

OBSAH

PŘEDMLUVA.....	5
1. CO ASI JEDLI NAŠI PŘEDKOVÉ	6
1.1 Stravování od počátku lidstva do konce středověku.....	6
1.2 Přínos novověku do stravování v Evropě	8
1.3 Hodování na českých dvorech v 16. - 17. stol.	11
1.4 Naše lidová kuchyně se skromným stravováním.....	17
1.5 Odkaz M. D. Rettigové	20
2. Z DĚJIN SOCIÁLNÍ PÉČE – STRAVOVÁNÍ JAKO POMOC POTŘEBNÝM	22
2.1 Doba předmoderní.....	22
2.2 Doba moderní.....	25
3. STRAVOVÁNÍ JAKO SLUŽBA.....	32
3.1 Co je to služba.....	32
3.2 Zřizovatelé, provozovatelé a charakteristika stravovacích služeb	33
3.3 Ochrana spotřebitelů	36
4. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVÁNÍ.....	38
4.1 Legislativa ve vztahu k hygieně provozu.....	38
4.2 Hygienická a výrobní praxe a požadavky na provozovny	39
4.3 Vybrané hygienické požadavky na přípravu, skladování a výrobu pokrmů	44
4.4 Vybrané hygienické požadavky na provoz, přepravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu.....	47
4.5 Vybrané hygienické požadavky na pracovníky vykonávající činnosti epidemiologicky závažné	48
4.6 Vybrané zásady osobní a provozní hygieny	50
4.7 Systém kritických bodů.....	52
5. BEZPEČNOST POKRMŮ V GASTRONOMII.....	56
5.1 Jak získat informace o hygienických požadavcích	56
5.2 Kontrolní činnost a prevence	57

6. DIFERENCOVANÉ STRAVOVÁNÍ	60
6.1 Zásady správné výživy	60
6.2 Druhy stravy	60
6.3 Stravování dětí a mládeže	62
6.4 Výživa pracujících včetně osob v mimořádných podmínkách	64
6.5 Výživa seniorů	66
7. ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ	68
7.1 Historie školního stravování v ČR	68
7.2 Finanční a výživové normy	69
7.3 Charakteristika stravování ve školních jídelnách po roce 1989	71
8. STRAVOVACÍ SLUŽBY PRO SENIORY	74
8.1 Stravování seniorů žijících v domácím prostředí	74
8.2 Stravování seniorů v ústavech sociální péče	77
8.3 Stravování seniorů v LDN, domovech důchodců a penzionech	78
9. STRAVOVÁNÍ V NEMOCNICÍCH	80
9.1 Základní požadavky a charakteristické znaky	80
9.2 Dietní systém	81
10. DOPLŇKOVÉ SLUŽBY VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH	86
10.1 Podmínky pro doplňkovou činnost	86
10.2 Příprava doplňkové činnosti	87
10.3 Kalkulace cen a odměňování zaměstnanců	89
11. JSI NEMOCEN – NEVADÍ, NA VŠECHNO JE LÉK	92
11.1 Vynálezci nemocí	92
11.2 Báječný syndrom: Stáří	93
11.3 Na zlobení dětí je lék Ritalin	95
11.4 Přistížení při lži	96
12. KULTURA STOLOVÁNÍ	99
12.1 Základní pravidla chování u stolu	99
12.2 Host v restauraci	101
12.3 Prostor, kde stolujeme	105
12.4 Návštěvy společenských gastronomických akcí	106
ZÁVĚR	111
PŘÍLOHY	113