

TEMATICA pentru postul de muncitor – bucatar

- *Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar*
- *Igiena mainilor*
- *Etapele prelucrarii veselei*
- *Alimentatia pacientilor in diabetul zaharat*
- *Alimentatia pacientilor in boli diareice*
- *Reguli de servire a alimentelor*
- *Proprietati organoleptice ale principalelor produse alimentare (carne, oua, lactate)*
- *Echipament de protective : clasificare, caracteristici, folosire, intretinere, sfaturi utile*
- *Prepararea alimentelor : prelucrare termica, fierberea, prajirea, inabusirea, coacerea, congelarea*

Bibliografie

- *Hotararea 324/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare*
- *Ordinul 976/1998 privind aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea ,depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor.*
- *Ordin M.S. nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private, evaluarea eficacitatii procedurilor de curatenie si dezinfectie efectuate in cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor in functie de nivelul de risc, precum si metodele*
- *Ordinul MS 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale;*
- *Ordinul M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere , prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitate; Anexa 3 – Definitii.*

**BIBLIOGRAFIE si TEMATICA pentru postul de muncitor necalificat-
Bloc Alimentar**

TEMATICA:

- 1) *Notiuni generale de igiena :*
 - igiena alimentatiei*
 - igiena mainilor*
- 2) *Notiuni generale despre;*
 - curatenie (tipuri, materiale,substante, tehnici)*
 - dezinfectie (substante, concentratii tehnici}*
- 3) *Reguli de depozitare, manipulare si distribuire a produselor alimentare la magazie si bucatarie*

BIBLIOGRAFIE :

1. *Hotararea 324/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare*
2. *Ordinul 976/1998 privind aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea ,depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor.*
3. *Ordin M.S. nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private, evaluarea eficacitatii procedurilor de curatenie si dezinfectie efectuate in cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor in functie de nivelul de risc, precum si metodele*
4. *Ordinul MS 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale;*
5. *Ordinul M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere , prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitate; Anexa 3 – Definitii.*