

O B S A H

1.	Funkce mléčné kuchyně	3
2.	Stavební, prostorové a technické vybavení mléčné kuchyně	3
2.1.	Stavební umístění	3
2.2.	Prostorové rozčlenění	4
2.2.1.	Mléčná kuchyně pro přípravu stravy pro méně než 30 kojenců	4
2.2.2.	Mléčná kuchyně pro přípravu stravy pro více než 30 kojenců	5
2.3.	Technické vybavení	6
3.	Perzonální obsazení	9
4.	Provoz mléčné kuchyně	9
4.1.	Ochranné oblečené perzonálu	10
4.2.	Osobní hygiena perzonálu	10
4.3.	Pracovní postup při přípravě stravy	10
4.3.1.	Vlastní příprava kojenecké stravy	11
4.3.2.	Chlazení stravy	19
4.3.3.	Nalévání dávek	19
4.3.4.	Zátkování lahviček	19
4.3.5.	Distribuce kojenecké stravy	20
4.3.6.	Uložení kojenecké stravy	20
4.3.7.	Ohřívání lahviček	22
4.4.	Práce v přípravně mléčné kuchyně	22
4.4.1.	Mytí kojeneckých lahviček a nádobí	23
4.4.2.	Sterilizace	23
4.5.	Úklid mléčné kuchyně	24
4.6.	Odpadky	25
5.	Zásady ukládání materiálu a zásob mléčné kuchyně	25
5.1.	Zásoby potravin	25