

# Vnitřní řád Školní jídelny ZŠ Dr. Miroslava Tyrše Děčín

## Úvod

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávnicků.

## Vnitřní řád obsahuje:

- A. Provozní řád školní jídelny
- B. Provozní řád kuchyně

## A. Provozní řád školní jídelny

### 1. Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro žáky základní školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování).
- na základě potvrzení od lékaře nabízí školní jídelna možnost dietní a bezlepkové stravy.

***První den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole se považuje za pobyt ve škole. Oběd bude vydán do vlastních přinesených nádob.***

### 2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí strávnicki z řad dětí a žáků a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy na začátku školní docházky do mateřské školy a do základní školy.

### 3. Ceny stravného

Strávníci jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny tyto finanční normativy:

#### **Základní škola**

<b>Kategorie 7 – 10 let</b>	oběd	32,- Kč
<b>Kategorie 11 - 14 let</b>	oběd	34,- Kč
<b>Kategorie 15 a více</b>	oběd	36,- Kč
<b>Zaměstnanci</b>	oběd	36,- Kč

V ceně oběda je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, pití, popř. salát, ovoce, moučník nebo jogurt dle finančního normativu.

Ceny stravného a zařazování strávníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 107/2015 Sb., o školním stravování.

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1- 4. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

#### **4. Výběr stravného**

Strávník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

- Převodem na účet - trvalým příkazem na účet č. 11133-431/0100 po přidělení variabilního symbolu. Ten přidělí vedoucí školní jídelny po vyplnění přihlášky.

Stravné musí být uhrazeno do konce předchozího měsíce na měsíc následující. Případné odhlášky se odečítají v následujícím období. V případě plateb převodem je nutné uhradit nejpozději do 25. dne předchozího měsíce, aby byla platba včas převedena na účet školní jídelny a mohla být strávníkovi připsána tak, aby od 1. dne následujícího měsíce měl zajištěnou stravu.

Přeplatky se vyúčtovávají jedenkrát ročně po skončení školního roku v červenci nebo v případě, že strávník ukončí stravování.

Přeplatky se převádí zpět na účet, který byl zadán při přidělení VS.

#### **5. Přihlašování a odhlašování jídla**

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Oběd zahrnuje polévku, hlavní jídlo, nápoj, případně další doplněk – zeleninový salát, ovoce, moučník, mléčný výrobek.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla

zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách jídelny a školy a na webových stránkách školní jídelny – <http://www.zsvrch.cz/skolni-jidelna/item/1319-jidelnicek>

## SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny (vše obsahující lepek)
2. Koryši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídý (Podzemnice olejná)
6. Sójové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

**Obědy se v základní škole odhlašují nejpozději do 8.00 hod. v den stravování přes elektronický systém PC u jídelny nebo osobně v kanceláři školní jídelny.** Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu dítěte či žáka ve škole. To znamená, že v případě absence dítěte/žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence – nemoc, kdy může odebrat dítě/žák stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídlonosičů.

## 6. Vydávání stravy, stolování

Obědy se vydávají ve dnech školního vyučování od 11.30 do 13.45 hod. Z mimořádných provozních důvodů může být doba výdeje změněna. O této změně jsou strážníci informováni prostřednictvím nástěnky nebo u výdejněho okénka.

Před vstupem do jídelny si odloží žáci tašky v šatnách.

**Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu.**

Před odebráním stravy je strávnick povinen dodržet základní hygienická pravidla.

Žáci se v jídelně řídí pokyny pedagogického dozoru. Dozor dohlíží na příchod žáků do jídelny, jejich chování při stolování, odnášení oběda a použitého nádobí a následný odchod z jídelny. Dbá na bezpečnost strávnicků, upozorňuje personál na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti. Dojde-li k úrazu strávnicků, ohlásí dozírající úraz příslušnému pracovníkovi, který poskytne první pomoc a provede zápis v knize úrazů.

Při čekání na výdej stravy zachovávají strávnicki pravidla slušného chování a řídí se zásadami správného stolování.

U výdejního okénka vydávající personál připraví oběd na talíř. Nápoje a saláty mají samoobslužný systém. Dětem v družině nandá vychovatelka. Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně.

Jídlo si strávnicki odnášejí ke stolu, použité nádobí odevzdávají na vyhrazené místo. Dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci při jídle zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dozoru. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

Strávnick má možnost jednoho přídavku stravy (mimo masa) dle stavu výdeje. Stravu ani nádobí nesmí z jídelny odnášet. Konzumace probíhá vsedě u stolu.

Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí. Rovněž mezi střídáním strávnicků u stolu dbá o čistotu stolů.

Strávnick, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu nahradit.

V případě opakovaného nedodržování tohoto provozního řádu má vedoucí ŠJ právo vyloučit strávnicka ze stravování.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strávnicki vedoucí ŠJ, ředitelce školy.

## B. Provozní řád školní kuchyně

### Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

### Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6.00 hod. a končí v 14.30 hod.

## **Zásady osobní a provozní hygieny**

Zaměstnavatel (Základní škola Dr. M. Tyrše Děčín) ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### **1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:**

- a. podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní,
- b. informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c. uložit své zdravotní průkazy u vedoucí ŠJ a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d. uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- e. k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- f. používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- g. dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,

- h. zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- i. provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- j. dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizace,
- k. při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- l. používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- m. dodržovat zákaz kouření.

**2. Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.**

**3. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.**

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

**Zásady provozní hygieny:**

- a. 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,
- b. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně podle stanoveného **sanitačního řádu** za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- c. sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
- d. pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- e. musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu,
- f. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladičím zařízení,

- g. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
- h. do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- i. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- j. pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- k. v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
- l. na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

**Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:**

- a. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- b. je nutno 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,
- c. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e. je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- f. použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

**Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

## **Příprava pokrmů**

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

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

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

## **Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu**

Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.

Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.

K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.

Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.

Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.

Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

## **Výdej stravy**

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C.



## **Mytí nádobí**

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

## **Péče o nerezové nádobí a zařízení**

Před prvním použitím je nutné nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů). Pánev ohřívat bez tuku, ale nesmí se přehřát, jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.

Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.

Nerezové nádobí nelze čistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami. V případě připálenin se použije kypřící prášek do pečiva a přidá takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Vod se pomalu přivede do varu a pomalu vaří.

K dokonalému očištění a údržbě používají speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

## **Požadavky provozu**

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a. nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- c. udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- e. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- f. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,
- g. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
- h. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- i. nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,

- j. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- k. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi 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 a manometrů,
- l. nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- m. dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- n. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- o. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- p. zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořežání,
- q. chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- r. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- s. mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- t. při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- u. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- v. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; 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,
- w. 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,
- x. 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- y. nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahtat do otevřeného stroje rukou,

- z. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
- aa. v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
- bb. komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
- cc. všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

### **Závěrečná ustanovení**

Vnitřní řád Školní jídelny při Základní škole Dr. Miroslava Tyrše Děčín je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Tento Vnitřní řád ZŠ Dr. Miroslava Tyrše Děčín nabývá účinnosti dne 1. 9. 2023.

*Petra Voborská, vedoucí ŠJ*  
*Mgr. Jiří Brouček, ředitel školy*

V Děčíně dne 1. 9. 2023