

Vnitřní řád školní kuchyně a jídelny

při Výchovném ústavu, střední škole a školní jídelně, Obořiště 1

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školný zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. (o školním stravování) ve znění vyhlášky č. 107/2008 a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. (o závodním stravování), vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí a zaměstnanců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strážníků.

Vnitřní řád obsahuje:

Obsah

A. Vnitřní řád školní jídelny	2
1. Úvod	2
2. Přihlašování a odhlašování ke stravování.....	2
3. Finanční normativ a ceny stravného	2
4. Výběr stravného	3
5. Jídelníček, alergenů	3
6. Provozní řád jídelny	3
B. Vnitřní řád školní kuchyně.....	5
1. Úvod	5
2. Provoz zařízení	5
3. Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně	5
4. Zásada provozní a osobní hygieny	6
5. Skladování potravin	7
6. Příprava pokrmů	7
7. Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu	7
8. Výdej stravy	8
9. Mytí nádobí	8
10. Požadavky provozu	8
11. Závěrečná ustanovení	9

A. Vnitřní řád školní jídelny

1. Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- Pro děti výchovného ústavu a střední školy v rozsahu: 1 snídaně, 1 dopolední svačina, 1 oběd, 1 odpolední svačina, 1 večeře a 1 druhá večeře denně v době pobytu dítěte ve výchovném ústavu v rámci plného přímého zaopatření za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování.
- Pro zaměstnance výchovného ústavu v rozsahu 1 hlavní jídlo (oběd nebo večeře) denně, pokud jejich přítomnost v zaměstnání během 1 směny trvala alespoň 3 hodiny. Trvá-li pracovní směna déle než 11 hodin, může zaměstnanec odebrat dvě hlavní jídla (zákon o závodním stravování), dále i pro další osoby, a to za úplatu (zák.561/2004 Sb., § 119).

2. Přihlašování a odhlašování ke stravování

Přihlášení a odhlášení strávníků z řad dětí zajišťují vychovatelé, a to vyplněním tabulky v PC „Přihláška ke stravě“ jednotlivých výchovných skupin dle skutečného stavu dětí. Přihláška musí být kompletně vyplněna nejpozději v 7,00 hod. (Po-Pá). Strava na sobotu, neděli a dny státních svátků se přihlašuje vždy v pracovní den před těmito dny do 7,00 hod.

Zaměstnanci si přihlašují obědy (popř. večeře) na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Změny v přihlašování a odhlašování stravy lze provést nejpozději den předem do 13,00 hod. (s výjimkou nemoci, nenadálé služební cesty nebo náhlé změny v rozdělovníku služeb), a to u vedoucí školní jídelny. V sobotu, v neděli a o svátcích lze stravu nahlásit nebo odhlásit ve školní kuchyni.

3. Výše finančního normativu, ceny stravného

- Výše finančního normativu pro děti je určena v rámci rozpětí finančních limitů (vyhl. č. 107/2008 Sb.) a je uvedena v příloze této směrnice Úprava stravovací normy.
- Při významných osobních příležitostech dítěte, kterému je poskytováno stravování v rámci plného přímého zaopatření, se náklady na nákup potravin v kalendářním roce zvyšují na 1 dítě celkově o 300,00 Kč (150,00 Kč narozeniny dítěte a 150,00 Kč k úspěšnému ukončení ročníku a studia).
- Dle vyhlášky č.107/2008 Sb. jsou děti zařazeni do věkové skupiny 15-18 let.
- Ceny stravného pro zaměstnance a další osoby se řídí vyhláškou č.84/2005 Sb. a přílohou této směrnice Úprava stravovací normy č.j.3140/11.

V ceně oběda je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, pití, popř. salát, kompot nebo moučník dle finančního normativu.

4. Výběr stravného

- stravné dětí je hrazeno v rámci plného přímého zaopatření
- stravné zaměstnanců je hrazeno srážkou ze mzdy dle podkladů vedoucí ŠJ
- stravné od cizích strávníků je hrazeno hotově v pokladně organizace

5. Jídelníček

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Je zde zahrnut i pitný režim. Jídelníček je předkládán ke schválení sociální pracovníci-zdravotníci.

Jídelní lístek a seznam alergenů je vyvěšen na nástěnkách v prostorách školní jídelny a kuchyně, v kanceláři hospodářské správy a v PC („Hlášení“ – složka Jídelníček).

SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašidy (Podzemnice olejná)
6. Sójové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

6. Provozní řád ŠJ

6.1. Rozpis výdeje stravy ve školní jídelně ve školním roce:

Snídaně:	Po – Ne	na výchovné skupině
Svačina dopolední:	9,10 hod. - 9,25 hod.	Po-Pá, žáci 1. ročníků
	10,10 hod. - 10,30 hod.	Po-Pá, žáci 2. a 3. ročníků
Oběd:	So – Ne	na výchovné skupině
	12,00 hod. – 12,30 hod.	TH pracovníci, pedagog. pracovníci
Svačina odpolední:	13,10 hod. – 13,40 hod.	děti VÚ, pedagog. pracovníci
	15,35 hod. – 15,50 hod.	(St,So,Ne výdej svačiny společně s večerí u oběda)
Večeře:	18,00 hod. – 18,20 hod.	+ výdej druhé večeře

6.2. Rozpis výdeje stravy ve školní jídelně o prázdninách:

Snídaně + svačina dopolední	10,00 hod. – 10,20 hod.	
Oběd:	12,00 hod. – 12,30 hod.	TH pracovníci, pedagog. pracovníci
	13,00 hod. – 13,30 hod.	děti VÚ, pedagog. pracovníci
Svačina odpolední, večeře a druhá večeře:		výdej u oběda

6.3. Dozor při výdeji stravy je zajištěn následovně:

Snídaně:	hlavní služba
Svačina dopolední:	učitel
Oběd:	hlavní služba + učitel
Svačina odpolední:	skupinový vychovatelé
Večeře:	skupinový vychovatelé

- 6.4. Před obědem vybraní žáci připravují v jídelně stolování.
- 6.5. Ostatní žáci se shromáždí před vstupem do jídelny a podle pokynů hlavní služby spořádaně vstupují jednotlivě do jídelny. Po vstupu do jídelny na pokyn pedagogického dozoru zasedají k jednotlivým stolům.
- 6.6. Při čekání na odběr stravy dodržují žáci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Dále dbají o čistotu stolu a okolí.
- 6.7. U výdejního okénka připraví kuchařky oběd na talíř. Polévku si strážníci nalévají sami, rovněž pro nápoje mají samoobslužný systém. K výdeji stravy přicházejí žáci na pokyn pedagogického dozoru. Do odkládacího okénka žáci odnáší použité nádoby.
- 6.8. Při přenášení jídla se žáci chovají ukázněně, neběhají a neprovádějí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí úrazu.
- 6.9. Jídla a nápoje se konzumují u stolu zásadně v sedě.
- 6.10. Pedagogický dozor v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí, včetně příborů. Pedagogický dozor dbá nad bezpečností stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy (např. vylitá polévka) učiní pedagogický dozor nutná opatření, aby nedošlo k uklouznutí procházejících strážníků. Ihned nechá podlahu utřít a osušit. Přináší-li se na stůl v míse horká polévka, dbá, aby nedošlo k opaření strážníků.
- 6.11. Dojde-li v jídelně k úrazu, ohlásí pedagogický dozor tuto skutečnost zdravotnici, která poskytne poraněnému první pomoc a provedeno zápis do příslušné knihy úrazů.
- 6.12. Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně. Není dovoleno z jídelny vynášet jídlo, nádoby a příbory.
- 6.13. Bez souhlasu pedagogického pracovníka není dovolen žákům vstup do jídelny v pracovním oděvu (montérky, prac.boty) a sportovním oděvu (tepláky, trenýrky, sport.obuv).
- 6.14. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.
- 6.15. Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strážníci pedagogickému dozoru v jídelně.
- 6.16. Úklid jídelny zajišťuje uklízečka.

Tento provozní řád je vyvěšen ve školní jídelně.

B. Vnitřní řád školní kuchyně

1. Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

2. Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ: Po, Út, Čt a Pá	6,00 hod. – 19,00 hod.
St, So, Ne,	6,00 hod. – 14,30 hod.
st.svátky a prázdniny	6,00 hod. – 14,30 hod.

Zaměstnavatel (Výchovný ústav, SŠ a ŠJ, Obořiště 1) ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

3. Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně:

- a. Podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní.
- b. Informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti.
- c. Mít u sebe své zdravotní průkazy a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
- d. Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
- e. Při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné suroviny (polotovary, potraviny) a předměty.
- f. Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.

- g. Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
- h. Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
- i. O nerezové nádoby a zařízení pečovat dle pokynů výrobce.
- j. Dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitální řád, další předpisy organizace.
- k. Používat po celou dobu výkonu práce osobní ochranné pracovní prostředky.
- l. Ve všech prostorách školní kuchyně dodržovat zákaz kouření.

Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

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 a zařízení.

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.

4. Zásady provozní a osobní hygieny:

- a. Náčiní, nádoby, 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.
- b. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně podle stanoveného **sanitačního řádu** za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
- c. Kuchařky používají sociální zařízení určené pouze pro ně, a to musí být udržováno v čistotě a provozuschopném stavu, s dostatečným množstvím hygienických potřeb.
- d. Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu jsou ukládány odděleně (do úklidové místnosti) od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
- e. Musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu.
- f. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladicím zařízení.
- g. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- h. Do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob. Do školní kuchyně i jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- i. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku.

- j. Je nutno 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.
- k. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- l. Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).
- m. Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
- n. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.

5. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. Výdej potravin do kuchyně dle potřeby provádí vedoucí ŠJ na základě výdejek, jídelníčku a počtu strážníků.

6. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nesmí skladovat přes noc syrové. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej. Použitý olej je předáván k likvidaci firmě zabývající se s nakládáním s odpady.

7. Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.

Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.

K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.

Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.

Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.

Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

8. Výdej stravy

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu nebo v konvektomatu (dle druhu hotového pokrmu). Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

9. Mytí nádobí

Mytí nádobí provádět v dostatečném množství čisté horké pitné vody s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny.

10. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- b. Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo, nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- c. Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné čapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- d. Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru. Do masového strojeku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje.
- e. Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- f. Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi 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 a manometrů.
- g. Nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
- h. Dbát zvýšené opatrnosti při otevírání konvektomatu a při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy (nebezpečí opaření horkou párou).
- i. Plně se soustředit na práci, nerušit ostatní při pracovní činnosti, nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spolupracovníků, kteří nejsou v práci na strojích zaškolení.

- j. Zvýšenou pozornost věnovat při vykostňování masa, používat ochrannou zástěru a ochranné rukavice proti pořezání.
- k. Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých nádobách, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- l. Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
- m. Při manipulaci s pokrmů nebo poživatinami se jich zaměstnanci nesmí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné, vždy používat vhodného náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
- n. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- o. 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů.
- p. Nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou.
- q. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- r. Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí.
- s. V případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a nechat zapsat do knihy úrazů v kanceláři PaM.
- t. Komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup.
- u. Udržovat volné únikové cesty a únikové východy.
- v. Všechny uzávěry, vypínače, lékárníčky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

11. Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny a kuchyně je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ, hospodářky a ředitele výchovného ústavu.

Tento Vnitřní řád nabývá účinnosti dne 1.2.2017.

Zpracovaly: Alena Krotilová, hospodářka, Blanka Fiřtová, vedoucí ŠJ

Schválil: Mgr. Vladislav Pleticha, ředitel

Přílohy: Úprava stravovací normy
Sanitační řád