

# VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Základní škola a Mateřská škola Stará Ves, okres Bruntál, příspěvková organizace

Dlouhá 261/24, 793 43 Stará Ves

|  |  |
|--|--|
| <b>Vedoucí školní jídelny</b>              | Rašková Karla  |
| <b>Kuchařka</b>                            | Danielisová Miroslava  |
| <b>Kuchařka , Zástupce vedoucí jídelny</b> | Srovnalová Lenka   |
| <b>Kapacita</b>                            | 120 strážníků  |
| <b>Telefon</b>                             | <b>734/476 355</b>   |
| <b>E-mail</b>                              | <a href="mailto:Skolni.jidelna-StaraVes@seznam.cz">Skolni.jidelna-StaraVes@seznam.cz</a> |
| <b>Provozní doba</b>                       | <b>6.30. – 15.00 hodin</b>   |

# Provoz školní kuchyně a jídelny se řídí:

Vyhláškou č.107/2005 / § 1 ods.2, příloha. 1,2 /FH/ Metodikou spotřebního koše, Zákonem 561/2004 Sb., zákonem O ochraně veřejného zdraví 258/2000, vyhláškou 137/2004 – novela vyhlášky 602/2006 O hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, vyhláškou 490/2000 o rozsahu znalostí dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti, nařízení ES 852/2004 Obecné zásady potravinového práva, Rozsah poskytovaných služeb viz Systém HACCP. Vyhláška č 84/2005 Sb. O závodním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Vyhláška č.14/2005 Sb. O předškolním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

## I. Úvod

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků.
2. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

## II. Zásady osobní a provozní hygieny

- zaměstnanci se musí podrobit preventivní prohlídce
- musí mít vystaven zdravotní průkaz (kopie je uložena v osobní složce zaměstnanců)
- změnu zdravotního stavu jsou zaměstnanci povinni hlásit ošetřujícímu lékaři a vedoucí školní jídelny
- všechny ozdoby rukou (hodinky, prstýnky) musí pracovník odložit v šatně
- nehty musí být krátce zastřižené, nenalakované
- před započítím práce si musí pracovník umýt ruce a pak vždy při jakékoli změně činnosti, použít papírový ručník
- civilní a pracovní oděvy jsou uloženy odděleně, každá pracovnice má dvě skříňky, které jsou označeny jménem

- pracovní oděv musí být vždy čistý, při přechodu z jiné činnosti vždy vyměněn
- v kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku
- používat pokrývku hlavy
- v pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště
- při cestě na toaletu je třeba odložit pracovní oděv a po pečlivém umytí rukou znovu obléci
- v průběhu práce nesmí pracovnice provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku

Platí zákaz kouření, pití alkoholu, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

## **Povinnosti pracovníků**

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- dbát na platnou záruční lhůtu zpracovaných a skladovaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
- zaměstnanci se řídí zákoníkem práce, pracovním řádem, pracovní náplní, organizačními směrnicemi a pokyny ředitelky školy
- zaměstnanci dodržují pracovní dobu stanovenou ve vnitro organizační směrnici
- nemůže-li z jakékoli příčiny nastoupit do zaměstnání, uvědomí týž den do 6.30 hod telefonicky, vzkazem vedoucí ŠJ nebo ředitelce školy a oznámí důvod a délku své nepřítomnosti
- včas oznamují rovněž nástup do zaměstnání po skončení pracovní nepřítomnosti vedoucí ŠJ nebo ředitelce školy

## **III.Provoz**

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutné stále udržovat pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat čisté.
2. Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutné používat ochranné chňapky nebo rukavice.
3. Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, beze zbytků jídel a odpadků.
4. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj.

5. Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemen 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
6. Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
7. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
8. Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
9. Zvýšenou pozornost věnovat porcování masa a vykostování. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
10. Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných min.50 cm od země. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
11. Je nutné pravidelně kontrolovat stav konzerv.
12. Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
13. Do místnosti, kde jsou požitaviny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nepovolaným, je zákaz kouření.
14. Při manipulaci s požitavinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí vždy používat vhodné náčiní.
15. Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
16. Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 40 C.
17. Je nutné stírat pravidelně se stropů a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čišťeny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů.
18. Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň, musí být řádně odvětrány. Během přípravy jídla je nutné používat zařízení na odsávání par.
19. V kuchyni a skladu potravin nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv.
20. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě.
21. Toaleta musí být udržována v pečlivé čistotě.

#### **IV.Stroje a zařízení**

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, krájecích, šlehacích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů.
2. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
3. Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen přípravkem k tomu určeným. U nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky potravin odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
4. Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, je nutné ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části elektrické instalace ( vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
5. Při pečení dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.

## V.Nakládání s potravinářským odpadem

Dle smlouvy jsou denně odváženy potravinářské odpady ve speciální omyvatelné nádobě.

## VI.Úklidový plán se řídí Sanitačním řádem

### SANITAČNÍ ŘÁD

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Vedoucí školní jídelny</b> | <b>Rašková Karla</b>         |
| <b>Kuchařka</b>               | <b>Danielisová Miroslava</b> |
| <b>Kuchařka</b>               | <b>Srovnalová Lenka</b>      |
| <b>Kapacita</b>               | <b>120 strážníků</b>         |

Sanitační řád se řídí vyhláškou 137/2004 – novelou vyhlášky 602/2006 O hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

### ÚKLID

#### 1. Běžný úklid:

- Provádí se průběžně během přípravy a výdeje pokrmů. Je prováděn takovým způsobem, aby byla neustále zachována čistota pracoviště v rámci provozních podmínek.
- Je odstraňováno znečištění pracovních ploch a podlahy.
- Jsou odstraňovány všechny zbytky potravin, aby se zabránilo kontaminaci. Tyto odpady jsou ukládány do speciální uzavíratelné nádoby, která je každodenně odvážena ze zařízení. Po vyprázdnění se tato nádoba vymyje a vydezinfikuje.
- Použité nástroje a nářadí se po použití vždy řádně omyjí, dle potřeby i dezinfikují.
- Pracovní pomůcky a nářadí se vždy po použití uklízejí na svoje místo k tomu určené.
- Za běžný úklid zodpovídají kuchařky

#### 2. Denní úklid:

- Zařízení a stroje, které byly během dne používány se demontují na jednotlivé části, omyjí se, zbaví veškerých nečistot, osuší a potom se teprve smontují.
- Provádí se úklid všech pracovních ploch, nářadí a pomůcek včetně umytí a případné dezinfekce.
- Černé a bílé nádobí se ukládá do prostor k tomu určených a označených.
- Proveďte se vymytí a dezinfekce všech dřezů, umyvadel a výlevků.
- Provádí se mytí a případná dezinfekce sporáku, polévkového kotle, konvektomatu a dalších prvků varné jednotky.
- Umyjí se podlahy a stěny kuchyně.
- Za úklid zodpovídají kuchařky.

### **Týdenní úklid:**

- Pokud není třeba dle situace a rozsahu znečištění, provádí se jedenkrát týdně.
- Dezinfikuje se bílý inventář (talíře, misky, přístroje, sklo).
- Myjí a dezinfikují se chladicí zařízení.
- Myjí a dezinfikují se regály, parapety, zásuvky, obklady stěn, dveře, radiátory.
- Provádí se úklid skladů a přístupových chodeb, včetně podlah a obložení stěn.
- Provádí se kontrola potravin ve skladech, neporušenost obalů a datum spotřeby.
- Dezinfikují se kanalizační odtoky.
- Provádí se doplnění čistících a dezinfekčních prostředků.
- Zodpovídají kuchařky a uklízečka.

### **3. Sanitární úklid:**

- Provádí se jednou za tři měsíce.
- Provádí se kompletní úklid všech prostor kuchyně, jídelny, skladů a chodeb.
- Provádí se likvidace poškozeného a nepotřebného inventáře.
- Provádí se kompletní dezinfekce podlah, stěn, obložení, dveří.
- Myjí se osvětlovací tělesa a vzduchotechnika.
- Odmrazují se lednice a mrazáky, čistí se a dezinfikují.
- Zodpovídají kuchařky a uklízečka.
- Vede se o něm písemný záznam.
- Kontrolu a písemný záznam provede vedoucí školní jídelny nebo ředitelka školy.

### **4. Generální úklid:**

- Provádí se ve zvláštních případech, po malířích, řemeslných pracích, při výměně stávajícího inventáře.
- Je realizován v rozsahu sanitárního úklidu rozšířeného o některé specifické činnosti dle vzniklé potřeby.
- Provádí se mokrou cestou ve všech prostorách kuchyně, jídelny, skladů a chodeb.
- Dezinfikuje se veškeré vybavení, výlevky, dřezy, mycí linka, umyvadla, pomůcky a nástroje.
- Zodpovídají kuchařky a uklízečka.
- Vede se o něm písemný záznam s udáním důvodu pro generální úklid.
- Kontrolu a písemný záznam provede vedoucí školní jídelny nebo ředitelka školy.

### **SOUČÁSTÍ ÚKLIDU MŮŽE BÝT:**

**Dezinfekce** – minimalizuje se výskyt infekce ve všech místech kuchyně. Provádí se dezinfekčními prostředky. Jejich seznam je přiložen k sanitačnímu řádu.

**Dezinsekce** – je prováděna formou preventivní ve všech prostorách kuchyně, jídelny, skladů a chodeb. Je to komplexní ochrana proti škůdcům, plísním a pachům.

**Deratizace** – je rovněž soubor opatření vedoucí k eliminaci hlodavců v prostorách kuchyně a skladů. Používají se prostředky mechanické, jejich použití, volbu a způsob provedení však aplikuje pouze odborná firma, která současně poskytne i písemné prohlášení a potřebné informace pro personál kuchyně.

Součástí sanitačního řádu jsou i návody k obsluze strojů, varné jednotky, myčky, chladících a mrazících zařízení, konvektomatu a dalšího vybavení, neboť v těchto návodech jsou rovněž uvedena pravidla bezpečné manipulace se zařízením, a současně jsou zde i způsoby údržby a čištění včetně doporučených čistících a dezinfekčních prostředků a jejich dávkování.

Za úklid všech prostor zodpovídá každá pracovnice dle rozpisu, pracovní náplně a pracovního řádu.

Rozpis úklidu a pracovní náplň zajišťuje vedoucí školní jídelny a ředitelka školy.

Kontrolu provádí vedoucí školní jídelny a ředitelka školy.

Platnost: od 1.9.2017

.....  
vedoucí školní jídelny

.....  
ředitelka školy

## **VII. Způsob a termín hrazení úplaty za školní stravování**

**Při nástupu dítěte do mateřské a základní školy je zákonný zástupce povinen ho řádně přihlásit ke stravování – zákonný zástupce vyplní přihlášku ke stravování.**

**Stravné se hradí v hotovosti** v kanceláři vedoucí školní jídelny, a to vždy na celý následující měsíc.

**O termínech výběru za stravné v hotovosti budou zákonní zástupci informováni sdělením na informačních tabulích v prostorách školy!**

Všichni musí zaplatit v určený den platby. Toto platí i pokud dítě v tento den není přítomno.

Placení v jiném termínu lze jen **mimořádně** a po předchozí telefonické domluvě s vedoucí školní jídelny.

**Pokud nebude v této době stravné zapláceno, budou strávnickovi obědy zablokovány!**

Vyúčtování přeplatků se provádí jednou ročně.

## VIII. Podmínky přihlašování a odhlašování strážníků

Zákonný zástupce je povinen řádně přihlašovat a odhlašovat dítě ze stravování.

**Podle vyhlášky číslo 107/2005 Sb., o školním stravování má žák nárok na dotovanou stravu pouze v době výuky ve škole!**

**Způsob přihlašování a odhlašování:**

Odhlášení dítěte ze stravy musí být provedeno do 11.30 hod. a to formou:

- telefonicky na čísle 734/476 355
- SMS zprávou na čísle 734/476 355
- E-mailem na adresu Skolni.jidelna-StaraVes @seznam.cz

Při telefonickém i písemném nahlašování i odhlašování uvede zákonný zástupce tyto údaje:

- jméno a příjmení dítěte
- třídu, kterou navštěvuje
- přesně dny, na které je stravné odhlašováno nebo přihlašováno
- při písemné omluvě, podpis zákonného zástupce

Stravu nelze odhlásit zpětně, a to na probíhající den a dny předcházející aktuálnímu dnu odhlášení.

**V případě nemoci má strážník nárok odebrat stravu pouze 1. den, ostatní dny je nutné odhlásit! Neodhlášená strava v době nemoci (kromě 1. dne) nebo nepřítomnosti žáka z jiných důvodů má Školní jídelna právo účtovat za plnou cenu (tzn. včetně mzdových a režijních nákladů) a to i se zpětnou platností! Cena za neodhlášenou stravu činí.....!**

První den nemoci zákonný zástupce dítěte může odebrat oběd v době od 11.00 – 11.30 hod. osobně do jídlonosiče nebo jménem označený a řádně vymožený jídlonosič předá do 8.00 hod. do školní jídelny.

Výdej stravy ve školní jídelně začíná od 11.00 hod. výdejem obědů pro nemocné žáky a cizí strážníky.

Pokrmu vydané do jídlonosičů ( nikoli do sklenic nebo kelímků) jsou určeny k přímé spotřebě.  
**NEPRODLENĚ ZKONZUMUJTE!**

Školní jídelna a pracovníci kuchyně **NENESOU** odpovědnost za další způsob manipulace s potravinami mimo prostory školy.

Po ukončení výdeje stravy se veškerá nevydaná strava likviduje.

K vydanému obědu není možno vydat přesnídávkou ani odpolední svačinu z hygienických důvodů.

Přesnídávka a odpolední svačina se vydává dle režimu výdeje stravy.

Pokud zákonný zástupce požaduje přesnídávku a odpolední svačinu, musí tuto stravu odebrat v době výdeje dle režimu výdeje stravy.

Režim výdeje stravy:

- přesnídávka v době od 8.30 – 9.00 hod.
- oběd v době od 11.00 – 11.30 hod.
- svačina v době od 14.00 - 14.15 hod.

Dojde-li ke změnám ve výběru nebo výši stravného, budou zákonní zástupci, zaměstnanci i cizí strávnicki včas informováni, a to zveřejněním změn na informačních tabulích školy.

### **Stravování dětí MŠ:**

| DRUH STRAVY        | REŽIM VÝDEJE            | KALKULACE STRAVY    |
|--------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Přesnídávka</b> | <b>8.30 – 9.00 hod.</b> | <b>9 Kč na dítě</b> |

- přesnídávku kuchařka připravuje přímo do jídelny na určené místo
- servírování svačiny je zajišťováno kuchařkou, děti mají možnost samy požádat o menší porci nebo o přidání porce
- učitelka zajišťuje další obsluhu dětí – pití, přidávání, odkládání použitého nádobí na pojízdný vozík
- pitný režim ošetřuje Provozní řád školy
- použité nádobí a nedojedená svačina se odkládají na pojízdný vozík
- po svačině kuchařka vozík odváží do kuchyně
- umytí nádobí a úklid zajišťují pracovníce kuchyně

|             |                           |                      |
|-------------|---------------------------|----------------------|
| <b>Oběd</b> | <b>11.20 – 11.50 hod.</b> | <b>19 Kč na dítě</b> |
|             |                           | <b>21 Kč na dítě</b> |

- přípravu nádobí před obědem zajišťují pracovníce kuchyně
- připravenou polévku v termomísách si vyzvedne učitelka MŠ u výdejového okénka kuchyně a servíruje a rozdává polévku dětem v jídelně

- připravený hlavní chod je vydáván z výdejního okénka kuchyně a je servírován učitelkami MŠ do jídelny
- učitelky MŠ vykonávají dozor nad dětmi, případně pomáhají při roznášení a odnášení talířů
- po ukončení jídla učitelky MŠ odnáší použité nádobí na pojízdný vozík v kuchyni, který je k tomu určený, odkud ho odebírá kuchařka
- umytí nádobí a úklid zajišťují pracovníce kuchyn

### **Svačina**

**14.00 – 14.30 hod.**

**9 Kč na dítě**

- kuchařka připraví svačinu do jídelny na k tomu určené místo
- servírování svačiny je zajišťováno kuchařkou, děti mají možnost samy požádat o menší porci nebo o přidání porce
- učitelka zajišťuje další obsluhu dětí – pití, přidávání, odkládání použitého nádobí na pojízdný vozík
- po svačině kuchařka vozík odváží do kuchyně
- umytí nádobí a úklid zajišťují pracovníce kuchyně

Do mateřské školy jsou zakázány nosit vlastní potraviny a pití.

Měkké bonbony a další sladkosti děti přináší na oslavy. Za kontrolu těchto potravin zodpovídá třídní učitelka.

### **Stravování dětí ZŠ a dospělých:**

|             |                           |                  |                            |
|-------------|---------------------------|------------------|----------------------------|
| <b>Oběd</b> | <b>11.50 – 12.15 hod.</b> | <b>7-10 let</b>  | <b>22 Kč</b>               |
|             | <b>12.50 – 13.10 hod.</b> | <b>11-14 let</b> | <b>25 Kč</b>               |
|             |                           | <b>Dospělí</b>   | <b>20 Kč (+10Kč. FKSP)</b> |

- přípravu nádobí před obědem zajišťují pracovníce kuchyně
- učitelka ZŠ pomůže žákům s nalitím polévky z polévkových mís připravených na stolech, starší žáci se obsluhují sami
- odnášení hlubokých talířů na vozík v kuchyni, který je k tomu určený zajišťuje učitelka ZŠ
- druhé jídlo servíruje kuchařka z výdejního okénka a žáci si samostatně jídlo odnášejí, menším dětem pomáhá dle potřeby učitelka ZŠ
- použité nádobí a tácy odkládají děti samostatně na vozík v kuchyni, který je k tomu určený, odkud je odebírá kuchařka
- umytí nádobí a úklid zajišťují pracovníce kuchyně

Příspěvek pro zaměstnance z FKSP je

10Kč.

## PITNÝ REŽIM

- pitný režim je zajišťován v průběhu celého dne pobytu dětí
- děti mají k dispozici pitný režim od 7.30 hod.
- kuchařky doplňují tekutiny během celého dne dle potřeby do termosů na třídách
- pitný režim a jeho dávkování je určeno normami ve školním stravování

## JÍDELNÍ LÍSTEK

- jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše potravin
- jídelníček je sestavován v souladu s předpisy tak, aby složení stravy odpovídalo stanoveným normám
- jídelníček je sestavován na týden dopředu
- aktualizovaný jídelníček se každý týden zveřejňuje na informativních tabulích školy
- k případným změnám v jídelníčku je oprávněna pouze vedoucí školní jídelny
- zákonní zástupci respektují změnu a jsou na ni předem upozorněni na jídelníčku

## IX. KALKULACE STRAVY

Kalkulované náklady na 1 oběd tvoří:

- cena potravin = výše finančního normativu
- mzdové náklady
- výrobní režie
- správní režie
- 

### **Cena obědů za plnou cenu výše finančního normativu + náklady.**

|           |           |       |               |       |
|-----------|-----------|-------|---------------|-------|
| Kategorie | strávníci | 2     | let polodenní | 44 Kč |
| Kategorie | strávníci | 2     | let celodenní | 44 Kč |
| kategorie | strávníci | 3 – 6 | let polodenní | 44 Kč |
| kategorie | strávníci | 3 - 6 | let celodenní | 44 Kč |
| kategorie | strávníci | 7     | let polodenní | 46 Kč |
| kategorie | strávníci | 7     | let celodenní | 46 Kč |
| kategorie | strávníci | 7 -10 | let           | 45 Kč |
| Kategorie | strávníci | 6     | let           | 44 Kč |
| kategorie | strávníci | 11-14 | let           | 48 Kč |
| kategorie | strávníci |       | zaměstnanci   | 55 Kč |

**Členění stravníků dle nové vyhlášky podle věku dítěte, kterého dosáhne v daném školním roce:**

|           |           |             |           |       |
|-----------|-----------|-------------|-----------|-------|
| Kategorie | stravníci | 2 let       | polodenní | 28 Kč |
| Kategorie | stravníci | 2 let       | celodenní | 35 Kč |
| kategorie | stravníci | 3 – 6 let   | polodenní | 28 Kč |
| kategorie | stravníci | 3 - 6 let   | celodenní | 35 Kč |
| Kategorie | stravníci | 6 let       | zš        | 22 Kč |
| kategorie | stravníci | 7 let       | polodenní | 30 Kč |
| kategorie | stravníci | 7 let       | celodenní | 37Kč  |
| kategorie | stravníci | 7 -10 let   | zš        | 25 Kč |
| kategorie | stravníci | 11-14 let   | zš        | 28 Kč |
| kategorie | stravníci | zaměstnanci |           | 28 Kč |

**UPOZORNĚNÍ!**

Pokud během roku dojde ke zdražení potravin, MŠ i ZŠ si vyhrazuje právo na zdražení stravného v návaznosti na výše uvedenou vyhlášku č. 107/2005 Sb.

Platnost: od 1.9.2017

Rašková Karla

.....

vedoucí ŠJ

Staňková Eva

.....

ředitelka školy

