

SERVICIUL BLOC ALIMENTAR

**SE APROBĂ,
MANAGER INTERIMAR**

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea postului de muncitor calificat II - bucatar

TEMATICĂ

1. Organizarea și funcționarea blocului alimentar;
2. Colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
3. Obligații generale privind sănătatea și securitatea în muncă;
4. Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
5. Igiena personală;
6. Igiena produselor alimentare;
7. Atributiile bucatarului;

BIBLIOGRAFIE

1. ORDIN nr. 914/2006 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare, Art.144-156;
2. Legea 1226/2012, pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale;
3. Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în munca (capitolul IV);
4. Ordinul 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia (capitolul II, capitolul III, Anexa 3);
Procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor în funcție de nivelul de risc;
5. Fișa postului – bucatar;
6. Ghid de bune practici de igienă și lucru în blocurile alimentare din unitățile de alimentație publică- capitolul 6,7,8; Anexe – Bune practici de lucru.

ÎNTOCMIT,

PREȘEDINTE DE COMISIE,

