

REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ

1. Stołówka jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez pracowników kuchni szkolnej dla uczniów i pracowników szkoły.
2. Do korzystania z posiłków w stołówce szkolnej uprawnieni są:
 - uczniowie wnoszący opłaty indywidualnie
 - uczniowie, których dożywianie finansuje MOPS, GOPS i inni sponsorzy
 - pracownicy zatrudnieni w szkole.
3. Posiłki wydawane są w godzinach 11.00 – 13.50. Dla uczniów klas „0” kuchnia przygotowuje 3 posiłki dziennie, które wydawane są:
Śniadanie – 8.15 – 8.30
Obiad – 11.00. – 11.20
Podwieczorek – 14.00 – 14.15
5. Przyjmowanie uczniów na obiady dokonuje się na podstawie pisemnego zgłoszenia rodziców/opiekunów.
6. Opłaty za obiady przyjmowane są do 5-go dnia każdego miesiąca, po tym terminie obiady dla osób, które nie zapłaciły są zawieszane do czasu uiszczenia opłaty.
7. Za obiady nie odwołane i nie zjedzone rodzic zobowiązany jest zapłacić.
8. Jeśli dziecko jest nieobecne w szkole obiad należy odwołać do godziny 9.00 danego dnia i na kolejne dni.
9. Zwrot kwoty za odwołane obiady następuje w formie odliczenia z opłaty za następny miesiąc.
10. Stałą rezygnację z obiadów należy zgłosić do osoby przyjmującej opłaty za obiady do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego rezygnację.
11. Obowiązuje wyznaczona zmianowość poszczególnych klas.
12. Podczas wydawania obiadów zabrania się pobytu w stołówce osobom nie spożywającym posiłków, w tym również rodzicom uczniów.
13. Z posiłków można korzystać wyłącznie w stołówce, szkoła nie prowadzi sprzedaży na wynos.
14. Nadzór nad uczniami podczas posiłków sprawują wychowawcy oddziałów zerowych i wychowawcy świetlicy.
15. Podczas pobytu w stołówce uczniowie są zobowiązani do kulturalnego zachowania.
16. Po spożyciu posiłku naczynia i sztućce należy odstawić do okienka.
17. Przy stołówce i na tablicach ogłoszeń wywieszony jest aktualny jadłospis.
18. Za żywienie dzieci w szkole odpowiedzialny jest intendent i kucharz, którzy zajmują się prawidłowym komponowaniem posiłków.

19. Jadłospisy układa się zgodnie z zaleceniami, o których przestrzeganie dba Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Sochaczewie przeprowadzając kontrole.

20. Jadłospisy układane są w formie dekadówki z uwzględnieniem poniższych zasad:

- warzywo lub owoc do każdego posiłku (z uwzględnieniem sezonowości produktów)
- odpowiednie porcje nabiału, chudego mięsa, ryb (1 raz w tygodniu) oraz produktów zbożowych
- dzienne zapotrzebowanie energetyczne
- alergeny