

PROBA SCRISA  
BAREM DE CORECTARE  
concurs muncitor calificat II BUCATAR , Blocul Alimentar Dumitresti  
25.06.2024, varianta nr.2

Intrebarea nr.1

Care sunt masurile standard pentru prevenirea si limitarea infectiilor asociate asistentei medicale, conform Ordinului 1101/2016, cu modificarile si completarile ulterioare?

Raspuns corect : 20 puncte

Masurile standard pentru prevenirea si limitarea infectiilor asociate asistentei medicale, includ:

1.Igiena mainilor, care este esentiala pentru a reduce riscul de raspandire a infectiilor.Utilizarea antisepticelor alcoolice este metoda preferata in toate situatiile clinice, cu exceptia cazurilor cand mainile sunt vizibil murdare (de exemplu sange, alte fluide biologice) sau dupa examinarea pacientilor cu infectie cu Clostridium difficile sau norovirus situatii in care trebuie utilizate apa si sapunul. 10 puncte

2.Utilizarea echipamentului individual de protectie, de exemplu:manusi, halate, protectoare faciale, in functie de expunerea anticipata. Igiena mainilor este intotdeauna etapa finala dupa indepartarea si aruncarea echipamentului 10 puncte

Intrebarea nr.2

Descrieti prelucrarea termica a alimentelor prin fierbere si inabusire, in conformitate cu manualul lucratorilor din sectorul alimentar- Notiuni fundamentale de igiena.

Raspuns corect: 20 puncte

Fierberea 10 puncte

Se poate aplica la produse lactate, oua , carne, peste, legume, fructe, cereale etc

Conditia de baza este sa se atinga temperatura ridicata in centrul produselor.

Pentru aceasta:

-alimentele solide se taie in bucati , cat mai mici;



- se prefera vase cilindrice( mai inalte si mai inguste, care dirijeaza caldura catre centrul recipientului );
  - materile prime grase care fierb mai greu se taie in bucati mai mici;
- Alimentele se pun la fiert in ordinea duratei de fierbere;
- Sarea:- protejeaza microorganismele;
- favorizeaza dizolvarea proteinelor.

Sarea se va adauga la sfarsitul procesului de fierbere.

Temperatura ridicata actioneaza rapid , protejand substantele nutritive.

Pentru protejarea proteinelor , carnea se introduce direct in apa clocotita , exceptie fac tehnicile pentru prepararea supelor, care recomanda introducerea carnilor in apa rece cu sare si fierbere prelungita.

#### Inabusirea

10 puncte

Inabusirea (brezarea) se face cu apa si ulei, la temperaturi intre 160 grade Celsius si 180 grade Celsius. Se aplica legumelor, sosurilor etc.

Reguli:

- la sosuri , faina se dizolva cu apa rece si apoi se adauga legumele inabusite in apa si ulei, mentinandu-se la foc mic. Durata de fierbere a fainii este de 5 minute.
- Nu se caleste faina in ulei pentru ca:
  - ✓ Se produc substante toxice;
  - ✓ Nu se mai ingroasa bine sosul.
- Pentru protejarea vitaminelor se adauga substante acide (suc de lamaie, pasta de tomate, suc de rosii, otet etc).

#### Intrebarea nr.3

Descrieti etapa preliminara de curatare a suprafetelor , conform Ordinului 1761/2021, cu modificari si completari ulterioare.

#### Raspuns corect

20 puncte

Curatarea este metoda prin care se asigura indepartarea fizica/chimica a microorganismelor de pe suprafete, obiecte sau tegumente, odata cu indepartarea prafului si a substantelor organice. Curatarea nu inlocuieste dezinfectia.

10 puncte

Suprafetele si obiectele pe care se evidentiaza macroscopic sau microscopic materii organice ori anorganice sunt considerate suprafete/ obiecte murdare.

10 puncte



#### Intrebarea nr.4

Cum se colecteaza rezidurile solide si resturile alimentare, conform OMS 976/1998, cu modificarile si completarile ulterioare?

Raspuns corect:

20 puncte

-Colectarea rezidurilor solide precum si a resturilor alimentare lichide se va face in recipiente etanse cu capac, confectionate din material rezistent , usor de spalat si de dezinfectat. 7 puncte

-Acestea vor fi depozitate in spatii (incaperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate si amenajate in acest scop, prevazute cu mijloace pentru prevenirea accesului mustelor si rozatoarelor , cu paviment impermeabilizat , amenajat in panta , spre o gura de scurgere si dotate cu posibilitati de spalare 7 puncte

-Recipientele de colectare si spatiile de depozitare vor fi mentinute in permanenta stare de curatenie.Evacuarea rezidurilor solide se va face inainte ca acestea sa depaseasca capacitatea de depozitare sau sa intre in descompunere. 6 puncte

#### Intrebarea nr.5

Cum trebuie sa fie parul pentru prevenirea contaminarii alimentelor in conformitate cu manualul lucratorilor din sectorul alimentar- Notiuni fundamentale de igiena?

Raspuns corect:

20 puncte

Parul trebuie sa fie:

-spalat cat mai des si mai bine 5 puncte  
-cat mai bine strans si protejat (acoperit complet) cu bonete , basmale etc, in toate locurile de preparare a alimentelor si mancarii 5 puncte

Pieptanatul se face in afara zonelor de lucru 5 puncte

Trebuie sa fie neatins cu mana in timpul muncii , iar daca aceasta se produce, este obligatoriu sa ne spalam pe maini 5 puncte

Nota :

1.Timpul de rezolvare al lucrarii scrise este de o ora si 30 de minute

2.Punctajul minim necesar promovarii probei scrise este de 50 de puncte

3. Lucrarea scrisa cuprinde 5 intrebari din bibliografia si tematica de concurs



4. Punctajul total este de 100 de puncte, fiecare intrebare fiind punctata cu cate 20 puncte, punctajul detaliat fiind prevazut in baremul de corectare.

COMISIA DE CONCURS,

Presedinte: Duta Ligia, sef serviciu administrativ

Membri: as.pr. Ciungalan Elena

Calota Doinita, muncitor calificat II bucatar

Secretar: ec.Serban Gina, sef serviciu RUNOS

Observator : as sef Bratu Felicia., reprezentant Sanitas

