

**Zarządzenie nr 18 / 2024**

**Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Lesznie Górnym**

**z dnia 30 grudnia 2024r.**

**w sprawie organizacji żywienia w roku szkolnym 2024/2025 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 2024/2025**

**§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 02 stycznia 2025r.

1. Śniadanie, obiad, podwieczorek w grupie przedszkolnej – 12,09 zł rodzice, 4.90 zł – wkład gminy
2. Obiad dla uczniów szkoły – 9,50 zł rodzice, 4,50 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  
w Lesznie Górnym  
Małgorzata Urbaniak