

Zarządzenie Nr 4/2024

Dyrektora Szkoły Podstawowej Im. Jana Brzechwy w Lesznie Górnym

z dnia 29 Lutego 2024 r.

w sprawie organizacji żywienia w roku szkolnym 2023/2024 w stołówce Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Lesznie Górnym

Zgodnie z :

1. Ustawą z dnia 7 września 1991r. o systemie oświaty
2. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży stosowane w tych jednostkach.
3. Statutu Szkoły Podstawowej w Lesznie Górnym

Ustalam

organizację żywienia w stołówce szkolnej w roku szkolnym 2023/2024

§1

Regulamin stołówki szkolnej

1. Do korzystania z posiłków w stołówce szkolnej uprawnieni są uczniowie i pracownicy Szkoły Podstawowej w Lesznie Górnym.
2. Posiłki przygotowuje i dostarcza firma cateringowa wyspecjalizowana w przygotowaniu posiłków dla dzieci.
3. Szczegółowe warunki współpracy, przygotowania i dostarczania posiłków określa umowa z firmą cateringową. Dostawca posiłków zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich norm i przepisów w zakresie przygotowywania, gramatury, jakości, wartości odżywczych, transportu, wprowadzania do obrotu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym.
4. Posiłki uwzględniają wszystkie potrzeby żywieniowe dziecka i są odpowiednio zbilansowane, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży stosowane w tych jednostkach.
5. Dostawca posiłków opracowuje tygodniowy jadłospis wraz z informacją o występujących w posiłkach typach alergenów i przesyła do szkoły w terminie umożliwiającym jego publikację najpóźniej pierwszego dnia cyklu żywieniowego.
6. Tygodniowy jadłospis jest wywieszany na tablicy informacyjnej na korytarzu szkolnym do wiadomości dzieci i rodziców.
7. Posiłki są serwowane w następujących godzinach:
 - obiad dwudaniowy dla szkoły godz. 11.05
 - śniadanie grupa I przedszkole godz. 8.30
 - śniadanie grupa II przedszkole godz. 9.00

- obiad + podwieczorek grupa I przedszkole godz. 11.30
- obiad + podwieczorek grupa II przedszkole godz. 12.00

8. Posiłki powinny być dostarczane w terminie i temperaturze umożliwiającej prawidłowe ich podawanie, tj. : zupa – minimum 75stopni C, drugie danie minimum 63-65 stopni C, napoje gorące minimum 70 stopni C, produkty zimne (np. surówki, sałatki, itp.) ok. 4 stopni C lub zgodnie z deklaracją producenta.
9. Po dostarczeniu posiłków mierzona jest temperatura posiłków termometrem bezdotykowym, a odczyt odnotowywany jest na Karcie Kontroli Temperatury Posiłków – codziennie.
10. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości temperatury posiłków lub niezgodności z jadłospisem, posiłki zwracane są do wykonawcy.
11. Posiłki dostarczane są w pojemnikach transportowych a następnie są wydawane w jednorazowych naczyniach.
12. Posiłki są wnoszone bocznym wejściem administracyjnym do szkoły a następnie są przekazywane do stołówki szkolnej.
13. Wydawalnie posiłków są zaopatrzone w umywalkę do mycia rąk, środki do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe i kosz na zużyte ręczniki.
14. Pracownik szkoły wyznaczony przez Dyrektora do wydawania posiłków, rozdziela jedzenie w pomieszczeniu wydawania posiłków.
15. Posiłki są wydawane dzieciom do stolików.
16. Posiłki podawane są w opakowaniach jednorazowego użytku dostarczonych przez dostawcę posiłków.
17. Naczynia i sztućce jednorazowe po użyciu są zbierane, a następnie utylizowane (poza pomieszczeniem do wydawania posiłków).
18. Opakowania zbiorcze są zwracane dostawcy.
19. Resztki posiłków są utylizowane (poza pomieszczeniem do wydawania posiłków), zabierane w zamykanych pojemnikach przez dostawcę.
20. Wszyscy pracownicy pracujący przy wydawaniu posiłków obowiązani są do posiadania aktualnych badań lekarskich i książeczki sanitarnej.
21. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny:
 - a. przed przystąpieniem do pracy personel odpina znajdujące się przy odzieży szpilki, agrafki, zdejmując biżuterię.
 - b. personel zakłada czysty fartuch roboczy,
 - c. w czasie pracy personel bezwzględnie przestrzega higieny osobistej,
 - d. przed wydaniem posiłku oraz po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk personel myje ręce mydłem pod bieżącą ciepłą wodą,
 - e. zawsze należy zdejmować odzież roboczą przed wyjściem poza teren stołówki i przed wejściem do toalety,
 - f. w razie skaleczenia lub otarcia skóry, należy użyć opatrunków wodoszczelnych, rękawiczek jednorazowych.
 - g. Pracownicy przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi zbiorowego żywienia.
22. Przed podaniem posiłku pracownicy zobowiązani są do mycia stołów do spożywania posiłków, czyszczenia środkiem do dezynfekcji powierzchni dotykowych blatów, stołów i krzeseł.

23. Stosowane środki myjące i dezynfekujące muszą posiadać atest PZH. Działanie tych środków musi być skuteczne i dostosowane tak, by zabiegi wymienione powyżej zostały właściwie wykonane. Niedopuszczalne jest stosowanie substancji i preparatów chemicznych nie oznakowanych w sposób widoczny, umożliwiający ich identyfikację.
24. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów personel sprząta, myje i wietrzy salę.
25. Wszystkie czynności odnotowuje się w Karcie mycia i dezynfekcji powierzchni – na bieżąco.
26. Kontrola obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie odnotowywane jest na Karcie kontroli obecności szkodników – raz w tygodniu.
27. Zwalczanie szkodników polega na zapobieganiu (profilaktyce) ich pojawiania się, jak też na walce z już występującymi szkodnikami. W otoczeniu budynku utrzymywana jest czystość i porządek.
28. W przypadku pojawienia się gryzoni obowiązuje tok postępowania:
 - a) Poinformować dyrektora szkoły o zauważonych szkodnikach lub ich śladach,
 - b) Usunąć żywność naruszona przez gryzonie,
 - c) Zabezpieczyć żywność przed środkami chemicznymi,
 - d) Zgłosić problem wyspecjalizowanym firmom.
29. Wykaz środków dezynfekujących
 - a) Hydrosept – płyn do dezynfekcji
 - b) Ludwik – płyn do mycia.

§2

Ceny za posiłki w stołówce szkolnej od 01 marca 2024r.

1. Śniadanie, obiad, podwieczorek w grupie przedszkolnej – 11,66zł rodzice, 4.14 zł – wkład gminy
2. Obiad dla uczniów szkoły – 9zł rodzice, 4 zł – wkład gminy

§3

1. Mleko wydawane jest uczniom za darmo w ramach projektu „Mleko w szkole” w klasach I – V.
2. Warzywa i owoce wydawane są uczniom za darmo w ramach programu „Warzywa i owoce w szkole” – w klasach I- V.

§4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Dyrektor Szkoły Podstawowej
im. Jana Brzechwy w Lesznie Górnym
Małgorzata Urbaniak