| **5****5.4** | **Zusätzliche Anforderungen an sonstige Einrichtungen / Arbeitsplätze****Lehrkraftzimmer / Teeküche** | Bearbeiter\*in: Name, VornameRaum: Raum-Nr. | Datum: Auswahl |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Prüfkriterium / Rechtsgrundlagen | Mangel vorhanden | Handlungsbedarf | Bemerkungen / Maßnahmen | Realisierung wer / wann |
|  |  | ja | nein | teilw. | ja | nein |  |  |
|  | **Bitte folgende Checklisten auch hinzuziehen:** | 1.4 Brandschutz2.2 Verkehrswege, Böden 2.3 Wände, Stützen | 2.4 Fenster, Türen 2.5 Verglasung 2.6 Flucht- und Rettungswege | 5.3 Büro- und Bildschirmarbeitsplätze8 Umgang mit Arbeitsmitteln / Prüfungen9. Raumklima |
|  | Rechtsgrundlagen für die nachfolgenden Prüfkriterien sind: ArbSchG, IfSG, ArbStättV, ASR A4.2, DGUV V 4, DGUV R 102-601, Hygieneplan der Schule |
| 1 | Gibt es in dem Lehrkraftzimmer / der Teeküche eine Handwaschgelegenheit mit Seifen-spendern, hygienische Trockenmög-lichkeiten (z. B. Papierhandtuchspender, etc.) und Abfallbehälter? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 2 | Ist die tägliche Entleerung der Abfallbehälter sichergestellt? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 3 | Wird eine regelmäßige Reinigung der Teeküche (Kühlschrank, Geschirrschränke, etc.) vorgenommen? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 4 | Befinden sich nur technisch einwandfreie ortsveränderliche elektrische Geräte (Kaffeemaschine, Wasserkocher, Mikrowelle)in der Küche? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 5 | Stehen Heizgeräte (Kochplatten, Kaffee-maschinen) auf einer feuerfesten Unterlage? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 6 | Sind für die verschiedenen Nutzungsarten geeignete Räumlichkeiten vorhanden?z. B. Konferenzräume, Besprechungsräume, Arbeitsräume, Ruhe- und Pausenräume |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
| 7 | Sind für die verschiedenen Lehrkraftzimmer auch entsprechendes ergonomisches Mobiliar bereitgestellt worden? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |