

## САДРЖАЈ

|  |    |
|--|----|
| 1. УВОД.....   | 1  |
| 2. ИСТОРИЈАТ РАЗВОЈА И ОРГАНИЗАЦИЈА ДЕЧЈИХ ВРТИЋА У БЕОГРАДУ.....                        | 2  |
| 3. ПРЕДШКОЛСКА УСТАНОВА „БОШКО БУХА“ ПАЛИЛУЛА.....                                       | 3  |
| 4. ЦИЉ РАДА.....   | 4  |
| 5. МЕТОДОЛОГИЈА.....   | 5  |
| 6. РЕЗУЛТАТИ РАДА И ДИСКУСИЈА.....   | 6  |
| 6.1. Послови санитарно-хигијенског надзора централне кухиње.....                         | 6  |
| 6.2. Законска регулатива у области надзора.....  | 7  |
| 6.3. Основни санитарно-хигијенски услови у централној кухињи.....                        | 8  |
| 7. ЦЕНТРАЛНА КУХИЊА „БОШКО БУХА“ - ПАЛИЛУЛА.....   | 10 |
| 7.1. Општи подаци.....   | 10 |
| 7.2. Грађевинске карактеристике.....   | 10 |
| 7.2.1. Простор за обраду намирница и припрему оброка.....                                | 12 |
| 7.2.2. Магацинске просторије.....  | 19 |
| 7.2.3. Заједничке просторије.....  | 22 |
| 7.3. Одржавање хигијене.....   | 23 |
| 7.3.1. Средства за одржавање хигијене.....   | 24 |
| 7.4. Транспорт хране.....  | 24 |
| 7.5. Уклањање отпада.....  | 26 |
| 7.6. ДДД.....  | 27 |
| 7.7. Здравствени надзор над запосленима.....   | 27 |
| 8. ЦЕНТРАЛНИ ВЕШЕРАЈ.....  | 28 |
| 9. СНАБДЕВАЊЕ НАМИРНИЦАМА.....   | 31 |
| 10. МИКРОБИОЛОШКИ ПРЕГЛЕДИ У ЦЕНТРАЛНОЈ КУХИЊИ.....                                      | 33 |
| 11. УОЧЕНИ НЕДОСТАЦИ У ЦЕНТРАЛНОЈ КУХИЊИ „БОШКО БУХА“.....                               | 37 |
| 12. ПРЕДЛОГ МЕРА ЗА ОТКЛАЊАЊЕ УОЧЕНИХ НЕДОСТАКА У ЦЕНТРАЛНОЈ<br>КУХИЊИ „БОШКО БУХА“..... | 39 |
| 13. ЗАКЉУЧАК.....  | 40 |
| 14. ЛИТЕРАТУРА.....  | 41 |