

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ SPECJALNEJ Nr 56 W LUBLINIE

1. Posiłki w szkole wydawane są przez osobę, która posiada wymagane badania profilaktyczne.
2. Przed podaniem posiłku uczniom nauczyciel świetlicy dokonuje oceny organoleptycznej posiłku (czy pojemnik jest czysty, nieuszkodzony, zabrudzony, czy znajdujący się w nim posiłek jest dostatecznie ciepły) z takich oględzin nauczyciel raz w tygodniu dokonuje wpisu do zeszytu pt.: „Zeszyt jakości ciepłych posiłków wydawanych w Szkole Podstawowej nr 56 w Lublinie”. Wpis zawiera: datę kontroli, ocenę jakości posiłku i podpis nauczyciela.
3. W przypadku stwierdzenia złej jakości dostarczonych posiłków należy powiadomić o tym dyrektora szkoły. Dyrektor podejmuje decyzję o wycofaniu posiłku i zakupieniu na koszt firmy cateringowej suchego prowiantu w postaci drożdżówek, bułek.
4. Ustala się w szkole długą przerwę (15 minut) po 6 lekcji podczas, której dzieci spożywają posiłek.
5. Posiłki dowożone są przez firmę cateringową, która spełnia wszystkie wymagania określone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Firma cateringowa dostarcza szkole menu na dany tydzień żywienia. Opracowane menu musi być zgodne z normami określonymi przez Instytut Matki i Dziecka.
6. Posiłki dowożone są dwudaniowe.
7. Dostarczane posiłki są zapakowane w pojemnikach jednorazowych.
8. Dzieci spożywają posiłki w przeznaczonych do tego sali zamkniętej przy stolikach.
9. Szkoła zapewnia łatwo zmywalne powierzchnie stolików przy, których posiłki spożywają uczniowie.
10. Powierzchnia podłogi sali, w której są wydawane posiłki w obrębie stolików jest łatwo zmywalna.
11. Po zakończonym posiłku resztki pokarmów są wyrzucane do kontenera stojącego na zewnątrz budynku.
12. Po zakończonym posiłku stoliki i podłogi porządkuje sprzątaczką, której został wydzielony rejon sali nr 3. Stoliki i posadzki są dezynfekowane środkami czystości.