

## O B S A H

0	Předmluva . . . . .	3
1	Úvod . . . . .	5
1.1	Historický přehled vývoje . . . . .	5
1.2	Úvod do problematiky společného stravování . . . . .	6
1.3	Systémové řešení racionalizace stravovací činnosti . . . . .	7
1.4	Požadavky na růst kapacity závodů společného stravování . . . . .	10
2	Rozdělení závodů společného stravování . . . . .	11
2.1	Rozdělení podle velikosti . . . . .	11
2.2	Rozdělení podle účelu . . . . .	12
2.3	Rozdělení podle výroby . . . . .	13
3	Provoz stravovacího zařízení . . . . .	13
3.1	Provozní schémata . . . . .	14
3.2	Provozní části stravovacích zařízení . . . . .	15
4	Skladovací provoz . . . . .	17
4.1	Obecné zásady pro uskladňování zboží . . . . .	17
4.2	Rozdělení skladovacího provozu . . . . .	19
4.3	Plochy skladů potravin . . . . .	23
4.4	Skladování umělých potravin . . . . .	24
4.5	Skladování - závěr . . . . .	24
5	Výrobní provoz závodů společného stravování . . . . .	25
5.1	Hrubá příprava . . . . .	26
5.2	Čistá příprava . . . . .	30
5.3	Dokončovací výroba . . . . .	33
5.4	Pomocné provozy . . . . .	36
6	Odbytová část . . . . .	51
6.1	Výdej jídel . . . . .	51
6.2	Jídelna . . . . .	64
6.3	Funkce související s odbytem . . . . .	66
7	Administrativní provoz a hygienické příslušenství . . . . .	68
7.1	Počty zaměstnanců ve velkokuchyních . . . . .	68
7.2	Hygienické příslušenství zaměstnanců . . . . .	72
8	Technologická zařízení velkokuchyní . . . . .	75
8.1	Členění podle energie . . . . .	75
8.2	Členění podle zpracovávaných surovin . . . . .	81
8.3	Členění zařízení podle stadia zpracování . . . . .	82
8.4	Unifikace rozměrů velkokuchyňských zařízení . . . . .	97

8.5	Vnitřní doprava ve velkokuchyních . . . . .	108
9	Požadavky na konstrukce a technická zařízení . . . . .	122
9.1	Požadavky na stavební konstrukce . . . . .	122
9.2	Požadavky na technická zařízení . . . . .	126
10	Nové směry v rozvoji závodů společného stravování . . . . .	165
10.1	Použití nových strojů a zařízení . . . . .	165
10.2	Průmyslová výroba hotových pokrmů a polotovarů . . . . .	173
10.3	Využití potravinářských surovin . . . . .	191
11	Stravovací zařízení pro děti a mládež . . . . .	192
11.1	Jesle a mateřské školy . . . . .	192
11.2	Školy I. a II. cyklu . . . . .	206
11.3	Vysoké školy . . . . .	234
11.4	Cvičné školní kuchyně . . . . .	234
12	Závodní stravování . . . . .	239
12.1	Závodní kuchyně . . . . .	239
12.2	Závodní dietní kuchyně . . . . .	252
12.3	Závodní kuchyně pojízdná . . . . .	252
12.4	Centrální výroba hotových pokrmů a polotovarů . . . . .	254
12.5	Závodní centrální kuchyně . . . . .	259
12.6	Závodní výdejny jídel . . . . .	263
12.7	Dokončující kuchyně s jídelnou . . . . .	263
12.8	Závodní jídelna . . . . .	265
12.9	Jídelní kout . . . . .	266
12.10	Závodní kantýna (bufet) . . . . .	266
12.11	Pomocné hospodářství . . . . .	270
13	Restaurační stravování . . . . .	272
14	Stravování v nemocnicích . . . . .	301
15	Zpracování projektové dokumentace . . . . .	307
15.1	Zadání stavby . . . . .	307
15.2	Projekt stavby . . . . .	308
15.3	Zásady pro kreslení výkresů . . . . .	313
15.4	Příklad projektu stavby . . . . .	314
16	Použitá a doporučená literatura . . . . .	320

