

Obsah

Úvod.....	1
1. Zařízení společného stravování a jeho formy.....	4
1.1. Zvláštní požadavky na stravování některých skupin obyvatelstva.....	5
2. Faktory ovlivňující proces přípravy pokrmů.....	7
2.1. Mikrobiální vlivy.....	7
2.2. Teplota prostředí a proces přípravy pokrmů.....	7
2.3. Vlhkost prostředí.....	8
2.4. Výměna vzduchu.....	9
2.5. Osvětlení.....	9
2.6. Odborná zdatnost a technologická kázeň pracovníků.....	10
3. Základní technologické postupy při přípravě pokrmů.....	11
3.1. Předběžná úprava potravin.....	11
3.2. Úprava potravin za syrova.....	14
3.3. Tepelná úprava potravin.....	15
3.4. Použití nízkých teplot.....	26
3.5. Použití mikroorganismů.....	28
3.6. Dohotovování pokrmů.....	28
4. Základní druhy potravin a jejich použití při přípravě pokrmů.....	31
4.1. Tuky a oleje.....	31
4.2. Sladidla.....	32
4.3. Pochutiny.....	34
4.4. Potravinářská aditiva uplatňující se při přípravě pokrmů.....	37
4.5. Lahůdky.....	37
4.6. "Convenience" výrobky.....	38
4.7. Ovoce.....	38
4.8. Zelenina.....	39
4.9. Houby.....	40
4.10. Okopaniny.....	41
4.11. Obiloviny.....	42
4.12. Olejnatá semena.....	43
4.13. Luštěniny.....	43
4.14. Mléko a mléčné výrobky.....	44

4.15. Vejce.....	45
4.16. Maso velkých jatečných zvířat a masné výrobky.....	46
4.17. Ryby.....	49
4.18. Drůbež.....	50
4.19. Zvěřina.....	50
5. Příprava jednotlivých skupin pokrmů.....	51
5.1. Předkrmy.....	51
5.2. Polévky.....	52
5.3. Hlavní pokrmy.....	53
5.4. Dezerty.....	56
6. Nápoje.....	58
6.1. Nápoje studené.....	58
6.2. Nápoje teplé.....	59
7. Gastronomická pravidla.....	60
7.1. Zařazení jednotlivých typů pokrmů v denních jídlech.....	60
7.2. Pravidla pro sestavování menu.....	62
7.3. Jídelní lístky a nápojové lístky.....	63
7.4. Občerstvení při společenských podnicích.....	65
8. Vybavení závodů a zařízení poskytujících stravovací služby.....	67
8.1. Obecné požadavky na objekt.....	67
8.2. Provoz gastronomického závodu.....	71
8.3. Zvláštní hygienické požadavky na přejímku a uchování některých potravin a na jejich další zpracování.....	75
8.4. Požadavky na prostory a vybavení pro přípravu potravin a pro konečné zpracování.....	85
8.5. Výrobní část pro konečné zpracování pokrmů.....	86
8.6. Expedice pokrmů.....	91
8.7. Mytí nádobí a manipulace s kuchyňským odpadem.....	94
8.8. Požadavky na místnosti konzumace pokrmů - jídelny.....	96
8.9. Požadavky na šatny, denní místnosti, umývárny a záchody personálu.....	97
9. Hygiena a bezpečnost práce.....	99
9.1. Nároky na zdravotní stav osob.....	99
9.2. Nejčastější příčiny onemocnění z potravin a pokrmů.....	100
9.3. Pracovní prostředí a bezpečnost práce.....	104

9.4. Provozní řád a sanitační řád.....	107
10. Řízení a hodnocení jakosti gastronomických služeb.....	109
Seznam použité a doporučené literatury.....	112

Přílohy

1. Poučení pro pracovníky vykonávající epidemiologicky závažné činnosti
2. Přehled technologických zařízení a vybavení zařízení společného stravování
3. Nejdůležitější obecně závazné právní předpisy související s hygienou výživy a hygienickými podmínkami zařízení společného stravování
4. Příklady dispozičního řešení a vybavení závodů a zařízení poskytujících stravovací služby