

# **REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 IM. W. BOGUSŁAWSKIEGO W SUCHYM LESIE**

Podstawa prawna:

Art. 106 ustawy z dnia 14 grudnia 2016. Prawo oświatowe. (Dz.U z 11 stycznia 2017 poz 59)

## **POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Stołówka szkolna jest miejscem spożywania przez uczniów herbaty, własnych śniadań, obiadów dostarczanych przez firmę cateringową.
2. Jadłospis na dany tydzień dostarcza firma cateringowa. Jadłospis umieszczany jest na tablicy przy wejściu do stołówki.
3. Wszelkie sprawy dotyczące odpłatności za obiady i wyboru dań rodzice indywidualnie regulują z przedstawicielem firmy cateringowej.

## **UPRAWNIENI DO KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI**

Do korzystania ze stołówki są uprawnieni uczniowie i pracownicy szkoły oraz w szczególnych sytuacjach inne osoby za zgodą Dyrektora Szkoły.

## **CZAS WYDAWANIA POSIŁKÓW I EW. HERBATY**

1. Stołówka szkolna wydaje posiłki i napoje zgodnie z aktualizowaną codziennie listą obiadową oraz ustalonym harmonogramem pod opieką nauczyciela wychowawcy klasy, nauczyciela świetlicy lub nauczyciela pełniącego dyżur w stołówce.
2. Herbata może być wydawana w godzinach przedpołudniowych zgodnie z harmonogramem.
3. Posiłki obiadowe wydawane są w czasie dwóch przerw obiadowych: o godz. 12:25-12:45 i o godz. 13:30-13:50, a także od godziny 11:50-12:25 uczniom klas 1-3 kończącym zajęcia lekcyjne o godzinie 11:30 i od godziny 12:50-13:30 uczniom klas 1-3 kończącym zajęcia lekcyjne o godzinie 12:25.
4. W przypadku wyjścia na zawody, konkursy, wycieczki itp. obowiązkiem organizatora wyjścia jest poinformowanie pracownika stołówki najpóźniej przed opuszczeniem terenu szkoły o planowanej godzinie powrotu oraz liczbie uczniów, którym należy zabezpieczyć skorzystanie z posiłku po powrocie, najpóźniej do godz. 14:30.

## **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA, HIGIENY I ZACHOWANIA W STOŁÓWCE**

1. Ze względów sanitarno-epidemiologicznych podczas wydawania obiadów w stołówce mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające posiłek (rodzice oraz inne osoby proszone są o niewchodzenie do stołówki podczas obiadu) - w stołówce mogą przebywać wyłącznie osoby uprawnione do korzystania z posiłków.
2. Posiłki wydawane są w obecności nauczyciela dyżurującego w stołówce zgodnie z harmonogramem.
3. Uczniowie ze świetlicy szkolnej przychodzą do stołówki pod opieką wychowawcy świetlicy i wracają z powrotem do świetlicy pod opieką wychowawcy świetlicy.
4. Uczniowie ustawiają się przed okienkiem, w którym wydaje się obiady - obowiązuje kolejka w jednym szeregu.
5. Po odebraniu posiłku każdy uczeń przenosi go do stolika (młodszym dzieciom zapewniona jest pomoc), zajmując miejsce dowolne lub wskazane przez dyżurującego nauczyciela.
6. Po spożyciu posiłku uczeń odnosi naczynia do wyznaczonego okienka na zewnątrz stołówki.
7. Niezwłocznie po posiłku należy ustąpić miejsca innym.

### **Uczniów korzystających ze stołówki szkolnej zobowiązuje się do:**

1. Zachowania zasad bezpieczeństwa oraz ładu i porządku.
2. Bezwzględного przestrzegania uwag i poleceń nauczycieli pełniących dyżur i pracowników kuchni.
3. Kulturalnego zachowania, nieprzeszkadzania innym w spożywaniu posiłku.
4. Zgłaszania wszelkich uszkodzeń i nieprawidłowości nauczycielowi pełniącemu dyżur.

### **W stołówce szkolnej uczeń powinien:**

1. Spokojnie przemieszczać się.
2. Zachować porządek przy odbiorze dania oraz przy oddawaniu naczyń.
3. Odnieść brudne naczynia w wyznaczone miejsce.
4. Zachowywać się w sposób kulturalny, cicho i spokojnie spożywać posiłek.
5. Zostawić po sobie porządek (odnieść talerze, zostawić czyste miejsce na stoliku).
6. Szanować naczynia, sztucce i nakrycie stołu.
7. Naprawić szkodę uczynioną w stołówce.

- **ZA NIESTOSOWNE ZACHOWANIE W STOŁÓWCE SZKOLNEJ UCZEŃ MOŻE OTRZYMAĆ UWAGĘ DO MOBIDZIENNIKA.**
- **KONSEKWENCJE FINANSOWE ZA SZKODY MATERIALNE SPOWODOWANE PRZEZ DZIECI W SPOSÓB UMYŚLNY PONOSZĄ RODZICE/OPIEKUNOWIE PRAWNI.**

## **PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA PRACY STOŁÓWKI I WYDAWANIA POSIŁKÓW**

### **W OKRESIE PANDEMII**

1. Personel kuchenny powinien ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Odległość między stanowiskami pracy w stołówce szkolnej powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
3. Pracodawca zapewnia środki ochrony osobistej w postaci masek, przyłbic, rękawic ochronnych, fartuchów.
4. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
5. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania własnych środków ochrony osobistej.
6. Posiłki przewożone są w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
7. Przed przyjęciem dostawy obiadów pracownik jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
8. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie w stołówce oraz zasad ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu wydawanie posiłków odbywa się w czasie dwóch przerw obiadowych.
9. Osoba odpowiedzialna za podawanie uczniom posiłków zobowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której spożywany jest posiłek, a także sprzętów służących dzieciom do jego spożycia.
10. Przed przystąpieniem do wydawania w stołówce obiadów dla uczniów pracownik szkoły przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
11. W celu odebrania zamówionej porcji obiadu z wyznaczonego miejsca uczniowie ustawiają się w kolejce z zachowaniem bezpiecznego dystansu min. 1,5 m.
12. Uczeń po odbiorze obiadu z wyznaczonego punktu siada na wskazanym przez nauczyciela miejscu przy stole.
13. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczyciela.
14. Po spożyciu obiadu uczniowie odnoszą naczynia w wyznaczone miejsce zwrotu brudnych naczyń, a następnie myją ręce wodą z mydłem.
15. Po spożyciu posiłku przez uczniów według ustalonego harmonogramu, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
16. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.