



INOVASI



PEDOMAN TEKNIS KANTIN GEMILANG RASA

Bergizi, mendidik, mewujudkan kemitraan,
ramah lingkungan, aman dan sehat

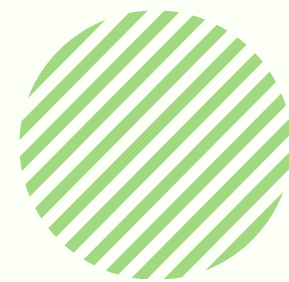


LATAR BELAKANG



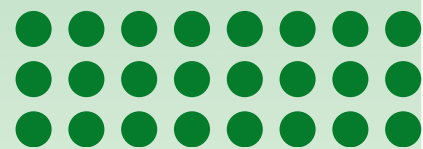
Kantin Gemilang Rasa; Bergizi, mendidik, mewujudkan kemitraan, ramah lingkungan, aman dan sehat. Inovasi Kantin Gemilang Rasa muncul sebagai solusi atas beberapa masalah yang saling berkaitan di lingkungan sekolah dan Kota Pekalongan secara umum yaitu isu darurat sampah Kota Pekalongan, kurang higienis dan kurang gizi makanan kantin sekolah juga kewirausahaan kantin yang kurang optimal.





MANFAAT INOVASI

- **Aspek Gizi dan Kesehatan:** Kontrol ketat terhadap kualitas makanan yang disajikan (bebas pemanis buatan, rendah gula, dan lebih higienis).
- **Aspek Lingkungan (Go Green):** Pelaksanaan kantin zero waste dengan peniadaan total kemasan plastik, diganti dengan daun/kemasan ramah lingkungan, dan mendorong budaya membawa wadah sendiri (bring your own container).
- **Aspek Pemberdayaan Masyarakat:** Mendorong kemitraan dengan ekosistem sekolah (orang tua, guru, warga) sebagai pemasok makanan yang sudah terverifikasi kesehatannya.
- **Aspek Pendidikan:** Kantin sebagai etalase praktik langsung program kokurikuler "Makan Bergizi" dan kebiasaan menjaga kebersihan lingkungan.



A.WAKTU OPERASIONAL



- Kantin dibuka mulai pukul 06.30 WIB.
- Operasional kantin berlangsung hingga jam belajar di sekolah selesai.
- Kantin melayani murid sebelum kegiatan belajar dimulai dan selama jam istirahat.

B. PENGELOLAAN DAN PENANGGUNG JAWAB



- Pengelolaan kantin berada di bawah tanggung jawab Tim Usaha Kesehatan Sekolah (UKS).
- Tim UKS berhak mengangkat karyawan sesuai kebutuhan dengan jumlah maksimal 2 orang.



- Sirkulasi keuangan kantin dikelola dan dipertanggungjawabkan oleh Tim UKS.
- Tim UKS wajib menyusun laporan keuangan kantin secara jujur, transparan, dan akuntabel.

C. KETENTUAN PENYEDIA JAJANAN



- Tim UKS membuka kesempatan bagi pihak orang tua/wali murid, warga sekolah, maupun masyarakat umum untuk berpartisipasi sebagai penyedia jajanan.
- Penyedia jajan harus mematuhi ketentuan yang telah ditetapkan sebagai berikut:



Tidak diperbolehkan menggunakan kemasan plastik atau bahan lain yang sulit terurai.

Makanan dan minuman tidak boleh mengandung soda, gula alami, atau gula sintetis dalam kadar yang tinggi.



Produk tidak boleh mengandung bahan pengawet.

Tidak diperbolehkan menggunakan pewarna atau penyedap rasa yang tidak aman, baik jenis maupun kadarnya.

Wajib menjaga kebersihan makanan.

D. KOORDINASI DAN KOLABORASI TIM UKS



- Dalam hal pengelolaan sampah kantin, Tim UKS bekerja sama dengan Tim K3 (Kebersihan, Keindahan, dan Ketertiban).
- Tim UKS berkolaborasi dengan wali kelas untuk membiasakan murid membawa alat makan sendiri.



- Kerja sama dilakukan dengan Tim Sistem Informasi Sekolah (SIS) untuk menyelenggarakan survei minat murid terhadap jajanan kantin melalui pemanfaatan situs web sekolah.

E. MANAJEMEN KARYAWAN KANTIN



- Pembayaran gaji karyawan kantin dilakukan oleh Tim UKS setiap hari.
- Karyawan kantin wajib membersihkan peralatan dan ruangan kantin minimal 1x sehari setelah kantin tutup, atau lebih sering sesuai kebutuhan.

F. MONITORING DAN EVALUASI



Monitoring offline terkait kebersihan dan pendapatan kantin.

Pemantauan online survey di website sekolah dengan link :

<https://forms.gle/Y6Vs6BriDDanrgECA>