



Startseite > Fachbezogene Themen > Hauswirtschaft > Gefährdungen und Maßnahmen > Ausstattung der Schulküche

Ausstattung der Schulküche

Bei der Einrichtung von Lehrküchen und den sich darin befindenden Schülerarbeitsplätzen spielen ergonomische Gesichtspunkte (Greifraum, Bewegungsraum) eine besondere Rolle für das sichere Arbeiten. Weitere bauliche Gegebenheiten können zu nicht sofort sichtbaren Gesundheitsgefahren führen. So müssen z. B. akustische Gesichtspunkte ebenso beachtet werden, um den Lärmpegel bei bis zu 16 gleichzeitig arbeitenden Schülerinnen und Schülern möglichst gering zu halten.

Um die Gefährdungen auf ein Minimum zu verringern, sollten folgende Maßnahmen umgesetzt werden:



- Das Belagmaterial des Fußbodens muss rutschfest sein.



- Wände und Decken sollten schallabsorbierend ausgestattet werden.
- Die Einrichtung des Raums sollte in der Handhabung lärmindernd sein (z.B. Puffer in den Schranktüren oder entsprechende Beschläge).



- Der Abstand zwischen den Arbeitsflächen muss ausreichend groß sein. (siehe auch: Abstände und Verkehrswege)



- Es ist sicherzustellen, dass eine ausreichende Lüftung möglich ist.
- Wenn über die Fenster gelüftet wird, sollten diese ganz zu öffnen sein.
- Darüber hinaus sollte ein Lüftungsplan erstellt werden.

- Falls Belüftungsanlagen vorhanden sind, sollten diese regelmäßig auf die ordnungsgemäße Funktion hin überprüft werden.
- Filter in Dunstabzugshauben sind vom Hausmeister oder einer beauftragten Firma regelmäßig zu reinigen, damit eine ordnungsgemäße Funktion gewährleistet ist.



- Bei der Beschaffung von Küchengeräten muss unter anderem auf Produkte geachtet werden, die möglichst wenig Lärm beim Betreiben erzeugen.
(Zu Bedenken ist, dass meistens mehrere Geräte gleichzeitig verwendet werden, wodurch der Schalldruckpegel stark steigt.)



- Zur kompletten Ausstattung einer Schulküche gehört auch die Bereitstellung von PSA, wie z. B. Topflappen.

Verhalten im Brandfall	
Ruhe bewahren	
1. Brand melden	 Brandmelder betätigen oder Telefon: (0) 112 Wo brennt es? Was brennt? Wie viel brennt? Welche Gefahren? Warten auf Rückfragen!
2. In Sicherheit bringen	  Gefährdete Personen mitnehmen Türen schließen Geplante/erkennbare Rettungsweg folgen Aufzug nicht benutzen Anweisungen beachten
3. Löschversuche unternehmen	  Feuerlöscher, Wandhydrant, Mittel zur Brandbekämpfung benutzen

- Auf die Einhaltung der Brandschutzbestimmungen für Fachräume ist zu achten (z. B. Richtung der Türöffnung und zweiter baulicher Flucht- und Rettungsweg).
- Es ist geeignetes Feuerlöschgerät bereitzustellen (z. B. CO₂-Löcher für Fettbrände).

Verhalten bei Unfällen	
Ruhe bewahren	
1. Unfall melden	 Telefon: (0) 112 WO geschah es? WAS geschah? WIE VIELE Verletzte? WELCHE Arten von Verletzungen? Warten auf Rückfragen!
2. Erste Hilfe	 Absicherung des Unfallortes Versorgen der Verletzten Anweisungen beachten
3. Weitere Maßnahmen	Rettungsdienste einweisen Schaulustige entfernen

Alarmplan zum Verhalten in Notfällen, wie z.B. Erste Hilfe.

- Bereitstellung von entsprechenden Verbandkästen bzw. Verbandmaterial.
- Die Überprüfung der Verbandsmaterialien auf Bestand und Haltbarkeit muss jährlich durchgeführt werden.

Als erste Maßnahme sollte bei bestehenden Lehrküchen eine Gefährdungsanalyse anhand von Checklisten durchgeführt werden. Aufgrund dieser Erhebung können weitere Maßnahmen festgelegt werden.

Bei Neuanschaffungen von Geräten oder neu zu bauenden Fachräumen sollten die oben genannten Hinweise berücksichtigt werden.

Artikel-Informationen

04.06.2019

Kurzlink:

www.aug-nds.de/?id=435

Bildrechte (v.o.n.u):

Bildrechte:

Karl-Heinz Berger, AuG- Team

© 2020 Niedersächsisches Kultusministerium | Alle Rechte vorbehalten - Vervielfältigung nur mit unserer Genehmigung