

 ZŠ T.G.M. Poděbrady	Základní škola T. G. Masaryka Poděbrady, Školní 556, okres Nymburk se sídlem Školní 556/II, 290 01 Poděbrady tel.: 312 316 900, e-mail: zstgm@zstgmpodebrady.cz
ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Č.j.: Dok – 11/21	Spisový / skartační znak A.1. / A10
Vypracoval:	Nováková Irena vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Vlastislav Sýkora ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne:	14. 4. 2021
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	19. 4. 2021
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	19. 4. 2021
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
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.
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

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastřižené a nenalakované.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím 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.
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.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
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

1. Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
2. Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
3. Aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
4. Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
5. Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
6. Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchařky: 6:00 – 14:30 hod., 6:30 – 15:00 hod
2. Pracovní doba vedoucí: 7:00 – 15:30 hod.
3. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí ŠJ, hlavní kuchařka a kuchařka.
4. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ (popř. kancelář ZŠ).
5. Dbát na svůj zdravotní stav.
6. Mít na pracovišti zdravotní průkaz.
7. Dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
8. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
9. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
10. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
11. Kontrola záručních lhůt potravin.

5. Zásady provozní hygieny

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.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
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.).
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
9. Zákaz kouření ve všech prostorách.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5.1. 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. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Potravinu se skladují dle směrnice HACCAP.

5.2. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

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.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

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

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

5.3. Výdej stravy:

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

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.

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

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
2. Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo.
3. Nádobu s pokrmem (i prázdnou) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
4. Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné pomůcky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
5. Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
6. Do masového strojeku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně.
7. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje.
8. Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy.
9. Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
10. Nádobu 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.
11. Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.

Základní škola T. G. Masaryka Poděbrady, Školní 556, okres Nymburk

12. Dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
13. Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
14. Plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
15. Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
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.
17. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prášném prostředí, nezakryté.
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.
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.
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.
21. Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů.
22. Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
23. Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.
24. Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.
25. Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni.
26. Je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čistěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
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.

7. Informace pro strážníky školní jídelny

Vedoucí školní jídelny:	Nováková Irena
Hlavní kuchařka:	Kibusová Miroslava
tel:	312 316 991
e-mail:	jidelna@zstgmpodebrady.cz
Provozní doba:	6:00 – 15:30

Výdejní doba pro strážníky: **11:30 – 14:00** (ve výjimečných případech od 11:00)

Výdej do jídlonosičů: **11:00 – 11:30**

Výše stravného od 1. 9. 2020:

Kategorie	Věk	Cena
1. kategorie	7-10let	25,- Kč
2. kategorie	11-14let	27,- Kč
3. kategorie	15-18let	29,- Kč
Zaměstnanci		29,- Kč
Důchodci vl.		64,- Kč
Cizí strávníci		74,- Kč

- Stravné se platí zálohově:
- Platba musí být provedena vždy do 25. dne měsíce na další měsíc. Platbu je možno provést: **inkasem z účtu, nebo hotově v kanceláři školní jídelny.**
- Formulář pro placení inkasem: web školy

Přihlašování a odhlásování obědů:

Přihláška ke stravování: web školy

- Odhlášení oběda - nejpozději do **14:00** hod. předcházející den.
- Telefonicky na: 312 316 991 (záznamník)
- Na webu www.strava.cz -formulář pro přihlašování
- E-mailem: jidelna@zstgmpodebrady.cz

Jídelní lístek: web školy

- Ostatní informace dostanete v kanceláři ŠJ.

Podmínky pro stravování ve školní jídelně

Školní jídelna je součástí základní školy a připravuje obědy pro žáky, zaměstnance, důchodce a cizí strávnicky.

Stravování ve školní jídelně se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., která stanoví, za jakých podmínek se žáci v jídelně stravují.

Výše uvedená vyhláška stanovuje i finanční normativy na nákup potravin. Normativy jsou rozděleny do kategorií podle věku strávníků. Pokud žák dosáhne v průběhu školního roku (1. 9. - 31. 8.) věku, který přísluší dané kategorii, pak do této kategorie spadá po celý školní rok.

Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s hlavní kuchařkou, na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných surovin. Je k nahlédnutí ve školní jídelně, na stránkách školy, nebo na webu www.strava.cz. Změna jídelního lístku je vyhrazena.

Před započítáním stravování, vyplní nový žák přihlášku, zaplatí poplatek za stravování a zakoupí si bezkontaktní čip v hodnotě dle aktuálního ceníku zboží a služeb. Tento čip je nevratný. Stravné se platí zálohově buď inkasem z účtů, vždy k 20. dni v měsíci, nebo hotově v jídelně nejpozději do 25. dne měsíce na další měsíc. Zaměstnanci pak mohou platit formou srážky ze mzdy, doplatkem.

Základní škola T. G. Masaryka Poděbrady, Školní 556, okres Nymburk

Jídla podávaná v rámci školního stravování se konzumují v jídelně. Každý žák má v době přítomnosti na vyučování nárok na jeden oběd. První den neplánované nepřítomnosti žáka ve škole, se považuje za pobyt ve škole. V tento den je možné odebrat oběd do jídlonosičů. Jídlonosiče nesmí být ze skla! Jídlo je určeno k přímé spotřebě a za jeho kvalitu po vynesení z jídelny ŠJ nezodpovídá!

Obědy se vydávají ve stanovenou výdejní dobu.

Při absenci je nutné obědy odhlásit den předem do 14:00! Zpětné odhlašování obědů není možné – pokud si strávník oběd neodhlásí, strava mu propadne bez náhrady.

Informace o stavu svého konta, dostane každý strávník na požádání v kanceláři ŠJ.

Strávníkům, kteří si aktivují připojení na webovou stránku www.strava.cz je přehled o stavu konta zasílán 1x měsíčně na jeho e-mailovou adresu.

Případné přeplatky stravného jsou automaticky převedeny na září dalšího školního roku. **Strávníci, kteří končí stravování, se musí osobně odhlásit a přeplatky si vyzvednou u vedoucí ŠJ, pokud tak neučiní do konce září následujícího školního roku, přeplatek propadne ve prospěch ŠJ.**

V případě, že se vaří dvě hlavní jídla, si mohou strávníci hlavní jídlo vybrat. Oběd č. 1 má každý strávník vždy přihlášený (Pokud má na svém kontě dostatečný obnos peněz.) Přeobjednávku na oběd č. 2 je nutné provést nejpozději týden předem do 14.00 hodin. Pokud nebude na jeden z druhů jídla přihlášeno více než 20 strávníků, jídlo se nevaří! V době prázdnin a ředitelského volna se nevaří, strávníci jsou včas informováni a automaticky odhlášeni.

Pokud si strávník zapomene čip, vyzvedne si v kanceláři ŠJ náhradní stravenku.

Strávníci se v jídelně chovají ohleduplně v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování. Nevynášejí nádobí z jídelny. Za hrubé porušení řádu ŠJ může být strávník vyloučen ze stravování. Veškeré škody na majetku ŠJ, strávníkem způsobené je povinen strávník uhradit. Po celou dobu výdeje obědů pro žáky, funguje v jídelně pedagogický dozor.

Odprodej nevydaných obědů

a) V případě, že po výdeji obědů všem strávníkům v daném dni zůstanou zbytkové obědy, bude umožněno tyto obědy odprodat zaměstnancům školy.

Snahou vedoucí školní jídelny musí být, aby objem zbytkových obědů byl minimální.

b) Zbytkové obědy se mohou dle živnostenského listu prodávat za úplatu. Zbytkový oběd lze prodat pouze tehdy, pokud si osoba v tento den zakoupila oběd i za plnou cenu.

c) Cena pro odkoupení zbytkového oběda (jedné porce) je 20 Kč.

d) Zbytkový oběd bude prodán po ukončení výdeje obědů, tj. po 14. hodině.

e) Strávník při odběru jídla zaplatí odpovídající částku vedoucí stravování. Vedoucí stravování provede každý den vlastní vyúčtování zbytkových obědů a s hospodářkou školy 1x měsíčně i konečné měsíční vyúčtování.

f) Výtěžek z prodeje zbytkových obědů je přijat jako výnos doplňkové činnosti.

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: paní Irena Nováková
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 13. 11. 2019, čj. Dok – 27/19. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem: 19. 4. 2021
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem: 19. 4. 2021

V Poděbradech dne 14. 4. 2021

.....
Mgr. Vlastislav Sýkora
ředitel školy

Dodatek č. 1

**k interní směrnici
ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Tento dodatek upravuje a mění odst. 7 takto:

Ruší se znění:

Výše stravného od 1. 9. 2020:

1. kategorie	7-10let	25,- Kč
2. kategorie	11-14let	27,- Kč
3. kategorie	15-18let	29,- Kč
Zaměstnanci		29,- Kč
Důchodci vl.		64,- Kč
Cizí strávníci		74,- Kč

Vkládá se nové znění:

Výše stravného od 1. 7. 2021:

1. kategorie	7-10let	25,- Kč
2. kategorie	11-14let	29,- Kč
3. kategorie	15-18let	36,- Kč
Zaměstnanci		36,- Kč
Zaměst. DPČ		35,- Kč
Důchodci vl.		67,- Kč
Cizí strávníci		80,-Kč

Peněžitý příspěvek na stravování

Pokud jde o období, kdy je vlastní stravovací zařízení mimo provoz, je zaměstnancům v pracovním poměru na základě § 33b, odst. 4 zákona č.250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů a podle vyhlášky č.84/2005 Sb., o nákladech na stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky v aktuálním znění, poskytován peněžitý příspěvek na stravování.

Základní škola T. G. Masaryka Poděbrady, Školní 556, okres Nymburk

Peněžitý příspěvek na stravování za den náleží zaměstnanci v pracovním poměru, odpracovali alespoň 3 hodiny v tomto dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě.

Peněžitý příspěvek na stravování za den se poskytuje do výše 70 % horní hranice stravného, které lze poskytnout zaměstnancům odměňovaným platem při pracovní cestě trvající 5 až 12 hodin.

Pro rok 2021 je peněžitý příspěvek na stravování stanoven ve výši 75 Kč za den.

Ostatní znění směrnice zůstává nezměněno.

Tento dodatek je účinný a platný od 1. července 2021.

V Poděbradech dne 16. 6. 2021

Mgr. Vlastislav Sýkora
ředitel školy

Dodatek č. 2

**k interní směrnici
ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Tento dodatek upravuje a mění odst. 7 takto:

Ruší se znění:

V případě, že se vaří dvě hlavní jídla, si mohou strávníci hlavní jídlo vybrat. Oběd č. 1 má každý strážník vždy přihlášený (Pokud má na svém kontě dostatečný obnos peněz.) Přeobjednávku na oběd č. 2 je nutné provést nejpozději týden předem do 14.00 hodin. Pokud nebude na jeden z druhů jídla přihlášeno více než 20 strávníků, jídlo se nevaří!

Vkládá se nové znění:

Obědy lze vybírat ze dvou chodů jídel. Automaticky je přihlášen oběd č. 1 (pokud má na svém kontě strážník dostatečný obnos peněz). Přeobjednávku na oběd č. 2 je nutné provést nejpozději 2 pracovní dny předem do 14:00 hodin. Pokud nebude na oběd č. 2 přihlášeno více než 20 strávníků, jídlo se nevaří a strážníkovi bude vydán automaticky oběd č. 1.

Ostatní znění směrnice zůstává nezměněno.

Tento dodatek je účinný a platný od 1. října 2021.

V Poděbradech dne 1. 10. 2021

Mgr. Vlastislav Sýkora
ředitel školy

k interní směrnici
ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Tento dodatek upravuje a mění odst. 7 upravený dodatkem č.1 takto:

Ruší se znění:

Pro rok 2021 je peněžitý příspěvek na stravování stanoven ve výši 75 Kč za den.

Vkládá se nové znění:

Pro rok 2022 je peněžitý příspěvek na stravování stanoven ve výši 82 Kč za den.

Ostatní znění směrnice zůstává nezměněno.

Tento dodatek je účinný a platný od 1. února 2022.

V Poděbradech dne 1. 2. 2022

Mgr. Vlastislav Sýkora
ředitel školy

Dodatek č. 4

**k interní směrnici
ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Tento dodatek upravuje a mění odst. 7 ve znění dodatku č. 1 a 2 takto:

Ruší se znění:

Výše stravného od 1. 7. 2021:

1. kategorie	7-10let	25,- Kč
2. kategorie	11-14let	29,- Kč
3. kategorie	15-18let	36,- Kč
Zaměstnanci		36,- Kč
Zaměst. DPČ		35,- Kč
Důchodci vl.		67,- Kč
Cizí strávnicki		80,- Kč

Obědy lze vybírat ze dvou chodů jídel. Automaticky je přihlášen oběd č. 1 (pokud má na svém kontě strávnick dostatečný obnos peněz). Preobjednávku na oběd č. 2 je nutné provést nejpozději 2 pracovní dny předem do 14:00 hodin. Pokud nebude na oběd č. 2 přihlášeno více než 20 strávnicků, jídlo se nevaří a strávnickovi bude vydán automaticky oběd č. 1.

Vkládá se nové znění:

Výše stravného od 1. 4. 2022:

1. kategorie	7-10let	25,- Kč
2. kategorie	11-14let	29,- Kč
3. kategorie	15-18let	36,- Kč
Zaměstnanci		36,- Kč
Zaměst. DPČ		35,- Kč
Důchodci vl.		93,- Kč
Cizí strávnicki		108,-Kč

Obědy lze vybírat ze dvou chodů jídel. Automaticky je přihlášen oběd č. 1 (pokud má na svém kontě strávnick dostatečný obnos peněz). Preobjednávku na oběd č. 2 je nutné provést nejpozději 2 pracovní dny předem do 14:00 hodin.

Základní škola T. G. Masaryka Poděbrady, Školní 556, okres Nymburk

Ostatní znění směrnice zůstává nezměněno.

Tento dodatek je účinný a platný od 1. dubna 2022

V Poděbradech dne 1. dubna 2022

Mgr. Vlastislav Sýkora
ředitel školy