



POIANA MARE, Dolj

Str. GĂRII, Nr.40

CF : 4711561

Tel : 0748.186.112

e-mail : spitpoiana@yahoo.com

<http://www.spitalpoianamare.ro>

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII

SPITALUL DE PSIHIATRIE POIANA MARE



**APROBAT MANAGER
JUR.FLOREA LUCIAN**

TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE Muncitor calificat-Bucatar

1. **Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în muncă.- Capitolul IV- Obligatiile lucrătorilor.**
2. **H.G. 1425/2006-pentru aplicarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii 319/2006**
3. **Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor -Cap.I, Cap.II- Sectiunea 1 si 6, Cap.V**
4. **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.
5. **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.
6. **ORDIN M.S. Nr. 1.761/2021 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**
7. **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 CONCURS MUNCITOR CALIFICAT - BUCATAR

1. **Ordinul nr. 976/1998**-pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor;
2. **Ordinul 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 de evaluare a derularii procesului de sterilizare si controlul eficientei acestuia**- Anexa 1-definitii, curatarea si dezinfectia.
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(pana la Alcatuirea meniului)
 - b)Partea a IV-a- Retete de preparare culinara dietetica a alimentelor- pag.445-559 si pag.589-637
7. Fisa postului muncitor calificat - bucatar