BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea posturilor contractuale vacante, pe durată nedeterminată

de

MUNCITOR CALIFICAT - BUCĂTAR,

la

Centrul de Abilitare și Reabilitare „SF. MARIA" - BRÂNCOVENEȘTI
Centrul de îngrijire și asistență "SF.MARIA" - CĂPUȘU DE CÂMPIE
Centrul de Abilitare și Reabilitare REGHIN

1. **Legea 448/2006 privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap**, republicată, cu completările și modificările ulterioare;

2. **Ordinul nr.507/2026 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități;**

3. **Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare, Editura Uranus, București 2007 - coordonatori Viorel Marin și Vultur Teofil.**

Director General,

MIKLEA Hajnal Katalin

ROMÂNIA
Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Mureș
CONSILIUL JUDEȚEAN MUREȘ

TEMATICĂ

pentru ocuparea posturilor contractuale vacante, pe durată nedeterminată

de

MUNCITOR CALIFICAT - BUCĂTAR, la

Centrul de Abilitare și Reabilitare „SF. MARIA" - BRÂNCOVENEȘTI

Centrul de îngrijire și asistență "SF.MARIA" - CĂPUȘU DE CÂMPIE

Centrul de Abilitare și Reabilitare REGHIN

1. **Legea nr. 448/2006 privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, republicată, cu modificările și completările ulterioare:**
   - Cap. I - Dispoziții generale, definiții și principii;
   - Cap. II - Drepturile persoanelor cu handicap.
2. **Ordinul nr.507/2026 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități:**

   Anexa nr. 1 - Standarde specifice minime de calitate obligatorii pentru servicii sociale cu cazare de tip Centru de abilitare și reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilități, Centru de îngrijire și asistență pentru persoane adulte cu dizabilități:
   - Modulul I - Managementul serviciului social - Standardul 3 - Alimentația;
3. **Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare, Editura Uranus, București 2007 - coordonatori Viorel Marin și Vultur Teofil:**

   Cap.2 - Elemente de bune practici în producția culinară:

   2.8. - Igiena personalului:

   2.8.5. - Echipamentul de protecție;

   2.8.6. - Vizitatori - reguli de conduită.

Director General,
MIKLEA Hajnal Katalin

ROMÂNIA Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Mureș CONSILIUL JUDEȚEAN MUREȘ

ATRIBUTII MUNCITOR BUCATAR

- întreţine o relaţie de bună colaborare, prin folosirea unui limbaj civilizat şi o atitudine pozitivă cu toate persoanele cu care intră în contact în timpul zilei de lucru;
- colaboreaza cu administratorul,medicul, asistenta medicală şi magazinerul la intocmirea listei zilmice de alimente
- prepara hrana pentru beneficiari in conditii igienice respectand numarul portiilor din efectul zilnic
- introduce in cazan cantitatea de alimenteconform retetarelor
- gusta mancarea gatita si raspunde de calitatea ei
- cunoaste principalele caracteristici organoleptice si fizico-chimice ale alimentelor
- cunoaste procesele tehnologice de fabricatie ale preparatelor culinare
- cunoaste sortimentele de produse alimentare pe baza de carne, legume,fructe,paste fainoase,orez, panificatie,oua,etc., care servesc ca materii prime in bucatarie
- pregateste mancarea conform meniului stabilit ,semnat si afisat in bucatarie
- primeste produsele de la magazie,verifica calitatea si cantitatea acestora si raspunde de corecta lor pastrare
- preia doar alimentele necesare pregatirii meselor pentru o sigura zi , cu exceptia alimentelor usor alterabilecare se distribuie numai pentru o singura masa
- materia prima si produsele finite se prelucreaza pe mese diferite ,evitandu-se amestecarea carnurilor cu legumele si fructele care se vor prepara in acceeasi zi
- restituie la magazie chiar in ziua respective alimentele nefolosite
- este interzisa pastrarea mancarurilor gatite in bucatarie, acestea se vor distribui beneficiarilor
- afiseaza zilnic la vedere meniul stabilit
- utilizeaza echipament de protectie adecvat
- se asigura de efectuarea semestriala si la nevoie a analizelor medicale Conform prevederilor Centrului de Medicina Preventiva