

Hygienereglement Schulergänzende Betreuung

Fassung vom 18. Oktober 2023

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung.....	3
2.	Ziele	3
3.	Einsatzplan.....	3
4.	Reinigung der SEB-Räume	3
4.1.	Spielzimmer/Essraum.....	3
4.2.	Sanitäre Anlagen	3
4.3.	Garderobe	3
4.4.	Küche	4
5.	Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel.....	4
5.1.	Grundsätzliche Massnahmen	4
5.2.	Angebot von Lebensmitteln	4
5.3.	Verarbeitung der Lebensmittel	4
5.4.	Lagerung Lebensmittel	4
5.5.	Kühlschrank	5
5.6.	Trockenlager	5
5.7.	Ablaufdatum der Lebensmittel	5
6.	Wäsche	5
7.	Gebäude und Fensterreinigung.....	5
8.	Aussenanlage.....	5
9.	Persönliche Hygiene.....	5
10.	Hygiene der Kinder	6
11.	Hauswartung	6

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienereglement dient dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmässig durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit, Pflege der Räumlichkeiten und das Einhalten der Hygienevorschriften. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Das Hygienereglement dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Schulergänzenden Betreuung sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Einhaltung der einschlägigen Vorschriften
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

3. Einsatzplan

Die Reinigungspläne werden auf verschiedene Tage aufgeteilt und können je nach Auslastung im Tagesgeschäft durchgeführt werden. In einer Liste muss jeden Tag visiert werden, wann wer was geputzt hat.

Die Grundreinigung erfolgt durch die Hauswartung der Volksschulgemeinde Egnach bzw. deren Beauftragte und wird wöchentlich durchgeführt.

4. Reinigung der SEB-Räume

4.1. Spielzimmer/Essraum

- Grobe Verschmutzungen werden täglich beseitigt
- Nach jeder Mahlzeit werden die Tische nass gereinigt und der Boden gesaugt
- Spielmaterial wird nach Bedarf oder vor den Schulferien gereinigt.
- Textiles Spielmaterial wird vor den Schulferien gewaschen

4.2. Sanitäre Anlagen

- Tägliche Reinigung der Toiletten und Lavabo:
 - im Schuljahr durch die Hauswartungen
 - in den Ferien (Ferienbetreuung) durch die SEB
- Wöchentliche Grundreinigung der Böden und Möbel
 - Böden durch die Hauswartung
 - Möbel durch die SEB

4.3. Garderobe

- Tägliche Reinigung bei Verschmutzung
- Wöchentliche Grundreinigung der Böden und Möbel

4.4. Küche

- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochherd und Ausguss gründlich gereinigt.
- Der Boden wird täglich nass gereinigt, wenn die Küche benützt worden ist. Die Grundreinigung erfolgt wöchentlich.
- Wöchentlich wird der Kühlschrank gereinigt.
- Die Schränke und Kästen werden monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt.
- Einsatz Besteckschublade wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt.
- Die Spülmaschine (Filter, Gummidichtungen) wird täglich gereinigt.
- Dampfzug (inkl. Filter) wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt.
- Backofen wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt.
- Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben.
- Sämtliche Kompost- und Abfalleimer werden täglich geleert und gereinigt.

5. Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel

5.1. Grundsätzliche Massnahmen

- Gründliches Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleider (keine Strassenkleidung) tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Rohe und zubereitete Lebensmittel immer voneinander trennen

5.2. Angebot von Lebensmitteln

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Die Angebote richten sich nach Möglichkeit nach den Jahreszeiten. Auf der Menüliste ist ersichtlich, welche Herkunft das Fleisch hat. Regionale Produkte sind zu bevorzugen und wenn möglich aus der Gemeinde zu beziehen. Auf Allergien und mögliche Unverträglichkeiten wird Rücksicht genommen, sofern die Eltern dies angegeben haben.

5.3. Verarbeitung der Lebensmittel

Bei der Verarbeitung ist darauf zu achten, dass die Kühlkette / Wärmekette eingehalten wird. Es gibt verschiedene Schneidbretter, die je nach Lebensmittelgruppe angeschrieben und zu verwenden sind. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass die Speisen ausreichend erhitzt werden.

5.4. Lagerung Lebensmittel

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Resten im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern datiert aufbewahren, Verbrauch innerhalb von 2 Tagen - danach fachgerecht entsorgen
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und monatlich kontrollieren
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Geöffnete Verpackungen gut verschliessen oder in entsprechende Dosen umfüllen und anschreiben, wann sie geöffnet wurden
- Bei Nachfüllpackungen Datum auf das Behältnis schreiben, in das es umgefüllt wurde

5.5. Kühlschranks

Der Kühlschrank wird täglich auf seine Temperatur kontrolliert und diese in der entsprechenden Liste eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden oder in den anderen Kühlschrank gebracht werden.

Alle im Kühlschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

5.6. Trockenlager

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehen Schränken aufbewahrt. Angebrochene Packungen datieren und gut verschlossen aufbewahren, möglichst schnell aufbrauchen. Alle Lebensmittel werden beim Eingang in den dafür vorgesehenen Listen eingetragen und nach Verbrauch wieder gestrichen.

5.7. Ablaufdatum der Lebensmittel

Um ein Ablaufen der Lebensmittel zu verhindern, wird mit grünen, gelben und roten Punkten gearbeitet. Alle Lebensmittel werden auf einer Liste, welche am oder im entsprechenden Schrank hängt, eingetragen. Sie werden mit dem Datum des Einräumens, der Bezeichnung und dem Ablaufdatum eingetragen und bekommen einen grünen Punkt. Wird bei einer Kontrolle erkannt, dass Lebensmittel bald ablaufen (noch 30 Tage haltbar) wird dies mit einem gelben Punkt markiert und wird in die nächste Menüplanung mit einbezogen, um zu verhindern, dass die Lebensmittel weggeworfen werden müssen. Lebensmittel, welche nur noch 3 Tage haltbar sind, werden mit rot markiert. Dies gilt auch für die im Gefrierschrank befindenden Lebensmittel.

6. Wäsche

Sämtliche textile Reinigungsutensilien und Küchenwäsche werden täglich erneuert und der Hauswartung zur Wäsche gegeben.

7. Gebäude und Fensterreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung der Hauswartung. Die Fensterreinigung wird sporadisch, jedoch halbjährlich durch die Reinigung durchgeführt.

8. Aussenanlage

Die Aussenanlage und der Garten werden durch die Hauswartung gepflegt. Die Spielsachen werden durch die Betreuung der Schülersgänzenden Betreuung gereinigt und auf ihre Funktion geprüft.

9. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit des Körpers und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist sauber und den Gegebenheiten angepasst. Die Haare sind sauber und lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden. Die Hände sind gepflegt und sauber.

Händehygiene (Waschen und wenn nötig desinfizieren):

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach Hilfestellungen beim Toilettengang
- Nach Verrichtung von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Essen

Bei Erkältung oder möglicher Ansteckung wird mit Handschuhen und Mundschutz gearbeitet. Bei Krankheit oder bei Unsicherheiten den Arzt konsultieren ob überhaupt gearbeitet werden darf.

10. Hygiene der Kinder

Die Kinder werden angehalten, die Hände nach der Ankunft in der Schulergänzenden Betreuung zu waschen. Dies gilt auch vor und nach jeder Mahlzeit, nach dem Toilettengang sowie bei Verschmutzung.

Massnahmen bei Erkältungssymptomen:

- Laufende Nase regelmässig reinigen
- Nach dem Schnäuzen die Hände waschen
- Husten in die Ellenbeuge

Wenn die Kinder eine ansteckende Krankheit haben, oder sich der Gesundheitszustand verschlechtert aufgrund einer beginnenden Krankheit, werden die Eltern angewiesen, ihre Kinder abzuholen. Auf der folgenden Internetseite werden Kinderkrankheiten mit oder ohne Ausschluss aufgelistet: guidelines.ch

11. Hauswartung

Bei der Hauswartung können Reinigungsmittel und Material bezogen werden. Küchenwäsche wird durch die Hauswartung gereinigt und es kann jederzeit saubere Wäsche geholt werden. Kleinere Reparaturarbeiten oder Instandsetzung erfolgt nach Meldung an die Hauswartung.

Sollten durch eine Epidemie erforderliche Massnahmen nötig sein, können bei Hauswartung verschiedene Desinfektionsmittel und Materialien zum Schutz bezogen werden.

Das Betreuungsangebot und das Hygienekonzept werden jährlich überprüft und sich verändernden Gegebenheiten angepasst.