

## **Regulamin korzystania ze stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Starym Sączu**

### **§ 1.**

#### **Podstawa prawna funkcjonowania stołówki**

Art. 106 Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo Oświatowe (t.jedn. Dz.U. z 2021r., poz.1082 z późn. zm.), art. 67 a ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2017 r. poz. 2198, 2203 i 2361 z późn. zm.).

### **§ 2.**

#### **Postanowienia ogólne.**

1. W celu zapewniania prawidłowej realizacji zadań opiekuńczych, w szczególności wspierania prawidłowego rozwoju dzieci i uczniów w szkole zorganizowano stołówkę.
2. Stołówka jest miejscem spożywania posiłków przygotowywanych i dostarczanych przez podmiot zewnętrzny.
3. Stołówka szkolna funkcjonuje w dni nauki szkolnej.
4. Regulamin korzystania ze stołówki szkolnej określa: rodzaje posiłków, zasady odpłatności oraz warunki korzystania z posiłków wydawanych przez stołówkę.
5. Niniejszy regulamin oraz wszelkie zmiany w nim wprowadzane podane są do publicznej wiadomości na stronie internetowej szkoły.

### **§ 3.**

#### **Uprawnieni do korzystania ze stołówki szkolnej.**

1. Osobami uprawnionymi do korzystania ze stołówki szkolnej są:
  - 1) uczniowie szkoły, których rodzice wnoszą opłaty indywidualnie na rachunek szkoły;
  - 2) uczniowie szkoły, których obiady są refundowane przez Ośrodek Pomocy Społecznej;
  - 3) nauczyciele i pracownicy szkoły, którzy wnoszą opłaty indywidualnie do podmiotu zewnętrznego dostarczającego posiłki;
2. Stołówka szkolna, nie sprzedaje obiadów na wynos.
3. Obiady dla uczniów szkoły (wnoszących opłaty indywidualnie) wydawane są na podstawie „Karty zgłoszeń” złożonej w sekretariacie szkoły/ świetlicy najpóźniej do dnia 25 każdego miesiąca, za wyjątkiem miesiąca września, gdzie dokumenty należy złożyć najpóźniej do 2 dnia od rozpoczęcia każdego roku szkolnego (Załącznik nr 2)

4. Obiady dla uczniów refundowane przez Ośrodek Pomocy Społecznej/inny podmiot wydawane są na podstawie listy dostarczonej przez OPS/ inny podmiot.

#### **§ 4.**

##### **Rodzaje posiłków i ich dostarczanie wydawanie**

1. Posiłki w stołówce wydawane są w formie obiadów dwudaniowych.
2. Posiłki przygotowywane oraz dostarczane są przez podmiot zewnętrzny- catering.
3. Podmiot zewnętrzny sporządza i dostarcza posiłki zgodne z wymogami zawartymi w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawartą umową z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia i normami żywieniowymi.
4. Posiłki do szkół dostarczane są w termosach gastronomicznych, zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny.
5. Posiłki dostarczane są samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków
6. Posiłki wydawane są w godzinach:
  - a) 11.15 – klasy I -IV
  - b) 12.15 – klasy V-VIII
6. W stołówce szkolnej w widocznym miejscu wywieszony jest jadłospis dekadowy przygotowany i dostarczony przez podmiot zewnętrzny.
7. W wyjątkowych sytuacjach, ze względu na niedostępność planowanych produktów na dany dzień mogą nastąpić zmiany w jadłospisie.
8. Wykaz substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wywieszony jest w widocznym miejscu w punktach wydawania posiłków oraz na stronie internetowej szkoły.

#### **§ 5.**

##### **Zasady zachowania w stołówce.**

1. Podczas spożywania posiłków obowiązują zasady kulturalnego zachowania.
2. Po zakończeniu posiłku należy odnieść naczynia do okienka „zwrot naczyń”.
3. Nad bezpieczeństwem uczniów przebywających w czasie obiadów w jadalni czuwają dyżurujący nauczyciele świetlicy oraz pracownicy obsługi.

## § 6.

### Odpłatność za obiady.

1. Cena jednego posiłku dla osób uprawnionych, o których mowa w § 3 ust.1 pkt 1 ustalana jest przez dyrektora szkoły w porozumieniu z Burmistrzem Starego Sącza na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Uczeń szkoły ponosi opłatę za korzystanie z posiłku w wysokości kosztów surowca przeznaczonego na sporządzenie posiłku, tzw. „wsad do kotła”.
3. Opłaty za posiłki naliczane są z dołu, tj. na koniec każdego miesiąca.
4. Podstawę do dokonania płatności za wydane posiłki stanowi „Dowód wewnętrzny”/ „Nota księgowa”
5. Opłaty za posiłki reguluje się wyłącznie na rachunek bankowy Szkoły Podstawowej nr 1 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Starym Sączu wskazanego na fakturze w terminie do 15 dnia następnego miesiąca.  
Przy wpłacie na konto należy w tytule przelewu podać: imię i nazwisko ucznia oraz nr ewidencyjny wyszczególniony na dokumencie sprzedażowym.
5. W przypadku nieterminowych wpłat za korzystanie z posiłków będą naliczane odsetki za zwłokę w wpłacie.
6. Jeżeli uczeń szkoły nie będzie przestrzegał terminu wpłat może zostać wykreślony z list osób korzystających z obiadów.
7. Co najmniej 3 dniowa i dłuższa nieobecność ucznia uprawnia do nienaliczania odpłatności za posiłki. Warunkiem nienaliczania odpłatności jest zgłoszenie tego faktu pisemnie, e-mailowo, w dzienniku elektronicznym w sekretariacie szkoły/ świetlicy najpóźniej do godziny 10.00 pierwszego dnia nieobecności. Zgłoszenie w terminie późniejszym będzie skutkowało przesunięciem terminu nienaliczania odpłatności o kolejne dni (Załącznik 3).
8. Za pierwsze dwa dni nieobecności ucznia szkoła nalicza i pobiera opłaty za posiłki.
9. Niezgłoszona nieobecność ucznia nie zwalnia z naliczenia i pobrania opłat za posiłki.
10. W przypadku zawodów, wycieczek, konkursów czy innych wyjść ze szkoły obiady powinny być odwołane przez nauczycieli, wychowawców, trenerów, organizatorów wyjazdów i wyjść na 7 dni wcześniej (Załącznik 4).
11. Pisemną rezygnację z korzystania z posiłków rodzice składają z 1-tygodniowym wyprzedzeniem w sekretariacie szkoły/świetlicy (Załącznik nr 5)

## § 7.

### Postanowienia końcowe.

1. O wszystkich sprawach związanych z organizacją pracy stołówki szkolnej decyduje dyrektor szkoły w porozumieniu z Burmistrzem.
2. Integralną część regulaminu stanowią załączniki:
  - 1) Załącznik nr 1 do Regulaminu:
    - a) „Tabela Nr 1. Gramatura obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/ uczniów”;
    - b) „Tabela Nr 2. Kaloryczność obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/ uczniów”.
  - 2) Załącznik nr 2 do Regulaminu: „Karta zgłoszenia na obiady w stołówce”.
  - 3) Załącznik nr 3 do Regulaminu: „Oświadczenie rodziców o niekorzystaniu przez dziecko z obiadów z powodu nieobecności w szkole”.
  - 4) Załącznik nr 4 do Regulaminu: „Oświadczenie wychowawcy/ nauczyciela o niekorzystaniu z obiadów przez dzieci z powodu wycieczki”.
  - 5) Załącznik nr 5 do Regulaminu: „Oświadczenie rodziców o rezygnacji dziecka z korzystania z obiadów w stołówce szkolnej”.
  - 6) Załącznik nr 6 do Regulaminu: „Wniosek o zarachowanie nadpłaty”.
  - 7) Załącznik nr 7 do Regulaminu: Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

**Tabela Nr 1. Gramatura obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/uczniów**

rodzaj posiłku	gramatura	
	wiek dziecka	
	od 3 lat do 6 lat	od 7 lat do 15 lat
zupa	250 ml	od 300 ml do 350 ml
mięso/ryby	70 g	od 100 g do 130 g
ziemniaki i pochodne tj. kasza, ryż, makaron	od 60 g do 110 g	od 120 g do 150 g
2 dania: mączne z dodatkiem np. łazanki z kapustą i szynką	od 100 g do 150 g	od 150 g do 200 g
surówki, sałatki i inne	od 60 g do 90 g	od 100 g do 150 g
kompot, sok, woda mineralna	200 ml	od 200 ml do 250 ml

**Tabela Nr 2. Kaloryczność obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/uczniów**

Rozkład wartości energetycznej <u>obiadowej</u> racji pokarmowej z zaleceniami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży	
dzieci od 3 do 6 lat	[700 – 900 kcal] (śniadanie, II śniadanie/podwieczorek, obiad 75% całodziennego zapotrzebowania)
dzieci od 6 do 15 lat	[600 - 1200 kcal] ( obiad 30 - 35% całodziennego zapotrzebowania)



.....  
(imię i nazwisko rodzica/opiekuna prawnego)

.....  
(adres rodzica/opiekuna prawnego)

**OŚWIADCZENIE RODZICÓW O NIEKORZYSTANIU  
PRZEZ DZIECKO Z OBIADÓW Z POWODU NIEOBECNOŚCI W SZKOLE**

Oświadczam, że moje dziecko .....  
uczeń klasy.....  
w dniach od ..... do ..... będzie nieobecne w szkole.  
W związku z powyższym nie będzie korzystać z obiadów.

.....  
miejscowość i data

.....  
podpis rodzica/ opiekuna

.....  
pieczęć szkoły

**OŚWIADCZENIE WYCHOWAWCY/NAUCZYCIELA O NIEKORZYSTANIU  
Z OBIADÓW PRZEZ UCZNIÓW Z POWODU WYCIECZKI**

Oświadczam, że w dniu(ach).....uczniowie klasy ..... będą uczestniczyć w wycieczce/imprezie i w związku z powyższym nie będą korzystać z obiadów.

Załącznik stanowi imienna lista dzieci korzystających z obiadów.

.....  
miejscowość i data

.....  
podpis wychowawcy/ nauczyciela



.....  
(imię i nazwisko rodzica/opiekuna prawnego)

.....  
(adres rodzica/opiekuna prawnego)

**OŚWIADCZENIE RODZICÓW O REZYGNACJI  
DZIECKA Z KORZYSTANIA Z OBIADÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ**

Oświadczam, że moje dziecko .....  
uczeń klasy.....  
od dnia ..... nie będzie korzystać z obiadów.

.....  
miejscowość i data

.....  
podpis rodzica/ opiekuna

.....  
(imię i nazwisko rodzica/opiekuna prawnego)

.....  
(adres rodzica/opiekuna prawnego)

### WNIOSEK O ZARACHOWANIE NADPŁATY

Wnoszę o zaliczenie wszystkich ewentualnych nadpłat z tytułu opłaty za korzystanie  
mojego dziecka z wyżywienia w Szkole Podstawowej .....  
na poczet przyszłych zobowiązań.

W przypadku zakończenia korzystania przez moje dziecko z wyżywienia, proszę o zwrot  
nadpłaty na moje konto, numer rachunku bankowego:

.....

.....  
miejsowość i data

.....  
podpis rodzica/ opiekuna

**Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 )
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 )
  - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
  - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego ( 1 )
  - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
  - c) mieszanina fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
  - d) mieszanina estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą ), z wyjątkiem:
  - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
  - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*, Wangenh, K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.