

Požiadavky na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá pripravovňa zeleniny	Hrubá pripravovňa mäsa	Hrubá pripravovňa rýb	Prípravovňa na rozbíjanie vajec	Čistá pripravovňa zeleniny	Čistá pripravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 100	S	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 500	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1 000	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S

Poznámky:
S - stavebne oddelený priestor
P - prevádzkovo oddelený priestor
Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.