



Gesundes Pausenfrühstück - Helferinfo

Liebe Klassenelternsprecher, liebe Eltern!

Danke, dass Sie sich bereit erklären, uns bei dieser Aktion zu unterstützen! Hier finden Sie einige relevante Informationen vorab, um den Ablauf so reibungslos wie möglich zu gestalten.

- **Benötigte Helfer:** Pro Frühstückstermin sind je 2 Klassen zuständig. Aus jeder dieser Klassen werden 10 (also insg. ca. 20) Helfer benötigt. Es dürfen nicht nur Mamas helfen, auch Papas, Omas, Opas, Tanten, Onkel etc. sind willkommen ;-)
- **Zeitaufwand:** wir treffen uns 8.00/8.15 h in der Aula vor dem Sekretariat und beginnen mit den Vorbereitungen. Die Pause ist um 10.30 h, mit Aufräumen hinterher wird das Ende der Aktion gg 11.15 / 11.30 h sein. Zum Ende hin können ggf. ein paar Helfer schon früher gehen.
- **Ablauf:**
 - Aufbau der Biertische in der Aula, diese befinden sich in einem Raum bei den Toiletten im Gang 1./2. Klassen im EG (hier hilft sicher auch Herr Mijatovic, der Hausmeister, sein Büro ist auch dort). Wir haben 10 Garnituren. 2 bis 3 Tische pro Klasse als Arbeitstisch, andere ggf zum Lagern der fertigen Sachen.
 - 10.30 h Pause: aktuell können sich die Kinder die Brotzeit nicht selber in der Aula holen, so wie früher. Wir liefern daher in die Klassen.
 - danach aufräumen
- **Hygiene / Corona-Maßnahmen**
 - Die **Hygienevorschriften** befinden sich im Anhang, diese bitte an die Helfer weiterleiten, es wird auch ein Exemplar ausliegen. Wir sehen die Helfer damit als belehrt und bitten um Eintragung in die ausliegende Helferliste am Tag der Aktion.
 - allgemeine **Corona-Maßnahmen-/Vorschriften** gelten tagesaktuell, vermutlich bis auf Weiteres 3 G-Regelung. Wir bitten die helfenden Eltern diesen hier eigenverantwortlich zum Wohle der Kinder und zur Aufrechterhaltung des Betriebes Folge zu leisten. Selbsttests werden akzeptiert und könnten zu dem Zweck wenn notwendig über die Schule kostenfrei bezogen werden. **(OP-)Maske, Einweghandschuhe** bitte selber mitbringen. Händewaschen, Nieß- und Hust-Etikette ist obligatorisch.
- **Mitzubringen von den Helfern:**
 - Schneidebrett
 - scharfes Messer , Streichmesser, Schere
 - Sparschäler, Gemüsehobel, Apfelspalter, Eierschneider – je nachdem was vorhanden ist
 - Geschirrtücher, Spüllappen



Elternbeirat der Sankt-Ulrich-Grundschule Schwabmünchen 2021/2023

www.grundschule-schwabmuenchen.de/elternbeirat/ E-Mail: ebr-gs-smue@web.de

• Der Elternbeirat bringt:

- Einkauf aller notwendigen Lebensmittel (Vollkorn/Mehrkorn-Brot, Butter, Frischkäse, Wurst, Käse, Obst, Gemüse)
 - Schnittlauch, Paprika, Karotten, Tomaten, Radieschen, Kohlrabi, Kresse
- Der Biohof Scharnagl beliefert die Schule jede Woche mit Obst / Gemüse, das in den Klassen verteilt wird. Diese Lieferung wird am Frühstückstermin komplett mit verarbeitet
- Müllsäcke, Mülleimer → Müll bitte trennen und am Ende in die entspr. Tonnen / Container
- Thekenbleche (leihweise vom Bäcker), Tablett
- Holzstäbchen für Sticks

• Ideen für das Pausenfrühstück

- Eierbrote
- Bananenbrote
- Gemüse/Käse-Sticks
- ansonsten: ansprechende, bunte Brote mit Gemüse garnitur
- keine Sandwiches, sondern so anrichten, dass man den Belag sieht
- (evtl Schinken-Käse-Sandwich, wenn Sandwich-Maker mitgebracht wird)

2

Hintergrund und Idee des Pausenfrühstücks

Natürlich ist uns bewusst, dass wir durch ein Pausenfrühstück, das einmal im Monat stattfindet, keinen Gemüse- oder Vollkorn“verweigerer“ bekehren können! Wir wollen damit zum einen eine willkommene Abwechslung und Möglichkeit bieten, auch mal was anderes zu versuchen, was ja in der Gruppe meist besser klappt. Essen in der Gemeinschaft regt an und kommt gut bei den Kindern an. Zum anderen ist das Pausenfrühstück eine Einnahmequelle für den Elternbeirat. Wir finanzieren mit unseren bspw. hieraus generierten Einnahmen eine Menge weiterer Aktionen, die den Kindern im Laufe der Grundschulzeit zugutekommen: der Besuch der 2. Klassen bei der Diätassistentenschule zum Kochkurs, die Vitaminbar bei den Bundesjugendspielen/Knaxiade, Nikolausbesuch, Abschiedsüberraschung für die 4. Klassen. Das sind nur die (normalerweise) alljährlich ablaufenden Aktionen. Je nach Möglichkeit beteiligen wir uns auch an Theaterbesuchen oder anderen Aktionen und Investitionen.

» Nach 1,5 Jahren Pause, neuen Voraussetzung und neuen Ansatzpunkten, kann es sein, dass noch nicht alles so klappt, wie hier beschrieben – wir sind für Anregungen offen und werden dieses Schreiben ggf. anpassen!

Sollten vorab noch weitere Fragen auftauchen, bitte melden Sie sich einfach unter der oben genannten Mailadresse oder telefonisch, das Sekretariat gibt meine Telefonnummer gerne weiter. «

Vielen Dank, Susanne Hartmann

im Namen des ELTERNBEIRAT DER ST.ULRICH GRUNDSCHULE 2021/23

Anhang: Hygienebelehrung

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln: Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen / Bayerisches Staatsministerium Umwelt und Gesundheit





Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnertorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **Typhus** oder **Paratyphus**
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.