



## **RADNO OSPOSOBLJAVANJE ZA POSLOVE SERVIRA/ SERVIRKE**

*Posebni programi za stjecanje kompetencija u aktivnostima svakodnevnoga života i rada uz individualizirane postupke*

**(1. godina)**

**Interni radni udžbenik**

**Nataša Tomljanović, prof.reh.,  
savjetnica**

## IZ SADRŽAJA:

### SERVIR/KA

- SERVIRKA I SERVIR
- PRAVILA I SAVIJETI KOJE BI SVAKI SERVIR/KA I KONOBAR/ICA MORAO PRATITI I POŠTIVATI
- LJUBAZNOST U KOMUNIKACIJI

### RESTORANI

- RESTORAN
- GOSTIONICA
- ZDRAVLJAK
- ZALOGAJNICA
- PEČENJARNICA
- OBJEKT BRZE PREHRANE ILI FAST FOOD
- PIZZERIA
- BISTRO
- SLASTIČARNICA

### KRUPAN INVENTAR U UGOSTITELJSTVU

- NAMJEŠTAJ U UGOSTITELJSTVU
- UREĐAJI I APARATI U UGOSTITELJSTVU
- UGOSTITELJSKA KOLICA

### SITNI INVENTAR U UGOSTITELJSTVU

- PORCULAN
- STAKLENI INVENTAR
- PRIBOR ZA JELO
- UGOSTITELJSKI TEKSTIL
- MALI STOLNI INVENTAR
- KUHINJSKO POSUĐE ZA SERVIRANJE

### OBROCI U DANU

- DORUČAK, RUČAK, VEČERA, ZAJUTRAK, UŽINA
- SERVIRANJE DORUČKA U RESTORANIMA
- SERVIRANJE RUČKA I VEČERE U RESTORANIMA
- SERVIRANJE STOLA U RESTORANIMA ZA MEĐUOBROKE

### GDJE SE ŠTO SERVIRA NA STOLU

## ŠTO NAM PRIBOR GOVORI

### DIJELOVI OBROKA U RESTORANIMA

- PREDJELO
- GLAVNO JELO
- DESERT

### SVAKODNEVNO POSTAVLJANJE STOLA

- SERVIRANJE STOLA ZA SLIJED JELA
- POSTAVLJANJE STOLA PO BONTONU, ZA SVEČANU VEČERU

### ŠTO SERVIRAMO ZA POJEDINA JELA

- TABLICE ZA PRAKTINU VJEŽBU

### UVJEŽBAVAMO POSTAVLJANJE STOLA

### MENI ILI JELOVNIK

- PRIMJER JELOVNIKA

### UGOSTITELJSKI OBJEKTI

## SERVIRKA I SERVIR

Što je to servirka ili servir?

Servirka ili servir je zanimanje.

Što radi servir ili servirka?

Servirka ili servir (kako samo ime zanimanja govori) serviraju stolove prije jela i za jelo, serviraju hranu i piće, raspremaju stolove nakon jela.

Gdje rade serviri i servirke?

Servirke ili serviri rade u restoranima.

*Pokraj svake slike napiši što servir i servirka radi!*





## ***PRAVILA I SAVJETI KOJE BI SVAKI SERVIR/KA I KONOBAR/ICA MORAO PRATITI I POŠTOVATI***

SERVIRI/KE I KONOBARI/CE U RESTORANIMA I KAFIĆIMA, BILO U HOTELIMA ILI SAMOSTALNIM UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA OBAVEZNO MORAJU

### **PAZITI NA SVOJ IZGLED I PONAŠANJE.**

- REDOVNO ODRŽAVANJE OSOBNE HIGIJENE JE OBAVEZNO! RUKU SU NAJVAŽNIJE I NJIM SE MORA POSVETITI NAJVIŠE PAŽNJE (UREDNI NOKTI I ČISTE RUKU).



- RADNA UNIFORMA MORA BITI UREDNA , ČISTA, BEZ I JEDNE MRLJICE.DRŽANJE TIJELA MORA BITI PRAVILNO.



- OBUĆAMORA BITI ČISTA, ISPOLIRANA, NEUPADLJIVA I UDOBNA.



- MUŠKARCI TREBAJU BITI UVIJEK SVJEŽE OBRIJANI ILI UREDNO ODRŽAVANE BRADE



- ŽENE NE SMIJU PRETJERIVATI SAŠMINKOM. NAKIT TREBA BITI NEUPADLJIV.



- NE SMIJU SE KORISTITI JAKI PARFEMI I DEZODORANSI JER MOGU BITI ODBOJNI GOSTIMA. ATAKOĐER, TREBA PRIPAZITI DANE IZBIJE NEUGODAN MIRIS ZNOJA.



- TREBA IZBJEGAVATI LOŠE NAVIKE: ČEŠAKANJE, PROVLAČENJE PRSTIMA KROZ KOSU ILI IGRANJE KOSOM, ČAČKANJE NOSA , PUCKETANJE PRSTIMA...





- UVIJEK TREBA KORISTITI OSMIJEHI BITI LJUBAZAN



Izradili:

Ivan Šušak, Ivan Markanović i učiteljica Nataša

## LJUBAZNOST U KOMUNIKACIJI

Promotri slike i opiši ih! Opiši izraz lica konobara.

Što misliš, što konobari na fotografijama govore gostima. Napiši!



## RESTORANI

Restoran je ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju i poslužuje hrana i piće po izboru gosta.

Vrste restorana: 1. restorani, 2. gostionice, 3. zdravljaci, 4. zalogajnice, 5. pečenjarnice, 6. pizzerije, 7. bistro, 8. slastičarnice i 9. objekti brze prehrane. (Prema Pravilniku o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata)



## 1. RESTORAN

**Restoran** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju topli i hladni jela koja zahtijevaju složeniju pripremu, te ostala jela i slastice, uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici.



Restoran može biti klupskog tipa (npr. za zaposlenike nekog poduzeća, učenike i studente ili članove nekog kluba).



Za restorane uređene za održavanje svečanosti i sličnih povremenih događanja za veći broj gostiju može se koristiti i drugi odgovarajući komercijalni naziv npr. banket/restoran (npr. kod svadbi)



## 2. GOSTIONICA

**Gostionica** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju gotova uobičajena domaća topli i hladni jela, te uslužuju pica, pripremaju i uslužuju napici.



U gostionici gostima se mogu pružati i usluge smještaja u sobama. Gostionica može imati najviše 7 soba.



### 3. ZDRAVLJAK

**Zdravljak** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju mliječna topla i hladna jela i napitci i uslužuju bezalkoholna pića. Mogu se pripremati i usluživati slastice i jela koja ne zahtijevaju složeniju pripremu. Iznimno, umjesto naziva vrste »zdravljak« mogu se koristiti i drugi komercijalni nazivi ovisno u pretežitosti jela koja se pripremaju u ugostiteljskom objektu.



## 4. ZALOGAJNICA

**Zalogajnica** – ugostiteljski objekt u kojem se na očigled gostiju pripremaju i uslužuju jela i napici, te uslužuju pića. Iznimno, umjesto naziva vrste »zalogajnica« može se koristiti i komercijalni naziv »snack«.



## 5. PEČENJARNICA

**Pečenjarnica** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju pečena jela, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i napici. Iznimno, umjesto naziva vrste »pečenjarnica« može se koristiti i naziv kao npr. »grill« i sl.





## 6. OBJEKT BRZE PREHRANE ILI FAST FOOD

**Objekt brze prehrane (fast food)** – ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju jednostavna jela koja se pripremaju i uslužuju na jednostavan i brz način, a koriste se za brzu konzumaciju (npr. pizza, razne vrste burgera, slane i pržene ribe, pržene lignje, topli i hladni sendviči, salate, prženi krumpir, hot dog i sl.), a mogu se pripremati i usluživati pića i napici te sladoled.



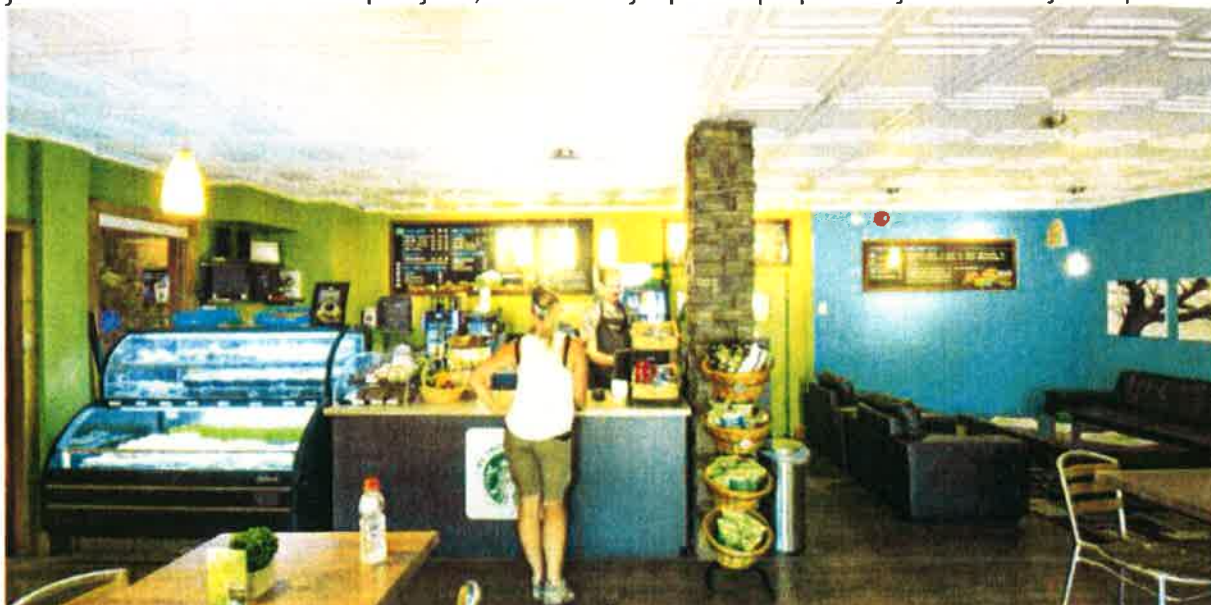
## 7. PIZZERIA

**Pizzeria** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju pizze, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napici.



## 8. BISTRO

**Bistro** – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju jednostavna hladna i topla jela, te uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici.



## 9. SLASTIČARNICA

**Slastičarnica** – ugostiteljski objekt u kojemu se pripremaju i uslužuju slastice (kolači, sladoled i sl.), a mogu se pripremati i usluživati napici, te usluživati bezalkoholna pića.

Slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se priprema i uslužuje samo sladoled. Iznimno slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se slastice samo uslužuju gostima, a mogu se pripremati i usluživati napici te usluživati bezalkoholna pića.



## KRUPAN INVENTAR U UGOSTITELJSTVU

Krupan inventar obuhvaća:

- nameštaj, stolovi, stolice, garniture, ormari,
- razni uređaji i aparati kao što su rashladni uređaji, aparati za kavu, ledomat, razne vrste izložbenih i rashladnih vitrina,
- ugostiteljskih kolica (za sir, flambiranje, vino, hladna predjela i dr.) itd.



## Kрупни inventar u ugostiteljstvu

### NAMJEŠTAJ U UGOSTITELJSTVU

- stolovi
- stolice
- garniture
- ormari



Zapiši, koji ugostiteljski namještaj prepoznaješ!

---



Krupni inventar u ugostiteljstvu

## UREĐAJI I APARATI U UGOSTITELJSTVU

Rashladni uređaji



Aparati za kavu



Ledomat



Izložbene i rashladne vitrine





Krupni inventar u ugostiteljstvu

UGOSTITELJSKA KOLICA



## SITNI INVENTAR U UGOSTITELJSTVU

- porculan
- pribor za jelo
- čaše, stakleni inventar
- ugostiteljski tekstil
- kuhinjsko posuđe
- mali stolni inventar



Sitni inventar u ugostiteljstvu

## PORCULAN

Imenuj porculansko posuđe koje je na fotografiji!



Napiši vrste tanjura: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Napiši vrste šalice: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Porculanske posude: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Porculanski vrčevi: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ostalo porculansko posuđe: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Sitni inventar u ugostiteljstvu

## STAKLENI INVENTAR



### STAKLO ZA UGOSTITELJSTVO



ČAŠE ZA VINO, ŠAMPANJAC, KOKTELE, APERITIV, PIVO



ČAŠE ZA VODU, SOK, KRATKA PIĆA, TEKILU, VISKI



DEKANTERI, BOKALI, ČOKANJI, PEPELJARE

Imenuj stakleni inventar iz restorana.

Zaokruži stakleni inventar u koji se serviraju voćne salate, sladoled, crvenom bojom!

Zaokruži staklenu posudu za led plavom bojom!

Zaokruži staklenu šalicu za vruće napitke zelenom bojom.



Sitni inventar u ugostiteljstvu

### PRIBOR ZA JELO

Imenuj pribor za jelo i zapiši!



Zaokruži pribor za serviranje i objasni čemu služi!

Sitni inventar u ugostiteljstvu

## UGOSTITELJSKI TEKSTIL



Pronađi i imenuj ugostiteljski tekstil na slici!





Sitni inventar u ugostiteljstvu

### MALI STOLNI INVENTAR

Imenuj i napiši ispod svake slike što predstavlja





Sitni inventar u ugostiteljstvu

## KUHINJSKO POSUĐE ZA SERVIRANJE



## Obroci u danu

U danu imamo 3 glavna, važna obroka i 2 međuobroka.

Glavni obroci:

### 1. DORUČAK



### 2. RUČAK



### 3. VEČERA



Međuobroci:

### 1. ZAJUTRAK

### 2. UŽINA

*Što se obično jede za glavne obroke i međuobroke?*

*Što svakodnevno serviramo za školsku marendu i ručak u blagovaonici?*

## OBROCI U DANU

U hotelskim restoranima poslužuju se 3 obroka.

### 1. DORUČAK



Nabroji, što vidiš na slici!

Napiši, što se sve poslužuje za doručak u hotelskim restoranima!

---

---

---

---

---

2. RUČAK i 3. VEČERA u hotelskim restoranima se ne razlikuju puno. Najčešće se u okviru obroka poslužuje slijed jela. Napiši koji je slijed jela u okviru jednog obroka!

---

## 2. RUČAK



Nabroji koju hranu vidiš na slici!

## 3. VEČERA



Napiši što se sve poslužuje za ručak u hotelskim restoranima!

## SERVIRANJE DORUČKA U RESTORANIMA

Za doručak se poslužuje specifična hrana i piće.

Hrana: slatki i slani namazi, naresci (salame i sirevi), jaja, voće...

Napici: kava, čajevi, sokovi, kakao

Posuđe koje se servira za hranu: veliki tanjuri, mali tanjuri, porculanski držači za jaja...

Posuđe za pića i napitke: čaše, šalice

Pribor za jelo: noževi, vilice, žličice

*Navedimo primjere koju ćemo hranu na koje posuđe servirati.*

*Navedimo primjere u koje ćemo posuđe servirati napitke.*







## SERVIRANJE RUČKA I VEČERE U RESTORANIMA

Ručak i večera su zbog hrane koja se poslužuje u restoranima vrlo slični.

Hrana koja se poslužuje: topla i hladna predjela (naresci, pašte, rižota, juhe), mesa, ribe, povrće, deserti...

Pića i napici koja se poslužuju: sokovi, voda, vina, pive

Posuđe za hranu: duboki, plitki, mali tanjuri,

Pribor za jelo: žlice, vilice, noževi, male žličice i vilice

Posuđe za pića: čaše

*Navedi primjere koja se hrana i piće u što servira!*



Praktična vježba: serviranje stola za razna jela i pića.

## Serviranje stola u restoranima za međuobroke

Odgovori na pitanja!

Koliko je obroka u danu? \_\_\_\_\_

Koji su glavni obroci? \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_.

Koji su međuobroci? \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_

Što se obično jede ili pije za zajuttrak?

Što se jede za užinu?

U restoranima se najčešće ne servira zajuttrak i užina. Međutim, ako su u sklopu nekog hotela u smještaju djeca ili grupe ljudi, po dogovoru se u restoranu može servirati poslijepodnevna užina.

Obično se za užinu jede voće, voćna salata, kolač, krema u čaši, puding, kruh s namazom...

Na stol se servira mali tanjurić koji će poslužiti za stavljanje čaše s pudingom ili za serviranje kruha...



Praktični zadaci

Serviraj stol prema zadacima napisanim na ploči!

Pravilo serviranja stola! Obrati pozornost što se stavlja po sredini mjesta, a što sa lijeve i desne strane mjesta!

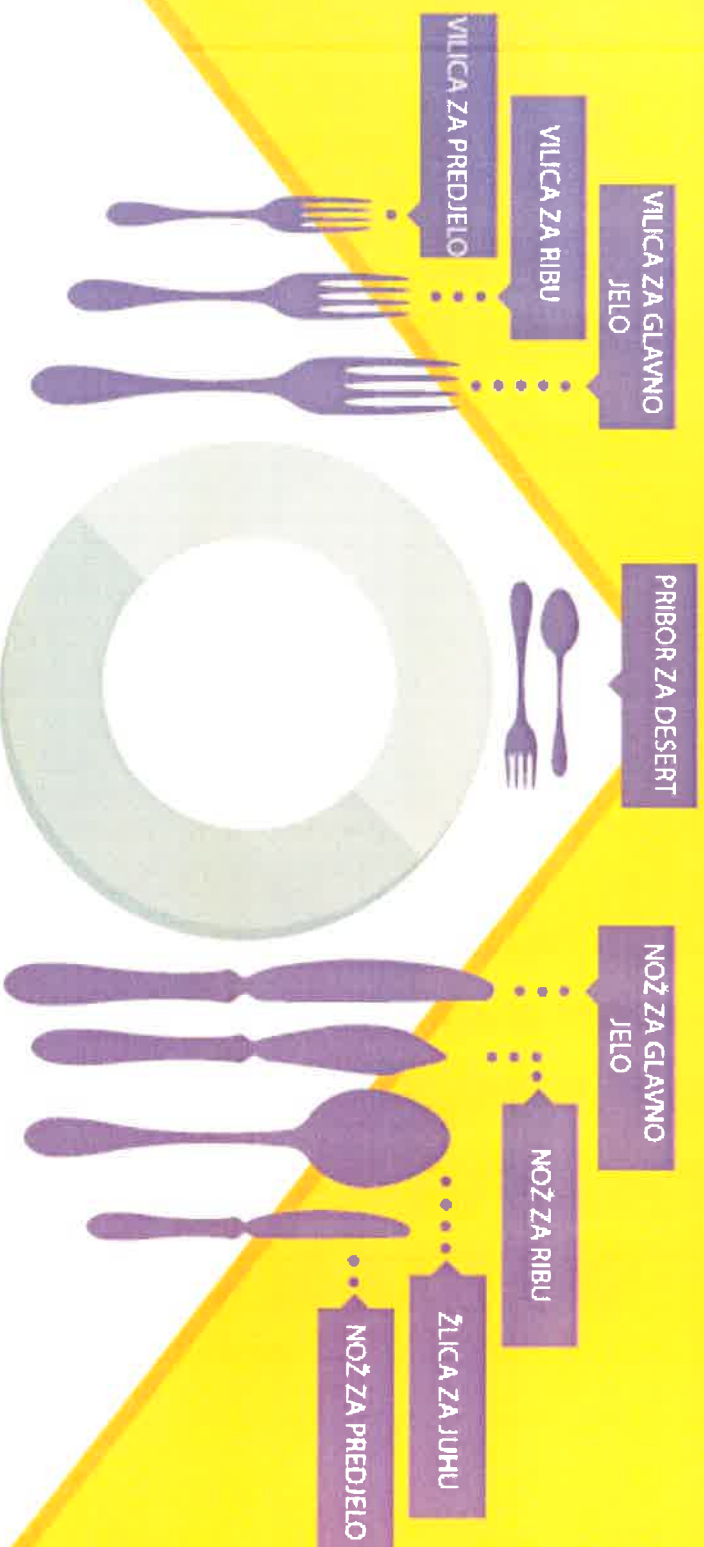
**LJEVO**

**SREDINA**

**DESNO**



# KAKO PRIPREMITI STOL ZA VAŠU ZABAVU?



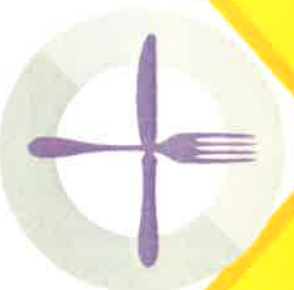
Uživajte u vašoj zabavi i saznajte više ovdje:  
<http://bondouelle.hr/feasting/etiquette-at-the-table/>



# ŠTO NAM PRIBOR GOVORI?



PAUZA



SPREMNI ZA JOŠ



IZVRSNO



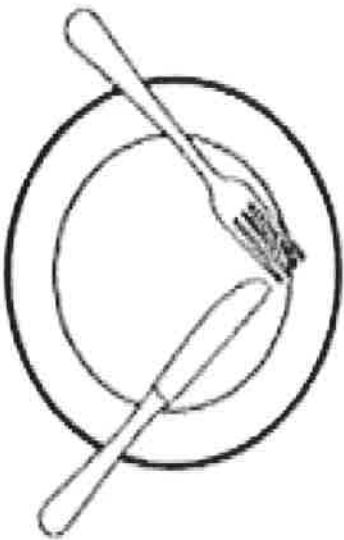
GOTOVO



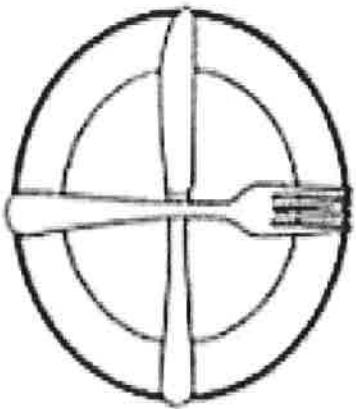
NE SVIDA MI SE

Uživajte u vašoj zabavi i saznajte više  
<http://bonduelle.hr/etiquette-at-the-table/>

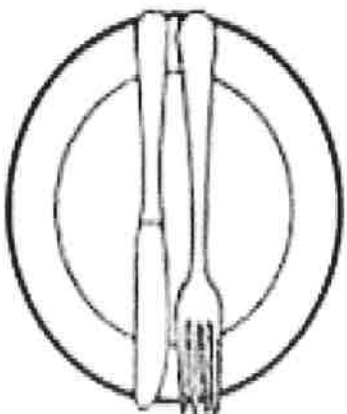




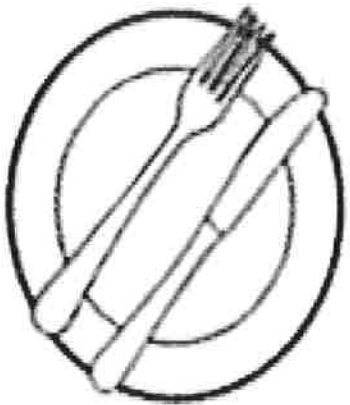
PAUZA



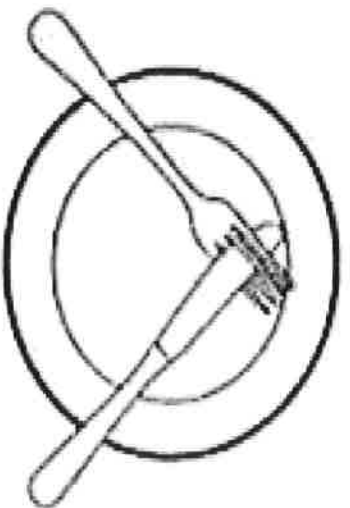
JOS JEDNA  
PORCIJA, MOLIM



ODLIČNO



ZAVRSENO



NE SVIDA MI SE

## Dijelovi obroka u restoranima

*Imenuj jela na slikama. Opiši koje nam posuđe i pribor za jelo treba za svako od dolje navedenih jela!*

### PREDJELO

Za predjelo se u restoranima obično poslužuju: juhe, naresci, rižota i pašte.





---

## GLAVNO JELO

Za glavno jelo se u restoranima obično poslužuju: mesa i ribe pripremljeni na razne načine s raznovrsnim priložima i salatama.





**GASTRODIVA  
ZA RECEPTE SVIJETA**



## DESERT

Za desert se u restoranima obično poslužuju: razni kolači i torte, sladoledi, palačinke, voće, razne kreme u čaši...





---

Izradili:  
GABRIELA I ERIK  
s učiteljicom Natašom

## SVAKODNEVNO POSTAVLJANJE STOLA

Tanjur se postavlja na sredinu.

Salvetu se stavlja s desne strane tanjura, a može se dati mašti na volju te salvetu (ubrus) možemo postaviti na tanjur i presavijati je u različite oblike.

S lijeve strane tanjura stavlja se vilica, a žlica i nož na desnu stranu. Oštrica noža treba biti okrenuta prema tanjuru. Pribor prati redosljed jedenja obroka. Iznad tanjra se servira žličica ili vilica za desert.

Čašu/e postaviti na gornju desnu stranu.

*Promotri na slici je li stol serviran prema napisanome! Gdje bi trebalo smjestiti žlicu za juhu?*



*Serviramo li na isti način svakodnevno stolove u blagovaonici za ručak?*

## SERVIRANJE STOLA ZA SLIJED JELA



Ponovimo!

Na sredini stolnog mjesta za jednu osobu stavlja se \_\_\_\_\_.

Desno od tanjura serviraju se \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_.

Lijevo od tanjura servira se \_\_\_\_\_.

Iznad tanjura se servira pribor za jelo za \_\_\_\_\_.

Lijevo i iznad tanjura se servira \_\_\_\_\_.

Desno i iznad tanjura se serviraju \_\_\_\_\_.

Pribor za jelo se servira prema redosljedu slijeda jela. Tako se npr. za predjelo najčešće servira juha. Za nju nam treba \_\_\_\_\_.

Žlicu za juhu serviramo desno od tanjura i to prvu iz vana.



Na slici zaokruži žlicu za prejelohuju!

## POSTAVLJANJE STOLA PO BONTONU ZA SVEČANU VEČERU

Kao i kod svakodnevnog postavljanja stola, pribor prati redosljed jedenja obroka. Koristi se s vanjske strane i kreće se prema tanjru tijekom obroka.

Tanjuri se postavljaju na sredinu s najmanjim tanjurom složenim na vrhu. Ovaj način omogućava da se svaki korišteni tanjur ukloni, a ostaju čisti.

Tanjur za kruh postavlja se na vrh lijevo s nožem za maslac ili vilicom koja stoji na njemu.

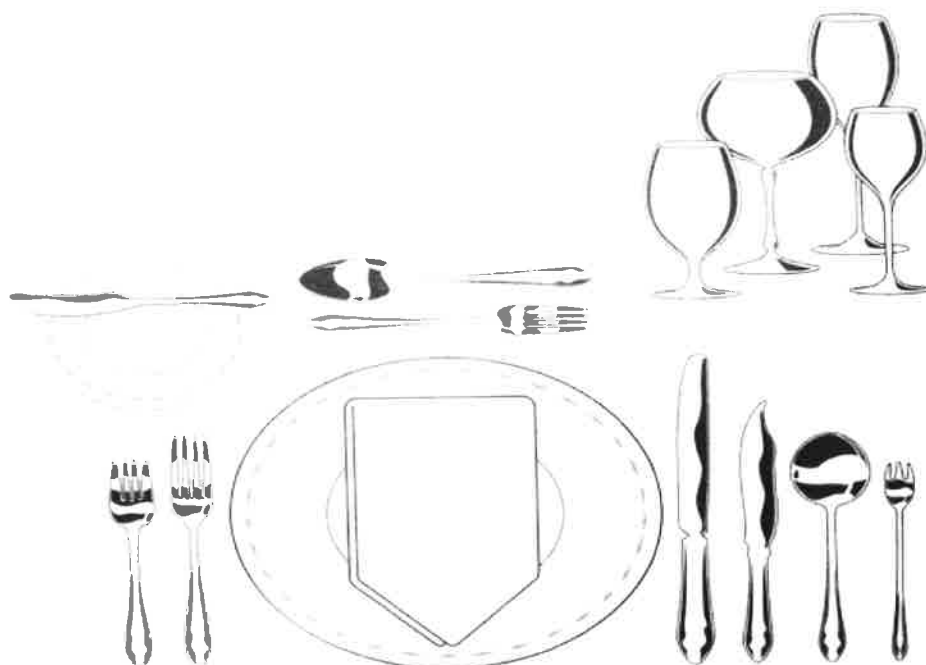
Vilice se postavljaju po veličini na lijevu stranu. Najmanja dolazi s vanjske strane i služi za salatu a iza nje je vilica za glavno jelo.

Nož treba postaviti na desnu stranu sa žlicama. Prvo s vanjske strane dolazi žlica za juhu, a potom žlica za glavno jelo.

Desertnu žlicu i vilicu postavlja se na vrh iznad tanjura.

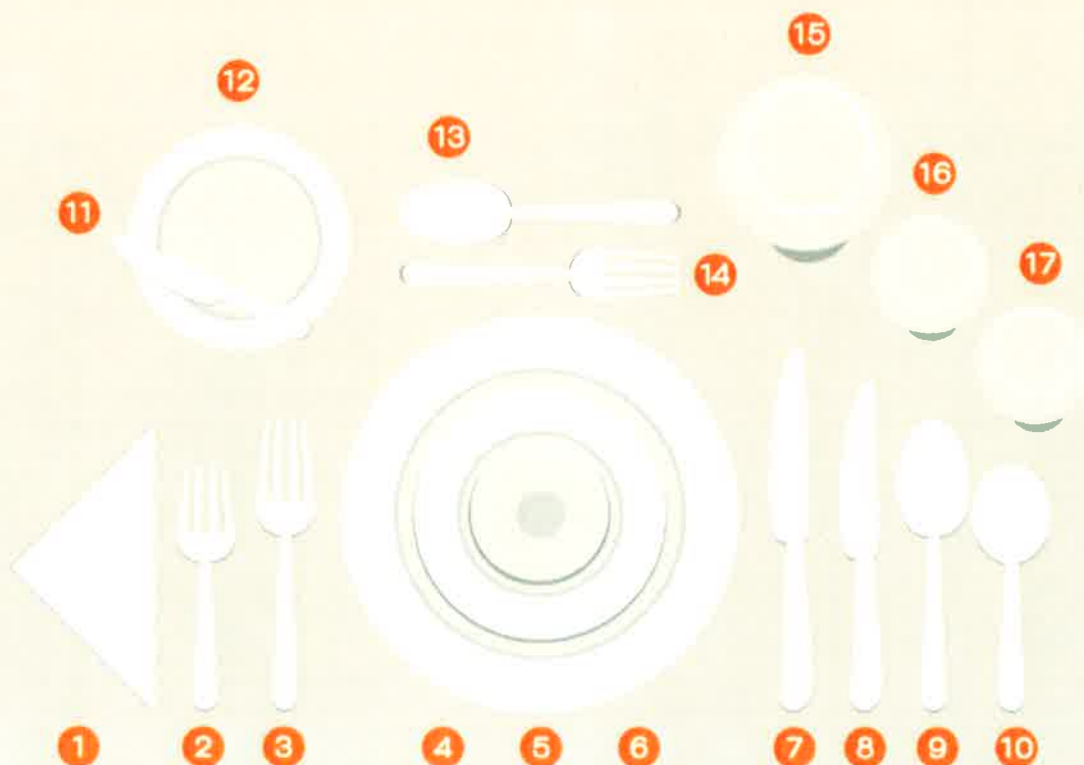
Čaše za crveno ili bijelo vino (ili oboje) i vodu postavlja se na gornju desnu stranu.

Ispravno postavljanje ubrusa za svečanu večeru je na tanjuru. Uz malo mašte mogu se osmisliti razni kreativni oblici.





## POSTAVLJANJE STOLA ZA SVEČANU VEČERU



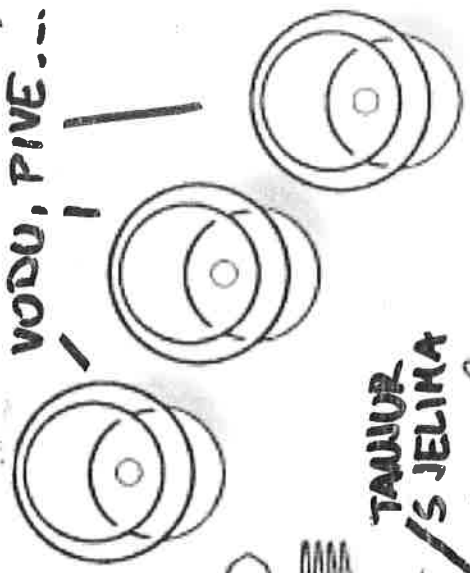
- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. UBRUS/ SALVETA        | 10. ŽLICA ZA JUHU       |
| 2. VILICA ZA SALATU      | 11. NOŽ ZA MASLAC       |
| 3. VILICA ZA GLAVNO JELO | 12. TANJUR ZA KRUH      |
| 4. TANJUR ZA GLAVNO JELO | 13. ŽLICA ZA DESERT     |
| 5. TANJUR ZA SALATU      | 14. VILICA ZA DESERT    |
| 6. DUBOKI TANJUR ZA JUHU | 15. ČAŠA ZA VODU        |
| 7. NOŽ ZA GLAVNO JELO    | 16. ČAŠA ZA CRNO VINO   |
| 8. NOŽ ZA SALATU         | 17. ČAŠA ZA BIJELO VINO |
| 9. ŽLICA ZA GLAVNO JELO  |                         |

*Dobar tek!*



Desno

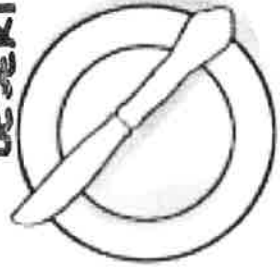
ČAŠE ZA VINO,  
VODU, PIVE...



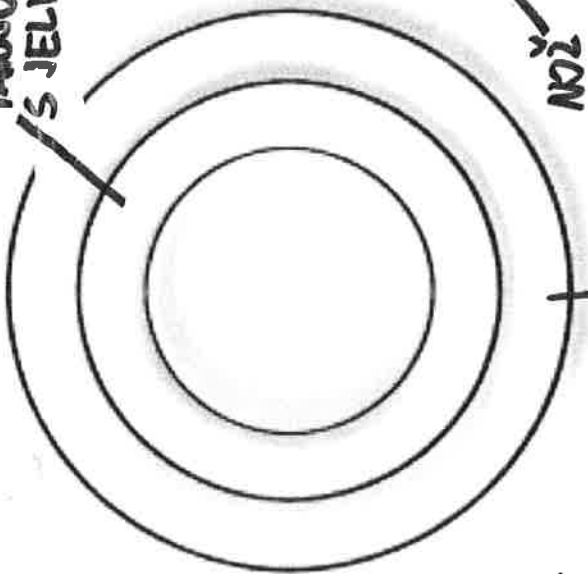
DESERTNI  
PRIBOR



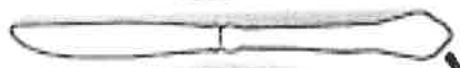
TANJURIC ZA  
SALATU I  
DESERT



TANJUR  
S JELIHA

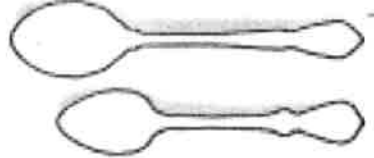


NOŽ



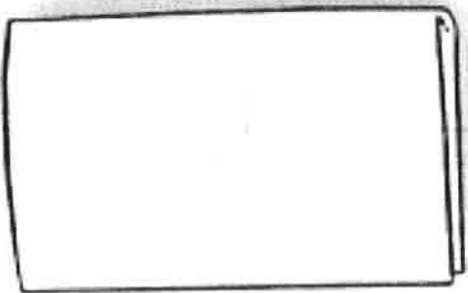
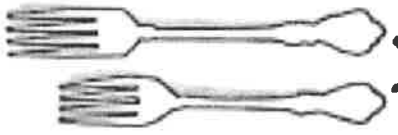
TANJUR NA KOJI  
SE SERVIRAJU  
SNI TANJURI

ŽLICA ZA  
JUHU



VILICE

ZA PREDJELO I  
GLAVNO JELO



lijevo





## Uvježbavamo postavljanje stola

- Postavljanje stola za slijed hrane (dijelovi obroka) – juha, glavno jelo i desert







DU – vježbaj kod kuće postavljanje stola za slijed obroka!

## JELOVNIK ili MENI KARTA

Gosti koji dođu u restoran mogu naručiti hranu i piće po izboru, a prema ponudi hrane koja se nalazi u JELOVNIKU ili MENI KARTI.





*Tarsa j.d.o.o.  
Josipa Kulfaneka 10  
51000 Rijeka*

*OIB: 48743955583*

*IBAN: HR5323400091110838231*

\*\*\*\*\*

*MENI 1*

★

*Pršut, sir*

★

*Miješano meso s žara*

*(ćevapčići, pljeskavice, pureći ražnjić, svinjski medaljon, kobasica, pileća krilca s prilogom)*

*Salata*

*Domaći kruh*

★

*Tiramisu*

*Cijena po osobi: 125,00 kn*

*MENI 3*

★

*Pršut, sir, gljive na žaru i palenta sa slanim sirom*

★

*Teletina i janjetina ispod peke*

*Krumpir ispod peke*

*Salata*

*Domaći kruh*

★

*Panna cotta od limuna prelivena šumskim voćem*

*Cijena po osobi: 145,00 kn*





*Tarsa j.d.o.o.*  
*Josipa Kulfaneka 10*  
*51000 Rijeka*  
*OIB: 48743955583*  
*IBAN: HR5323400091110838231*

\*\*\*\*\*

**MENI 6**

★

*Pršut, sir, konjski pršut, kulen, kobasica od divljači, kobasica s tartufima,*  
*Ovčji sir, dimljeni sir, slani sir*

★

*Beefsteak ,punjeni ramsteak, medaljoni i punjena puretina*  
*Nonina palenta, povrće, pečeni krumpir*

*Salata*

*Domaći kruh*

★

*Sladoled preliven toplim šumskim voćem*  
*Cijena po osobi: 155,00 kn*

**MENI 8**

★

*Carpaccio od ždrebeće pisanice, tatarski od juneće pisanice*

★

*Raviol u vrganjima, Šurlice s tartufima*

★

*Janjeći kotleti, Tagliatta a; la Tarsa*  
*Nonina palenta, pečeni krumpir*  
*Domaći kruh*

*Sladoledna bomba od pistacia*  
*Cijena po osobi: 220,00 kn*

## Ugostiteljski objekti

Prema tipu i vrstu usluga ugostiteljske objekte možemo podijeliti na:

- **ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja i**
- **ugostiteljske objekte za pružanje usluga hrane i pića.**

Pored ovih osnovnih usluga, u ugostiteljskim objektima se mogu priređivati i različiti oblici zabave, svečanosti i proslave.

Prema kvaliteti i broju usluga koje pružaju, ugostiteljskim objektima se određuje kategorija. Danas se najčešće za kategorisanje ugostiteljskih objekata koriste 'zvjezdice'. Veći broj zvjezdica naznačava da je usluga kvalitetnija i potpunija (i skuplja).

Neki od ugostiteljskih objekata su hoteli, restorani, kasina i klubovi.

Koje od slika prikazuju ugostiteljske objekte pružanja smještaja (zaokruži crvenom bojom), a koji usluge posluživanja hrane i pića (zaokruži plavom bojom).

