

OBSAH

Úvod	7
<i>Prof. MUDr. Josef Mašek</i>	
Předmluva	9
<i>MUDr. Zdeňka Luhanová CSc.</i>	
Hygienický výživový režim školních dětí	12
<i>MUDr. Jaroslav Hnátek</i>	
Zásady správné výživy dětí školního věku	18
<i>Dr. Čeněk Adamec</i>	
Jak vychovávat děti ke správné výživě	37
<i>MUDr. Jarolím Hock – MUDr. Vlastimil Fráz</i>	
Hygiena v zařízeních společného stravování školních dětí	43
I. Požadavky na stravovací zařízení	43
II. Požadavky na pracovníky stravovacího zařízení	47
III. Požadavky na zdravotní nezávadnost potravin	50
IV. Budování, údržba a hygienický režim	52
<i>Dr. Jiří Hrubý CSc. (Technická spolupráce D. Staňková)</i>	
Spotřební normy potravin	57
<i>MUDr. Vlastimil Fráz – MUDr. Jarolím Hock</i>	
Metodika kontroly dětského stravování	81
I. Laické kontroly	82
II. Odborné kontroly	83
III. Namátková kontrola	89
IV. Opakované – periodické kontroly	89
<i>Vlasta Štelovská</i>	
Praktické pokyny pro stravování na školách	90
I. Pracovní síly	93
II. Inventář školních kuchyní	96
III. Jídelní lístek a časový rozvrh jídel	112
IV. Nákup a skladování potravin	137
V. Technologie přípravy pokrmů	141
VI. Výtěžnost pokrmů	147
VII. Výdej a podávání pokrmů	150
VIII. Nápoje	152
<i>Vlasta Štelovská – Anna Holcingrová</i>	
Vzorové jídelní lístky a receptury	153
I. Jídelní lístek na obědy	154
II. Celodenní jídelní lístek	158
III. Rozpis jídelního lístku na obědy	170
Letní období	170
Zimní období	188

IV. Rozpis jídelního lístku pro celodenní stravování	206
V. Receptury s technologickými postupy	314
VI. Rejstřík receptur	315
Literatura	327
Přehled obrázků	329
Přehled grafů a schémat	330
Přehled tabulek	330
Věcný rejstřík	332

Příloha: Receptury s technologickými postupy