



LEGENDA

1. PREVZEMLJIVA VODJA KUHINJE / TEHNOLOG
2. SANITARIE S TUSEM-OSEBJE
3. GOMOLJNICE, GROBA PRIPRAVA
4. SUHO SKLADIŠČE
5. SKLADIŠČE HLAVENIH ŽIVIL
6. SKLADIŠČE TERMOS POSOD
7. POMIVANJE TERMOS POSOD
8. ČISTILA
9. PROSTOR ZA ODPADKE
10. PRIPRAVA MESA
11. PRIPRAVA ZELENJAVE
12. MOČNATA KUHINJA
13. HLADNA KUHINJA
14. TOPLJENA, OBDELAVA HRANE
15. PARNA KONVEKCIJA
16. POMIVANJE KUHALNE POSODE
17. PRIPRAVA KRUHA
18. IZDAJNI OPEČICE - RAZVOZ
19. PORCIONIRANJE - RAZVOZ
20. POMIVANJE JEDILNE POSODE

CENTRALNA KUHINJA
 OŠ KAMNICA
 POZICIJE TEHNOLOŠKIH POSTOPKOV
 DISPOZICIJA TEHN. OPREME KUHINJE