

Regulamin stołówki Szkoły Podstawowej nr 12 im. Jana Pawła II w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 2 w Tomaszowie Mazowieckim

Załącznik nr 1 do Zarządzenia Nr 23 NP 2025/2026 Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Tomaszowie Mazowieckim z dnia 26 sierpnia 2026 r.

Podstawa prawna

- art. 106 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe,
- przepisy sanitarne i wytyczne GIS, Ministra Zdrowia i MEN,
- procedury bezpieczeństwa żywnościowego (HACCP).

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Stołówka jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez pracowników kuchni dla uczniów i pracowników szkoły.
2. Posiłki wydawane są w czasie zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz przerw obiadowych, zgodnie z harmonogramem ustalonym na rok szkolny.
3. Regulamin stołówki, aktualny jadłospis oraz informacje dostępne są przy wejściu do stołówki oraz na stronie internetowej szkoły sp12tomaszow.wikom.pl.

§ 2. Uprawnienia do korzystania ze stołówki

1. Ze stołówki mogą korzystać wyłącznie:
2. a) osoby spożywające posiłki,
3. b) pracownicy kuchni,
4. c) nauczyciele dyżurujący.
5. Stołówka działa przez cały rok szkolny, z wyjątkiem przerw świątecznych, ferii i dni wolnych od zajęć.
6. W czasie wypoczynku zimowego lub letniego stołówka zapewnia wyżywienie wyłącznie:
 - uczestnikom półkolonii zapisanym na obiady,
 - wychowawcom i kierownikom wypoczynku.
7. Z posiłków korzystają uczniowie Szkoły Podstawowej nr 12 oraz pracownicy pedagogiczni i niepedagogiczni.
8. Opłaty za posiłki ustalane są przez dyrektora Zespołu w porozumieniu z Organem Prowadzącym (art. 106 ust. 3 Prawa oświatowego).

§ 3. Zasady zapisów i opłat

1. Zapisy na obiady odbywają się po zgłoszeniu do intendenta, osobiście lub telefonicznie, po uprzednim zapoznaniu się z regulaminem oraz po złożeniu przez rodzica/opiekuna prawnego podpisanego oświadczenia zawierającego numer rachunku bankowego do ewentualnych zwrotów.
2. Opłaty wnoszone są do 20. dnia miesiąca na rachunek: 16 1050 1461 1000 0090 3069 2751.
3. W przypadku zaległości w płatnościach szkoła zastrzega prawo czasowego wstrzymania wydawania posiłków do czasu uregulowania należności.
4. Możliwy jest zapis dziecka na wybrane dni – zgłoszenie należy przekazać do 5. dnia miesiąca.
5. Nieobecność należy zgłosić do intendenta najpóźniej dzień wcześniej do godz. 13:00; opłata za niewykorzystany posiłek zostaje odliczona w kolejnym miesiącu.

§ 4. Przygotowanie posiłków

1. Posiłki przygotowywane są zgodnie z procedurami HACCP.
2. Pracownicy korzystają ze środków ochrony osobistej.

§ 5. Wydawanie i konsumpcja posiłków

(z uwzględnieniem nowych zasad organizacji stołówki)

1. **Uczniowie odbierają posiłki z zachowaniem zasad kultury osobistej oraz bezpiecznej odległości od innych oczekujących.**
2. W stołówce obowiązuje **jednokierunkowy ruch**, zgodnie z oznakowaniem umieszczonym przy wejściu. Nauczyciel dyżurujący nadzoruje kierunek poruszania się uczniów oraz ich zachowanie w stołówce.

3. **Po wejściu na stołówkę uczniowie w pierwszej kolejności spożywają zupę, którą nalewają samodzielnie z wazy, a następnie odnoszą użyte naczynia do wyznaczonego okienka zdawczego.**
4. Po spożyciu zupy, drugie danie i deser pobierane są z **witryny samoobsługowej**, z której uczniowie **samodzielnie nakładają potrawy.**
5. Korzystają wyłącznie z udostępnionych naczyń (przy okienku wydawczym) i narzędzi (szczypscę, łyżki, łopatkę), dostosowanych miarą do gramatury wynikającej z norm żywieniowych **pod nadzorem i z pomocą pracownika kuchni.**
6. Posiłki porcjowane są zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi.
7. Uczeń nakłada pod nadzorem pracownika kuchni jedną porcję:
 - dodatków skrobiowych (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), jedną porcję
 - mięsa (kotlet, gulasz) lub ryby
 - surówki
8. Zabrania się dotykania produktów rękoma, samowolnego otwierania witryny chłodniczej, przesuwania pojemników oraz ingerowania w ustawienie potraw.
9. Po nałożeniu posiłku uczniowie przechodzą do wyznaczonej strefy konsumpcji, zachowując płynność ruchu i nie blokując przejścia.
10. W dni, w których serwowany jest obiad jednogarnkowy, uczniowie pobierają posiłek bezpośrednio z witryny zgodnie z zasadą samoobsługi.
11. W wybrane dni tygodnia stołówka przygotowuje bufety owocowe, smoothies owocowo-warzywne oraz dodatki energetyczne w postaci bakalii, udostępniane w formie tzw. szwedzkiego stołu.
12. Uczniowie zobowiązani są do zachowania umiaru przy nakładaniu produktów, dbania o czystość oraz niemarnowania żywności. Zabrania się wynoszenia produktów ze stołówki.
13. **Uczniowie ponoszą odpowiedzialność za wybór spożywanych produktów i nie powinni pobierać produktów, które mogą stanowić zagrożenie dla ich zdrowia, w szczególności zawierających składniki, na które są uczuleni.**
14. Dyrektor może wprowadzić czasowe zmiany w sposobie wydawania posiłków, jeśli wymagają tego względy sanitarne, organizacyjne lub bezpieczeństwa.

§ 6. Zasady zachowania i sprzątanía po posiłku

1. W stołówce obowiązuje cisza i zasady kulturalnego zachowania.
2. Po posiłku uczniowie obowiązkowo sprzątają swoje miejsce.
3. Odpady organiczne (bio) pozostają na talerzu i są oddawane wraz z naczyniami do okienka zdawczego.
4. Serwetki, ręczniki papierowe oraz opakowania jednorazowe nieobjęte systemem kaucji należy wyrzucić do wyznaczonego kosza.
5. Obowiązuje całkowity zakaz używania telefonów komórkowych.
6. Za szkody wyrządzone w stołówce odpowiadają rodzice lub opiekunowie prawni.
7. Nieprzestrzeganie regulaminu skutkuje poinformowaniem wychowawcy i rodziców.

§ 7. Żywnienie uczniów – bezpieczeństwo zdrowotne

1. Szkoła przygotowuje posiłki zgodnie z ustalonym jadłospisem, z zachowaniem obowiązujących przepisów sanitarno-higienicznych.
2. Szkoła nie gwarantuje możliwości całkowitego wyeliminowania alergenów ani zapobieżenia zanieczyszczeniu krzyżowemu, nawet przy zgłoszonej alergii.
3. Rodzice/opiekunowie są zobowiązani do pisemnego poinformowania placówki o alergiach, chorobach przewlekłych lub innych przeciwwskazaniach zdrowotnych dziecka.
4. Szkoła nie ponosi odpowiedzialności za reakcje alergiczne wynikające z nieprzekazania informacji przez rodzica lub z przyczyn niezależnych od szkoły, takich jak zanieczyszczenie krzyżowe.

§ 8. Postępowanie w przypadku chorób zakaźnych

1. Osoby z objawami infekcji wirusowej lub choroby zakaźnej nie mogą korzystać ze stołówki do czasu ustąpienia objawów.
2. W wyjątkowych przypadkach szkoła może wymagać zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do korzystania ze stołówki.
3. Rodzice/opiekunowie są zobowiązani do nieposyłania dziecka z objawami choroby zakaźnej do szkoły.

§ 9. Zasady higieny i bezpieczeństwa w trakcie epidemii

1. Uczniowie i pracownicy zobowiązani są do częstego mycia i dezynfekcji rąk przed i po spożywaniu posiłków.
2. Należy zachować bezpieczną odległość od innych osób.
3. W przypadku zaleceń służb sanitarnych należy stosować środki ochrony osobistej.
4. W przypadku stwierdzenia zakażenia szkoła stosuje wytyczne GIS i sanepidu dotyczące izolacji, dezynfekcji i dalszego funkcjonowania stołówki.

§ 10. Dodatkowe postanowienia

1. Rodzice/opiekunowie są zobowiązani do poinformowania szkoły o alergiach, nietolerancjach i innych istotnych informacjach dotyczących zdrowia dziecka.
2. W stołówce obowiązuje przestrzeganie zasad BHP i ppoż.
3. Dyrektor Zespołu, intendent lub wyznaczeni pracownicy mają prawo do kontroli przestrzegania regulaminu.
4. Stołówka prowadzi działania edukacyjne w zakresie zdrowego odżywiania, higieny i segregacji odpadów.

§ 11. Postanowienia końcowe

1. Organizacją i nadzorem stołówki zajmuje się Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Tomaszowie Mazowieckim lub wyznaczony przez niego pracownik.