

1. Muncitor calificat -bucatar

Bibliografie

- *Legea nr.132/2010 – Lege privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice* ;
- *Codul de procedură a sistemului de gestionare a deșeurilor rezultate din activități medicale* ;
- *Regulament privind curățenia și dezinfecția în blocul alimentar* ;
- *Legea nr.53/2003 „Codul muncii” republicată, cu modificările și completările ulterioare;*
- *Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă, cu modificările și completările ulterioare.*
- *Legea nr. 307/12.07.2006 privind apărarea împotriva incendiilor, republicata.*
- *Hotararea nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.*
- *ORDIN Nr. 1.761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția 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*
- *ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 (*actualizat*) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.*
- *Manual de dietetica – Prof. dr. docent Iulian Mincu, Editura Medicala – Bucuresti 1973*

Tematică :

- I.Regimuri alimentare - Manualul “ Alimentația rațională a omului sănătos și bolnav “*
Prezentarea unui meniu pentru un regim alimentar la alegere.
- II. Regulile generale pentru igiena produselor alimentare.*
- III. Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*
- IV.Norme tehnice privind curățarea, dezinfecția în unitățile sanitare .*
- V.Atributii specifice postului de bucatar*

Sef Serviciu Administrativ,
Ec. Petrea Marinela