

## **OPATŘENÍ ŘEDITELE Č. 5/2015**

### **upravující dovařování jídel a tvorbu jídelního lístku v menzách UK.**

1. Nabídka centrálně přednormovaných jídel bude v rozsahu čtyř druhů jídel z toho jednoho bezmasého jídla. Dále bude 1-2 krát týdně na jídelním lístku na pozici č. 5 zařazen „Zeleninový talíř“ a na pozici 6 nebo 7 zařazeno každý pracovní den „Minutkové jídlo“. Jídla číslo 5, 6, 7 a případně dovařovaná jídla č. 8 a 9 si každá menza vytváří sama.
2. Při výdeji teplých jídel musí být každý den od pondělí do čtvrtka vždy do 13,45 hod a v pátek do 13,15 hod. v nabídce menzy minimálně čtyři druhy jídel, z toho tři druhy z centrálně přednormovaného jídelního lístku. Po této době je pro zajištění dostatečné nabídky jídel nutné, aby v nabídce byly dva druhy teplých jídel a to do konce výdejní doby.
3. Prodej dovařovaných jídel na pozici 8 a 9 je možný, pokud je nabídka centrálně přednormovaných jídel menší než tři druhy a je reálný předpoklad prodání zbývajících přednormované stravy.
4. Podíl dovařovaných jídel nesmí přesáhnout 15 % z celkového počtu přednormovaných jídel.
5. Tímto opatřením se ruší Opatření ředitele č. 10/2012.
6. Toto opatření nabývá platnosti dnem vydání.

**Ing. Jiří Macoun, v. r.**

**Ředitel Kolejí a menz UK**