

Základní škola Velké Hamry, příspěvková organizace

## Vnitřní řád školní jídelny

Číslo jednací	ZSVH-691/2024	Číslo směrnice	SM 8
Vypracoval	Ing. Zdeňka Juklová Radka Fišerová RNDr. Martin Smola	Schválil	RNDr. Martin Smola
Projednáno pedagogickou radou	-----	Schváleno Školskou radou	-----
Směrnice nabývá účinnosti dne	1. 1. 2025	Spisový znak /skartační znak	A5 /A10
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.			
Tato směrnice nahrazuje směrnici SM 8 z 1.9.2022			

### 1. Úvodní ustanovení

- 1.1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
- 1.2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- 1.3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### 2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- 2.1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- 2.2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- 2.3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
- 2.4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp.desinfekčního/ prostředku.
- 2.5. Je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
- 2.6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- 2.7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- 2.8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- 2.9. Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

### 3. Provozovatel je povinen zajistit:

- 3.1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- 3.2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- 3.3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,

- 3.4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
- 3.5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
- 3.6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

#### **4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

- 4.1. Pracovní doba kuchyně je 6.00 hod – 14.30 hod v provozu VH 541, provoz VH 212 od 7:00 do 13:00.
- 4.2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka, vedoucí ŠJ a kuchařka, na pracovišti VH 212 také provozní.
- 4.3. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti je možné také v kanceláři vedoucí ŠJ, popřípadě na pracovišti VH 212, kde zajišťuje výběr provozní ŠJ.
- 4.4. Každý pracovník je povinen dbát o svůj zdravotní stav.
- 4.5. Každý pracovník musí mít na pracovišti zdravotní průkaz.
- 4.6. Každý pracovník ŠJ musí dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
- 4.7. Každý pracovník ŠJ je povinen dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- 4.8. Každý pracovník ŠJ je povinen znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- 4.9. Každý pracovník smí užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
- 4.10. Pracovníci jsou povinni kontrolovat záruční lhůty potravin.

#### **5. Zásady provozní hygieny**

- 5.1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
- 5.2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
- 5.3. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
- 5.4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
- 5.5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 5.6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- 5.7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- 5.8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- 5.9. Platí zákaz kouření ve všech prostorách.
- 5.10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v úklidové místnosti. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

## 6. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka, na pracovišti VH 212 provozní ŠJ. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

## 7. Příprava pokrmů

- 7.1. Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
- 7.2. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
- 7.3. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.
- 7.4. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- 7.5. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- 7.6. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
- 7.7. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
- 7.8. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

## 8. Výdej stravy

- 8.1. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
- 8.2. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

## 9. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- 9.1. npracovat s nožem směrem k tělu,
- 9.2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- 9.3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- 9.4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- 9.5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- 9.6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
- 9.7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
- 9.8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy,
- 9.9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,

- 9.10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi ( vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- 9.11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- 9.12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- 9.13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- 9.14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- 9.15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- 9.16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- 9.17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- 9.18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
- 9.19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- 9.20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
- 9.21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- 9.22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- 9.23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- 9.24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- 9.25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
- 9.26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
- 9.27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

## 10. Úhrady, platby a ceny za stravování ve školní jídelně

- 10.1. Záloha na platbu za úhradu obědů se provádí bezhotovostně na účet 35-963878369/0800 předem. Ve výjimečných případech hotově.
- 10.2. Na konci školního roku, nebo na vyžádání je provedeno vyúčtování dle skutečně odebraných obědů.
- 10.3. **Provoz VH 541:** Pokud chce strávník, nebo jeho zákonný zástupce odhlásit oběd, musí tak učinit den předem, nejpozději do 14hodin buď na terminálu ve školní jídelně, nebo

elektronicky přes webovou aplikaci přístupnou z webových stránek školy. Pokud tak neučiní, bude mu tento oběd započítán jako odebraný.

- 10.4. **Provoz VH 212:** odhlašování a přihlašování obědů lze provést osobně, telefonicky na čísle **770 178 179** nebo prostřednictvím aplikace **naše MŠ** nejpozději 1 den předem do 13:15 nebo výjimečně do rána 7:15 téhož dne. Odpolední svačiny MŠ se přihlašují vždy před začátkem měsíce **pouze na celý měsíc.**

#### **Ceny obědů pro strážníky v provozovně VH 541**

Žáci 6 - 10 let	32 Kč
Žáci 11-14 let	35 Kč
Žáci 15 let a starší	40 Kč
Dospělí – zaměstnanec školy	40Kč
Dospělí – cizí strážník	80 Kč

#### **Ceny jednotlivých jídel v provozovně VH 212**

Děti MŠ 3- 6 let	svačina	10 Kč
	oběd	22 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Děti MŠ odklad (6-7 let)	svačina	10 Kč
	oběd	24 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Žáci ZŠ 6 -10 let	oběd	35 Kč
Zaměstnanci	oběd	35 Kč

#### **Zálohy na stravné v provozovně VH 541:**

žáci 7-10 let	640 Kč/ měsíc
žáci 11-14 let	720 Kč/ měsíc
žáci 15 let a více	800 Kč/měsíc (věk žáka je ten, kterého dosáhne do 31. 8. v daném školním roce)
cizí strážníci	1600 Kč/měsíc

#### **Zálohy na stravné v provozovně VH 212:**

děti MŠ 3-6 let	840 Kč/ měsíc
děti MŠ odklad 6-7 let	880 Kč/ měsíc
žáci 6-10 let	700 Kč/ měsíc
zaměstnanci	700 Kč/ měsíc

### **11. Závěrečná ustanovení**

Nedílnou součástí tohoto provozního řádu jsou přílohy **Řád školní jídelny pro pracoviště VH 212 a Řád školní jídelny pro pracoviště VH 541**, které budou veřejně vyvěšeny v prostoru školních jídelen.

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Radka Fišerová, vedoucí školní jídelny.  
O kontrolách provádí písemné záznamy.

Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 1. 2025  
Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 1. 2025

# Řád školní jídelny - Velké Hamry 541

1. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:40 do 14.00 pro žáky, pro cizí strávnicky od 11:15-11:40.
2. Vaří se dva druhy jídel. Pokud nebude přihlášeno na oběd č.2, alespoň 15 strávníků, tento se nevaří.
3. Odhlášení obědů musí být uskutečněno nejpozději den předem, a to do 14:00 hodin. V první den nemoci, lze výjimečně oběd odhlásit telefonicky do 7:15 téhož dne.
4. V případě nemoci se oběd vydává do vlastních nosičů pouze první den nemoci, po té se musí odhlásit. Za neodebrané nebo včas neodhlášené jídlo se náhrada neposkytuje.
5. **Každý strávník je povinen nosit čip.** Při ztrátě čipu je nutné co nejdříve informovat vedoucí školní jídelny a zakoupit si čip nový. Po zakoupení nového již starý nelze vrátit. Pokud si jej strávník zapomene, nahlásí to vedoucí školní jídelny, která vydá lísteček s číslem oběda pro kuchařku u výdejního okénka.
6. **Placení stravného se provádí předem, nejlépe k 25.** V měsíci (první platba je v srpnu, poslední v květnu):
  - a. **Převodem z účtu** (trvalý příkaz) na účet školní jídelny 35-0963878369/0800 s variabilním symbolem uvedeným na přihlášce.
  - b. **Hotově u vedoucí jídelny** (denně od 7:00-8:00 nebo od 13:45-14:30 v kanceláři)
  - c. **Zálohy na stravné:**
    - žáci 6-10 let 640 Kč/ měsíc
    - žáci 11-14 let 700 Kč/ měsíc
    - žáci 15 let a více 800 Kč/měsíc (věk žáka je ten, kterého dosáhne do 31.8. v daném školním roce)
    - cizí strávnicki 1600 Kč/měsíc
  - d. **Ceny oběda-žáci: 6-10 let – 32 Kč, 11-14 let – 35 Kč, 15-a více let 40 Kč, zaměstnanci 40 Kč.**
  - e. **Cena oběda cizí strávnicki: 80 Kč**
7. Pokud nebude oběd zaplacen včas, nebude vydán.
8. Vrácení stravného se uskuteční vždy ke konci školního roku tj. červenci), převedením na účet nebo hotově u vedoucí školní jídelny.
9. Dohled na žáky zajišťují pracovníci školy dle vyvěšeného přehledu.
10. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
11. Dohlížející jsou povinni:
  - a. Zajistit dohled v jídelně i v šatně po celou dobu výdejů obědů
  - b. Zajistit službu, se kterou po odchodu žáků zkontrolují pořádek v jídelně i v šatně a zajistí odstranění případných nedostatků.
  - c. Po skončení provozu poslední z pedagogických pracovníků vypíná osvětlení.
12. Běžný úklid během provozní doby zajišťují pracovnice školní jídelny, včetně stolů a podlahy znečištěných jídel.
13. Úklid po skončení provozu zajišťuje škola.
14. Vedoucí školní jídelny vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně a na webu školy.
15. Školní jídelna vydává kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a nuceni k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávnicki je z místnosti neodnášejí. Jídlo musí být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny (jogurty, krémy apod. bez obalu z obchodu, vydávány v miskách)
16. Žáci dodržují pravidla slušného chování a hygienických a kulturních stravovacích návyků a dbají pokynů učitelů a pracovníků školní kuchyně.

# Řád školní jídelny - Velké Hamry 212

## Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 sb. O předškolním, základním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, popřípadě cizích strávníků.

## Zásady provozu

1. Základní vyhlášky a předpisy a celé znění vnitřní směrnice je k dispozici u vedení školní jídelny.
2. Strávník má nárok na oběd, jen pokud jsou obědy zaplacené.
3. Nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.
4. **Jídelní lístek** je vyvěšen na nástěnce za hlavními dveřmi do školy.
5. Školní jídelna vydává kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a nuceni k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je z místnosti neodnášejí. Jídlo musí být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny (jogurty, krémy apod. bez obalu z obchodu, vydávány v miskách)
6. Děti a žáci jsou vedeni k dodržování pravidel slušného chování a hygienických a kulturních stravovacích návyků a dbají pokynů učitelek a pracovníků školní kuchyně.

## Provoz školní jídelny

Školní jídelna je v provozu v pracovní dny **od 8:45 do 14:30**.

<b>Výdejní doba:</b>	přesnídávka	8:45
	odnos domů do jídlonosičů	11:00 – 11:15
	oběd (žáci ZŠ a zaměstnanci)	11:20 – 12:45
	oběd (děti MŠ a zaměstnanci)	11:45 – 12:30
	odpolední svačina	14:30

**Zálohy na stravné:** platí se převodem na běžný účet **35-0963878369/0800** nebo po dohodě hotově u vedoucí školní jídelny.

děti MŠ 3-6 let	840 Kč/ měsíc
děti MŠ odklad 6-7 let	880 Kč/ měsíc
žáci 6-10 let	700 Kč/ měsíc
zaměstnanci	700 Kč/ měsíc

## Ceny jednotlivých jídel v provozovně VH 212

Děti MŠ 3-6 let	svačina	10 Kč
	oběd	22 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Děti MŠ odklad (6-7 let)	svačina	10 Kč
	oběd	24 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Žáci ZŠ 6 -10 let	oběd	35 Kč
	Zaměstnanci	oběd 35 Kč

## Přihlašování obědů a svačin

Přihlášení obědů musí být uskutečněno nejpozději den předem, a to do 13:15 hodin osobně, či telefonicky na telefonním čísle **770 178 718** nebo prostřednictvím aplikace naše MŠ – doporučujeme. Přihlašování svačin v MŠ musí být vždy do konce předcházejícího měsíce a to pouze na celý měsíc.

## Odhlašování obědů

Odhlašování obědů je možné provést osobně, nebo telefonicky na čísle **770 178 718** nebo prostřednictvím aplikace naše MŠ vždy 1 den předem do 13:15.

Dítě je možno natrvalo odhlásit z odpolední svačiny, nejméně však na jeden celý měsíc.

V první den nemoci, lze výjimečně oběd odhlásit telefonicky na čísle **770 178 718** do 7:15 téhož dne. Pokud nemá strávník oběd odhlášený, lze si jej po tel. domluvě první den absence vyzvednout v kuchyni ŠJ do vlastních jídlonosičů v 11,15 hod. Neodhlášený a neodebraný oběd je strávníkovi účtován.

**Jídelní lístek** je vyvěšen na nástěnce za hlavními dveřmi do budovy školy a na webových stránkách.