

OBSAH III. DÍLU RECEPTUR

Úvodem ke 3. dílu receptur	5
<i>Ing. Eva Šulcová, SPV Praha</i>	
Malá kapitola o tom, proč a jak nahrazovat maso? Proč ryby pro děti?	7
<i>MUDr. Jan Ševčík, ZÚ Ústí n. Labem</i>	
Malá kapitola o rybách jako potravině	10
<i>Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc., VF MU Brno</i>	
Důležitá kapitola:	
Základní předpisy pro školní stravování, jejich uplatnění a aktualizace v praxi	15
<i>Petronila Gleichová, ÚMČ Praha 6</i>	
Druhá důležitá kapitola:	
Spotřební dávky potravin a jejich propočty podle kategorie strávnicků (spotřební koš)	24
<i>Bc. Alena Strosserová, ÚMČ Praha 3</i>	
Malá, ale velice důležitá kapitola:	
Organizace práce v provozu zařízení školního stravování	31
<i>Zita Dlouhá, Magistrát hl. m. Prahy</i>	
Co musíme vědět jako vedoucí gastronomického provozu:	
Vedoucí školních jídelen a jejich profesní role	33
<i>PhDr. Růžena Komárková, VŠE Praha</i>	
Vztah k jídlu u dětí a jeho vývoj	40
<i>Doc. PhDr. Slávka Fraňková, DrSc., FF UK Praha</i>	
Jak používat receptury 3. dílu našeho souboru	53
<i>Ing. Eva Šulcová, SPV, Praha</i>	
Zemědělská a potravinářská knihovna	55