

## REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ

Celem prowadzenia stołówki szkolnej jest zapewnienie funkcji socjalno - bytowej, polegającej na zapewnieniu wyżywienia uczniom szkoły.

### I. OGÓLNE

1. Korzystanie z obiadów jest jednoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu i jest wiążące do momentu rezygnacji.
2. Do korzystania z obiadów upoważnieni są uczniowie, nauczyciele,, pracownicy administracji i obsługi Szkoły Podstawowej Nr 1 w Hajnówce.
3. Korzystanie z obiadów możliwe jest tylko od początku każdego miesiąca.
4. Rezygnację należy zgłosić minimum z siedmiodniowym wyprzedzeniem u intendenta lub w sekretariacie szkoły.
5. W dni wolne od zajęć lekcyjnych stołówka jest nieczynna.
6. Abonamenty obiadowe pobieramy od 25 – 31 bieżącego miesiąca u intendenta na przyszły miesiąc.

### II. OPŁATY ZA OBIADY

1. Korzystanie ze stołówki szkolnej jest odpłatne.
2. Informacja o koszcie obiadów podawana jest na początku roku szkolnego, miesiąc przed zmianą wysokości opłat.
3. Odpłatność za obiady uiszcza się dwa dni przed końcem miesiąca i do piątego dnia nowego miesiąca u intendenta szkolnego lub na konto w PKO BP:

**94 1020 1332 0000 1202 0209 2344**

4. W tytule należy umieścić imię i nazwisko ucznia, klasa oraz miesiąc za który dokonywana jest odpłatność.
5. Rodzice lub prawni opiekunowie ucznia, jak i pozostałe osoby zobowiązani są do terminowego uiszczania opłat za posiłki.
6. Zaległości w płatnościach w terminie nie dłuższym niż 14 dni skutkuje wstrzymaniem wydawania obiadów do czasu uregulowania należności.
7. Zaległość w płatnościach w terminie wynoszącym więcej niż 14 dni skutkuje skreśleniem z listy uczniów korzystających z obiadów.

### III. ZWROTY ZA OBIADY

1. Zwrot poniesionych kosztów może nastąpić jeżeli nieobecność ucznia na obiadach zostanie zgłoszona najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> w przeddzień nieobecności telefonicznie pod numerem (85)6822078.
2. Wszelkie nieobecności zgłaszane z zachowaniem powyższych zasad skutkują pomniejszeniem należności w miesiącu kolejnym, natomiast nie będą odliczane koszty obiadów za nieobecności niezgłoszone lub zgłoszone po terminie.

### IV. ZASADY ZACHOWANIA W STOŁÓWCE

1. Na terenie stołówki szkolnej podczas wydawania posiłków przebywać mogą tylko i wyłącznie uczniowie korzystający z obiadów zgodnie z wyznaczonym harmonogramem, który wskazuje godziny przerw obiadowych i przydział oddziału do danej przerwy.
2. Przerwa obiadowa trwa 15 minut. Są to trzy przerwy obiadowe.
3. Osoby korzystające z obiadów w stołówce szkolnej zobowiązują się do zachowania przepisów BHP, zwłaszcza ostrożności przy wydawaniu gorących posiłków.
4. Podczas spożywania posiłków obowiązuje zasada kulturalnego zachowania - posiłki należy spożywać w ciszy i spokoju.
5. Uczeń, który nie zjadł obiadu na swojej przerwie obiadowej lub musi wcześniej wyjść ze szkoły (konkursy, turnieje, wyjścia klasowe) je obiad w innych godzinach.
6. Stołówka wydaje obiady od godziny 11<sup>30</sup> do 13<sup>45</sup>.
7. Przy okienku „wydawania obiadów” uczniowie ustawiają się w kolejności przybycia z zachowaniem dystansu społecznego tj. w odległości 1,5 metra od siebie.
8. Pracownik kuchni wydaje obiad wraz ze sztućcami dla każdego ucznia oddzielnie.
9. Pracownik kuchni nalewa zupę do talerzy i rozdaje chleb.
10. Po zjedzeniu posiłku naczynia należy odnosić do okienka w wyznaczonym miejscu.
11. Wszelkie problemy na stołówce zgłaszamy w okienku pracownikowi kuchni.
12. Zabrania się przebywania i towarzyszenia dzieciom opiekunów prawnych i innych osób nie będących pracownikami szkoły.
13. Należy odnosić się z szacunkiem do wszystkich pracowników kuchni.

## V. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZGODNE Z WYTYCZNYMI MEN, GIZ, MZ

1. Pracownicy kuchni muszą pracować w zachowaniu odpowiedniej odległości między sobą - 1,5 m.  
Stanowiska pracy:
  - pracownicy wydają posiłki
  - pracownik odbiera brudne naczynia i spłukuje
  - pracownik nalewa zupę.
2. Pracownicy kuchni w czasie wydawania obiadów muszą zachować higienę osobistą – fartuchy, nakrycia głowy oraz środki ochrony osobistej.
3. Po każdej przerwie obiadowej konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
4. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergenu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać zgodnie z przyjętą w szkole dobrą praktyką higieniczną.
5. Zaleca się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę.

Dyrektor szkoły