



**Základní škola a Mateřská škola
Ústí nad Labem, SNP 2304/6,
příspěvková organizace**

SNP 2304/6, Ústí nad Labem, IČ 44226233

SMĚRNICE č. 11/2024

Vnitřní provozní řád školní jídelny - SNP

Obsah:

- ČL. 1 - Úvodní ustanovení
- ČL. 2 - Provoz školní jídelny
- ČL. 3 - Přihlašování a odhlašování stravného
- ČL. 4 - Ceny stravného
- ČL. 5 - Finanční limity
- ČL. 6 - Závodní stravování
- ČL. 7 - Stížnosti, dotazy, připomínky
- ČL. 8 - Dietní stravování
- ČL. 9 - Škody na majetku školní jídelny
- ČL. 10 - Závěrečná ustanovení

Účinnost: 2. 9. 2024
Zpracoval: Mgr. Zdeněk Lutovský, ředitel školy
Schválil: Mgr. Zdeněk Lutovský, ředitel školy
Počet stran: 9
Počet příloh: 0

ČL. 1 ÚVOD

1. Vnitřní provozní řád školní jídelny (dále jen ŠJ) je zpracován na základě zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, vyhlášky č. 107/ 2005, Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, vyhlášky č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění pozdějších předpisů.
2. Vnitřní provozní řád ŠJ je zpracován pro Základní školu a Mateřskou školu Ústí nad Labem, SNP 2304/6, příspěvkovou organizaci. Škola byla zřízena městem Ústí nad Labem, jako příspěvková organizace, s účinností od 1. 1. 1993.

ČL. 2 PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY

1. Vstup do školní jídelny (dále jen ŠJ) je pro školní strážníky od 11:50 do 14:00. Během této doby probíhá výdej obědů. K odběru oběda pro zaměstnance - důchodce, kteří při prvním odchodu do starobního nebo invalidního důchodu pro invaliditu třetího stupně pracovali ve škole, je vyhrazena doba od 11:30 do 11:45. Vstupují do ŠJ zadním vchodem (popř. vchodem určeným pro vstup do školní družiny).
2. Nad přechodem žáků z hlavní budovy do ŠJ dohlíží určený pracovník. Z ostatních pavilónů převádějí žáky 1. stupně vychovatelé školní družiny nebo učitelé.
3. Tašky a svršky si strážníci odkládají v šatně. Strážníci se nepřezouvají.
4. Strážníci nevynášejí potraviny se ŠJ. Slupky, ohryzky, kelímky od jogurtů apod. vhazují do košů na odpadky.
5. Dohled ve ŠJ zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dohledů je vyvěšen v jídelně. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, k zajištění hygienických a kulturních stravovacích návyků.
6. Při pobytu ve ŠJ respektují žáci pokyny dohlížejícího pracovníka, řídí se pokyny provozáře (tj. vedoucí ŠJ), vedoucí kuchařky.
7. Žák se chová slušně vůči všem pracovníkům školy a svým spolužákům, neničí majetek školy. Při čekání na jídlo zachovává slušné chování a při jídle dodržuje pravidla slušného stolování. Nemanipuluje se zařízením ŠJ bez souhlasu dohlížejícího pracovníka.
8. Škola může vyloučit žáka ze školního stravování na základě § 31 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
9. Strážník si na připravený podnos vyzvedne u výdajového pultu nalitou polévku, příbor a u příslušného okénka (okénko č. 1, 2 – dle výběru jídla) obdrží hlavní jídlo, pít si nalije sám. Použité nádoby, příbor a podnos po jídle odkládá na určeném místě.

10. Strávníkům se vydává kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní. Možnost přidavků je od 13:50.
11. Jakékoliv vzniklé problémy strážník hlásí provozáři – vedoucí školní jídelny.
12. Mimořádný úklid jídelny a čistotu stolů během výdeje (rozbité nádoby, rozlitý pokrm apod.) zajišťuje určený provozní pracovník.
13. Event. úraz, nevolnost apod. hlásí strážník provozáři – vedoucí školní jídelny.
14. Veškeré případné změny budou včas vyvěšeny u výdeje obědů.
15. Strážníci jsou pravidelně a s časovým předstihem seznamováni s jídelním lístkem, aby měli možnost výběru oběda č. 1 nebo č. 2. Jídelní lístek je vyvěšen na webových stránkách školy a na nástěnce ŠJ.
16. Vnitřní provozní řád ŠJ je vyvěšen na přístupném místě. Na začátku školního roku jsou s ním zákonní zástupci žáků seznámeni prokazatelným způsobem prostřednictvím webových stránek školy a na třídních schůzkách.

ČL. 3 PŘIHLAŠOVÁNÍ A ODHLAŠOVÁNÍ STRAVNÉHO

1. Strážníci si mohou kupovat obědy od druhé poloviny měsíce na měsíc následující v době od 7:15 do 8:00, dále pak předposlední den v měsíci na měsíc následující navíc ještě v době mezi 12:00–16:00 a poslední den navíc ještě mezi 12:00–15:00. Po nemoci apod. si mohou strážníci zakoupit obědy *nejdříve na následující den*. Termíny prodeje stravného jsou uveřejněny na webových stránkách školy a na nástěnce v ŠJ.
Nákup obědů probíhá bankovním převodem nebo v hotovosti.
2. Strážníci se mohou přihlašovat a odhlašovat ke stravování osobně či telefonicky do 14:00, *a to vždy nejdříve na následující den. Oběd č. 2 je třeba si objednat 2 dne předem.*
3. V době nepřítomnosti žáka ve škole mají zákonní zástupci žáka přijít pro zaplacený a neodhlášený oběd do vlastních nádob v době od 12:00 do 14:00. *Nádoby nesmí být skleněné a s úzkým hrdlem.*
4. Na základě zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon), ve znění pozdějších předpisů, a vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, je hmotná péče (tedy i zajištění stravování) poskytována po dobu pobytu žáka ve škole. Kromě prvního dne neplánované nepřítomnosti nelze tedy žákovi poskytovat obědy v době jeho nemoci.
5. Během školního roku se nevrací stravné, je převáděno z měsíce do měsíce následujícího, pokud se strážník ze stravování neodhlásil.
6. Stravné se vrací v případě, že strážník již nemá zájem o stravování v naší školní jídelně a odhlásí se. Dále pak se vrací stravné vždy na konci školního roku žákům 9. ročníků. V obou případech jsou finanční prostředky vráceny proti podpisu strážníka u provozáře (vedoucí ŠJ). V případě, že si strážník finanční prostředky nevyzvedne, je vyzván k jejich převzetí

v pokladně školy (výdajový pokladní doklad) nebo mu jsou mu finanční prostředky zaslány na bankovní účet zákonného zástupce.

ČL. 4 CENY STRAVNÉHO

1. Školním stravováním se rozumí stravování žáků. Každý zaměstnanec má nárok na oběd za dohodnutou cenu, pokud odpracuje minimálně 3 hodiny v příslušný den. U pedagogických pracovníků jsou započítány do minimálního počtu 3 hodin i hodiny nepřímé práce.
2. Obědy se platí v hotovosti nebo bankovním převodem. Ceny obědů jsou vyvěšeny na přístupném místě a na webu školy:

Děti do 10 let	28,- Kč
Děti 11–14 let	30,- Kč
Děti od 15 let a výše	32- Kč
Zaměstnanci školy	41,50 Kč (36,00 Kč + 5,50 Kč z FKSP)
Důchodci, kteří při prvním odchodu do starobního nebo invalidního důchodu pro invaliditu třetího stupně pracovali ve škole	41,50 Kč (36,00 Kč + 5,50 Kč z FKSP)

Hodnota potravin u zaměstnanců je stanovena na 41,50 Kč.

Cena čipu je stanovena na 9,- Kč.

3. Oběd je vydáván na základě světelného označení prostřednictvím čipu. Pokud si jej strážník zapomene přinést, bude mu zaplacený oběd vydán v čase po 13:50.
4. V případě ztráty čipu je strážník povinen toto neprodleně nahlásit provozáři. Strážník si poté musí zakoupit jiný čip.
5. Jestliže strážník nedodrží termín zaplacení obědů, *nemá na ně nárok.*

ČL. 5 FINANČNÍ LIMITY

1. Jídelna se řídí finančními normami. Vyrovnání finanční normy pro žáky se spotřebou je stanoveno takto:
 - v průběhu roku – měsíčně tolerance rozdílů činí dvojnásobek částky na denní limit spotřeby
 - na konci školního roku – schodek, případně úspora činí max. 6 000,- Kč
 - na konci kalendářního roku – schodek, případně úspora činí max. 100,- Kč
2. Vyrovnání finanční normy pro zaměstnance školy se spotřebou je stanoven takto:
 - v průběhu roku – měsíčně tolerance rozdílů činí dvojnásobek částky na denní limit spotřeby

- na konci školního roku – schodek, případně úspora činí max. 3 000,- Kč
- na konci kalendářního roku – schodek, případně úspora činí max. 100,- Kč

Čl. 6 ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ

1. Zaměstnanci organizace, který vykonává práci v zařízení závodního stravování a přímo se podílí na přípravě nebo výdeji jídel, se poskytuje hlavní jídlo jako ostatním zaměstnancům.

ČL. 7 DOTAZY, STÍŽNOSTI, PŘÍPOMÍNKY

1. Dotazy, stížnosti a připomínky týkající se skladby jídelního lístku, kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší vedoucí ŠJ nebo ředitel školy. Připomínky mohou být podány osobně, telefonicky nebo elektronickou cestou (*jidelna@zssnp6.cz*).

ČL. 8 DIETNÍ STRAVOVÁNÍ

1. Školní jídelna umožňuje dietní stravování pouze formou donášky obědů připravených doma.
2. Zákonný zástupce žáka musí doložit ŠJ platné lékařské potvrzení o nutnosti dietního stravování.
3. Zákonný zástupce žáka musí vyplnit dohodu o dietním stravování mezi ŠJ a zákonným zástupcem. Formulář je k dispozici v kanceláři školní jídelny (*viz příloha č. 1*). V dohodě je určeno místo předání jídla a místo odevzdání nádob, ve kterých bude jídlo do ŠJ předáváno, její součástí jsou i informační letáky (bezpečný pokrm a bezpečný transport) .
4. Při převzetí jídla provede určená pracovníce ŠJ senzorickou a čichovou kontrolu doneseného jídla, poté uloží do lednice k tomuto účelu určené.
5. Při příchodu do ŠJ dostane určená pracovníce ŠJ žákovi jeho donesený oběd, který bude ohřátý v mikrovlnné troubě a předán ke konzumaci.
6. Lednička určená pro úschovu doneseného jídla a mikrovlnná trouba určená k jeho ohřevu jsou umístěny v samostatné části ŠJ a jsou určeny pouze pro dietní stravování. Stejně tak je při manipulaci s doneseným jídlem používáno samostatné kuchyňské náčiní.
7. Za skladbu jídel v průběhu týdne a za kvalitu pokrmu zodpovídá zákonný zástupce žáka.
8. Lze kombinovat stravování ve ŠJ (podle jídelníčku) a donesené stravy z domova.

ČL. 9 ŠKODY NA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY

1. Strávníci, případně jejich zákonní zástupci, odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny.
2. Strávníci jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, zaměstnancům školní jídelny, případně dohledu v jídelně.
3. Škodu, která je způsobena neúmyslně, strážník nehradí. Úmyslně způsobenou škodu je strážník, případně jeho zákonný zástupce, povinen uhradit.

ČL. 10 **ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

1. Tento Vnitřní provozní řád ŠJ je závazný pro všechny pracovníky Základní školy a Mateřské školy Ústí nad Labem, SNP 2304/6, příspěvková organizace. Rovněž je závazný pro všechny strážníky.
2. Tímto se ruší směrnice č. 11/2023 - Vnitřní provozní řád školní jídelny - SNP ze dne 1. 9. 2023 včetně všech dodatků.
3. Tento vnitřní provozní řád ŠJ nabývá účinnosti od 2. 9. 2024.
4. Odpovědnost za kontrolu dodržování předpisu má ředitel školy a provozář ŠJ.
5. Ustanovení o přílohách: počet příloh – 1
6. Rozdělovník:
 - *všichni pracovníci školy*

Ústí nad Labem dne 2. 9. 2024

Základní škola a Mateřská škola
Ústí nad Labem, SNP 2304/6,
příspěvková organizace
Mgr. Zdeněk Lutovský
ředitel školy

Základní škola a Mateřská škola Ústí nad Labem, SNP 2304/6, příspěvková organizace –
školní jídelna

Zastoupena: *Mgr. Zdeňkem Lutovským (ředitele)*

Sídlo: SNP 2304/6, 40011 Ústí nad Labem

IČ 44226233

Jednající osoba za školní jídelnu: *Božena Göckertová (vedoucí školní jídelny)*

(dále jen „provozovatel“)

a

Jméno a příjmení zákonného zástupce:.....

Adresa trvalého bydliště:

(dále jen „zákonný zástupce“)

UZAVÍRAJÍ TUTO SMLOUVU

o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy pro.....,
narozenu/ného.....,
bytem.....
(dále jen „strávník“), a to z důvodu, který mu neumožňuje konzumovat stravu připravovanou
zařízením školního stravování.

Strávníkovi bude formou donášky zajišťována strava kompletně.

1. Zákonný zástupce se zavazuje:

- a) připravovat pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strávníka, vlastními prostředky, a to ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné,
- b) zaručit zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
- c) zajistit předání pokrmu sám nebo prostřednictvím strávníka předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele v dohodnutý čas....., pokud se obě smluvní strany nedohodnou jinak, vždy však bez zbytečného odkladu,
- d) transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce. Tepelně upravený pokrm předat ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách a tyto vždy viditelně označit jménem strávníka a datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu. Takto přinesené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě v den výroby.
- e) přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování,
- f) poskytnout provozovateli léky pro případné zvládnutí alergické/anafylaktické reakce. Tyto popsat jménem strávníka, doporučeným dávkováním, včetně zanechání příbalového letáku.

2. Provozovatel se zavazuje:

- a) neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými normami (HACCP) až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
- b) pokrmy či části pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby se předešlo možné kontaminaci (označené, uzavíratelné, omyvatelné, dezinfikovatelné nádoby),
- c) regenerovat pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strávnick přichází do školní jídelny dle zvyklostí a pravidel školského zařízení,
- d) dodržet platný vnitřní provozní řád školní jídelny.

3. Provozovatel při dodržení všech hygienických postupů deklarovaných ve vnitřních normách školní jídelny nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strávnicka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.

4. V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb či strávnicka samotného je personál poučen o zásadách první pomoci. Bezodkladně jsou personálem provozovatele stravovacích služeb kontaktováni zákonní zástupci.

5. Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.

6. Porušení vnitřního řádu školského zařízení nebo této dohody ze strany zákonného zástupce může být posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V takovém případě má školské zařízení právo od této dohody odstoupit.

Nedílnou součástí této dohody je lékařské potvrzení o potřebě dietního omezení strávnicka.

Tato dohoda je vyhotovena ve dvou stejnopisech, přičemž každá strana obdrží po jednom vyhotovení.

Ústí nad Labem.....

Božena Göckertová, vedoucí ŠJ

zákonný zástupce žáka

Bezpečný pokrm

Bezpečný pokrm

Milí rodiče,

Vaše dítě má dietní omezení, které mu nedovoluje jíst se spolužáky stejnou stravu, jako nabízí školní jídelna.

Bylo by však škoda, kdyby si vaše dcera nebo syn nemohli užít příjemné chvílky na obědě se spolužáky a kamarády. Školní jídelna ohřeje vašemu dítěti stravu donesenou z domova. Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti pokrmů včetně těch, které donášíte vy. Na vás je zajistit bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Prosím dbejte těchto bodů:

1 Udržujte čistotu

- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- Umývejte si ruce po použití toalety.
- Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.
- Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Proč?

V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se mohou nacházet mikroorganismy, které jsou pro člověka nebezpečné. Přenášejí se na ruku, utěrkách, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Jednoduše se tak mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin.

2 Oddělujte syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádobí, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

Proč?

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídel přenášet do ostatních potravin.

3 Pokrmy důkladně vařte

- Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně vařte.
- Polévky a dušené pokrmy přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.
- Pokrmy vždy řádně ohřívejte.

Proč?

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi pokrmy, které vyžadují zvláštní pozornost, patří sekané maso, masové rolády, velké kýty a drůbež vcelku.

4 Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách

- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- Hotové pokrmy a zkráje podléhající potraviny včas uložte do ledničky (5 °C a méně).
- Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).
- Neskladujte pokrmy příliš dlouho, ani v ledničce.
- Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale pozvolna v ledničce.

Proč?

Je-li pokrm uchováván při pokojové teplotě, mikroby se mohou rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobů se zpomalí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikrobů však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C.

5 Používejte nezávadnou vodu a suroviny

- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.
- Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.
- Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Proč?

Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplsnivělých potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování slupek, mohou riziko snížit.

Bezpečný transport

Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny

Dali jste si práci a svému dítěti jste do školy připravili bezpečný a zdravotně nezávadný pokrm (nebo celodenní stravu do mateřské školy). Nyní je potřeba zabezpečit poslední a nesmírně klíčový krok. Tedy transport „krabičky“ se stravou do školní jídelny tak, aby nedošlo k jejímu znehodnocení.

1 ZCHLAZENÍ

Pokrm jste dostatečně tepelně upravili. Po uvaření jste pokrm nejpozději do dvou hodin uložili do lednice tak, abyste zamezili růstu mikroorganismů. V lednici skladujte i svačiny, pokud jsou z potravin, které vyžadují, aby byly uchovávány v chladu (máslo, mléčný výrobek, masný výrobek, vejce, pomazánka, tuňák atd.). Zkontrolujte zda v lednici máte max. 4 °C.

2 TERMOOBAL

Pořídte si na „krabičku“ termoobal, který pomůže udržet stabilní teplotu. Těsně před transportem, přesuňte krabičku do termoobalu.

3 POZOR NA SLUNCE ČI NA JINÉ ZDROJE TEPLA

Krabička by neměla být transportována na přímém slunci nebo v například přímo u zdroje tepla v automobilu.

4 POZOR NA ZDRŽENÍ

Nezapomeňte, že teplotní řetězec se může velice rychle přerušit a teplota pokrmu stoupnout. Například, když nejedete rovnou do školy, ale ještě před tím k lékaři. Nebo uvíznete v koloně atp.

5 BEZPEČNÉ PŘEDÁNÍ

Pokud je vaše dítě již dostatečně velké, aby svou stravu předávalo ve škole každý den samo, a jste na tomto domluveni s personálem školní jídelny, pak vždy zkontrolujte, zda dítě stravu předalo ihned po příchodu do školy.

6 NEJVĚTŠÍ NEBEZPEČÍ

Nejrizikovějšími potravinami je maso, vejce, ryby, rýže a výrobky z nich.

7 ČERSTVÉ

Připravujte dětem pokrmy vždy čerstvé.

8 ODPOVĚDNOST

Za zdravotní nezávadnost a bezpečnou přípravu a transport jste zodpovědní vy. Pokrmy vykazující sensorické známky závadnosti (zápach, barva, hniloba, plíseň, larvy...) zařízení školního stravování od vás nemůže přebrat.