

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Vnitřní řád č. 5	Č. j. ZSO-3/2024-OŘ
Vypracovala:	Kateřina Smrčková
Schválil:	Mgr. Jana Kuchtíková
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 5. 2024
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Obsah:

1. Úvodní ustanovení
2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků
3. Závazky provozovatele
4. Povinnosti pracovníků, organizace provozu kuchyně
5. Režim stravování, pitný režim
6. Ceny jídel, věkové kategorie
7. Odhlašování stravy
8. Zásady provozu, hygienické podmínky
 - 8.1 skladování potravin
 - 8.2 příprava pokrmů
 - 8.3 výdej stravy
9. Zásady chování strávníků
10. Jídelníček
11. Požadavky BOZP pro pracovníky
12. Dietní stravování a jeho podmínky (příloha 1. Smlouva o dietním stravování)
13. Závěrečná ustanovení

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., nař. ES 852/2004 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

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 započítím 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 pouštět 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 určené, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Závazky provozovatele

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 kuchyně 6:00 – 14:30
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také vedoucí ŠJ
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin

5. Režim stravování, pitný režim

Stravování: vlastní strava připravená ve školní kuchyni přímo v budově MŠ

Výdej svačin v MŠ: 8:30 – 9:00, 14:00 – 14:25 1. oddělení

9:00 – 9:30, 14:25 – 14:45 2. oddělení

Výdej oběda v MŠ: 11:30 - 12:00 1. oddělení

12:00 – 12:30 2. oddělení

Pitný režim je zajištěn po celou dobu pobytu dětí v MŠ, zajišťují pedagogové a školnice MŠ

Stravování pro ZŠ: obědy a svačiny se převážejí v gastronomických, které jsou uloženy v termoportech ve výdejně v ZŠ

6. Ceny jídel, věkové kategorie

Ceny obědů jsou stanoveny takto:

MŠ 3-6 let 46 Kč (13,- + 22,- + 11,-) přesnídávka, oběd, svačina

MŠ 7 let 55 Kč (13,- + 31,- + 11,-) přesnídávka, oběd, svačina

Přípravná třída 6 let 22 Kč

Přípravná třída 7 let 31 Kč

ZŠ 7-10 let 31 Kč

ZŠ 11-14 let 35 Kč

Zaměstnanci 34 Kč + 10 Kč příspěvek FKSP

Svačiny ZŠ 20 Kč

Do kategorií jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku (1.9. - 31.8.), ve kterém dosahují daného věku.

Před započítáním odběru stravy je nutné vyplnit přihlášku ke stravování a formu úhrady stravy. Platí se vždy na měsíc předem. Platbu je možné provést hotově u vedoucí ŠJ, inkasem nebo převodem na účet školy.

Bankovní převod se posílá na účet školy č. **187781600/5500** je nutné uvádět VS i SS a platbu poslat nejpozději 2 pracovní dny před koncem měsíce.

U inkas je třeba nastavit povolení inkasa v bance ve prospěch účtu školy a limit částky, inkasa se zadávají k 20. dni předchozího měsíce.

Hotovostní platbu na nový měsíc je nutné uhradit vždy nejpozději do konce předchozího měsíce.

7. Odhlásování stravy

Stravu na další den je možno odhlásit přes aplikaci strava.cz do 12:00 nebo nejpozději do 14:00 na tel. číslo vedoucí jídelny 772 729 931. Učitelky MŠ a ZŠ stravu dětem neodhláší, pouze zákonní zástupci dětí. Děti mají nárok na dotovanou stravu vždy jen první den nemoci, na další dny je třeba dítě odhlásit, dotovaná strava dále nemůže být poskytnuta. Rodiče si stravu mohou vyzvednout do přinesených vlastních jídelnůšců v době od 11.00 do 11:30. K vyzvedávání stravy pro MŠ i ZŠ jsou určeny prostory u zadního vchodu do školní stravovny. Nevyzvednutá strava propadá.

8. Zásady provozu, hygienické podmínky

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. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků.

8.1 Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti kuchařka. Potravinu 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.

8.2 Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očístí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. 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 nesporelujících 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.

8.3 Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách uchovávány do doby výdeje v konvektomatu.

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. Zásady chování strážníků

Strážníci MŠ jsou povinni chovat se během stravování slušně a ohleduplně, dodržují běžné hygienické pravidla a zásady stolování. Řídí se pokyny přítomného pedagoga nebo pracovníků jídelny.

Dozor v jídelně MŠ zajišťují pedagogičtí pracovníci školky. Technické nebo hygienické závady hlásí strážník pedagogovi MŠ nebo VŠJ.

Mimořádný úklid jídelny během výdejní doby (rozbité nádoby, rozlitý čaj apod.) zajišťují pedagogové MŠ. Úraz či nevolnost hlásí strážníci pedagogovi MŠ.

Připomínky ke stravování mohou zákonní zástupci či dospělí strážníci podat vedoucí školní jídelny nebo ředitelce školy.

10. Jídelníček

Složení jídelníčku odpovídá zásadám zdravé výživy, naplnění spotřebního koše a legislativním normám.

S jídelním lístkem se mohou strážníci seznámit v prostorách šaten MŠ, na webových stránkách školy a v aplikaci strava.cz.

11. Požadavky BOZP pro pracovníky

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat 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. 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

11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
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 prašném prostředí, nezakryté
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody, použití myčky na nádobí, 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 vydáváním 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, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
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 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

12. Dietní stravování a jeho podmínky

Jídelna jako poskytovatel donášky vlastní stravy od zákonných zástupců dítěte se zavazuje plnit tyto podmínky:

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

Závazky zákonných zástupců dítěte a případné porušení smlouvy z jejich strany (viz příloha 1 Smlouva o dietním stravování)

Provozovatel při dodržení všech hygienických postupů deklarovaných ve vnitřních normách školní jídelny nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strávnicka v důsledku konzumace doneseného pokrmu. V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb či strávnicka samotného je personál poučen o zásadách první pomoci. Bezodkladně jsou personálem provozovatele stravovacích služeb kontaktováni zákonní zástupci. Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.

Smlouva uzavřená mezi ZZ a odpovědnou osobou za provozovatele: Kateřina Smrčková (vedoucí jídelny)

V ZŠ za provozovatele odpovědná osoba výdeje stravy: Martina Janků (pracovnice ve výdeji)

V MŠ za provozovatele odpovědná osoba výdeje stravy: Irena Sittová (kuchařka)

13. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena zaměstnankyně: Kateřina Smrčková
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem: 1.5.2024

Příloha 1.

Základní škola a mateřská škola Olšany, okres Šumperk, příspěvková organizace, 789 62 Olšany 64, tel.: 583 247 111 zs@skola-olsany.cz, www.skola-olsany.cz



SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ FORMOU DONÁŠKY VLASTNÍ STRAVY

Provozovatel stravovacích služeb: Školní jídelna při ZŠ a MŠ Olšany, okres Šumperk (dále jen provozovatel)

Sídlo: Olšany 75, 789 62 Olšany

Zastoupen jméno a příjmení: Kateřinou Smrčkovou, vedoucí školní jídelny

a

Jméno a příjmení zákonného zástupce.....

Adresa trvalého bydliště
(dále jen „zákonný zástupce“)

UZAVÍRAJÍ TUTO SMLOUVU o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy

pro....., narozenou/ného.....,

bytem..... (dále jen „strávník“), a to z důvodu , který mu neumožňuje konzumovat stravu připravovanou zařízením školního stravování.

Strávníkovi bude formou donášky zajišťována strava kompletně. V případě odebírání pouze některých součástí (např. nápoje), bude strávníkovi vypočítáno stravné ve výši poměrné části.

1. Zákonný zástupce se zavazuje:

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

- f. poskytnout provozovateli léky pro případné zvládnutí alergické/anafylaktické reakce. Tyto popsat jménem strážníka, doporučeným dávkováním, včetně zanechání příbalového letáku.

2. Provozovatel se zavazuje:

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

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

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

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

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

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

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

V Olšanech dne.....

Podpis oprávněného zástupce

Podpis zákonného zástupce