

Základní škola a Mateřská škola Velké Hamry, příspěvková organizace

Vnitřní řád školní jídelny

Číslo jednací	ZSVH-498/2022	Číslo směrnice	SM 8
Vypracoval	Ing. Zdeňka Juklová Radka Fišerová RNDr. Martin Smola	Schválil	RNDr. Martin Smola
Projednáno pedagogickou radou	-----	Schváleno Školskou radou	-----
Směrnice nabývá účinnosti dne	1. 9. 2022	Spisový znak /skartační znak	A5 /A10
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.			
Tato směrnice nahrazuje směrnici SM 8 z 1.9.2021			

1. Úvodní ustanovení

- 1.1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
- 1.2. 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.
- 1.3. 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

- 2.1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- 2.2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- 2.3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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.
- 2.6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- 2.7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- 2.8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- 2.9. 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:

- 3.1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- 3.2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- 3.3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
- 3.4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,

- 3.5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
- 3.6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- 4.1. Pracovní doba kuchyně je 6.00 hod – 14.30 hod v provozu VH 541, provoz VH 212 od 7:00 do 13:00.
- 4.2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka, vedoucí ŠJ a kuchařka, na pracovišti VH 212 také provozní.
- 4.3. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplacení přepлатků v hotovosti je možné také v kanceláři vedoucí ŠJ, popřípadě na pracovišti VH 212, kde zajišťuje výběr provozní ŠJ.
- 4.4. Každý pracovník je povinen dbát o svůj zdravotní stav.
- 4.5. Každý pracovník musí mít na pracovišti zdravotní průkaz.
- 4.6. Každý pracovník ŠJ musí dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
- 4.7. Každý pracovník ŠJ je povinen dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- 4.8. Každý pracovník ŠJ je povinen znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- 4.9. Každý pracovník smí užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
- 4.10. Pracovníci jsou povinni kontrolovat záruční lhůty potravin.

5. Zásady provozní hygieny

- 5.1. 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.
- 5.2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
- 5.3. 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.).
- 5.4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
- 5.5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 5.6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- 5.7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- 5.8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- 5.9. Platí zákaz kouření ve všech prostorách.
- 5.10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v úklidové místnosti. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

6. 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, na pracovišti VH 212 provozní ŠJ. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít

k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

7. Příprava pokrmů

- 7.1. Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
- 7.2. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
- 7.3. 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.
- 7.4. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- 7.5. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- 7.6. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
- 7.7. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
- 7.8. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

8. Výdej stravy

- 8.1. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
- 8.2. 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.

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

- 9.1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
- 9.2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- 9.3. nádoby s pokrmem (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- 9.4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- 9.5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- 9.6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
- 9.7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
- 9.8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy,
- 9.9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- 9.10. nádoby 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
- 9.11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmami
- 9.12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmami

- 9.13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- 9.14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- 9.15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- 9.16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmu 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
- 9.17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- 9.18. 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
- 9.19. 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
- 9.20. 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
- 9.21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- 9.22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- 9.23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- 9.24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- 9.25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
- 9.26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
- 9.27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

10. Úhrady, platby a ceny za stravování ve školní jídelně

- 10.1. Záloha na platbu za úhradu obědů se provádí bezhotovostně na účet 35-963878369/0800 předem. Ve výjimečných případech hotově.
- 10.2. Na konci školního roku, nebo na vyžádání je provedeno vyúčtování dle skutečně odebraných obědů.
- 10.3. **Provoz VH 541:** Pokud chce strážník, nebo jeho zákonný zástupce odhlásit oběd, musí tak učinit den předem, nejpozději do 14hodin buď na terminálu ve školní jídelně, nebo elektronicky přes webovou aplikaci přístupnou z webových stránek školy. Pokud tak neučiní, bude mu tento oběd započítán jako odebraný.
- 10.4. **Provoz VH 212:** odhlašování a přihlašování obědů lze provést osobně, telefonicky na čísle **770 178 179** nejpozději 1 den předem do 14:00. Odpolední svačiny MŠ se přihlašují vždy před začátkem měsíce **pouze na celý měsíc**.

Ceny obědů pro strávníky v provozovně VH 541

Žáci 6 - 10 let	32 Kč
Žáci 11-14 let	35 Kč
Žáci 15 let a starší	40 Kč
Dospělí – zaměstnanec školy	40Kč
Dospělí – cizí strávník	80 Kč

Ceny jednotlivých jídel v provozovně VH 212

Děti MŠ 3- 6 let	svačina	10 Kč
	oběd	22 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Děti MŠ odklad (6-7 let)	svačina	10 Kč
	oběd	24 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Žáci ZŠ 6 -10 let	oběd	35 Kč
Zaměstnanci	oběd	35 Kč

Zálohy na stravné v provozovně VH 541:

žáci 7-10 let	640 Kč/ měsíc
žáci 11-14 let	720 Kč/ měsíc
žáci 15 let a více	800 Kč/měsíc (věk žáka je ten, kterého dosáhne do 31. 8. v daném školním roce)
cizí strávníci	1600 Kč/měsíc

Zálohy na stravné v provozovně VH 212:

děti MŠ 3-6 let	840 Kč/ měsíc
děti MŠ odklad 6-7 let	880 Kč/ měsíc
žáci 6-10 let	700 Kč/ měsíc
zaměstnanci	700 Kč/ měsíc

11. Závěrečná ustanovení

Nedílnou součástí tohoto provozního řádu jsou přílohy **Řád školní jídelny pro pracoviště VH 212 a Řád školní jídelny pro pracoviště VH 541**, které budou veřejně vyvěšeny v prostoru školních jídelen.

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Radka Fišerová, vedoucí školní jídelny.
 O kontrolách provádí písemné záznamy.

Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 9. 2022
 Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2022

Ve Velkých Hamrech dne 1. 9. 2022

RNDr. Martin Smola, ředitel školy

Řád školní jídelny - Velké Hamry 541

1. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:45 do 14.00 pro žáky, pro cizí strážníky od 11:15-11:45.
2. Vaří se dva druhy jídel. Pokud nebude přihlášeno na oběd č.2, alespoň 15 strážníků, tento se nevaří.
3. Odhlášení obědů musí být uskutečněno nejpozději den předem, a to do 14:00 hodin. V první den nemoci, lze výjimečně oběd odhlásit telefonicky do 7:15 téhož dne.
4. V případě nemoci se oběd vydává do vlastních nosičů pouze první den nemoci, po té se musí odhlásit. Za neodebrané nebo včas neodhlášené jídlo se náhrada neposkytuje.
5. Každý strážník je povinen nosit čip. Při ztrátě čipu je nutné co nejdříve informovat vedoucí školní jídelny a zakoupit si čip nový. Po zakoupení nového již starý nelze vrátit. Pokud si jej strážník zapomene, nahlásí to vedoucí školní jídelny, která vydá lísteček s číslem oběda pro kuchařku u výdejního okénka.
6. Placení stravného se provádí předem, nejlépe k 25. V měsíci (první platba je v srpnu, poslední v květnu):
 - a. Převodem z účtu (trvalý příkaz) na účet školní jídelny 35-0963878369/0800 s variabilním symbolem uvedeným na přihlášce.
 - b. Hotově u vedoucí jídelny (denně od 7:00-8:00 nebo od 13:45-14:30 v kanceláři)
 - c. Zálohy na stravné:
 - žáci 6-10 let 640 Kč/ měsíc
 - žáci 11-14 let 700 Kč/ měsíc
 - žáci 15 let a více 800 Kč/měsíc (věk žáka je ten, kterého dosáhne do 31.8. v daném školním roce)
 - cizí strážníci 1600 Kč/měsíc
 - d. Ceny oběda-žáci: 6 -10 let – 32 Kč, 11-14 let – 35 Kč, 15-a více let 40 Kč, zaměstnanci 40 Kč.
 - e. Cena oběda cizí strážníci: 80 Kč
7. Pokud nebude oběd zaplacen včas, nebude vydán.
8. Vrácení stravného se uskuteční vždy ke konci školního roku tj. červenci), převedením na účet nebo hotově u vedoucí školní jídelny.
9. Dohled na žáky zajišťují pracovníci školy dle vyvěšeného přehledu.
10. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
11. Dohlížející jsou povinni:
 - a. Zajistit dohled v jídelně i v šatně po celou dobu výdejů obědů
 - b. Zajistit službu, se kterou po odchodu žáků zkontrolují pořádek v jídelně i v šatně a zajistí odstranění případných nedostatků.
 - c. Po skončení provozu poslední z pedagogických pracovníků vypíná osvětlení.
12. Běžný úklid během provozní doby zajišťují pracovnice školní jídelny, včetně stolů a podlahy znečištěných jídel.
13. Úklid po skončení provozu zajišťuje škola.
14. Vedoucí školní jídelny vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně a na webu školy.
15. Školní jídelna vydává kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a nuceni k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strážníci je z místnosti neodnášejí. Jídlo musí být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny (jogurty, krémy apod. bez obalu z obchodu, vydávány v miskách)
16. Žáci dodržují pravidla slušného chování a hygienických a kulturních stravovacích návyků a dbají pokynů učitelů a pracovníků školní kuchyně.

Řád školní jídelny - Velké Hamry 212

Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 sb. O předškolním, základním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, popřípadě cizích strávníků.

Zásady provozu

1. Základní vyhlášky a předpisy a celé znění vnitřní směrnice je k dispozici u vedení školní jídelny.
2. Strávník má nárok na oběd, jen pokud jsou obědy zaplacené.
3. Nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.
4. **Jídelní lístek** je vyvěšen na nástěnce za hlavními dveřmi do školy.
5. Školní jídelna vydává kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a nuceni k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je z místnosti neodnášejí. Jídlo musí být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny (jogurty, krémy apod. bez obalu z obchodu, vydávány v miskách)
6. Děti a žáci jsou vedeni k dodržování pravidel slušného chování a hygienických a kulturních stravovacích návyků a dbají pokynů učitelek a pracovníků školní kuchyně.

Provoz školní jídelny

Školní jídelna je v provozu v pracovní dny **od 8:45 do 14:30**.

Výdejní doba:	přesnídávka	8:45
	oběd (děti, žáci a zaměstnanci)	11:20 – 12:00
	odnos domů do jídlonosičů	11:00 – 11:15
	odpolední svačina	14:30

Zálohy na stravné: platí se převodem na běžný účet **35-0963878369/0800**, ve výjimečných případech hotově v kanceláři školy

děti MŠ 3-6 let	840 Kč/ měsíc
děti MŠ odklad 6-7 let	880 Kč/ měsíc
žáci 6-10 let	700 Kč/ měsíc
zaměstnanci	700 Kč/ měsíc

Ceny jídel:

Ceny jednotlivých jídel v provozovně VH 212

Děti MŠ 3- 6 let	svačina	10 Kč
	oběd	22 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Děti MŠ odklad (6-7 let)	svačina	10 Kč
	oběd	24 Kč
	přesnídávka	10 Kč
Žáci ZŠ 6 -10 let	oběd	35 Kč
Zaměstnanci	oběd	35 Kč

Přihlašování obědů a svačin:

Přihlášení obědů musí být uskutečněno nejpozději den předem, a to do 14:00 hodin osobně, či telefonicky na telefonním čísle **770 178 719**.

Přihlašování svačin v MŠ musí být vždy do konce předcházejícího měsíce a to pouze na celý měsíc.

Odhlašování obědů

Odhlašování obědů je možné provést osobně, nebo telefonicky na čísle **770 178 719** vždy 1 den předem do 14:00. Odpolední svačiny se odhlašují pouze na celý měsíc.

V první den nemoci, lze výjimečně oběd odhlásit telefonicky do 7:15 téhož dne.

V případě nemoci se oběd vydává do vlastních nosičů pouze první den nemoci, po té se musí odhlásit.

Za neodebrané nebo včas neodhlášené jídlo se náhrada neposkytuje.