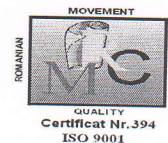




POIANA MARE, Dolj  
Str. GĂRII, Nr.40  
CF : 4711561  
Tel. :0251/235299  
Fax :0251/235063

MINISTERUL SĂNĂȚĂII  
SPITALUL DE PSIHIATRIE POIANA MARE



NR. 9290/6.10.2021

## ANUNT

Avand in vedere :

- prevederile H.G. 286/2011- pentru aprobarea Regulamentului cadru privind stabilirea principiilor generale de ocupare a unui post vacant sau temporar vacant corespunzator functiilor contractuale si criteriilor de promovare in grade sau trepte profesionale imediat superioare a personalului contractual din sectorul bugetar platit din fonduri publice,cu modificarile si completarile ulterioare, cele ale OMS 1470/2011- pentru aprobarea criteriilor privind angajarea si promovarea in functii,grade si trepte profesionale a personalului contractual din unitatile sanitare publice

- referatul cu nr.8904/28.09.2021 intocmit de seful Serviciului RUNOS, prin care se solicita aprobarea conducerii unitatii pentru promovarea unor categorii de personal, aprobat de Comitetului director in sedinta din data de 28.09.2021

- referatele sefilor ierarhici directi prin care se propune spre promovare personal din cadrul unitatii

In baza Regulamentului – cadru nr.8903/2021- privind organizarea si desfasurarea examenelor de promovare in grad/treapta profesionala, aprobat de conducerea unitatii,

**SPITALUL DE PSIHIATRIE POIANA MARE, organizeaza la sediul institutiei, in data de 22.10.2021, ora 10,00 examen de promovare a opt muncitori calificati bucatari. Examenul va consta intr-o proba scrisa ( lucrare scrisa), fiind notata cu maxim 100 de puncte. Punctajul final de promovare este de minim 50 de puncte .**

### TEMATICA EXAMEN DE PROMOVARE MUNCITOR CALIFICAT - BUCATAR

1. Ordin M.S. Nr. 1.101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare:

- a) Masurile standard de prevenire a infectiilor asociate asistentei medicale- definitie.
- b) Masurile standard- igiena mainilor, utilizarea echipamentului de protectie, igiena respiratorie si eticheta de tuse- descriere.
- c) Caile de transmitere care necesita masuri suplimentare.

**2. Ordinul nr. 976/1998- pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor:**

- a) Spatiile necesare pentru circuitele functionale in blocul alimentar( unitate de alimentatie colectiva)- enumerare, caracteristici.
- b) Conditii de protectie sanitara a alimentelor ce trebuiesc respectate in unitatile de alimentatie colectiva care pregatesc si servesc preparate culinare.
- c) Obligatiile personalului care lucreaza la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea si desfacerea alimentelor.

**3. OMS 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 de evaluare a derularii procesului de sterilizare si controlul eficientei acestuia**

- a)Reguli generale de efectuare a curateniei si dezinfectiei zilnice si periodice.
- b)Cunoasterea si definirea unor termeni specifici: curatare , dezinfectie/tipuri de dezinfectie, sterilizare, antiseptic, produse biocide ,etc.
- c).Procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor, in functie de nivelul de risc.
- d).Metodele de aplicare a dezinfectantelor chimice in functie de suportul care urmeaza a fi tratat.

**4. Prof.dr.Iulian Mincu-Alimentatia omului bolnav- Editura Medicala, Bucuresti,1980:**

- a)Semnele importante pe baza carora poate fi recunoscuta carnea proaspata fata de cea alterata.
- b) Semnele importante pe baza carora pot fi recunoscute mezelurile proaspete fata de cele alterate.
- c) Tehnici de gastrotehnie, enumerare si descriere.
- d)Preparate culinare- definitie si retete: supe, sosurile, fripturile, deserturile.

**BIBLIOGRAFIE EXAMEN DE PROMOVARE MUNCITOR CALIFICAT - BUCATAR**

**1. Ordinul nr. 976/1998 - pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor;**

**2. OMS 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 de evaluare a derularii procesului de sterilizare si controlul eficientei acestuia**

**3. Ordinul M.S. nr.1101/2016 - privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare - Anexa 4;**

4. **Legea nr.319/2006** - a sanatatii si securitatii in munca- Cap.IV- obligatiile lucratorilor;
5. **Legea nr. 307/2006** - privind apararea impotriva incendiilor- Cap. I, II- Sectiunea 1
6. **Prof.dr.Iulian Mincu-Alimentatia omului bolnav**- Editura Medicala, Bucuresti,1980-
  - a)Partea a II- a- Elemente de tehnica culinara ( gastrotehnie)- pag.217-242( pina la Alcatuirea meniului)
  - b)Partea a IV-a- Retete de preparare culinara dietetica a alimentelor- pag.445-559 si pag.589-637

**MANAGER**

Lect.univ.dr.**BUZATU CLAUDIU**



**SECRETAR COMISIE**

**SEF SERV.RUNOS-Ref.sp.VASILE ANCA**

