



**INSTITUTUL NAȚIONAL DE GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE
"ANA ASLAN"**

București, str. Căldărușani, nr. 9, sector 1
Tel: 031.085 93 01 - 05 | Fax. 021.223 14 80

E-mail: geriatrie@ana-aslan.ro; runos@ana-aslan.ro
<http://www.ana-aslan.ro>



**Aprobat,
MANAGER
Dr. Stefan Anca Elena**

**TEMATICA
MUNCITOR CALIFICAT II - BUCATAR**

1. Echipament individual de protecție: clasificare, caracteristici; normele pentru diminuarea riscului de contaminare cu virusul SARS-COV 2;
2. Igiena mainilor;
3. Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar;
4. Etapele prelucrării veselei: curatenie și dezinfectie;
5. Alimentația pacienților în boli diareice;
6. Alimentația pacienților în diabetul zaharat;
7. Prepararea alimentelor: prelucrare termică, fierberea prăjirea, înabusirea, coacerea, congelarea;
8. Proprietăți organoleptice ale principalelor produse alimentare(carne, oua, lactate.) ;
9. Reguli de servire a alimentelor.

Bibliografie pentru promovare muncitori calificați – bucatari:

1. H.G. nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
2. O.M.S. nr. 961 din 19 august 2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicile de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare
3. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în munca.
4. O.M.S. nr. 976 din 16 decembrie 1998 (*actualizat*) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.
5. Manual de dietetică – Prof. dr. docent Iulian Mincu, Editura Medicală – București 1973.

Sef Birou Administrativ
Nedea Ioana Paunita