

Regulamin Stołówki Szkoły Podstawowej nr 65 **im. Czesława Tańskiego w Bydgoszczy**

1. Ze stołówki szkolnej mogą korzystać uczniowie, nauczyciele i inni pracownicy szkoły.
2. Koszt obiadów na dany miesiąc podawany jest na tablicy ogłoszeń przy stołówce i przy pok. nr 14 oraz na stronie internetowej szkoły.
3. Zwrot poniesionych kosztów może nastąpić po uprzednim zgłoszeniu z powodu choroby, wycieczki, lub innych przyczyn losowych.
4. Nieobecność musi być zgłoszona przez rodzica lub opiekuna prawnego do intendenta szkoły telefonicznie (52/343-09-66 w. 15 lub 23 oraz 728-581-679 – **wiadomości SMS**) najpóźniej do **godz.8⁰⁰** danego dnia. Tylko na tej podstawie powstała nadpłata może być zaliczona na poczet opłaty na następny miesiąc.
5. W sytuacji kiedy dziecko będzie jadło tylko w wybrane dni tygodnia rodzic dokonujący wpłaty w wyznaczonym terminie może uiścić opłatę pomniejszoną o kwotę za zgłoszone dni. Niezgłoszona nieobecność na posiłku nie podlega zwrotowi kosztów.
6. Posiłki wydawane są w Bud. Gł. w godz. 11³⁰-11⁵⁰; 12³⁵-12⁵⁵; 13⁴⁰-14⁰⁰, oraz w Bud. Filii w godz. 11³⁰-14⁰⁰, tym czasie zabrania się przebywania w stołówce osobom niespożywającym obiadu.
7. Z posiłków można korzystać wyłącznie w stołówce, szkoła nie prowadzi obiadów na wynos.
8. Opiekę nad uczniami spożywającymi obiad sprawują, zgodnie z grafikiem dyżurów, nauczyciele i wychowawcy świetlicy.
9. W stołówce na tablicy ogłoszeń, a także na stronie internetowej szkoły publikowany jest tygodniowy jadłospis oraz koszt miesięczny obiadów.
10. Obiady wydawane są według listy przygotowanej przez intendenta szkoły. Numer z tej listy jest stały i przydzielony uczniowi na cały rok szkolny.
11. Plecak zostaw przed stołówką tak, aby nie przeszkadzał w przejściu.
12. Ustaw się w kolejce, aby otrzymać numerkę uprawniający do otrzymania obiadu, następnie spokojnie, zachowując kolejność udaj się po obiad.
13. Zasady zachowania się uczniów w stołówce:
 - Przed wejściem do stołówki dokładnie umyj ręce.
 - Do stołówki wchodzisz i wychodzisz zgodnie z kierunkiem wyznaczonym przez taśmy na podłodze.
 - Ustaw się w kolejce po obiad w bezpiecznej odległości od kolegi, którą wyznacza taśma i spokojnie czekaj na swoją kolej.
 - Sztuśce wydaje Ci pracownik kuchni.
 - Po odebraniu posiłku siadasz w wyznaczonym miejscu.
 - Zachowaj ostrożność w czasie poruszania się z pełnym talerzem, aby nikogo nie poparzyć ani pobrudzić.
 - Po odebraniu obiadu zjedz posiłek zachowując zasady kulturalnego zachowania przy stole.
 - Gdy skończysz, odnieś brudne naczynia i sztucce do okienka zmywalni naczyń stołowych.
 - W stołówce zachowaj ciszę, jedzenie w hałasie źle wpływa na zdrowie.
 - Jeśli zdarzy Ci się coś wylać lub pobrudzić, sprzątnij po sobie.
 - Bądź życzliwy dla innych jedzących obiad, zwłaszcza tych najmłodszych.
 - Szanuj naczynia, sztucce i meble będące wyposażeniem stołówki.
 - Kulturalnie zachowuj się w stosunku do wychowawców świetlicy, personelu kuchni i obsługi oraz uczniów korzystających ze stołówki.

Wytyczne MEiN, MZ i GIS dotyczących stołówki szkolnej i wydawania posiłków .

- Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzić należy zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odległość stanowisk pracy wynosząca min 1,5 m ,a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców a także higieny osobistej.
- Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno -higieniczne zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii .Spożywanie posiłków powinno odbywać się w tych samych grupach i z zachowaniem dystansu . Odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stolików i poręczy krzeseł po każdej grupie.
- W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
- Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
- Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki , wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć. Jeżeli żywność zapewniona jest przez firmę zewnętrzną , a szkoła nie posiada zastawy stołowej wielorazowej, należy zastosować jednorazowe sztućce.
- Od dostawców cateringu należy wymagać pojemników i sztućców jednorazowych. Wymaganie to dotyczy szkół w których nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków. Należy zadbać o odpowiednie segregowanie zużytych pojemników i sztućców.
- Zaleca się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru Sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę .W stołówce nie zaleca się samoobsługi. Dania i produkty powinny być podawane przez osobę do tego wyznaczoną / obsługę stołówki.
- Jeżeli posiłki dostarczane przez firmę cateringową do tej pory były przywożone w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu szkoły, to taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem, że naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w danej placówce będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.