

SERVICIUL BLOC ALIMENTAR

SE APROBĂ,
MANAGER

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea postului de muncitor calificat IV – bucatar - la Serviciul Bloc Alimentar

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 produselor alimentare; Igiena personala;
6. Atributiile bucatarului;
7. Alimente permise și nepermise în diabetul zaharat, bolile cardiovasculare, bolile hepatice și bolile renale; grupele alimentare

BIBLIOGRAFIE

1. ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, Art.8, 14,15,24,32,33,34,35,37;
2. Legea 132/2010, lege privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
3. Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în munca (capitolul IV);
4. HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
5. 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;
6. Fișa postului – bucatar;
7. Ghid de bune practici de igienă și lucru în blocurile alimentare din unitățile de alimentație publică- capitolul 6.
8. Ghid pentru alimentație sănătoasă – coordonator Mariana Graur – grupele alimentare (pag.134-148)

ÎNTOCMIT,

PREȘEDINTE DE COMISIE,