

1	Legislativa zařízení školního stravování	7
2	Základy výživy člověka	23
3	Potraviny ve výživě a jak je vybírat	48
4	Sestavování jídelních lístků	64
5	Rady k sestavování jídelního lístku	68
6	Doporučená pestrost stravy	73
7	Doporučené množství surovin na porci	79
8	Celodenní stravování	85
9	Receptury pokrmů	93
10	Spotřební koš	98
11	Údaje na obalech potravin	111
12	Dietní stravování ve školní jídelně	114
13	Hygienické požadavky na školní jídelny	120
14	Ekonomika školní jídelny	139
15	Řízení a organizace provozu školní jídelny	147
16	Personální organizace provozu	159
17	Technologické vybavení provozu	168
18	Moderní technologie ve školní jídelně	191
19	Technologie přípravy pokrmů	200
20	Základy tepelné úpravy potravin	205
21	Studená kuchyně	213