

Gesundes Frühstück Maternus-Grundschule



Hygiene-Grundregeln

Wozu eine Hygieneschulung?

- Mit dem Frühstücksangebot bewegen wir uns aus dem Privaten hinaus in die Öffentlichkeit
- Wir bereiten Speisen nicht mehr nur für uns selbst, sondern für andere zu
- Damit ist der Staat herbeigerufen und übt seine Schutzfunktion aus, indem er allgemein anerkannte Regeln aufstellt, nach denen Speisen so hergestellt werden, dass die Gäste keinen gesundheitlich Schaden nehmen.
- Das bedeutet, dass wir uns vom Gesundheitsamt schulen lassen müssen wie wir hygienisch arbeiten, und uns dies bescheinigen lassen müssen
- Nur so sind wir Eltern als Frühstücksteam und Frau Schlangen als Verantwortliche rechtlich abgesichert und dürfen überhaupt anderen Kindern außer unseren eigenen Essen zubereiten
- Bei den Hygieneregeln handelt es sich um allgemein gültige Maßnahmen der Sauberkeit und Vorsichtsmaßnahmen, die wir uns in regelmäßigen Abständen wieder vor Augen halten müssen, damit nichts passiert
- Dazu gehören z.B. folgende Punkte:



Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot nach §42 IfSG



- bei ansteckenden Infektionskrankheiten wie **Thyphus abdominalis**, **Paratyphus**, **Cholera**, **Shigellenruhr**, **Salmonellose**, **infektiöser Gastroenteritis**, z. B. **EHEC**, **Virushepatitis A oder E**
- bei ansteckenden Hautkrankheiten und infizierten Wunden
- für Ausscheider von **Shigellen**, **Salmonellen**, **EHEC** oder **Cholera**vibirionen

Typische Krankheitszeichen können Unwohlsein, Fieber, Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen, Magenbeschwerden sein.





Informationspflicht gegenüber dem Arbeitgeber nach §43 IfSG



Informieren Sie ihren Vorgesetzten

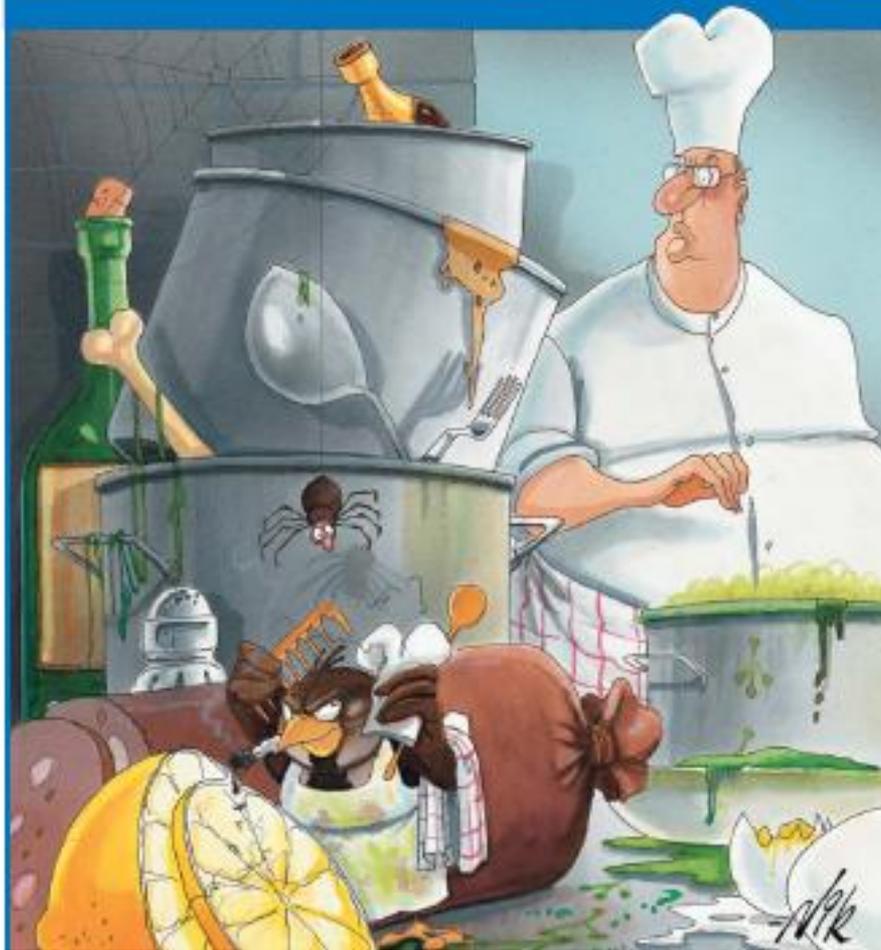
- über meldepflichtige Krankheiten oder entsprechende Krankheitszeichen
- bei Rückkehr aus einem Urlaubsgebiet, in dem ansteckende Infektionskrankheiten weit verbreitet sind
- über infizierte Wunden
- über ansteckende Hautkrankheiten
- wenn Sie Ausscheider von Krankheitserregern sind



Bitte anrufen und nicht kommen!



Was bedeutet Hygiene?



Sauberkeit der

- Personen
- Kleidung
- Lebensmittel
- Geräte und Arbeitsmittel
- Räume



**So machen wir es an der
Maternus Schule**

Persönliche Hygiene

-Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen und mit Einweghandtüchern abtrocknen **VOR**

-Arbeitsbeginn

-Neuen Arbeitsprozessen

-Arbeitsplatzwechsel

-Handschuhwechsel

-Verkauf oder Speisenausgabe

-Hände gründlich mit Seife waschen, desinfizieren und abtrocknen **NACH**

-Toilettenbesuch

-Arbeiten mit mikrobiell behafteten Lebensmitteln wie rohem Geflügel und Eiern

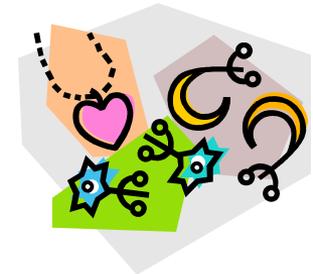


Persönliche Hygiene

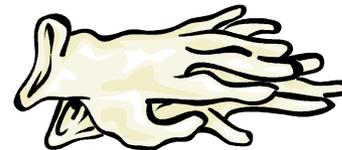
-Haare zurückbinden oder hochstecken



-Schmuck (Ringe, Armbänder, Uhren...) soweit möglich ablegen



-Handschuhe tragen



Hygiene am Arbeitsplatz

-Tische abwischen



-Trennen von

-Unreinem Bereich

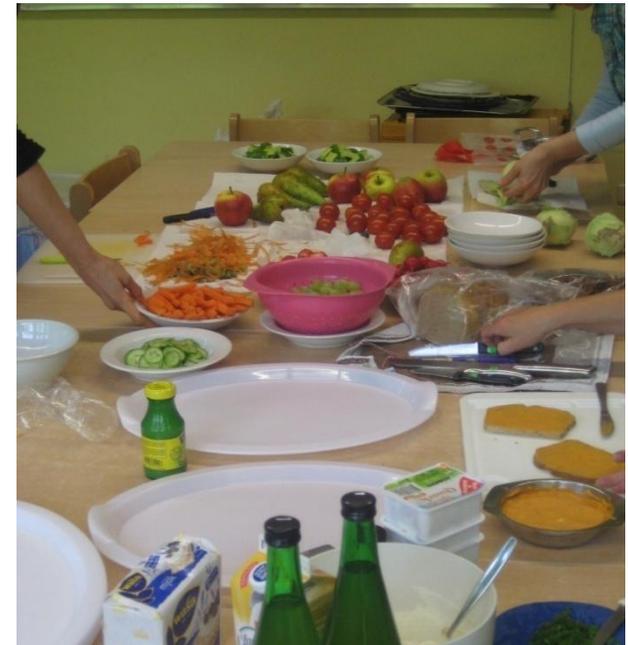
(Gemüse auspacken und waschen)



und

-Reinem Bereich

(gewaschenes und geschältes Obst und Gemüse)



Abschmecken



Richtig abschmecken



- **Abzuschmeckende Speise mit einer Kelle aus dem Topf nehmen ...**

... auf einen flachen Teller, ein Schälchen oder einen anderen Löffel geben ...

... und davon probieren.



Nicht direkt die Kelle oder einen Löffel vom Topf zum Mund führen.

Hatschi



Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen



- Beim Niesen oder Husten immer von Lebensmittel und dem Arbeitsplatz abwenden.
- Beim Husten Hand vorhalten und anschließend gründlich Hände waschen.
- Zum Nase putzen Papiertaschentuch benutzen, dieses anschließend wegwerfen und Hände gründlich waschen.

Aua!



Wunden abdecken



- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken.
- Gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen!

Das Wundsekret kann Krankheitserreger enthalten.



Formales

- Vor jedem Einsatz beim Gesunden Frühstück:
 - Lesen der Checkliste „Hygiene und Umgang mit Lebensmitteln“
 - Bestätigung mit Unterschrift aller Anwesenden
 - Regelmäßige Nachschulungen zur Auffrischung (Pflicht des „Arbeitgebers“)
 - Mindestens 1 Mal Teilnahme an einer Hygiene Erstbelehrung vom Gesundheitsamt

Beispiel für Speiseplan

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Obstspieße				
Gemüsesticks				
Selbstgebackenes Brot mit...	Roggen-Baguette-scheiben mit...		Roggen-Baguette-scheiben mit...	Selbstgebackenes Brot mit...
Tomatenbutter	Möhrenbutter	Vollkornwaffeln	Möhrencreme	Thunfischcreme
Schinkencreme	Frischkäse mit Gurkenscheiben		Käsepicker	Frischkäse mit Apfelschnitzen
Knuspermüsli	Powerriegel		Knuspermüsli	Powerriegel
Joghurt	Vanille-Quarkspeise		Milchreis	Joghurt

Rezepte

<http://www.elternschaft-gyko.de>



[STARTSEITE](#) | [WIR ÜBER UNS](#) | [KONTAKT](#) | [LINKS](#)



MITWIRKUNG

[MITWIRKUNGSORGANE](#)

[VERANSTALTUNGEN](#)

[ELTERNPROJEKTE](#)

[- FRÜHSTÜCKSTREFF](#)

[MITGLIEDSCHAFTEN](#)

SCHULLEBEN

TERMINE



[Frühstückstreff am GyKo](#)



MITWIRKUNG

MITWIRKUNGSORGANE

VERANSTALTUNGEN

ELTERNPROJEKTE

- FRÜHSTÜCKSTREFF

» WOCHENSPEISENPLAN

» REZEPTE

» AKTUELLES

» KONZEPT

» ARCHIV

» DOWNLOADS

Beim **Frühstückstreff am GyKo** engagieren sich rund 120 Eltern, die sich für eine gesundheitsfördernde Ernährung der Kinder in der Schule stark machen.

Seit 2005 können sich Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte in der großen Pause in der Mensa mit verschiedenen gesunden, preiswerten und schmackhaften Speisen versorgen.

In der zweiten großen Pause ergänzen wir das warme Mittagsangebot mit unseren Snacks.



Kontakt:

fruehstueckstreff@web.de

oder:

Frau Freier, Tel: 02182/59134
Frau Buck, Tel: 02161/673163
Frau Kaiser, Tel: 02161/61781-171
(Mensa, 11-14 Uhr)



MITWIRKUNG

MITWIRKUNGSORGANE

VERANSTALTUNGEN

ELTERNPROJEKTE

- FRÜHSTÜCKSTREFF

» WOHENSPEISENPLAN

» REZEPTE

» AKTUELLES

» KONZEPT

» ARCHIV

» DOWNLOADS

» TEAMEINSATZPLAN

MITGLIEDSCHAFTEN

SCHULLEBEN

TERMINE

Unsere Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl der angebotenen Speisen sowie die aktuelle [Rezeptsammlung](#).

Aufstriche

- [Eier-Creme](#)
- [Möhrenbutter](#)
- [Möhren-Creme](#)
- [Paprika-Creme](#)
- [Radieschen-Quark](#)
- [Thunfisch-Creme](#)
- [Tomatenbutter](#)
- [Schafskäsecreme](#)



Müsli und Süßspeisen

- [Apfel-Crumble](#)
- [Apfel-Nuss-Müsli](#)
- [Gyko-Müsli](#)
- [Knuspermüsli](#)
- [Rote Grütze](#)
- [Honiq-Joghurt, türkisch](#)
- [Vanille-Quarkcreme](#)



REZEPTE ALPHABETISCH



Frühstückstreff am GyKo

Rezeptsammlung

Affen-Schnitten.....
Apfel-Grumble.....
Apfelkuchen, mexikanisch.....
Apfel-Nuss-Kuchen.....
Apfel-Nuss-Müsli.....
Aprikosenkuchen vom Blech.....
Eier-Creme.....
Flammkuchen.....
Frühlingspizza.....
Gemüsepizza.....
Gemüse-Puffer.....
GyKo-Müsli.....
Hefekuchen vom Blech - Grundrezept.....
Himbeer-Muffins.....
Honig-Joghurt, türkisch.....
Honig-Nuss-Kugeln.....
Käsekuchen.....
Käse-Schinken-Taschen.....
Kirschkuchen („Becher“kuchen).....
Kirschkuchen, dunkel vom Blech.....
Knuspermüsli.....
Mandel-Nuss-Ecken.....
Möhrenbutter.....
Möhren-Creme.....
Möhren-Kräuter-Quiche.....
Möhrenkuchen.....
Obst-Streusel-Kuchen.....
Paprika-Creme.....
Pizza-Brötchen.....
Powerriegel.....
Radieschen-Quark.....
Rhabarber-Muffins.....
Rote Grütze.....
Schafskäsecreme.....
Thunfisch-Creme.....
Tomatenbutter.....
Tortenboden für ein Backblech.....
Vanille-Quarkcreme.....
Vollkornwaffeln.....
Zebra-Kuchen.....
Zitronenkuchen, fruchtig.....
Zitronensandkuchen.....
Zucchini-Schinken-Quiche.....