

OBSAH

ÚVOD	5
1 HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PROVOZOVNY STRAVOVACÍCH SLUŽEB	6
1.1 Umístění stravovacího provozu	6
1.2 Zásobování stravovacího provozu pitnou vodou	9
1.3 Mikroklimatické podmínky	10
1.4 Sanitární zařízení	12
1.5 Vybavení skladů stravovacího provozu	14
1.6 Vybavení výrobních a konzumačních prostor	15
2 HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A VÝROBU POKRMŮ	18
2.1 Zdravotní nezávadnost pokrmů	18
2.2 Podmínky pro používání vajec	20
2.3 Tepelná úprava potravin	21
2.4 Zchlazené a zmrazené pokrmy	23
2.5 Rozvoz, přeprava a uvádění pokrmů do oběhu	25
2.6 Provozní a osobní hygiena	27
2.7 Stanovení kontrolních kritických bodů	29
3 KONTROLA HOSPODAŘENÍ S MAJETKEM	34
3.1 Zásady provádění kontroly hospodaření s majetkem	34
3.2 Kontrola hospodaření s majetkovým uskupením 1.0 Potraviny	40
3.3 Hodnocení kontroly hospodaření s majetkem	46
4 ZABEZPEČENÍ JEDNOTEK AČR NASAZENÝCH MIMO UZEMÍ REPUBLIKY	49
4.1 Národní podpůrný prvek	49
4.2 Proviantní zabezpečení kontingentu	51
4.3 Systém stravování příslušníků kontingentu	53
4.4 Zvláštnosti účtování proviantu v zahraničních misích ..	56
4.5 Mobilní prostředky	62

5	PROVIANTNÍ ZABEZPEČENÍ PŘÍSLUŠNÍKŮ ARMÁDY PŘI PLNĚNÍ MIMOŘÁDNÝCH ÚKOLŮ V CIVILNÍM SEKTORU	70
5.1	Proviantní zabezpečení	71
5.2	Stravování vojáků z povolání	74
5.3	Stravování evakuovaných osob	75
	ZÁVĚR	77
	PŘÍLOHY	78
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	92
	ANGLICKO-ČESKÝ SLOVNÍČEK	94

KLÍČOVÁ SLOVA:

