

TEMATICA SI BIBLIOGRAFIA
PENTRU OCUPAREA POSTULUI
MUNCITOR CALIFICAT BUCATAR TREAPTA II

1. Norme generale de organizare și funcționare a unităților sanitare:

- Organizarea blocului alimentar
- Transportul, primirea și păstrarea alimentelor
- Distribuirea preparatelor culinare
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în blocul alimentar
- Controlul stării de sănătate a personalului din blocul alimentar

2. Ordinul MS 261 din 2007

- Normele tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare
- Definiții curățarea și dezinfecția (Cap.I)
- Curățarea și detzinfecția (Cap.II și Cap.III)

3. Ordinul MS 916 din 2006 – Normele de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor nosocomiale în unitățile sanitare - Criterii de defnire a infecțiilor nosocomiale

- Aplicarea precauțiunilor universale, utilizarea echipamentului de protecție, spălarea mâinilor

4. Ordinul nr.976 din 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.