

**REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ Z ODDZIAŁAMI  
INTEGRACYJNYMI NR 36  
im. CZESŁAWA MIŁOSZA W RYBNIKU**

1. Ze stołówki szkolnej mogą korzystać uczniowie i pracownicy Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 36 im. Czesława Miłosza w Rybniku.
2. obiady do stołówki są przygotowywane i dostarczane przez kuchnię Przedszkola nr 50 w Rybniku.
3. Za jakość posiłków odpowiada Przedszkole nr 50.
4. Warunkiem spożywania obiadu w stołówce szkolnej jest złożenie przez rodzica (opiekuna prawnego) deklaracji i zawarcie pisemnej umowy za szkołą.
5. obiady wydawane są od poniedziałku do piątku w czasie:
  - przerwa obiadowa dla klas I -III według harmonogramu,
  - przerwa obiadowa o godz. 12.25-12.45 klasy IV – VI,
  - przerwa obiadowa o godz. 13.30-13.50 klasy VII – VIII.
6. W przypadku lekcji skróconych obiady będą wydawane w czasie:
  - przerwa obiadowa dla klas I -III według harmonogramu,
  - przerwa obiadowa o godz. 12.00-12.20 klasy IV – VI,
  - przerwa obiadowa o godz.12.50-13.10 klasy VII – VIII.
7. Spożywanie obiadów odbywa się wyłącznie w miejscu tj. w stołówce szkolnej.
8. W dni wolne od zajęć (tj. ferie, rekolekcje, egzamin gimnazjalny, egzamin ósmoklasisty, dodatkowe dni wolne, zakończenie roku szkolnego) stołówka jest nieczynna.
9. Rodzice zgłaszają nieobecność dziecka na obiedzie telefonicznie (tel.511456550) lub osobiście najpóźniej do godz. 8.00 w dniu nieobecności dziecka.
10. Koszt niewykorzystanego obiadu w przypadku nie zgłoszenia nieobecności dziecka lub zgłoszenia po godz. 8.00 spoczywa na rodzicu.
11. W stołówce szkolnej obowiązuje kulturalne zachowanie oraz zasady BHP .
12. Uczniowie korzystający z obiadów są zobowiązani samodzielnie przychodzić do stołówki szkolnej zgodnie z harmonogramem.
13. Przy wejściu na stołówkę obowiązuje dezynfekcja rąk.

14. Zaleca się aby przy jednym stoliku siadali uczniowie z tej samej klasy.
15. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
16. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
17. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
18. Należy usunąć obrusy z obszaru sali jadalnej. Dania i sztućce powinny być podawane przez obsługę stołówek.