

**Pitanja i literatura za radno mjesto POMOĆNI RADNIK U ODSJEKU ZA
PRIPREMU I DISTRIBUCIJU HRANE**

1. OSOBE KOJE IMAJU MUČNINU I VIDLJIVE OZLJEDE NA KOŽI DA LI SMIJU
ULAZITI U
 PROSTORIJE ZA PRIPREMU HRANE
2. DA LI DOBAVLJAČ HRANE SMIJE ULAZITI U KUHINJU
3. U KUHINJI SVIM RADNICIMA KOSA MORA BITI POKRIVENA KAPOL ILI
MARAMOM
4. SVI RADNICI KUHINJE MORAJU IMATI PREGLED NA KLICONOŠTVO
5. KOD ŽENSKIH OSOBA DA LI NOKTI SMIJU BITI LAKIRANI
6. OSOBLJU U KUHINJI JE DOZVOLJENO NOŠENJE SATA NA RUCI RADI
VREMENSKE ORJENTACIJE
7. NAKON DODIRIVANJA SIROVE HRANE RUKU JE POTREBNO OPRATI:
8. DA LI JE POTREBNO PRATI RUKU PRIJE OBLAČENJA RADNE UNIFORME
9. HIGIJENSKO ODRŽAVANJE POSUĐA UKLJUČUJE POSTUPAK PRED PRANJA,
PRANJA, DEZINFEKCIJE I SUŠENJA
10. CRNO SUĐE SE PERE ODVOJENO
11. UPOTREBLJIVO SUĐE SE TREBA OPRATI U ŠTO KRAĆEN VREMENSKOM
PERIODU
12. POSUDE SE NAKON PRANJA BRIŠE RUČNICIMA I KRPAMA
13. DA LI JE POTREBNO DA POMOĆNO OSOBLJE VODI EVIDENCIJU PRANJA
ČIŠĆENJA I DEZINFEKCIJE
14. PROCES HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA SE ODVIJA UVIJEK OD ČISTOG, PREMA
NEČISTOM DIJELU
15. DA LI SUBJEKAT KOJI POSLUJE SA HRANOM MORA IMATI PLAN
HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA
 PROSTORA, PRIBORA I OPREME

LITERATURA

VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE
I PRIMJENE HACCP NAČELA ZA INSTITUCIONALNE KUHINJE
ZAGREB OŽULJAK 2010, GODINE
VIŠE AUTORA.