

Vnitřní řád školní jídelny

I. Údaje o zařízení

Školské zařízení:	Školní jídelna při ZŠ a MŠ Martínkovice, příspěvková organizace
Adresa:	549 73 Martínkovice 250
Vedoucí školní jídelny:	Dana Nentvichová
Tel.:	491 614 237
E-mail:	sj.martinkovice@seznam.cz
Web:	www.skolamartinkovice
Kapacita školní jídelny:	165 obědů

II. Úvodní ustanovení

1. Vnitřní řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, školní jídelny a ostatních strávníků.
2. Vnitřní řád školní jídelny je závazný pro všechny osoby, které se stravují ve školní jídelně, v případě nezletilých žáků i pro jejich zákonné zástupce.
3. Vnitřní řád školní jídelny je zpracován v souladu s těmito zákony a vyhláškami:
 - zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon,
 - zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
 - vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
 - vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
 - vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených ÚSC
 - nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
 - nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu
 - nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinářského práva a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
 - nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
 - zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách v platném znění včetně příslušných prováděcích vyhlášek s platným znění
4. Školní jídelna zajišťuje stravu pro:
 - vlastní zaměstnance jídelny, základní a mateřské školy – obědy
 - děti mateřských škol – přesnídávky, obědy, svačiny
 - žáky základních škol – obědy
 - jiné osoby (cizí strávníky) v rámci doplňkové činnosti – obědy

III. Provoz

Školní jídelna je v provozu pouze v pracovní dny podle potřeby školských zařízení.

Provozní doba:	7:00 - 14:00 hodin
Úřední hodiny (kancelář ŠJ)	7:00 – 7:40 a 11:00 – 14:00 hodin
Stravování cizích strávníků	11:00 – 11:20 a 12:00 – 12:20 a 12:50 – 13:00 hodin
Stravování žáků a zaměstnanců	11:00 – 14:00 hodin

IV. Přihlášení k odebrání stravy

Na každý školní rok je strážník povinen vyplnit vždy novou přihlášku ke stravování, která mu bude předána v MŠ nebo ZŠ nebo ve školní jídelně, kde se stravuje. Přihlášky na nový školní rok budou přijímány vždy od 01. 09. - začátku školního roku.

Odevzdáním přihlášky je strážník závazně přihlášen ke každodennímu odběru stravy po celý daný školní rok (bez ohledu na úhradu stravy), pokud je v provozu školní zařízení, které strážník navštěvuje. Pokud se strážník nebo zákonný zástupce rozhodne zrušit odebrání obědů v průběhu školního roku, je povinen strážník nebo zákonný zástupce doručit do ŠJ písemné prohlášení o ukončení stravování.

V. Způsob přihlašování a odhlašování stravy

Povinností každého strážníka je přihlásit se k odebrání obědů ve školní jídelně. Žáci ZŠ, dospělí a cizí strážníci odebrávají v jednom dni jeden oběd, děti MŠ odebrávají polodenní /ranní sv. a oběd/, nebo celodenní stravu /ranní sv., oběd a odpo. sv./.

Odhlásit nebo přihlásit stravu si může strážník nejpozději den předem do 13.00 hodin, případně ten den do 7.30 hodin. Za neodebranou nebo špatně odhlášenou stravu ŠJ neposkytuje finanční náhradu.

VI. Úplata za školní stravování

1. Sazby stravného vycházejí z finančních limitů na nákup potravin uvedených v příloze k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování.
2. Sazby stravného jsou stanoveny podle věkových skupin žáků, do kterých jsou žáci zařazováni na dobu školního roku od 1. 9. – 31. 8., ve kterém dosahují určeného věku.
3. Sazby stravného za jedno odebrané jídlo jsou stanoveny takto:

• děti MŠ 3 - 6 let přesnídávka	7,- Kč	<i>koeficient 0,5</i>
• děti MŠ 3 - 6 let oběd	23,-	
• děti MŠ 3 - 6 let svačina	6,-	
• pitný režim	-	
• děti MŠ 7 - 10 let přesnídávka	7,- Kč	<i>koeficient 0,6</i>
• děti MŠ, ZŠ 7 - 10 let oběd	26,-	
• děti MŠ 7 - 10 let svačina	6,-	
• pitný režim	-	
• žáci 7 – 10 let oběd	26,- Kč	<i>koeficient 0,6</i>
• žáci 11 – 14 let oběd	28,- Kč	<i>koeficient 0,7</i>
• žáci 15 let a výše a dospělí oběd	30,- Kč	<i>koeficient 0,8</i>

VII. Způsob platby stravného

Stravné se platí v hotovosti v kanceláři školní jídelny, případně v ředitelně základní školy. Strava se platí předem, to znamená, že do 30. dne v měsíci musí být uhrazena na celý následující měsíc.

Přeplatky na stravném se vrací při placení na další měsíc všem strávnickům.

Strávnicki, kteří neuhradí platbu do výše uvedeného data, budou do uhrazení dluhu vyloučeni ze stravování, resp. bude u dětí MŠ dán podnět k rozhodnutí o ukončení předškolního vzdělávání, a to v souladu s § 35 odst. 1 d) zákona 561/2004 Sb.

VIII. Úhrada za závodní stravování

Sazba stravného vychází z finančních limitů na nákup potravin uvedených v příloze č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, z § 2, 3 vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky. Finanční limit je snížen o příspěvek z FKSP. Příspěvek z FKSP zaměstnancům nenáleží v době čerpání dovolené a při pracovní neschopnosti.

IX. Doplnková činnost

Doplnková činnost je povolena zřizovatelem školní jídelny ve Zřizovací listině příspěvkové organizace Základní škola a Mateřská škola Martínkovice ze dne 1.1.2005. Školní jídelna provozuje doplňkovou činnost.

V rámci DČ jsou prodávány obědy cizím strávnickům (důchodcům a jiným osobám).

Sazba stravného vychází ze směrnice o doplňkové činnosti a z kalkulace nákladů na 1 oběd, ve které jsou zahrnuty náklady na potraviny, mzdové náklady, režijní náklady (tj. náklady na elektrický proud, vodné a stočné, topení, amortizaci) a přiměřený zisk.

Sazba stravného je nově vypočítávána po dohodě vedoucí školní jídelny a ředitelky školy v době, kdy dojde k velkému zdražení potravin a výše finančního limitu nestačí na uvaření oběda. Sazba na 1 odebraný oběd pro cizí strávnicky činí Kč 52,- a je platná od 1. 5. 2019.

X. Jídelní lístek

1. Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny společně s hlavní kuchařkou.
2. Jídelní lístek je zveřejněn na nástěnce v budově školní jídelny, základní školy i mateřské školy.
3. Jídelní lístek může být změněn v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci apod.

XI. Vlastní organizace stravování

1. Před školní jídelnou se stravující žáci řídí pokyny dozoru. Boty, svršky a školní brašny zůstávají uloženy v šatně (na chodbě) jídelny. Do školní jídelny mohou vstoupit jen strávnicki, kteří se v jídelně stravují. Osoby, které se v jídelně nestravují nebo si odnášejí jídlo v jídelnosičích, se v prostorách jídelny nesmí zdržovat.
2. Ve školní jídelně strávnicki dbají na kulturu stolování, dodržují hygienická pravidla a řád školní jídelny, řídí se pokyny určeného pedagogického pracovníka, který vykonává dohled.
3. Žáci před vstupem do jídelny provedou důkladnou očištění rukou, shromáždí se před vstupem do jídelny a podle pokynů dozoru spořádaně vstupují do objektu

školní jídelny a zasedají ke stolům. Vyčkají, až jim pedagogický pracovník nalije polévku. Pro hlavní jídlo si žáci odcházejí sami až sní polévku. Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě. Moučníky, ovoce apod. si žáci neodnášejí do šaten nebo jiných prostorů. Použité nádobí žáci odnesou na určené místo.

4. Při čekání na jídlo zachovávají žáci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Při přenosu jídla se chovají ukázněně, neběhají, nežertují a neprovádí jiné činnosti, které by mohly způsobit úraz.
5. Musejí-li žáci čekat, až se uvolní místo u stolu, vyčkají, dokud stravující se žák vše nezkonsumuje (včetně pití, zákusku...) a do jídelny vcházejí teprve, až žák opustí jídelnu.
6. V případě nejasnosti, zda má žák oběd přihlášený, nahlédne vedoucí školní jídelny do seznamů přihlášených strážníku a kuchaře toto upřesní.
7. Strážníci nesmí bez souhlasu vedoucí školní jídelny vynášet ze školní jídelny inventář školní jídelny, jako jsou například talíře, příbory, sklenice, židle apod.
8. Žáci, kteří se během čekání na oběd chovají nevhodně, budou vykázáni mimo jídelnu a strava jim bude podána jako posledním.
9. Během výdeje obědů zajišťují mimořádný úklid jídelny (rozbité nádobí, rozlité tekutiny, atd.) provozní pracovnice.

XII. Konzumace jídla

1. Strážníkům je vydáván kompletní oběd skládající se z polévky, hlavního chodu a nápoje, podle možnosti a vhodnosti i salát, kompot, ovoce, moučník nebo dezert.
2. **Polévku žákům nalévá pedagogický dozor, další součásti oběda jsou na stolní nádobí nabírány a nalévány pracovníky školní jídelny.** Nápoj si nalévá každý strážník sám u samostatného nápojového pultu.
3. Polévku a veškeré přílohy může žák na požádání dostat formou přídatku.
4. Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě.
5. Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strážníci v prostorách školní jídelny dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, § 2, odst. 7.
6. Strážníci mohou konzumovat jídla mimo prostory školní jídelny jen tehdy, nejsou-li podávána v rámci školního stravování, tzn. jídla podávána pouze v rámci doplňkové činnosti. V takovém případě si mohou jídlo odnést v jídlonosičích v době uvedené v čl. 3 tohoto provozního řádu.

Na základě § 4 odst. 9 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, je povoleno strážníkovi v první den neplánované nepřítomnosti – nemoci, úrazu, odebrat oběd do jídlonosiče v době uvedené v čl. 3 tohoto provozního řádu.

1. Strážníci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla ani k jeho dojídaní.
2. Pokud strážník odebírá stravu do jídlonosiče, musí tento předkládat vždy čistý, do špatně umytých jídlonosičů nebude strava vydávána.

XIII. Dozory na jídelně

1. Dozory ve školní jídelně stanovuje ředitel školy.
2. Dohled nad nezletilými žáky na jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci dle pokynů ředitele školy.
3. Povinnosti dozoru na jídelně:

- ručí za pořádek a klid ve všech prostorách jídelny včetně hygienických místností
- žáky nenutí násilně do jídla
- sleduje stolování žáků a upozorňuje na nedostatky v kultuře stolování
- dbá na slušné a ohleduplné chování a dodržování hygieny žáků
- sleduje reakce strážníků na množství a kvalitu jídla
- sleduje a koriguje odevzdávání použitého nádobí strážníky do odkladního okénka
- dbá na bezpečnost stravujících se žáků
- dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka, nápoj nebo upadnutší jídlo apod.) okamžitě upozorní pracovníci provozu školní jídelny, která ihned závadu odstraní, aby tak nedošlo k případnému úrazu strážníků
- reguluje osvětlení na jídelně
- zamezuje do jídelny vstupu osob, které se zde nestravují

XIV. Stravování v době nemoci žáka

1. Zařízení školního stravování a tedy i školní jídelna zabezpečuje hmotnou péči pro žáky pouze v době jejich pobytu ve škole.
2. Za pobyt ve škole se považuje i první den neplánované nepřítomnosti žáka ve škole.
3. V první den nepřítomnosti žáka, pokud žák neodebere stravu sám, může stravu odnést v jídlonosiči zákonný zástupce žáka.
4. Druhý a další dny nepřítomnosti ve škole nejsou považovány za pobyt žáka ve škole, a proto žák nemá nárok na zvýhodněné stravování. Ani zákonný zástupce žáka nesmí odnést stravu v jídlonosiči.
5. Zákonný zástupce žáka může druhý a další dny nemoci žáka stravu odebírat do jídlonosiče, ale pouze za plnou cenu v rámci doplňkové činnosti v ceně Kč 44,- za 1 oběd.

XV. Úrazy ve školní jídelně

1. Úrazy a nevolnost jsou stravující se žáci, případně svědci těchto událostí, povinni okamžitě nahlásit doзору na jídelně, který neprodleně učiní odpovídající opatření.
Pedagogický dozor tuto událost ohlásí vedoucí školní jídelny, která poskytne žákovi první pomoc, provede zápis do příslušné knihy úrazů a oznamuje úraz ředitelce školy. Ředitelka školy dále provádí další úkony v souladu s příslušným metodickým pokynem MŠMT ČR.
2. Úrazy cizích strážníků se hlásí vedoucí školní jídelny, která neprodleně učiní odpovídající opatření.

XVI. Škody na majetku školní jídelny

1. Strážníci, případně jejich zákonní zástupci odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny.
2. Strážníci jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, nebo jako svědci viděli způsobit, zaměstnancům školní jídelny, případně doзору na jídelně, v případě větších škod vedoucí školní jídelny.
3. Škodu, která je způsobena neúmyslně, strážník nehradí.

4. Úmyslně způsobenou škodu je strážník, případně jeho zákonný zástupce povinen nahradit.

XVII. Závěrečná ustanovení

1. Veškeré připomínky týkající se jídelního lístku, kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší vedoucí školní jídelny.
2. S vnitřním řádem školní jídelny jsou strážníci a v případě žáků i jejich zákonní zástupci seznámeni zveřejněním řádu na nástěnce školní jídelny.
3. Strážníci jsou povinni se řídit pokyny uvedenými v tomto „Vnitřním řádu školní jídelny“, pokyny ředitelky školní jídelny a příslušného dozoru.

Tento vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti dne 1. 5. 2019

Dana Nentvichová
vedoucí ŠJ

Mgr. Naděžda Bláhová
ředitelka školy

Základní škola a mateřská škola Martínkovice, okres Náchod

Provozní řád školní jídelny - výdejny v MŠ

Školní jídelna - výdejna dodržuje :

- a) stanovený pitný režim
- b) technologické postupy a normy při přípravě jídla
 - norma syrového masa
 - doba od dokončení tepelné úpravy jídla do výdeje

Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedoucí ŠJ.

Rodiče jsou povinni přihlásit či odhlásit stravu (přesnídávku i oběd) na druhý den pro **dítě do 13.00 hodin ve školní jídelně, případně do 7.30 hodin ten den.**

Nebude-li do této doby dítě přihlášeno a do MŠ ráno přijde, prosíme o sdělení do ŠJ v 7.30 hodin. Kuchařka připraví svačinu navíc a k obědu dítě dostane stravu bez masa.

První den nemoci dítěte nebo jiné nepřítomnosti si mohou rodiče vyzvednout neodhlášený oběd ve ŠJ v 11.00 nebo ve 12.50 hodin. Přesnídávka neodhlášených dětí, které ve školce nejsou, se rozdělí mezi ostatní děti ještě v jídelně. Žádná strava ani ovoce se do třídy neodnáší. Děti mají ve třídě k dispozici pouze nápoj.

Přesnídávky se vydávají od **8.30** hodin, při návštěvě divadla nebo jiné akce, kdy děti odjíždí autobusem, se svačina připravuje již v 7.00 hodin. Všechny děti musí být ve školce včas, jinak se nespotebovaná strava zlikviduje do zbytků. Oběd se vydává v **11.30** hodin a svačina **ve 14.00** hodin.

Odpolední svačinu **připraví kuchařka v kuchyni a pracovníce ji odnese společně s obědem do výdejny a uloží do lednice.** Pokud jde dítě dříve domů, učitelka mu svačinu předá z lednice při jeho odchodu.

Dohled při výdeji stravy dětem vykonává učitelka MŠ.

Mateřská škola učí děti správným stravovacím návykům

6. tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku
7. ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvého ovoce a zeleniny, ovocných a zeleninových salátů, luštěninových salátů a pomazánek, cereálního pečiva a mléčných výrobků
8. je dodržován pitný režim - čaj ovocný, bylinný, s citrónem, **voda, džus, mošt, sirup ...** (součástí pitného režimu není mléčný nápoj podávaný k přesnídávce)
9. po dohodě rodičů s vedením MŠ a ŠJ je možné individuální řešení jakéhokoliv dietetického problému (potravinové alergie, bezlepková dieta ...)

Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

10. řídí se platnými vyhláškami
11. podmínkou je měsíční plnění „spotřebního koše“ - je evidence jednotlivých složek stravy, aby byla dodržena předepsaná výživová norma; jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy

V Martínkovicích 1. 9. 2017

Dana Nentvichová
vedoucí ŠJ

Mgr. Naděžda Bláhová
ředitelka školy

Základní škola a mateřská škola Martínkovice, okres Náchod

Provozní řád školní kuchyně

I. Provoz

- (1) V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- (2) Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- (3) Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- (4) Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- (5) Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 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) Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných min. 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťkovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- (10) Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- (11) Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- (12) Do místností, kde jsou požitaviny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- (13) Při manipulaci s požitavinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- (14) Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- (15) Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.
- (16) Je nutno stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čistěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čistění kuchyňského nádobí a stolů. Pomůcky označit červenou barvou. Pomůcky na čistění stolů označit bílou barvou a na čistění kotlů modrou barvou.
- (17) Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.
- (18) V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.
- (19) Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
- (20) Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky.

II. 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, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- (2) Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od 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 dřevěným přípravkem - tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
- (4) Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod., je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- (5) Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části el. instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- (6) Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- (7) Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Vnitřní řád školní jídelny byl projedná a schválen školskou radou dne 20. září 2017

Dana Nentvichová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Naděžda Bláhová
ředitelka školy

V Martínkovicích 1. 9. 2017