

SPITALUL CLINIC DE BOLI INFECȚIOASE ȘI TROPICALE
„DR. VICTOR BABEȘ”

Șos. Mihai Bravu nr. 281, sector 3 Tel: 021.317.27.27, 021.317.27.28
Fax: 021.317.27.21

web site: www.spitalulbabes.ro ; e-mail: office@spitalulbabes.ro
CUI: 4266049



CONCURS

SPITALUL CLINIC „Dr. V. BABEȘ”
BUCUREȘTI
Șos MIHAI BRAVU Nr. 281
Nr. 11677
Ziua 11 Luna 09 2015

Spitalul Clinic de Boli Infecțioase și Tropicale „Dr. Victor Babeș” scoate la concurs
1 post vacant de muncitor necalificat în cadrul blocului alimentar.

Concursul/examenul va avea loc la sediul spitalului în data de 11.09.2015, ora 11⁰⁰ și
va consta în 2 probe:

1. proba scrisă;
2. interviul.

Dosarul va cuprinde:

- cerere de înscriere la concurs;
- curriculum vitae actualizat;
- copie act de identitate însoțită de original;
- certificat de cazier judiciar;
- copie după diploma de bacalaureat sau diploma de scoala generala însoțită de original;
- copiile ale altor diplome și certificate care atestă pregătirea profesională (dacă sunt relevante pentru postul vacant);
- copie actualizată a carnetului de muncă și adeverință care să ateste vechimea totală în muncă;
- certificat de sănătate format A5 care să ateste starea de sănătate corespunzătoare;
- recomandare de la ultimul loc de muncă sau copia fișei de evaluare a performanțelor profesionale individuale pe ultimul an.

Dosarele se vor depune la biroul R.U.N.O.S. al spitalului până la data de 07.09.2015, ora 15⁰⁰.

Rezultatele selectării dosarelor de înscriere, cu mențiunea „admis” sau „respins”, se vor afișa la avizierul și pe site-ul spitalului în data de 08.09.2015, ora 12⁰⁰.

MANAGER,

Dr.Emilian Ioan IMBRI



ȘEF BIROU R.U.N.O.S.,

Ec.Florentina STANCU

TEMATICA

CONCURS ANGAJARE LUCRATORI IN BLOCUL ALIMENTAR

1. Norme de igiena a produselor alimentare: proprietatile organoleptice, termenul de valabilitate, materiile prime, produsele finite, spatiile de prelucrare preliminara a alimentelor
2. Depozitarea produselor alimentare greu perisabile si usor perisabile
3. Modalitatea de efectuare a curateniei si a dezinfectiei in blocul alimentar
4. Probele alimentare – recoltare si pastrare
5. Curatarea si dezinfectia oualor
6. Curatarea si dezinfectia frigiderelor
7. Curatarea si dezinfectia vaselor si ustensilelor din bucatarie
8. Igiena personalului
9. Triajul epidemiologic al personalului din blocul alimentar
10. Examenle medicale la angajare si periodice efectuate de lucratarii din bucatarie
11. Substante dezinfectante- mod de utilizare in blocul alimentar
12. Transportul produselor alimentare
13. Curatarea si dezinfectia liftului de alimente
14. Colectarea si transportul reziduurilor solide
15. Echipamentul individual de protectie – mod de utilizare
16. Normele de securitate si sanatate in munca – obligatiile lucratarii
17. Echipamentele de munca
18. Riscuri de explozie datorate acumularilor de gaze
19. Manipularea manuala a maselor
20. Riscuri si masuri de prevenire specifice activitatii in blocul alimentar

BIBLIOGRAFIE

1. H.G. nr. 924/2005 pentru aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
2. Ordinul M.S. nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor;
3. Ordinul M.S. nr. 261/2007 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare;
4. Legea securitatii si sanatatii in munca nr. 319/2006.



FIȘA POSTULUI

Compartiment:		BLOC ALIMENTAR
POST:		MUNCITOR NECALIFICAT
Clasificare conform COR:		
CERINȚE POST	STUDII:	
	ȘCOALA GENERALĂ	
	ALTE CERINȚE ALE POSTULUI:	
	instruire:	
	abilități:	
experiența :		
RELAȚII	IERARHICE	ESTE SUBORDONAT:
		Bucatarului sef
	ARE ÎN SUBORDINE :	
	COLABORARE	COLABOREAZĂ CU:
Cu întreg personalul mediu sanitar din spital		
ATRIBUȚII și SARCINI SPECIFICE POSTULUI		
<p>- Participă în fiecare dimineață la eliberarea alimentelor de la magazia de alimente alături de bucătarul de serviciu și asistenta medicală dieteticiană;</p> <p>- Pregătește alimentele și produsele necesare preparării meniurilor;</p> <p>- Ajută bucătarul la împărțirea mesei pe regimuri și pavilioane conform listei zilnice a regimurilor;</p> <p>- Efectuează curățenia zilnică a vaselor de gătit, a instrumentarului și a spațiilor de lucru din blocul alimentar, respectând normele de igienă în vigoare;</p> <p>- Efectuează curățenia generală săptămânală a blocului alimentar cu respectarea normelor de igienă în vigoare;</p> <p>- Asigură transportul reziduurilor solide și a resturilor alimentare la gheana de gunoi în condiții de igienă;</p> <p>- Răspunde de consumul de apă, lumină, gaz;</p> <p>- Menține curățenia în jurul blocului alimentar;</p> <p>- Respectă obligațiile privind controlul medical periodic la cabinetul de medicina muncii – conform normelor în vigoare;</p> <p>- Completează formularul de concediu de odihnă și se asigură de obținerea acordului de către seful de departament;</p> <p>- Respecta programul de lucru conform contractului de munca.</p> <p>- Anunță orice modificare pe care o dorește în programul de lucru și se asigură de obținerea acordului de către seful de departament.</p> <p>- Îndeplinește și alte sarcini stabilite de directorul medical sau de conducerea spitalului, în conformitate cu competențele profesionale.</p>		
RESPONSABILITĂȚI GENERALE		
<ul style="list-style-type: none">• Respectă prevederile legale din :<ul style="list-style-type: none">○ Legea nr.53/2003 – Codul muncii;○ Legea nr.95/2006 – Legea privind reforma în domeniul sanatații ;• Răspunde disciplinar, penal și civil, în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, pentru neîndeplinirea și nerespectarea sarcinilor ce îi revin.		

- Respectă Regulamentul de Organizare și Funcționare;
- Respecta Regulamentul de Ordine Interna;
- Respecta Codul de Conduita Etica;
- Respecta prevederile OMSP nr.916/2006 privind infectiile nosocomiale;
- Îndeplinește următoarele sarcini specifice conform OMS 261/2007 pentru aprobarea Normelor privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare și OMS 840/2007 pentru modificarea și completarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății publice nr. 261/2007;
- Respecta Legea nr.349/2002 actualizata pentru prevenirea si combaterea efectelor consumului produselor din tutun;
- Are obligatia sa respecte drepturile pacientului , potrivit dispozitiilor Legii 46/2003;
- Are obligatia sa respecte normele PSI si de Protectia muncii in sectorul sanitar.

RESPONSABILITĂȚI PRIVIND SISTEMUL DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII

1. Cunoaște, respectă și aplică prevederile din documentele Serviciului de Management al Calității, în activitatea depusă;
2. Participă activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul de calitate și a obiectivelor specifice locului de muncă;
3. Identifică, raportează și tratează conform procedurilor aprobate, produsele/serviciile neconforme
4. Verifică și răspunde de modalitatea de implementare și respectare a procedurilor elaborate și aprobate și propune reviziile necesare;

LIMITE DE COMPETENȚĂ/AUTORITATE

	Nume, prenume	Semnătură	Dată
Manager			
Bucatar sef			
Salariat (am primit un exemplar)			