

Předmluva

1.	ORGANIZACE A ÚKOLY PROVIANTNÍ SLUŽBY V MÍRU	5
1.1.	Organizace a úkoly proviantní služby v míru	5
1.1.1.	Organizace proviantní služby v ČSLA	5
1.1.2.	Organizace proviantní služby u útvaru, funkční povinnosti	5
1.1.3.	Organizace a úkoly proviantního zabezpečení útvaru	6
1.1.4.	Velitelská a odborná podřízenost	7
1.1.5.	Vzájemná spolupráce proviantních orgánů s funkcionáři útvaru	8
1.2.	Odpovědnost a povinnosti podle základních řádů a odborných předpisů	8
1.2.1.	Odpovědnost a povinnosti velitelských a odborných funkcionářů útvaru ve vztahu k proviantní službě	8
1.2.2.	Odpovědnost a povinnosti dozorčích orgánů útvaru ve vztahu k proviantní službě	10
1.3.	Odpovědnost a povinnosti funkcionářů (příslušníků) proviantní služby útvaru	11
1.3.1.	Požadavky na plnění základních povinností podle základních řádů a odborných předpisů	12
1.3.2.	Rozbor a objasnění jednotlivých funkčních povinností s vysvětlením způsobu jejich plnění	13
1.3.3.	Kontrolní otázky	14
2.	PLÁNOVÁNÍ, ZAJIŠŤOVÁNÍ A ZÁSOBOVÁNÍ PROVIANTNÍM MATERIÁLEM - PROVIANTEM	15
2.1.	Zásoby a zálohy proviantního materiálu	15
2.1.1.	Základní ustanovení	15
2.1.2.	Plánování a zajišťování materiálu	16
2.1.3.	Zajišťování proviantu a obalů	18
2.1.4.	Zdroje zásob proviantního materiálu	20
2.1.5.	Zásoby a zálohy proviantního materiálu	20
2.2.	Zásobování proviantem a obaly na proviant	22
2.2.1.	Základní ustanovení o zásobování	22
2.2.2.	Spádový systém v zásobování, jeho význam	23
2.2.3.	Zásonování běžným proviantem a sezónními produkty	23
2.2.4.	Nákup proviantu v maloobchodu	24
2.2.5.	Dodávky proviantu a sezónních produktů z pomocného zemědělského hospodářství	25
2.2.6.	Kontrolní otázky	26
3.	HOSPODAŘENÍ S PROVIANTEM A OBALY	27
3.1.	Požadavky na skladování proviantu	27
3.1.1.	Všeobecně o požadavcích na skladování proviantu a sklad proviantu	27
3.1.2.	Jednotlivé části skladu proviantu	28
3.1.3.	Požadavky na hygienická opatření při skladování, dodržování stanovených zásad.	30

3.1.4.	Požadavky na bezpečnostní opatření při skladování	30
3.2.	Zásady příjmu a výdeje proviantu	30
3.2.1.	Všeobecné zásady příjmu proviantu	30
3.2.2.	Všeobecné zásady stanovené pro výdej proviantu ze skladu	35
3.3.	Záruční lhůty stanovené pro jednotlivé druhy potravin	36
3.3.1.	Všeobecně o záručních lhůtách, jejich funkčnost	36
3.3.2.	Vyznačení záruční lhůty na obalu dodávané potraviny	41
3.4.	Skladování proviantu a obalů	45
3.4.1.	Požadavky na skladování běžného proviantu	45
3.4.2.	Skladování sezónních produktů	47
3.4.3.	Požadavky na skladování vojenského proviantu	49
3.4.4.	Skladování zvláštních zásob proviantu	50
3.4.5.	Hospodaření s obaly, požadavky na jejich využívání, skladování, ošetřování a vracení zpět dodavatelům	51
3.4.6.	Potřeba plánu obměn, jeho poslání a vedení	53
3.4.7.	Dodržování stanovené nesnižitelné zásoby potravin	54
3.4.8.	Kontrolní otázky	54
4.	NAUKA O POTRAVINÁCH	55
4.1.	Všeobecně o potravinách	55
4.1.1.	Význam potravin ve výživě	55
4.2.	Maso a masné výrobky	57
4.2.1.	Význam masa ve výživě	57
4.2.2.	Druhy masa jatečných zvířat - dělení masa	57
4.2.3.	Vady masa	59
4.2.4.	Požadavky na přejímku, dopravu a skladování masa	59
4.2.5.	Masné výrobky	61
4.2.6.	Ryby a rybí výrobky (zvěřina)	62
4.2.7.	Záruční doby masa a masných výrobků	63
4.3.	Tuky, mléko, vejce	63
4.3.1.	Význam tuků ve výživě	63
4.3.2.	Tuky a jejich dělení	63
4.3.3.	Význam mléka a mléčných výrobků ve výživě	65
4.3.4.	Vejce, jejich význam ve výživě	67
4.3.5.	Třídění vajec, jejich značení	67
4.3.6.	Záruční doba potravin - tuky, mléko a mléčné výrobky	67
4.3.7.	Požadavky na skladování, dopravu a přejímku	67
4.4.	Mlýnské a pekařské výrobky	68
4.4.1.	Význam výrobků ve výživě	68
4.4.2.	Rozdělení mlýnských a pekařských výrobků	68
4.4.3.	Druhy obilnin a mouky	68
4.4.4.	Ostatní mlýnské výrobky	69
4.4.5.	Chléba, jeho druhy a vady	69
4.4.6.	Pečivo	70
4.4.7.	Požadavky na skladování a dopravu	70
4.5.	Brambory, zelenina, ovoce a ostatní potraviny, přísady	71
4.5.1.	Význam brambor ve výživě	71
4.5.2.	Rozdělení brambor - jakostní dělení	72
4.5.3.	Druhy zeleniny, jejich dělení, zeleninové výrobky	72

4.5.4.	Druhy ovoce, ovocné výrobky	74
4.5.5.	Luštěniny	75
4.5.6.	Cukr a cukrářské výrobky	76
4.5.7.	Pochutiny a přísady	76
4.6.	Vojenský proviant	77
4.6.1.	Druhy vojenského proviantu, jeho charakteristika	77
4.7.	Skladištní škůdci	78
4.7.1.	Rozdělení skladištních škůdců	78
4.7.2.	Způsob ničení a likvidace	80
4.7.3.	Prevence	81
4.7.4.	Kontrolní otázky	81
5.	PROVIANTNÍ NÁLEŽITOSTI V ČSLA V MÍRU	82
5.1.	Proviantní náležitosti v míru	82
5.1.1.	Základní ustanovení v uplatňování ustanovení předpisu Všeob-P-46(práv) v praxi	82
5.1.2.	Zásady pro přiznávání proviantní náležitosti	82
5.1.3.	Rozsah proviantní náležitosti	82
5.1.4.	Způsob výdeje proviantní náležitosti	85
5.1.5.	Naturální stravování	86
5.1.6.	Bezplatný odběr stravy	87
5.1.7.	Náležitost krmiva	90
5.2.	Stravní normy	90
5.2.1.	Základní ustanovení	90
5.2.2.	Stravní dávky	91
5.2.3.	Přídavky potravin	92
5.2.4.	Peněžitá náhrada za nedodanou stravu	93
5.3.	Bližší podmínky nároku na proviantní náležitosti	95
5.3.1.	Vznik a zánik nároku	95
5.3.2.	Specifické podmínky nároku na proviantní náležitosti	96
5.3.3.	Kontrolní otázky	98
6.	VÝŽIVA A STRAVOVÁNÍ	99
6.1.	Řízení správné výživy vojsk	99
6.1.1.	Základní ustanovení o výživě vojsk	99
6.1.2.	Význam výživy pro vojáka	102
6.1.3.	Nutriční hodnoty potravin - rozdělení, jejich význam ve výživě	105
6.1.4.	Hlavní znaky správné výživy a jejich uplatňování u vojsk	110
6.1.5.	Plán výživy na měsíc a jídelní lístek, zásady zpracování	111
6.2.	Plán výživy na měsíc	112
6.2.1.	Plán výživy na měsíc a jeho zpracování	112
6.2.2.	Besedy o stravování	114
6.3.	Jídelní lístek	115
6.3.1.	Jídelní lístek a jeho zpracování	115
6.3.2.	Kontrola úrovně správné výživy	116
6.3.3.	Kontrolní otázky	117

7.	ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY STRAVY	117
7.1.	Technologie při přípravě stravy	117
7.1.1.	Význam dodržování technologie při přípravě stravy	117
7.1.2.	Základy v požadavcích na technologii přípravy stravy	119
7.1.3.	Vlastní příprava stravy - dodržování technologických postupů v úpravě potravin určených k tepelnému zpracování	120
7.1.4.	Metodika porcování masa	125
7.1.5.	Kontrolní otázky	128
8.	KUCHYŇSKÉ BLOKY A ZÁSADY JEJICH PROVOZU	128
8.1.	Zabezpečení provozu v kuchyňském bloku	128
8.1.1.	Všeobecné požadavky na zabezpečení provozu v KB	128
8.1.2.	Rozdělení kuchyňského bloku z hlediska provozu	130
8.1.3.	Provozní řád KB	132
8.2.	Kuchyňský blok	132
8.2.1.	Pracovní místnosti a jednotlivá pracoviště KB	132
8.2.2.	Základní požadavky na vybavení jednotlivých pracovišť velkokuchyňským zařízením	136
8.2.3.	Obsluha a ošetřování velkokuchyňského zařízení	139
8.3.	Hygiena provozu a udržování čistoty v KB	140
8.3.1.	Základní ustanovení a organizace zabezpečení čistoty, pořádku a hygieny v KB	140
8.3.2.	Osoby zaměstnané v KB nebo oprávněné do něho vstupovat	141
8.3.3.	Spolupráce se zdravotnickou a veterinární službou	142
8.3.4.	Lékařské prohlídky osob pracujících v KB	144
8.3.5.	Výstrojení osob pracujících v KB	146
8.3.6.	Požadavky na hygienu provozu, udržování čistoty v KB	147
8.3.7.	Onemocnění (nákazy a otravy) z potravin v důsledku nedodržování základních požadavků na čistotu a hygienu	151
8.3.8.	Ukládání odpadků	154
8.4.	Organizace a řízení práce v KB	155
8.4.1.	Základní požadavky na organizaci a řídicí činnost v KB	155
8.4.2.	Pomůcky pro výkon funkce hlavního kuchaře	158
8.4.3.	Plán práce hlavního kuchaře	159
8.4.4.	Pomůcky pro výkon funkce DK	160
8.4.5.	Činnost DK v průběhu plnění povinností v KB	162
8.5.	Organizace stravování	164
8.5.1.	Všeobecné požadavky na organizaci stravování	164
8.5.2.	Základní požadavky na přejímku proviantu z plukovního skladu proviantu do KB k přípravě stravy	166
8.5.3.	Kontrola přípravy stravy a dodržování hygienických zásad při přípravě stravy, ochutnávání stravy v průběhu její přípravy	168
8.5.4.	Uchování stravy	170
8.6.	Organizace výdeje stravy	170
8.6.1.	Základní požadavky na výdej stravy	170
8.6.2.	Organizace výdeje stravy a kultura stolování	171
8.6.3.	Organizace výdeje studené stravy	175
8.6.4.	Kontrolní otázky	176

9.	SPECIFICKÉ FORMY STRAVOVÁNÍ VOJSK	177
9.1.	Stravování vojsk při cvičeních	177
9.1.1.	Základní požadavky na stravování vojsk při cvičeních	177
9.1.2.	Stravování při různých soustředěních vojsk	178
9.1.3.	Zvláštnosti stravování v zimních podmínkách	179
9.1.4.	Individuální a skupinová příprava stravy	180
9.2.	Organizace stravování při přesunech vojsk v míru a při smluvním stravování	181
9.2.1.	Stravování při přesunu po železnici	181
9.2.2.	Stravování při přesunu po vlastní ose	182
9.2.3.	Smluvní stravování	183
9.2.4.	Kontrolní otázky	184
10.	PLÁNOVÁNÍ, ZAJIŠŤOVÁNÍ A ZASOBOVÁNÍ PROVIANTNÍM MATERIALEM - PROVIANTNÍ VÝSTROJÍ	184
10.1.	Zásoby a zálohy proviantního materiálu	184
10.1.1.	Plánování potřeby a vyžadování (zajišťování) proviantní výstroje	184
10.1.2.	Zdroje zásob proviantní výstroje	185
10.2.	System zásobování proviantní výstrojí	187
10.2.1.	Způsob a cesty doplňování zásob u útvaru	187
10.2.2.	Nákup z civilní distribuční sítě	189
10.2.3.	Doplňování proviantní výstroje cestou plánu MTZ	189
10.2.4.	Kontrolní otázky	190

P Ř Í L O H Y

3.3.1.	Věstník ministerstva obchodu ČSR č. 5	37
3.3.2/1	Značení spotřebitelsky balených poživatin - ČSN 560005	191
3.3.2/2	Přehled potravinářských výrobků označených datem minimální trvanlivosti a datem použitelnosti a jiným způsobem	196
3.4.6/1	Plán obměn vojenského a trvanlivého proviantu	206
3.4.6/2	Tabulka záruční lhůty	207
4.2.2/1	Schema dělení masa - vepřová půlka a hovězího masa	208
4.2.2/2	Schema dělení masa - zadní a přední hovězí čtvrtě	209
4.2.2/3	Schema dělení masa telecího	210
4.4.5.	Tabulka jakosti chleba	211
6.1.3.	Schema - látky dodávané tělu potravou	213
6.2.1.	Plán výživy na měsíc	214
6.3.1.	Jídelní lístek	216
6.3.2/1	Podklady pro vyhodnocení doporučené stravní dávky	218
6.3.2/2	Vyhodnocení doporučené stravní dávky výpočetní technikou	220
7.1.4/1	Pomůcka na porcování masa	222
7.1.4/2	Zužstovací kontrolní list	223
8.1.2/1	Provozní schema KB	225
8.1.2/2	Schema kuchyně mužstva - 900 jednopodlažní	226
8.1.2/3	Schema kuchyně mužstva - 1200 dvoupodlažní	227
8.1.2/4	Legenda místností a vstupů KB	228
8.2.2/1	Doporučené šířky uliček v jídelně KM	230

8.2.2/2	Schema možného způsobu výdeje stravy varianta 1,2 v KB - výdejní linky	231
8.2.2/3	Schema možného způsobu výdeje stravy varianta 3 výdejní linky	232
8.4.2/1	Evidenční kniha materiálu vzor 1	233
8.4.3/1	Plán práce HK na den	235
8.4.3/2	Plán činnosti kuchařů na den	236
8.4.4/1	Směrnice dozorčího kuchyně	238
8.4.4/2	Směrnice hlavního kuchaře	239
8.4.4/3	Plán činnosti DK v KB	240
8.4.4/4	Povinnosti velitele směny v KB	241
8.4.4/5	Směrnice pro pracovní směnu v KB	242
8.4.4/6	Rozdělení směny v kuch.bloku pro úklid jednotlivých rajonů v KB	243
8.4.4/7	Úkolový lístek pro příslušníka pracovní směny v KB	244
8.4.4/8	Úkolový lístek pro venkovní rajony KB	245
8.4.4/9	Směrnice pro BoPo pro DK	246
8.4.4/10	Plán požární ochrany KB - textová část	247
8.4.4/11	Plán požární ochrany - grafická část	248
8.4.4/12	Výpis z denního řádu útvaru - možný vzor	249
8.4.4/13	Harmonogram odběru stravy jednotkami - možný vzor	250
8.4.4/14	Seznam inventáře v KB - možný vzor	251
8.4.4/15	Pokračování seznamu inventáře	252
8.5.2/1	Zúčtovací kontrolní list - vzor dodatečného výdeje	253
8.5.2/2	Druhá strana ZKL	254
9.2.1.	Schema rozmístění PK 60 v železničním vagonu	255
9.2.3.	Dohoda o smluvním zajištění stravy - textová část	257

VYSVĚTLIVKY ZKRATEK 259

LITERATURA 261