

PITANJA ZA RADNO MJESTO POMOĆNA KUCHARICA-SERVIRKA U KUHINJI

1. VIZIJA JU PSIHIJATRIJSKE BOLNICE KS?
2. MISIJA JU PSIHIJATRIJSKE BOLNICE KS ?
3. OSOBE KOJE IMAJU MUČNINU I VIDLJIVE OZLJEDE NA KOŽI KAKO DA SE PONAŠAJU KOD ULAZA U PROSTORIJE ZA PRIPREMU HRANE, OBJASNITI?
4. DA LI DOBAVLJAČ HRANE SMIJE ULAZITI U KUHINJU, OBJASNITI?
5. U KUHINJU SVIM RADNICIMA KOSA MORA BITI POKRIVENA KAPOM ILI MARAMOM, OBJASNITI?
6. PREGLED RADNIKA KUHINJE NA KLICONOŠTVO?
7. KOD ŽENSKIH OSOBA DA LI NOKTI SMIJU BITI LAKIRANI, OBJASNITI?
8. OSOBLJU U KUHINJI JE DOZVOLJENO NOŠENJE SATA NA RUCI RADI VREMENSKE ORJENTACIJE?
9. OBJASNITI POSTUPAK SA RUKAMA NAKON DODIRIVANJA SIROVE HRANE?
10. ŠTA JE POTREBNO URADITI PRIJE OBLAČENJA RADNE UNIFORME, ZAŠTO?
11. HIGIJENSKO ODRŽAVANJE POSUĐA UKLJUČUJE POSTUPAK PRED PRANJA , PRANJA, DEZINFEKCIJE I SUŠENJA, OBJASNITI?
12. KAKO SE CRNO POSUĐE PERE?
13. OBJASNITI POSTUPAK SA UPOTREBLJENIM POSUĐEM?
14. OBJASNITI POSTUPAK BRISANJA POSUĐA NAKON PRANJA?
15. DA LI JE POTREBNO DA POMOĆNO OSOBLJE VODI EVIDENCIJU PRANJA ČIŠĆENJA I DEZINFEKCIJE?
16. KAKO SE ODVIJA PROCES HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA ČISTOG, PREMA NEČISTOM DIJELU?
17. DA LI SUBJEKAT KOJI POSLUJE SA HRANOM MORA IMATI PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME?
18. OPIS RADNOG MJESTA SERVIRKA U KUHINJI PREMA SISTEMATIZACIJI RADNIH MJESTA U JU PSIHIJATRIJSKA BOLNICA KS?
19. KOJE SE MJERE ZAŠTITE TREBAJU POŠTOVATI DA BI SE SPRIJEČILO ŠIRENJE ZARAZNIH BOLESTI?
20. ŠTA PREDSTAVLJA DIJETALNA ISHRANA?
21. DOZVOLJENE NAMIRNICE ZA ULKUS PRVOG STEPENA?

- 22.KAKO SE KORISTE DEZINFICIJENSI NA RADNIM POVRŠINAMA I SREDSTVIMA ZA RAD?
23. NA KOJI SE NAČIN DOLAZI DO KRIŽNE KONTAMINACIJE HRANE?
- 24.POSTUPAK SA OTPADOM U KUHINJI U SKLADU SA HACCAP STANDARDIMA?
- 25.NAČIN SKLADIŠTENJA PREHRAMBENIH PROIZVODA PREMA VRSTI NAMIRNICA U SKLADU SA HACCAP STANDARIMA?
- 26.KOJA JE ODGOVARAJUĆA HIGIJENSKA PRAKSA PRIJE PRIPREME SIROVOG MESA I RIBE PREMA HACCAP STANDARIMA?
- 27.NAVESTI ZADOVOLJAVAJUĆE NAČINE DOBRE PRAKSE ODMRZAVANJA MESA PREMA HACCAP STANDARIMA
- 28.KOJA JE ODGOVARAJUĆA HIGIJENSKA PRAKSA PRIJE PRIPREME VOĆA I POVRĆA PREMA HACCAP STANDARIMA?
- 29.PRIPREMA HRANE ZA ENTERALNU ISHRANU?
- 30.NAČIN PRIPREME HRANE BEZ TERMIČKE OBRADU U SKLADU SA HACCAP STANDARIMA?

LISTA PROPISA LITERATURE:

- a) Zvanična web stranica JU Psihijatrijska bolnica KS (www.jagomir.ba)
- b) Statut JU Psihijatrijska bolnica KS (dostupan na web stranici www.jagomir.ba)
- c) Pravilnik o sistematizaciji radnih mjesta sa opisom poslova i radnih zadataka JU Psihijatrijska bolnica KS (dostupan na web.stranici bolnice)
- d) Priručnik za sticanje osnovnih znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i predmeta opšte upotrebe i ličnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe,Sarajevo 2013,ZZJZKS
- e) Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje, Zagreb mart 2010 godine, Koroljka K., Đana P., Eva P., Vedran P.

- f) Higijena ishrane sa dijetetikom/Sarajevo 2000/prof dr Sejo Ć., doc dr Sulejman K., dr amra ć.
- g) Vodič o higijenskom minimum za osobe u kontaktu sa hranom/ Mostar 2012, (<http://www.fsa.gov.ba>)

Pred:

Dr sc

Čl

Bz

D

