

PROCEDURA PRZYJĘCIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 5 W GORZOWIE WLKP.

1. Żywnienie dzieci odbywa się w stołówce szkolnej.
2. Obiady będą dostarczane 1 raz dziennie o godz. 10.00 i wydawane w godzinach 11.00 – 12.15
I przerwa obiadowa dla klas I-III o godz. 11.00 – 11.20
II przerwa obiadowa dla klas IV – VIII o godz. 12.05– 12.15.
3. W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji pracy szkoły, wykonawca posiłków zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.
4. Firma cateringowa zobowiązana jest do dostarczenia posiłków na czas własnym środkiem transportu (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną) na własny koszt w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
5. Pracownik szkoły kontroluje stan czystości pojazdu i odnotowuje to w zeszycie kontroli.
6. Posiłki jednodaniowe są umieszczane w specjalistycznych pojemnikach, termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
7. Posiłki dostarczane są bezpośrednio do pomieszczenia kuchennego i gotowe do spożycia o godzinie 11.00.
8. Przed wydaniem posiłków pracownik szkoły odkaża blaty stolików środkiem odkażającym.
9. Obiady wydają osoby, które mają aktualne badania lekarskie i do celów sanepidowskich.
10. Wykonawca posiłków dostarcza szczelny pojemnik do odpadów żywnościowych.
11. Po spożyciu posiłków wykonawca usunie z terenu szkoły wszelkie odpady żywnościowe.
12. Po obiedzie stołówkę sprząta pracownik szkoły.
13. Obowiązkiem firmy cateringowej jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
14. Szkoła zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawców przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
15. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania do akceptacji przez dyrektora szkoły z tygodniowym wyprzedzeniem tygodniowego jadłospisu (5 dni nauki). Jadłospis na kolejny okres realizacji dostaw będzie zawierał opis: skład posiłku, energetyczność i gramaturę oraz wykaz alergenów. Jadłospis sporządzony będzie z uwzględnieniem zasady ograniczenia powtarzalności proponowanych zestawów obiadowych do dwóch tygodni.

Wprowadzono zarządzeniem dyrektora szkoły z dnia 01 września 2024r.