

Zasady funkcjonowania stołówki szkolnej

1. Płatności za obiady i czesne będą przyjmowane w budynku B Szkoły Podstawowej.
2. Dostawcy towarów obowiązują zakaz wejścia na teren kuchni.
3. Dostawy przyjmowane są w przedsionku przed wejściem do magazynu.
4. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo pracownicy zwracają szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
5. Wielorazowe naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub podlegają wyparzeniu.
6. Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych, zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. W miarę możliwości spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach.
7. Spożywanie posiłków realizowane jest w stołówce szkolnej z uwzględnieniem warunków sanitarno- higienicznych.
8. Posiłki wydawane są zmianowo.
9. Dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych, z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
10. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
11. Ze stołówki szkolnej zostały usunięte dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Mogą być one wydawane tylko bezpośrednio przez obsługę.
12. Dania i produkty podawane są tylko i wyłącznie przez osobę do tego wyznaczoną, obsługę stołówki.