



CONSILIUL JUDEȚEAN ALBA
SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ ALBA IULIA
ALBA IULIA, Bd.Revoluției 1989, nr.23,
Jud. Alba, cod 510007, cod fiscal 4613342
Telefon 0258-820825, Fax 0258-835729
Operator de date cu caracter personal nr. 14839
www.spitalalba.ro



Aprobat
Manager,

TEMATICĂ CONCURS OCUPARE POST BUCĂȚAR

I.Regimuri alimentare - Manualul “ Alimentația rațională a omului sănătos și bolnav “

- Alimentația rațională în cancerul esofagului și stomacului ;
- Alimentația rațională în diabet zaharat ;
- Alimentația rațională în bolile ficatului ;
- Pancreatita ;
- Regim alimentar în insuficiență cardiacă ;
- Regim alimentar în infarctul de miocard ;
- Alimentația bolnavului cu hipertensiune arterială
- Prezentarea unui meniu pentru un regim alimentar la alegere.

II. Regurile 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 bucătar.

BIBLIOGRAFIE

1. Regimuri alimentare - Manualul “ Alimentația rațională a omului sănătos și bolnav “– Iulian Mincu , Dorina Boboia , editura medicală București 1975,

- Alimentația rațională în cancerul esofagului și stomacului (pag.268-271) ;
- Alimentația rațională în diabet zaharat (pag.314-319) ;
- Alimentația rațională în bolile ficatului (pag.271-279) ;
- Pancreatita (pag.189-193) ;
- Regim alimentar în insuficiență cardiacă (pag. 291-293) ;
- Regim alimentar în infarctul de miocard (pag.294) ;
- Alimentația bolnavului cu hipertensiune arterială (pag.295-297) ;

II.Hotărârea nr 924/din 11 august 2005 ,privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.

III.Ordinul 976/ din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția,prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

IV.ORDIN Nr. 961/2016 din 19 august 2016 - Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicii 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 – capitolul II, III.

V.Fisa postului bucătar– site-ul [www.spitalalba](http://www.spitalalba.ro).

Prezentarea unui meniu pentru un regim alimentar .

Întocmit
Director de îngrijiri

