



BIBLIOGRAFIE

Pentru ocuparea postului de bucătar la Bloc alimentar

1. Alimentația omului bolnav – Iulian Mincu, Ed. Medicala, București 1980.
2. Dietoterapia practică – Laurențiu Cernăianu – 800 de rețete culinare.
3. H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
4. Legea nr. 319/2006 securității și sănătății în muncă cu modificările și completările ulterioare.
5. Legea nr. 53/2003 (republicata) Codul muncii: Drepturile și obligațiile salariatului;
6. Ordinul Ministerului Sănătății Publice nr. Ordin nr.961/2016: pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicii de curățenie și dezinfecție, procedure recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor clinice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare.
7. Ordinul Ministerului Sănătății și Familiei nr.1226/2012- pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activitățile medicale și a metodologiei de culegerea datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale
8. Ordinul Ministerului Sănătății Publice nr. Ordin nr.1101/2016 : privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare
9. Fișa postului de muncitor – bucătar.

Tematica

1. Diabetul zaharat. Alimente permise și nepermise.
2. Regimul alimentar în hepatita cronică.
3. Boala celiakă. Regim alimentar.
4. Igiena și dezinfectia în blocul alimentar.
5. Pregătirea ouălor pentru consum.
6. Obligațiile lucrătorilor privind securitatea la locul de muncă.

Manager
Ec.Megheșan Zsuzsanna