

- *Tematica și bibliografia pentru susținerea examenului de promovare în grad profesional pentru funcția de muncitor II/bucătar din cadrul Blocului Alimentar:*

Bibliografie

1. Hotărârea nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

Capitolul II – obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar;

Anexa 1 – Capitolul II - Recomandări pentru ghiduri de bune practici de igienă;

Anexa 2 – Capitolul II – Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare;

Anexa 2 – Capitolul V – Cerințe pentru echipamente;

Anexa 2 – Capitolul VIII – Igienă personalului;

Anexa 2 – Capitolul IX – Prevederi aplicabile produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;

2. OMS 976/1998 actualizat pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu modificările și completările ulterioare.

3. Legea nr. 319/2006 privind sănătatea și securitatea în munca- Capitolul IV – obligațiile lucrătorilor privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu modificările și completările ulterioare;

4. Ordinul M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;

5. Ordinul M. S. 1761/2016 -pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia, și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia;

Anexa 1 – Norme tehnice din 2021 privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private Capitolul I, II și III;

Anexa III – Procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor, în funcție de nivelul de risc

5. Manual pentru calificare de bucătar. Autor: Cristian Dincă Editura Didactica și pedagogică. Anul publicării 2007

6. Suport curs bucătar Autor: Fărcaș Ionel

7. Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor.

Tematica:

- 1.Reguli de igiena in unitățile sanitare Norme tehnice privind curățenia și dezinfecția bucătăriei ;
- 2.Norme tehnice privind spălarea și dezinfecția veselei și a ustensilelor folosite din dotare ;
- 3.Prevenirea toxiinfecțiilor alimentare ;
- 4.Pregătirea materiei prime pentru gătit ;
- 5.Notiuni gastrotehnice. Criterii de pregătire a meniului ;
- 6.Igiena personalului -Igiena mâinilor ;
- 7.Sanatatea și securitatea in munca.
- 8.Masuri pentru prevenirea și protecția împotriva riscurilor de accidentare și îmbolnăvire profesionala determinata de agenți biologi.
- 9.Reguli de servire a alimentelor;
10. Norme de igiena a personalului din blocul alimentar

Președinte comisie concurs

