

## Informace pro vedoucí zařízení školního stravování č. 2

Z důvodu mimořádné situace v souvislosti s výskytem vysoce nakažlivého onemocnění Covid-19 a následných opatření ministerstva zdravotnictví a rozhodnutí vlády bylo upuštěno od pravidelného konání společných setkání a porad pro vedoucí zařízení školního stravování v druhém pololetí letošního roku.

Některé informace přikládáme alespoň touto formou.

### 1. Provoz školních stravovacích zařízení od 1. 9. 2020 v Kraji Vysočina

(Výtah a doplnění dle manuálu MŠMT ČR k provozu škol a školských zařízení ve školním roce 2020/2021 vzhledem ke Covid-19, Praha 17. 8. 2020)

**ke dni 9. 9. 2020**

#### Základní hygienická pravidla a standard úklidu:

- Dodržování osobní a provozní hygieny.
- Dezinfekce rukou, ploch, zařízení, předmětů (podle konkrétních podmínek několikrát denně).
- Úklid a dezinfekce hygienických zařízení probíhá vícekrát denně.
- Ochrana úst a nosu a řádná respirační hygiena v závislosti na protiepidemických opatřeních uvedených u příslušného stupně pohotovosti v oblasti ochrany veřejného zdraví.
- Opakovaná edukace zaměstnanců stravovacího zařízení.
- Vhodným způsobem škola a školské zařízení informuje o stanovených hygienických a protiepidemických pravidlech zaměstnance školy, děti, žáky, studenty a jejich zákonné zástupce.
- *Nošení roušek, štítů nebo respirátorů ve společných prostorách škol a školských zařízení, nošení roušek, štítů nebo respirátorů a jednorázových rukavic při výdeji pokrmů pracovníky stravovacího zařízení.*

#### Další souvislosti a doporučení:

- V případě konkrétních mimořádných situací spojených s onemocněním Covid-19 je škola a školské zařízení povinna postupovat podle pokynů KHS a dodržovat všechna aktuálně platná mimořádná opatření vyhlášená pro dané území příslušnou KHS nebo plošně MZd ČR.
- Při podezření na onemocnění COVID-19 se řídit pravidly MZd ČR.
  
- Omezit pobyt zákonných zástupců dětí, žáků uvnitř budovy školy nebo školského zařízení a případně i pohyb ostatních návštěvníků školy školského zařízení.
- Minimalizovat kontakt mezi žáky různých tříd, skupin.
- Rozložit výdej pokrmů do delšího časového úseku (dodržení garance nezávadnosti pokrmu), vyčlenit v jídelně sektory pro jednotlivé skupiny strávníků.
- Školy a stravovací zařízení, které stravují více škol a školských zařízení ve své školní jídelně, dohodnou s řediteli dotčených škol a školských zařízení postupnou docházku strávníků do stravovacího zařízení, aby se minimalizoval kontakt různých skupin

stravovaných (např., postupné zvonění, přesný rozvrh výdeje obědů pro jednotlivé školy a třídy).

- Zajistit mytí rukou a dezinfekci před odebráním jídla strážníky.
- Respektovat zásady správné výrobní a hygienické praxe (např. čistota, dezinfekce, dostatečná tepelná úprava pokrmů, uchování hotových pokrmů za odpovídající teploty, uchování hotových teplých pokrmů za odpovídající teploty - nad 60°C), oddělovat pracovní a civilní oděv, v pracovním oděvu neopouštět prostory školní jídelny, zajistit mytí nádobí při min. teplotě 60°C, při ručním mytí s oplachem vodou o teplotě min. 85°C, zajistit časté a průběžné větrání nejlépe okny – čerstvým vzduchem).
- Neprovázet samoobslužný výdej strážníky (polévka, nápoje, saláty, doplňky, příbory).
- Striktně oddělit místně nebo časově výdej jídel pro cizí strážníky, nejlépe na konci výdejní doby. Po výdeji cizím strážníkům zajistit očištění a dezinfekci stolů, židlí, výdejního prostoru.
- Nastavit pravidla pro manipulaci s doneseným nádobím tak, aby nebyl ohrožen zdravotně nezávadný provoz školní jídelny (např. strážník rozloží vlastní nádobí na ták, kuchařka bez přímého kontaktu naplní nádoby, strážník si ták odnese na vyhrazené místo, uzavře nádoby, ták odevzdá do prostoru sběru špinavého nádobí). Výdej do jídelonosičů pro děti, popřípadě zaměstnance školy školského zařízení probíhá ve stejnou dobu jako výdej pro cizí strážníky.
- Několikrát denně provádět dezinfekci povrchů a předmětů (kliky dveří, vypínače, baterie u umývadel, splachovadla, zásobníky mýdel a dezinfekce vhodnými prostředky).
- Denně provádět důkladný úklid školní jídelny (konzumační prostor), úklid na mokro a následná dezinfekce.
- Při praní prádla dodržovat hygienická pravidla – prát ve vyčleněné místnosti při teplotách nad 60°C, neskladovat společně čisté a použité prádlo (ručníky, utěrky, pracovní oděv, ubrusy apod.) - Nezajišťovat žádné další akce v prostorách školní jídelny.
- Škola nebo školské zařízení výslovně určí, kdo, kdy, kde, co a čím bude čistit a dezinfikovat. Přípravky je nezbytné používat podle pokynů výrobce uvedené na etiketě.
- Identifikovat kritické pracovní pozice a naplánovat alternativní pokrytí směn, např. oddělené směny, které se navzájem nepotkávají u provozů s celodenním provozem.
- V průběhu školního roku škola a školské zařízení zváží nutnost konání aktivit, které nejsou pro naplnění školního vzdělávacího programu nezbytné (nezajišťovat nové další akce ve školní jídelně).
- Aktivity jiných subjektů, které jsou organizovány v prostorách školy a nesouvisí se vzdělávacím procesem, jsou organizovány tak, aby byl minimalizován kontakt těmito subjekty s dětmi, žáky, studenty a zaměstnanci školy (včetně stravovacích služeb).
- Při střídání provozů je třeba zajistit řádné provětrání, úklid a dezinfekci všech užívaných prostor (např. celodenní stravovací provoz).

Materiál „Školní stravovací provozy při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem Covid-19“ zveřejněný KrÚ OŠMS ke dni 30. 4. 2020 můžete i nadále pro potřeby stravovacích služeb přiměřeně využívat.

**Sledujte aktuální informace např.: MŠMT ČR a MZd ČR, KHS Kraje Vysočina.**

<https://www.msmt.cz/manual-k-provozu-skol-od-zari>

<https://koronavirus.mzcr.cz/aktualni-opatreni/>

## 2. Metodický návod pro nařizování karantény ve školách a školských zařízeních v souvislosti s onemocněním Covid-19 (zveřejněno 4. 9. 2020)

vydaný MZd ČR

<https://www.msmt.cz/nejcastejsi-dotazy-ke-skolstvi-a-koronaviru-1>

<http://www.szu.cz/tema/prevence/doporuceni-pro-verejnost-2019-ncov>

### Poznámka:

- V současné „Covid“ době je nutno zvážit předzásobování potravinami na delší časové období. Není hospodárné zaplnit sklady zbožím a při případném výpadku stravovací činnosti řešit nadbytečné zásoby vytipovaných potravin nabídkou jiným subjektům anebo na hranici trvanlivosti zboží ve spolupráci se zřizovatelem odepisovat formou ztráty nezaviněných mank a zboží likvidovat oprávněnou osobou. Objednávky a nákup potravin vhodně upravovat dle pružné reakce dodavatelů.
- Opatření proti šíření Covid-19, které se promítají do činnosti školní jídelny a nejsou běžně součástí zpracovaných hygienických a provozních dokumentů stravovacího zařízení, do nich doplňte (provozní, vnitřní, sanitační řád, systém HACCP).
- Poskytování školských služeb/školního stravování v době:  
Karantény dítěte/ žáka **ne**  
Povinného distančního vzdělávání **ne**  
školní stravování se poskytuje pouze první den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole nebo školském zařízení (§ 4, odst. 9) vyhl. č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění),  
uplatnění § 122, odst. 2) školského zákona - hmotné zabezpečení se poskytuje po dobu pobytu ve škole a školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c).  
Stravovat se lze v režimu cizího stravovaného mimo prostor školní jídelny, nejlépe výdejem tzv. „přes okénko“, pokud to umožňují provozní, personální a hygienické podmínky v daném v čase.  
(konzultováno s právním oddělením na speciální lince MŠMT ČR ke koronaviru dne 11. 9. 2020)

### Příklady z praxe:

- Kuchařky používají roušky při kontaktu s cizími osobami (například s dodavateli), ve všech situacích, kdy přicházejí do styku se strávnicky, tedy i při výdeji obědů nebo při příjmu špinavého nádobí, a také při přípravě zeleninových salátů nebo ovoce, kde riziko přenosu viru je významně větší (není tepelně zpracováno).
- V jídelně mají vytvořeny sektory, které by oddělovaly třídy či skupiny, dbá se na větrání, v současné době jsou v jídelně v podstatě nepřetržitě otevřená okna. V jídelně je jako dohled paní na částečný úvazek, která neustále chodí a stírá stoly dezinfekcí, dle potřeby doplňuje mýdlo, dezinfekci, upozorňuje děti, pokud nemají roušku a nic nekonzumují.
- Dohled v jídelně dbá na to, aby děti, žáci stáli v rozestupech po jednotlivých třídách minimálně 1,5 – 2 m od sebe, zbytečně nemluvili nahlas.
- Stravování cizích strávnicků je časově i prostorově odděleno a poté, co odejdou, se jejich stůl stírá a dezinfikuje.
- Personál kuchyně během přípravy pokrmů roušky (smažení, příprava stravy v prostředí s párou) nemá, při ostatních činnostech roušky používá, bere si je vždy na výdej pokrmů, také při přejímce zboží, při odchodu z prostoru kuchyně a celkově dbá na zvýšenou hygienu (např. jednorázové rukavice jsou samozřejmostí při přejímce potravin, likvidaci obalů, výdeji pokrmů, kompletaci nádobí, příborů na tácy apod.)

- Některé jídelny dostaly ozónový generátor, který spouští po pracovní době, vždy jeden den v kuchyni a druhý den v jídelně.

### 3. Metodický návod pro zpracování statistického výkaznictví v regionálním školství pro školní rok 2020/2021 pro výkaz Z17-01 o činnosti zařízení školního stravování

<http://toiler.uiv.cz/help/rgs.asp>

podle stavu k 31. 10. 2020.

- Výkaz vyplňují všechna zařízení školního stravování zapsaná do rejstříku, vč. zařízení školního stravování při školských ubytovacích zařízeních, zařízení školního stravování při školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy a při školských zařízeních preventivně výchovné péče.
- Za zařízení školního stravování školy v přírodě se výkaz nevyplňuje.
- Pokud je v rejstříku zapsáno více odloučených pracovišť (provozoven, míst poskytovaných školských služeb) téhož zařízení školního stravování, vyplňuje se výkaz za každé odloučené pracoviště. Odloučené pracoviště nesmí prostorově souviset s jiným odloučeným pracovištěm téhož typu zařízení školního stravování ani s ním být umístěno na tomtéž nebo sousedním pozemku a při jiném organizačním uspořádání by mohlo být zapsáno v rejstříku jako zařízení školního stravování. Vykazuje-li zařízení školního stravování více odloučených pracovišť na samostatných výkazech, nesmí být žádný z těchto výkazů sumářem výkazů za tato pracoviště.
- Náhradní stravování: Pokud škola zabezpečuje pro své žáky stravování na základě smlouvy s jinou osobou poskytující stravovací služby podle § 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, a na toto stravování přispívá, vyplní za něj samostatný výkaz, i když v tomto případě nejde o zařízení školního stravování. V tomto výkaze bude uvedeno IZO a název vykazující školy. Bude vyplněn oddíl I, v oddíle III jen sl. 2 a 3 a oddíl V. Oddíly II, IV a VII se nevyplní. Stravuje-li škola své žáky ve více takových zařízeních, vyplní jen jeden výkaz za všechny stravované žáky. Vykonává-li jedna právnická osoba činnost více škol, vyplňuje se rovněž jeden výkaz.
- Za náhradní stravování se pro účely tohoto výkazu nepovažuje, dováží-li škola stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku a vydává-li ji ve vlastní výdejně vlastními pracovníky (viz dále).
- Školní bufet se nevykazuje.
- Školní jídelny - výdejny (dále jen „výdejny“) nevyplňují výkaz jen v těchto případech: - do výdejny se dováží strava ze zařízení zapsaného do rejstříku, které je součástí jiné právnické osoby a stravu vydávají pracovníci vyvařujícího subjektu (vše vykáže vyvařující zařízení v oddílech I, III a V), - do výdejny dováží stravu jiná osoba poskytující stravovací služby (dále jen „zařízení nezapsané do rejstříku“) a stravu vydávají pracovníci vyvařujícího subjektu (jde o náhradní stravování).
- Za zrušené zařízení školního stravování nebo zařízení s přerušenu činností (zařízení mimo provoz) správní úřad nebo zřizovatel předloží výkaz, pouze pokud existují údaje za uplynulý školní rok, kde uvede: - IZO + pořadové číslo části - položky v záhlaví: kód rozlišení, kód určující o jaké zařízení se jedná -

příznak, že zařízení není aktivní - oddíl III, sl. 2 a 4 Pokud došlo ke sloučení zařízení s jiným zařízením (subjektem), vyplní údaje za uplynulý školní rok na svém výkaze tato nástupnická organizace. Výkaz za zrušené náhradní stravování se nevyplňuje.

**Předkládací cesta výkazu: Ředitelství zařízení odešle výkaz v elektronické podobě nejpozději do 11. 11. 2020. Následně zašle na vědomí zpracovatelskému místu i výpis dat potvrzený ředitelem/kou zařízení.**

Metodické poznámky k vyplňování a kontrolám výkazu:

- Ředitelství vyplní a odešle tolik výkazů Z 17-01, kolik odloučených pracovišť zapsaných v rejstříku poskytuje služby školního stravování a při jiném organizačním uspořádání by mohla být zapsána v rejstříku jako zařízení školního stravování (tomu musí odpovídat tlačítka v pořizovacím programu na stránce ředitelství).
- Kód určující, o jaké zařízení školního stravování se jedná, musí být vždy v souladu s typem školního zařízení/odloučeného pracoviště uvedeným v pracovním souboru rejstříku. V případě, že typ uvedený v rejstříku neodpovídá skutečnosti, je třeba zajistit neprodleně nápravu prostřednictvím příslušného krajského úřadu (zařízení zřizovaná církvemi a náboženskými společnostmi a zařízení zřizovaná ústředními orgány státní správy prostřednictvím MŠMT).
- V případě, že došlo ke změně typu zařízení např. z jídelny na výdejnu, je nutné požádat o výmaz stávajícího zařízení a zápis nového.
- Vykazování strážníků: Rozumí se děti, žáci a studenti, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Strážníci se v oddíle I a II rozvedou do řádků podle toho, z jaké školy nebo zařízení jsou a do sloupců 3 - 7 podle toho, jaká jídla odebírají ve vykazujícím zařízení nebo jaká jídla jsou pro ně odvážena do výdejen a současně na ně mají nárok podle § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
- Ostatní pravidelně stravovaní, řádek 0113: Rozumí se všichni ostatní pravidelně stravovaní vč. pracovníků škol, žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech, i ostatní „cizí“ stravovaní, kteří se stravují nebo odebírají stravu ve vykazující školní jídelně nebo školní jídelně - výdejně (odloučeném pracovišti). Vykazují se zde i žáci, kteří odebírají stravu nad rámec § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
- Řádek 0114: Vykazují se všichni aktivní pracovníci škol a školských zařízení bez ohledu na to, zda jsou pracovníky vykazujícího právního subjektu či nikoli. Řádek 0114a: Uvedou se všichni aktivní pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci škol a školských zařízení vykazujícího právního subjektu z řádku 0114, (tj. vlastní zaměstnanci).
- Vývařovny: Pokud vlastní zaměstnanci vývařovny odebírají stravu přímo ve vývařovně, uvedou se v oddíle I v ř. 0113 až 0115 a jim vydaná jídla v oddíle III, sl. 2 až 3a. Jiné stravované (strážníky v ř. 0101 až 0112 ani ostatní stravované v ř. 0113) vývařovna neuvádí, tzn. údaje v řádcích 0113 až 0115 v oddíle I budou shodné.

- Oddíl III, sl. 3a, 5a: Ve všech řádcích se vykáží jídla vydaná/uvařená v rámci školního stravování a závodního stravování vlastních zaměstnanců, tj. jídla vydaná/uvařená dětem, žákům, studentům vykázaným v ř. 0101 a 0202 a pracovníkům škol a školských zařízení, kterým vykazující právní subjekt přispívá na závodní stravování.
- **Dietní stravování:** údaje o dietním stravování bez ohledu na druh diety jsou uvedeny v oddíle I, ř. 0101a (z celkového počtu strávníků z ř. 0101 se uvede počet strávníků, kteří jsou zapsáni k odběru dietní stravy), v oddíle II, ř. 0202a (z celkového počtu strávníků z ř. 0202 jimž je odvážena strava, se uvede počet strávníků, kterým je odvážena dietní strava) a v oddíle III, sl. 3b (počet vydaných dietních jídel z celkového počtu jídel vydaných strávníkům uvedeným ve sl. 3a v říjnu) a sl. 5b (počet uvařených dietních jídel z celkového počtu jídel uvařených pro strávníky uvedené ve sl. 5a v říjnu).

**V oddíle V** se zadává IZO a číslo části školy (odloučeného pracoviště školy) buď přímo do tabulky „Vložit další záznam: Volba hodnot“ – v tom případě se v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“ nebo prostřednictvím vyhledávače - tlačítka „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících škol. Ve výjimečném případě, kdy strávníci jsou umístěni v zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivní péči (dětský domov, dětský domov se školou, výchovný ústav, diagnostický ústav, středisko výchovné péče) a nenavštěvují žádnou školu, lze zapsat IZO tohoto zařízení. Po vyplnění počtu strávníků ze zvolené (zadané) školy v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky řádek doplněný o údaje z rejstříku (označení a adresa školy, kód druhu školy a kód jejího zřizovatele). V oddíle V se vyplní tolik řádků, z kolika škol (odloučených pracovišť) jsou strávníci stravující se v daném zařízení. **Pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl V (jedná se o vývařovnu nebo zařízení školního stravování mimo provoz), je nutné na stránce tohoto oddílu zaškrtnout políčko „Oddíl se nevyplňuje“, které je umístěno mezi záhlavím oddílu a tabulkou „Vložit další záznam: Volba hodnot“.** Následně se program automaticky vrátí na stránku výkazu s nabídkou oddílů a příslušný oddíl se označí jako vyplněný a zkontrolovaný, tj. zeleně. Totéž platí, i pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl VII (strava se nedováží/neodváží ze/do zařízení zapsaného do rejstříku nebo se jedná o výkaz za zařízení mimo provoz nebo za náhradní stravování).

**V oddíle VII** se zadává IZO a číslo části odloučeného pracoviště, odkud nebo kam se jídlo dováží nebo odváží – v tom případě se v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části, v případě odvozu jídla se zaškrtně příslušné políčko a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“, nebo lze použít tlačítko „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících zařízení. Po vyplnění údajů v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky. Zároveň se u vloženého řádku zobrazí zelené kolečko a nabídne se tlačítko „Kontrola oddílu“ a tlačítko „Zpět na výkaz“. Zařízení školního stravování v ekonomickém pronájmu: Pronajímateli obec jako zřizovatel zařízení soukromé fyzické či právnické osobě, mělo by toto zařízení být v rejstříku vedeno jako soukromé, nikoli jako obecní. Pokud zařízení nebylo takto v rejstříku ošetřeno, vykáže se jako náhradní stravování se všemi důsledky, neuvádějí se pracovníci ani cizí strávníci. 9. Příprava stravy ve výdejně: Výdejna může sama připravovat doplňková jídla. V takovém případě vyplní v oddíle III i sl. 4 až 5b, ř. 0303 až 0306.

**Vyplnění ř. 0405 v oddíle IV:** Započítají se další pracovníci zajišťující činnost zařízení školního stravování neuvedení v ř. 0401a až 0404, např. nutriční terapeuti, provozní zaměstnanci, pracovníci dozoru, uklízečky (bez ohledu na to, zda pro výkon své činnosti potřebují zdravotní průkaz či nikoli), apod.

**Pokud je vykazující jednotka k rozhodnému datu krátkodobě mimo provoz (např. z důvodu probíhající opravy apod.) a bude ve školním roce 2020/2021 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz jako kterékoli jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel v oddíle III budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze za to zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje (počty strážníků, počty pracovníků apod.) vyplní vykazující zařízení (které je momentálně mimo provoz) – tyto údaje nesmí být vykázány duplicitně. 12. Oddíl VII musí být vyplněn vždy, když zařízení odváží/dováží jídla do/ze zařízení školního stravování zapsaného do rejstříku. Úhrn údajů musí u vyvažujícího právního subjektu, který jídla odváží do výdejen zapsaných v rejstříku, odpovídat údajům z oddílu II, ř. 0201, u výdejny by měl odpovídat údaji v oddíle I, ř. 0115.**

**Číselníky** Číselník kódu rozlišení zařízení: 1 zařízení školního stravování (nepřipadá-li v úvahu kód 2, 3 nebo 9) 2 zařízení školního stravování při školském ubytovacím zařízení 3 zařízení školního stravování při školském zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivně výchovnou péči 9 náhradní stravování

Číselník funkce zařízení:

0 výdejna dovážející stravu ze zařízení zapsaného do rejstříku 1 školní jídelna (příprava i výdej jídel) 2 vývařovna (pouze příprava jídel, výdej probíhá v jiných provozovnách, připouští se výdej jídel vlastním zaměstnancům) 3 výdejna dovážející stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku Číselník zřizovatelů

Kód zřizovatele 1 uvádějí pouze zařízení školního stravování škol a zařízení zřizovaných MŠMT, které odevzdávají výkaz přímo oddělení výkonového výkaznictví MŠMT. Většinou jde o internátní jídelny v zařízeních pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy nebo v zařízeních pro preventivně výchovnou péči, výjimečně o zařízení školního stravování speciálních škol. Číselník typů školských zařízení užívaných při zpracování: L11 školní jídelna (zařízení s vývařovnou i výdejnou) L12 školní jídelna – vývařovna L13 školní jídelna – výdejna L19 náhradní stravování (smluvní stravování žáků v jídelnách škol jiných resortů, v menzách vysokých škol, v restauracích, závodních jídelnách ap.).

**Další informace naleznete v pokynech a vysvětlivkách k jednotlivým výkazům na:**

<https://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/vzory-formularu-vykazu-pro-rok-2020>

<https://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/metodicke-pokyny-pro-rok-2020>

**nový řádek 0204a (strážníci ze základních škol) a 0204b(strážníci z nižšího stupně gymnázií a 8 letých konzervatoří)**

**Stravu donesenou z domova a ve školní jídelně/výdejně pouze ohřátou, nelze vykazovat jako školní stravování, taková to jídla nebudou uvedena v odd. III, strážník v odd. I.**

**Pokud dítě odebírá ještě jiná jídla připravená/vydaná školní jídelnou/výdejnou (doplňky), bude vykázán pouze jako strážník odebírající doplňky (přesnídávky, svačiny) v odd. I a III.**

V souvislosti s uzavřením škol v době Covid-19 budou školním jídelnám hlášeny v programové aplikaci Z chyby na nízké počty uvařených /vydaných jídel za minulý školní rok – skutečnost se okomentuje.

#### **4. Nabídka knihy 100 vyvážených bezmasých menu**

Obsahuje pokrmy zeleninové z brokolice, cuket, dýně, květáku, paprik, rajčat, pokrmy z luštěnin, brambor, těstovin s houbami, vejci, sýrem, pokrmy z obilnin, hub a různé druhy salátů



#### **5. Celá Vysočina peče dětem**

(parafráze na soutěž Peče celá země)

Pro školní jídelny na Vysočině byl v minulém školním roce připraven projekt „Celá Vysočina peče dětem“, který měl v prvním týdnu měsíce června rozvonět školy a školská zařízení na Vysočině. Ke Dni dětí měla každá školní jídelna, která se do akce zapojila, připravit jako součást denního menu moučník s využitím ovoce, tvarohu, máku, ořechů atp. buď jako doplněk k obědu nebo na přesnídávku či svačinu v mateřské škole nebo ve školském zařízení s celodenní péčí. O tom, že byl moučník dětem ve školní jídelně připraven v některém dni prvního týdne měsíce června 2020, měla pořídit jídelna krátký záznam s uvedením receptu, počtu porcí, adresy školského zařízení a zaslání e-mailem na adresu: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz). Do akce se zapojilo jenom 10 školních jídelen.

**Jelikož bylo v červnu v provozu méně stravovacích zařízení, bylo by vhodné akci pro děti, žáky zopakovat, a to v průběhu celého letošního školního roku.**

Pokud se akce „Celá Vysočina peče dětem“ zadaří v převážné většině školních jídelen na Vysočině, pokusíme se o rekord a případné zapsání do Knihy rekordů v ČR, ale především zpřijemníme dětem současné nelehké období!!

#### **Jak se stravují naši spolužáci?**

Školy a školní jídelny, ve kterých se vzdělávají a využívají školských služeb cizinci, by mohly od září letošního roku společně připravit Den mezinárodní kuchyně. Ve školní jídelně by se představila a připravila typická (vhodná) jídla ze zemí odkud mají spolužáci původní kořeny. Například: kuchyně slovenská, vietnamská, barmská, mongolská, polská, ukrajinská, ruská, rakouská, německá, anglická, španělská, atp. Přípravu buď předkrmu, polévky, hlavního jídla nebo dezertu doplnit i o další informace na nástěnce, např. o recept, o oblíbené suroviny a potraviny a stravovací zvyklosti té které země. Zapojení etnik vítáno. O případné realizaci projektu informujte na adrese: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz), obdobně jako v předchozí nabídce.



## Návrhy dalších možných projektů ke zkvalitnění a zviditelnění školního stravování:

Bezmasé pokrmy našich babiček a prababiček na talíři ve školní jídelně (staré kuchařské knihy a recepty)

Co mi chutná od maminky, babičky (pokrm podle oblíbeného domácího receptu)

Tento den/týden vaříme na přání (jednotlivé třídní kolektivy předloží návrh denního menu)

Barvy semaforu na talíři (vhodné i pro mateřské školy)

Koření pro každé vaření (dochucení pokrmu bylinami a kořením s omezením soli)

Poznáváme neznámé nebo zapomenuté pokrmy a potraviny (např. špaldoto, jáhloto, kroupeto, fazoleto, bulgureto, risi bisí, černý kořen, kdoule, moruše)

Česká kuchyně moderně.

Pokrmy v navrhovaných projektech by měly být připravovány školní jídelnou v souladu s požadavky školního stravování.

## 6. Teploty pokrmů a potravin

**Legislativní rámec především vyhláška MZd ČR č. 137/2004 Sb., § 25, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných**

### Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

Pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchařsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

**§ 37** výťah Zchladeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchladen na teplotu +4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.

Dnes legislativa teplotu studených pokrmů při výdeji strávníkovi přímo neudává. Tuto **teplotu si musí každý stravovací provoz určit sám v dokumentaci systému kritických bodů** a zajistit zdravotní nezávadnost tohoto výrobku. Původní limit byl pro výdej studených pokrmů 8 °C. Pokud se stanoví teplota vyšší, například 10 °C, musí se tomu přizpůsobit podmínky přípravy a výdeje samotného pokrmu, dobu výdeje zkrátit na minimum nebo například použít na salát kyselou zálivku, neboť toto jsou nepříznivé podmínky pro pomnožení mikroorganismů.

Různé druhy potravin vyžadují odlišné podmínky skladování a odlišnou teplotu a rozhodně je nutné číst informace na obalech a **dodržovat skladovací teploty určené výrobcem nebo dovozcem**. Například moučkový cukr. Měl by se skladovat stejně jako cukr řepný krupice, krystal při teplotě do max. 30 °C, ale pozor na požadavek jiné relativní vlhkosti vzduchu a to max. 65 %.

Syrová masa. Pokud výrobce či dodavatel neuvádí jinak, obvyklá teplota pro skladování drůbežního masa je do +4 °C, ostatní čerstvé maso (např. hovězí, vepřové, zvěřina) se skladuje do +7 °C, mleté maso do +2 °C a droby do max. +3 °C.

Vejce, která by se měla skladovat v suchu bez kolísání teplot v rozmezí +5 °C až 18 °C.

Mléko čerstvé a mléko trvanlivé. Zatímco čerstvé mléko je potřeba skladovat při teplotách +4 °C až +8 °C, mléko trvanlivé, neboli ošetřené vysokou pasterací (UHT) nebo sterilací, můžeme skladovat při teplotách do +24 °C.

(Zdroj: Mgr. Petrová, nutriční terapeut, zveřejněno: portál Jidelny.CZ)

## **ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ HYGIENY PŘI ČINNOSTECH EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH**

### **§ 49**

**(1)** Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

**a)** udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,

**b)** skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,

**c)** nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,

**d)** nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,

**e)** odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,

**f)** pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,

**g)** nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

**h)** skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,

**i)** nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

**(2)** Na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, pokud to vyžaduje charakter jejich provozu, je vždy nutno před mytím dezinfikovat nádobí, náčiní a přepravní obaly.

### **§ 50**

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

**a)** pečování o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,

- b)** nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- c)** neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d)** vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e)** zajištění péče o ruce, nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty a
- f)** ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

## 7. Vítězové celorepublikové soutěže o Nejlepší kuchař/kuchařka 2020 ve společném stravování

Kategorie MŠ:

- 3. místo** Mateřská škola, Drobného 299, Nové Město na Moravě, p.o.  
 Sladká svačinka: Crumble s lesním ovocem, borůvkové smoothie  
 Slaná svačinka 1: Kapsičky z tvarohového těsta plněné ratatouille sypané parmezánem  
 Slaná svačinka 2: Pomazánka z čerstvého smetanového sýra s pečeným česnekem  
 ovoněný tymiánem, žitná bagetka, zeleninová přízdoba

Kategorie ZŠ:

4. místo Základní škola Nové Město na Moravě okr. Žďár nad Sázavou, Leandra Čecha 860

Kategorie SŠ:

- 2. místo** – Základní škola Nové Město na Moravě okr. Žďár nad Sázavou, Leandra Čecha 860  
 Pokrm: Jarní závitok z kuřecího masa a zeleniny, gratinované brambory, pečená zelenina

Kategorie bezmasý pokrm:

4. místo - Základní škola Nové Město na Moravě okr. Žďár nad Sázavou, Leandra Čecha 860

## 8. Ostatní:

Metodika:

**Česká školní inspekce** s cílem metodicky podporovat zařízení školního stravování připravila specifický metodický materiál, který zprostředkovává příklady jídelníčků několika konkrétních škol, které mohou být přenositelnou inspirací pro ostatní. Materiál najdete na webových stránkách České školní inspekce: [www.csicr.cz](http://www.csicr.cz) v záložce Metodická podpora. [http://www.csicr.cz/html/2020/Metodika\\_skolniho\\_stravovani/flipviewerexpress.html](http://www.csicr.cz/html/2020/Metodika_skolniho_stravovani/flipviewerexpress.html)

/ Zdroj: PhDr. Ondřej Andrys, MAE, MBA, MPA, náměstek ústředního školního inspektora/

## Změny právních předpisů v roce 2020 (výběr)

Účinnost od 1. 1. 2020

Novela nařízení vlády č. 341/2017 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a řádnosti pozdějších předpisů

Novela nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě

Novela vyhlášky č. 114/2020 Sb., o fondu kulturních a sociálních potřeb

Účinnost od 1. 5. 2020

Novela zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně souvisejících zákonů

Účinnost od 1. 6. 2020, 30. 7. 2020

Novela zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce

Účinnost od 11. 7. 2020, 1. 10. 2020

Novela zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném vzdělávání (školský zákon)

- Omezení nebo zákaz používání mobilních telefonů nebo jiných elektronických zařízení dětmi, žáky nebo studenty, s výjimkou jejich používání v nezbytném rozsahu ze zdravotních důvodů
- Nakládání s nebezpečnými chemickými látkami nebo směsmi
- Rozšiřuje se skupina osob, které mohou zřizovat přípravnou třídu základní školy
- Kdy přestává být cizinec žákem základní školy
- Změna modelu maturitní zkoušky
- Společná část maturitní zkoušky a její tři významné změny
- Ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou (včetně úprav příslušných vyhlášek ke střednímu školství)
- **Rozšíření paragrafu 119 (§ 119a) zakotvena činnost nového typu zařízení školního stravování – výdejny lesní mateřské školy**
- §160 výdaje školy na dopravu při akcích v rámci RVP
- Nově § 166 odst. 10 a 11 obsahuje pravidla určená zřizovateli, díky kterým snadněji může řešit situaci školy nebo školského zařízení „ bez ředitele“, zřizovatel může jmenovat ředitele školy bez konkurzního řízení na dobu určitou, a to do doby řádného jmenování vycházejícího z konkurzního řízení, při dlouhodobé překážce v práci (např. čerpání rodičovské dovolené), může zřizovatel na základě konkurzního řízení jmenovat ředitele školy nebo školského zařízení na dobu určitou po dobu překážky, nejdéle však na šest let.
- **Personální změna:** odbornou pracovníci na MŠMT ČR RNDr. Jitku Krmíčkovou, která se zabývala 7 let školním stravováním, vystřídala od 1. 9. 2020 ing. Ilona Vaculová. Poděkování všem aktérům školního stravování od paní Krmíčkové naleznete v časopisu Řízení školy, Speciál pro školní jídelny č. 5/2020. Po dobu jejího působení na ministerstvu se zviditelnilo školní stravování v médiích, byla podpořena vzájemná spolupráce ústředních orgánů, vyšel Almanach školního stravování, bylo systémově uchopeno dietní školní stravování a byl vytvořen personální minimální standard ve školních jídelnách.
- Novela vyhlášky o školním stravování se dle sdělení ing. Vaculové připravuje pravděpodobně na leden 2021.

#### • **OŠMS KrÚ Kraje Vysočina**

#### **Porada s pracovníky odborů školství obcí s rozšířenou působností 8. 9. 2020**

#### **Oddělení organizace školství**

Personální změna - úsek speciálních škol – Mgr. Dominika Kahounová (564602951)

1. Provedené úpravy rozpočtu z titulu vykázaných změn podpůrných opatření: 29. 1., 28. 2., 23. 3., 27. 4., 7. 5., 15. 6., 20. 7., 26. 8., 18. 9. (zpracovává se)

Dále se předpokládá ještě úprava v říjnu a listopadu.

2. **Rozpis ve výši stanovené ministerstvem a rozpis krajskými normativy** včetně dohodovacího řízení – 8. 4.

V příloze pro úplnost zasíláme Informaci o výsledcích rozpisu přímých výdajů na vzdělávání v roce 2020, která byla ve stanoveném termínu zaslána na MŠMT.

3. **Úprava rozpočtu 17. 6.:**

- OON na „stálé dohody“
- ONIV předsedů maturitních a závěrečných komisí a absolutoria
- výuka náboženství
- přesuny mezi mzdovými prostředky
- specifické úpravy  
náhrady za dočasnou pracovní neschopnost (80% požadavku)

čerpání dovolené mezi mateřskou a rodičovskou

určené školy na odměny pracovníků, které zajišťovaly péči o děti vybraných profesí

dětské domovy na řešení situace během nouzového stavu

4. **Zaměření úpravy rozpočtu xx. září/říjen:**

- a) navazuje na úpravu k 17. 6. a „definitivně“ zpřesňuje požadavky na:
  - přesuny mezi ukazateli – lze požádat o přesun z platů do ONIV na náhradu mzdy za DPN
  - výši stálých dohod – navýšení či snížení rozpočtu
  - výuku náboženství - navýšení či snížení rozpočtu
  - odměny předsedů zkušebních komisí
  - proplacení dovolené mezi mateřskou a rodičovskou dovolenou, pokud již nebylo řešeno
- b) řešení podrobně zdůvodněných specifík konkrétních organizací
- c) řešení významných změn v souvislosti s organizací nového školního roku – navýšení či snížení rozpočtu z důvodu:
  - změny počtu tříd, oddělení a skupin MŠ, ZŠ, SŠ, ŠD
  - změny provozu ŠD

Je třeba sledovat, aby součet PHškoly (PHasistent) a požadavků na stálé dohody nepřekročil PHmax (PHAmaz). V opačném případě je nutno snížit stálé dohody.

Nepředpokládá se úprava nepedagogických pracovníků – pouze ve výjimečných případech zejm. v souvislosti se změnou rejstříku

Z důvodu dostatečné výše rezervy nebude u ŠD požadováno splnění závazku zřizovatele, že v případě zvýšení kapacity od 1. 9. 2020 a zvýšení počtu oddělení příp. zafinancuje období září-prosinec 2020.

- d) Dále bude navýšen v rámci možnosti rezervy normativní objem rozpočtu školních jídelen a domovů mládeže včetně internátů z důvodů zvýšených nároků na hygienické a provozní postupy vyplývající z epidemiologické situace

#### **Další předpokládané úpravy rozpočtu (vyjma podpůrných opatření):**

- účelová úprava v říjnu, která bude obsahovat prostředky na:
  - podzimní maturity-spádové školy

- pořízení technického vybavení na zajištění online výuky – nelze použít na stolní počítače
- poslední úprava listopad/prosinec se zaměřením na:
  - ostatní významné změny s dopadem do potřeby PPČ
  - významné změny výkonů u normativně financovaných školských zařízení
  - příp. korekce předcházející úpravy rozpočtu vyplývající ze zpracovaných výkazů. (výtah ze zápisu z porady OBIII, Ing. Vlachová, vedoucí oddělení ekonomiky školství, OŠMS)

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/publikace.aspx>

**Videa - ukázky z výukových programů Informačního centra bezpečnosti potravin (ICBP) MZe pro školy, školská zařízení, pro spotřebitele**

**Výukové hudební představení pro MŠ "Přijede k nám návštěva"**

**Výukový program do interaktivních tabulí pro 1. st. ZŠ**

**Akce DEN ZDRAVÍ pro rodiny s dětmi na Výstavě Země živitelka**

**Videa pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ**

[Drůbež](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Králici](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Krávy](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Ovce](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Prasata](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Jak zacházet se syrovým masem](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Je ta voda pitná?](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Křížová kontaminace - oddělená prkénka](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Mytí rukou](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Mytí rukou po návštěvě toalety](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

[Na farmářském trhu](#) - video pro žáky 1. - 3. ročníků ZŠ

**Videa a video-komentáře pro studenty SŠ a žáky 2. st. ZŠ**

[Druhy vegetariánství](#) (video-komentář)

[Příjem a výdej energie](#) (video-komentář)

[Křížová kontaminace a její prevence](#) (video)

[Kulinární úpravy stravy](#) (video)

[Nákazy z potravy](#) (video-komentář)

[Pitný režim](#) (video-komentář)

[Poruchy příjmu potravy](#) (video-komentář)

[Potřeba tekutin](#) (video-komentář)

[Rizika vegetariánství](#) (video-komentář)

[Sacharidy a glykemický index](#) (video-komentář)

[Výživa dětí a dospívajících](#) (video-komentář)

[Zdravé školní svačiny](#) (video)

**Videa pro spotřebitele**

[Video "5 klíčů k bezpečnému stravování"](#) (WHO)

[Video "Víš, co jíš? - Mléko"](#) (MZe)

[Video "EFSA - Evropský úřad pro bezpečnost potravin"](#) (EFSA)

**Videa Potravinářské komory ČR**

Nakupujeme regionálně:

[Čerstvé maso - masné výrobky](#) (PK ČR)

[Sýry - mléčné výrobky](#) (PK ČR)

[Ovoce a zelenina](#) (PK ČR)

Poznej původ masa:

[Věštčyně - původ masa](#) (PK ČR)

[Věštčyně - kde je kus poražen a zpracován](#) (PK ČR)

[Zpracování a dodržování kvality výroby](#) (PK ČR)

[Provoz a hygiena](#) (PK ČR)

[Kuřecí maso - provoz a zpracování](#) (PK ČR)

Přírodní sýry:

[Velká sýrová loupež - Fígl s pečeti](#) (PK ČR)

[Velká sýrová loupež: Sýry bez mléka](#) (PK ČR)

[Velká sýrová loupež: Přepadení mlékárny](#) (PK ČR)

[Výroba sýrů a provoz](#) (PK ČR)

[Dodržování kvality výroby](#) (PK ČR)

## Školní jídelny v České televizi

14.9.2020

Podívejte se na rozhovor s Mgr. Alenou Strosserovou – metodičkou školního stravování – v pořadu České televize Sama doma, který byl vysílán 8. 9. 2020. V prvním vstupu si můžete poslechnout o historii školního stravování, spotřebním koši, dietním stravování a také trendech ve školním stravování. V druhé části rozhovoru paní Strosserová rozebírá současná preventivní hygienická opatření ve školních jídelnách, nošení roušek aj. Ve třetím vstupu pak paní metodička odpovídá na aktuální dotazy diváků.

[https://www.jidelny.cz/aktuality\\_show.aspx?id=173](https://www.jidelny.cz/aktuality_show.aspx?id=173)

<https://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1148499747-sama-doma/220562220600101/obsah/787991-skolni-jidelny-1-cast>

<https://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1148499747-sama-doma/220562220600101/obsah/787996-skolni-jidelny-2-cast>

<https://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1148499747-sama-doma/220562220600101/obsah/788002-skolni-jidelny-3-cast>

2020-09-14

Za správnost:

### Olga Johanidesová

oddělení organizace školství  
odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz)



**Krajský úřad Kraje Vysočina**

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

web: [www.kr-vysocina.cz](http://www.kr-vysocina.cz) facebook: [facebook](#)

---

Slouží pro potřebu školních jídelen v Kraji Vysočina.