



Institutul Național de Diabet, Nutriție și Boli Metabolice "N.C. Paulescu"

Str. Ion Movilă nr. 5-7
020475, sector 2
București
cod fiscal 4204151

Tel. centrală: 021.210.84.99
Tel. secretariat: 021.210.64.60
Fax: 021.210.51.46
E-mail: secretariat@paulescu.ro



BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea postului de muncitor calificat tr. IV-Bucătar – Bloc alimentar

1. Ord. MS. 976 / 1998 - pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
2. Ordinul 261/2007; Norme tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea in unitățile sanitare: CapI, CapII, CapIII;
3. Alimentația omului bolnav - Pr. Dr. Iulian Mincu;
4. Hotărâre nr. 924 din 11 august 2005, privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicat în M.O. nr. 804 din 5 septembrie 2005;
5. Indrumar pentru unitățile de alimentație publică - C. Florea;
6. Legea nr. 132/2010 privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
7. Ordinul nr. 916/2006 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor nosocomiale în unitățile sanitare;
8. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare.
9. Ordinul nr. 146/1427/2013 pentru aprobarea Dispozițiilor generale de apărare împotriva incendiilor la unități sanitare.

TEMATICA

1. Cunoștințe tehnice de specialitate;
2. Alimentația pacienților în diabetul zaharat;
3. Alimentația pacienților în boli diareice;
4. Reguli de servire a alimentelor;
5. Proprietăți organoleptice ale principalelor produse alimentare (carne, ouă, lactate);
6. Exemple practice de meniuri dietetice prescrise în diverse afecțiuni;
7. Prepararea alimentelor: prelucrarea termică, fierberea, prăjirea, înăbușirea, coacerea, congelarea.
8. Echipament de protecție: clasificare, caracteristici, folosire, întreținere;
9. Etapele prelucrării veselei.
10. Îndatoririle de serviciu ale personalului cu privire la regulile igienico-sanitare;
11. Igiena personală a lucrătorului din blocul alimentar;
12. Igiena mâinilor;
13. Gestionarea bunurilor și răspunderea materială; inventarierea patrimoniului.
14. Obligațiile generale ale angajaților pentru realizarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă.