



MINISTERUL EDUCAȚIEI
COLEGIUL ECONOMIC „DELTA DUNĂRII” TULCEA
Str. VIITORULUI Nr. 32 TEL: 0240 – 534079
820236 TULCEA FAX: 0240 – 534089
Email: colecodd@yahoo.com

Nr. 6425/01.10.2024

Dezbătut și avizat în Consiliul Profesoral
din data de 25.09.2024
Aprobat în Consiliul de Administrație
din data de 26.09.2024

Președintele Consiliului de Administrație,
Director, prof. ec. Mocanu Camelia-Domnica

REGULAMENT DE ORGANIZARE ȘI FUNCȚIONARE A CANTINEI COLEGIULUI ECONOMIC „DELTA DUNĂRII” TULCEA

Cuprins

CAPITOLUL I DISPOZIȚII GENERALE.....	3
CAPITOLUL II ORGANIGRAMA CANTINEI.....	3
CAPITOLUL III ORGANIZAREA CANTINEI.....	6
CAPITOLUL IV IGIENA ȘI COMPORTAMENTUL PERSONALULUI, REFERITOR LA SIGURANȚA ALIMENTULUI.....	7
CAPITOLUL V OPERAȚIILE TEHNOLOGICE DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE IN PRODUSE FINITE.....	9
CAPITOLUL VI CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR.....	13
CAPITOLUL VII DESCRIERE DOTĂRI BLOC ALIMENTAR COLEGIUL ECONOMIC "DELTA DUNĂRII"	14
CAPITOLUL VIII SANȚIUNI.....	15

CAPITOLUL I DISPOZIȚII GENERALE

Art.1. Prezentul regulament reglementează aspecte privind activitatea de cantină la Colegiul Economic „Delta Dunării”, Tulcea.

Art. 2. Activitatea cantinei se desfășoară în baza Legii Învățământului Preuniversitar nr 198/05.07.2023, a Legii nr. 22/1969 privind gestionarea bunurilor materiale, a OUG 1997/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, a OUG 34/2006 procedura de achiziții, HG 925/2006 procedura de achiziții, HG 1660/2006 procedura de achiziții, OM 1955/1995, regulamentul CE 852/2004 și 78/2008 și a deciziilor Consiliului de Administrație al Colegiul Economic „Delta Dunării”, Tulcea.

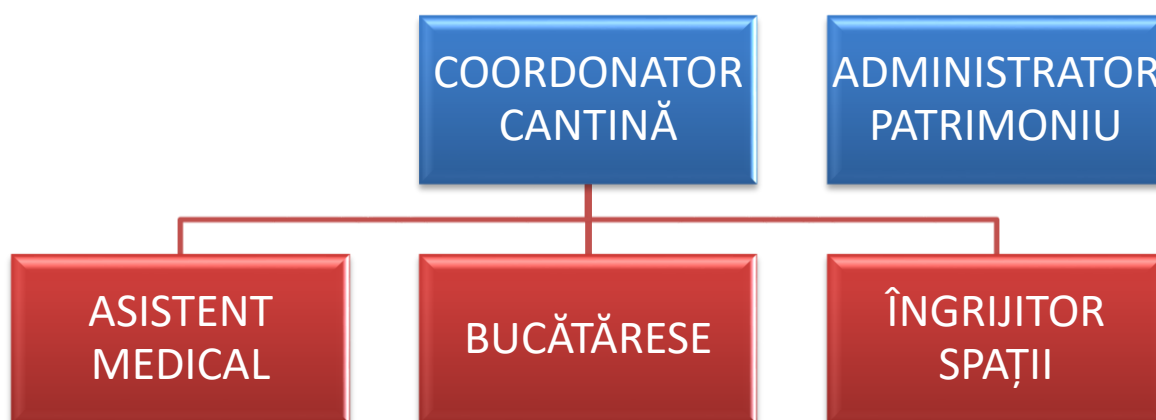
Art. 3. Activitatea de cantină este organizată pe tot parcursul anului școlar, cu excepția vacanței de vară sau a altor vacanțe existente într-un an școlar.

Art. 4. În fiecare an, în vacanța de vară activitatea cantinei este suspendată pentru efectuarea reparațiilor, igienizărilor în grupurile sanitare, bucătărie, magazie alimente.

Art. 5. Suspendarea activității cantinei se face prin Consiliul de Administrație.

CAPITOLUL II

ORGANIGRAMA CANTINEI



Art. 6. COORDONATOR CANTINĂ

Atribuții:

- organizează și controlează munca personalului de îngrijire în limitele stabilite de conducerea unității;
- informează conducerea unității despre activitatea desfășurată de către personalul de îngrijire;
- răspunde de curățenia cantinei, de încălzirea și iluminatul localului;
- întocmește lista zilnică de alimente și urmărește folosirea rațională a acestora;

Art. 7 BUCĂTĂRESELE

- pregătesc hrana la timp și în bune condiții;
- primesc alimente de la magazine după ce au participat la cântărirea acestora și semnează foaia de alimente;
- răspund de calitatea și cantitatea hranei elevilor interni, potrivit rației de alimente și regulilor de pregătire a mâncării;
- cunosc rațiile de alimente pentru fiecare elev intern;
- răspund de starea de curățenie a bucătăriei, veselei, inventarului pe care îl au în primire;
- asigură respectarea regulilor de igienă în folosirea alimentelor și în timpul cât se servește masa elevilor interni;
- spală vesela în condiții corespunzătoare și o dezinfectează ori de câte ori este nevoie;
- depozitează în condiții igienice vesela;
- este obligatoriu să poarte halat alb și bonetă în permanentă stare de curățenie;
- cunosc prevederile legii privind gospodărirea fondului de produse alimentare;
- cunosc regulile de dezinfecție a ouălor;
- respectă circuitele interne;
- respectă spațiile pentru fiecare produs alimentar: zarzavat, ouă, carne crudă, carne fiartă, pâine, diverse;
- poartă papuci de interior în timpul serviciului.

Art. 8. ASISTENT MEDICAL

- efectuează zilnic controlul medical al personalului ce deservește cantina (inclusiv elev de serviciu).
- acordă primul ajutor elevilor interni în caz de urgență și supraveghează transportul acestora la unitățile sanitare; (asigură asistența de urgență și ia măsurile necesare pentru asigurarea consultului medical și al internării elevilor interni în spital, dacă este nevoie);
- izolează elevii interni suspecți sau bolnavi și informează directorul unității și părinții.
- supraveghează elevii interni izolați și efectuează tratamentul indicat acestora;
- înregistrează și supraveghează elevii interni cu afecțiuni cronice, pe care îi trimite la cabinetele medicale de specialitate, prin intermediul medicilor de familie, consemnând în fișele elevilor rezultatele acestor examene;
- supraveghează focarele de boli transmisibile, aplicând măsurile antiepidemice față de contacti și efectuând recoltări de probe biologice, dezinfecții etc.
- urmărește împreună cu medicul evoluția elevilor interni din evidențele speciale;
- completează datele de identitate anamnezice în fișa medicală a elevilor interni precum și date privind starea sănătății elevilor interni (temperatura, greutatea, înălțime);
- se îngrijeste de realizarea controalelor medicale periodice ale elevilor interni;
- face prezența, împreună cu pedagogul, a elevilor interni în cămin și anunță coordonator

- cantinei în vederea stabilirii cantităților de alimente ;
- ridică medicamentele și le distribuie celor în nevoie;
 - gestionează în condițiile legii materialele sanitare și medicamentele de la aparatul de urgență și răspunde de utilizarea lor corectă. Completează condica de medicamente și de materiale sanitare pentru aparatul de urgență;
 - efectuează activități de educație pentru sănătate cu elevii interni;
 - supraveghează modul în care se respectă igiena individuală a elevilor interni în timpul spălării acestora.
 - întocmește meniul efectuând calculul caloriilor și respectând principiile alimentare, împreună cu bucătarul, administratorul și directorul unității;
 - **asistă la scoaterea alimentelor din magazie și controlează calitatea organoleptică a acestora, semnând foaia de alimentație privind calitatea alimentelor;**
 - urmărește și asigură respectarea normelor igienice în prepararea, păstrare și distribuirea alimentelor pentru prepararea meselor elevilor interni;
 - ține evidența examinărilor medicale periodice pe care personalul angajat are obligația să le efectueze în conformitate cu normele în vigoare;
 - răspunde de efectuarea de către personalul din unitate a examenelor medicale;
 - controlează zilnic respectarea normelor de igienă din unitate (săli de clasă, bloc alimentar, dormitoare, spălătorie, călătorie, grupuri sanitare, curte etc.), aducând la cunoștință conducerii deficiențele constatate;
 - consemnează zilnic, în cadrul fiecărei ture, într-un caiet anume destinat pentru controlul blocului alimentar, constatările privind starea de igienă a acestuia, calitatea alimentelor scoase din magazie și a mâncării, igiena individuală a personalului blocului alimentar și starea de sănătate a acestuia, cu interdicția de a presta activități în bucătărie pentru persoanele care prezintă febră, infecții ale pielii, tuse puternică, amigdalite pultacee, aducând la cunoștință conducerii colegiului aceste constatări;
 - are un comportament etic cu colegii și elevii interni.

CAPITOLUL III

ORGANIZAREA CANTINEI

Art. 9. Administrarea cantinei este realizată de către administratorul financiar, coordonator al activității de cantină, care este gestionarul întregului inventar, răspunzând de organizarea și funcționarea în condiții optime posibile a tuturor activităților specifice activității de cantină cu tot ceea ce implică acestea.

Art. 10. Activitatea cantinei este susținută financiar de contribuția lunară a părinților elevilor interni înscriși la cantină;

Art. 11. Contribuția pentru hrana zilnică a unui elev se stabilește în Consiliul de Administrație al colegiului, la propunerea administratorului financiar, coordonator al activității de cantină, după consultarea părinților.

Art. 12. Meniurile realizate la nivelul cantinei sunt stabilite săptămânal de către administratorul financiar, coordonator al activității de cantină, bucătărese și asistenta medicală.

Art. 13. Fiecare meniu are rețetar propriu/porție/elev intern.

Art. 14. Meniurile săptămânale sunt aprobate de directorul unității, administratorul financiar, coordonator al activității de cantină și asistent medical.

Art. 15. La nivelul cantinei nu se stabilesc meniuri dietetice sau cu regim special pentru diferite afecțiuni cronice.

Art. 16. Aprovizionarea cantinei se face în funcție de meniul săptămânal.

Art. 17. Activitatea cantinei presupune activități de aprovizionare, conservare și depozitare a alimentelor și a produselor agroalimentare necesare pentru prepararea hranei și procese tehnologice de preparare și distribuire a hranei.

Art. 18. Normele de profilaxie la cantine, cele de transport, depozitare, păstrare, conservare și preparare a alimentelor sunt cele stabilite de organele sanitare. Se impune respectarea riguroasă a normelor legale.

Art. 19. Administratorul financiar, coordonator al activității de cantină, va întocmi în timp util planurile de aprovizionare cu produse agroalimentare, temeinic justificate, în funcție de numărul persoanelor care servesc masa la cantină, capacitățile de depozitare, posibilitățile de consum și disponibilitățile financiare.

Art. 20. Pentru desfășurarea activității în condiții de securitate alimentară, cantina trebuie să respecte următoarele reguli:

- să dețină document de înregistrare sanitar veterinară emis de D.S.V.;
- să se aprovizioneze cu materii prime numai din unități autorizate și controlate sanitar veterinar, însoțite de documente care să ateste originea și calitatea acestora;
- să asigure spații corespunzătoare de depozitare a materiei prime;
- să aibă sursă autorizată de apă potabilă;
- să asigure spații separate pentru pregătirea alimentelor și pentru prepararea hranei (spațiu zarzavat, spațiu carne, spațiu pește, spațiu depozitare ouă);
- să dețină spațiul necesar pentru debarasarea și spălarea veselei;
- să asigure spațiu și utilaje frigorifice corespunzătoare pentru păstrarea alimentelor;
- să asigure echipamentul de protecție și facilitățile pentru igienizarea personalului;
- să efectueze periodic acțiuni de dezinsecție, deratizare ;
- să respecte normele de gestionare a deșeurilor menajere.

CAPITOLUL IV

IGIENA ȘI COMPORTAMENTUL PERSONALULUI, REFERITOR

LA SIGURANȚA ALIMENTULUI

Control medical si starea de sanatate a personalului

Art. 21. Conducerea colegiului asigură angajaților, efectuarea unor controale medicale, conform legilor sanitare în vigoare: la angajare, periodic (de 2 sau 3 ori/an pentru personalul care manipulează alimentele) și ori de câte ori există suspiciunea vreunei boli.

Art. 22. Personalul din blocul alimentar, va fi inspectat zilnic la începutul programului dacă prezintă: semne de boală, de oboseală fizică avansată, precum și starea de curățenie a echipamentului de protecție. În cazul în care o persoană prezintă una din aceste afecțiuni sau stări, nu va fi lăsat să intre în spațiul de preparare a alimentelor și va fi trimis la medicul de familie.

Art. 23. Conducerea colegiului solicită angajaților să anunțe atunci când:

- suferă de o boală transmisibilă prin alimente;
- au simptomele unei boli gastrointestinale acute: hepatită, diaree, stări de vomă, febră, angină cu febră;
- au leziuni ale pielii infectate pe mâini sau brațe, scurgeri din nas, gât, urechi;
- locuiesc în același spațiu cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile prin alimente.

Art. 24. Angajații cu tăieturi sau răni deschise nu trebuie să manipuleze alimentele sau să atingă suprafețele de contact cu acestea, dacă rănilor nu sunt protejate cu materiale impermeabile la apă.

Art. 25. Echipamentul de lucru (de protecție a alimentului) trebuie să fie purtat de tot personalul care manipulează alimente, în timpul programului de lucru și trebuie:

- să acopere îmbrăcămintea; să acopere părul capului;
- să fie întotdeauna curat și complet;
- să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala;
- să aibă sisteme de prindere sigure;
- să poarte încălțăminte adecvată, care să protejeze picioarele, să fie comodă, să nu alunece.

Art. 26. Echipamentul de lucru se va purta numai în timpul desfășurării operațiilor tehnologice și numai în incinta spațiilor blocului alimentar. Echipamentul este igienizat după fiecare zi de lucru.

Art. 27. Persoanele care intră în spațiile de preparare sau manipulare a alimentelor trebuie să-și mențină un înalt standard al igienei personale și al echipamentului de lucru pentru a evita transferul unor contaminanți în alimente.

Următoarele reguli referitoare la siguranța alimentului trebuie urmate de personalul care intră în spațiile de preparare / manipulare alimente:

- echipamentul de lucru trebuie să fie curat și complet la începutul schimbului și pe tot parcursul zilei de lucru;
- să nu poarte echipamentul sau sorțul de lucru în afara spațiului de preparare a alimentelor; sorțurile de lucru să fie schimbate ori de câte ori ajung într-o stare avansată de murdărie;
- să nu intre în spațiul de lucru cu obiecte personale (sacoșe, telefoane, genți, ziare, borcane cu mâncare, sticle cu apă minerală, etc.);

- să nu se folosească obiecte personale din sticlă (pahare, căni, etc);
- să aibă unghiile tăiate și curate;
- să nu poarte bijuterii pe degete (exclusiv verighetă), sau ceasuri;
- să aibă părul strâns sub boneta sau capelină, fără folosirea unor ace de păr; să nu fumeze în spațiile alimentare;
- să nu scuipe;
- să nu mestece gumă;
- să nu consume băuturi alcoolice;
- să se evite atingerea nasului, gurii, părului sau pielii în timpul lucrului cu alimente;
- să evite să strănute sau tușească deasupra alimentelor neprotejate, după strănut sau tușit să-și spele mâinile;
- să se spele mâinile după suflarea nasului;
- să se evite folosirea batistelor; să se folosească servetele de unică folosință;
- să se acopere rănilor sau tăieturilor de pe mâini sau brațe complet cu bandaje sau plasturi în culori vizibile și impermeabile la acțiunea apei;
- dacă este cazul, se vor purta mănuși care să acopere rănilor;
- să poarte mănuși de unică folosință pentru anumite operațiuni care se execută manual; nu se vor purta mănuși rupte sau găurite; ambele mănuși se vor schimba regulat;
- să nu mănânce în zona de lucru;
- să anunțe conducerea dacă suferă de vreo boală;
- să anunțe șeful ierarhic de orice acțiune iresponsabilă făcută de colegii săi, contrară regulilor stabilite și care ar putea duce la o contaminare periculoasă, pentru a se lua măsuri corective în timp util.

Art. 28. Vizitatorii care intră în spațiul de lucru se vor supune aceluiași reguli referitoare la siguranța alimentului ca și personalul stabil, adică: să poarte echipament de protecție a alimentului; să-și spele mâinile înainte de intrarea în spațiul de preparare a alimentelor; să respecte regulile de comportament privind siguranța alimentelor.

Art. 29. Instruirea personalului care manipulează produse alimentare în legătură cu igiena personală și regulile de comportament privind siguranța alimentelor trebuie efectuată periodic, de către persoane autorizate.

Art. 30. Fiecare persoană care lucrează în blocul alimentar, trebuie să fie conștientă de importanța rolului său, pentru evitarea contaminării și deteriorării calității alimentelor. Pentru informare și conștientizare se folosesc elemente de avertizare sau afișarea unor instruțiuni de lucru dispuse în blocul alimentar, la loc vizibil.

CAPITOLUL V

OPERAȚIILE TEHNOLOGICE DE PRELUCRARE A MATERILOR PRIME ȘI AUXILIARE ÎN PRODUSE FINITE

Art. 31. Operațiile tehnologice care se desfășoară în blocul alimentar:

- Recepția materiilor prime, a materialelor auxiliare și a ambalajelor;
- Depozitarea materiilor prime, a materialelor auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite;
- Prelucrarea tehnologică;
- Servirea mesei.

Art. 32. În vederea identificării punctelor critice de control (PCC), este necesar a se cunoaște etapele fluxului tehnologic. Aceste etape sunt:

- Recepția materiilor prime
- Depozitarea
- Prelucrarea primară
- Prelucrarea termică
- Răcirea semipreparatelor și a produselor finite
- Servirea preparatelor

Art. 33. La recepția materiilor prime se verifică:

- materiile prime sa fie aprovizionate de la **furnizori verificați**, care să garanteze că respectă principiile HACCP;
- documentele de însoțire a mărfii (factura/ aviz de expediție, declarație de conformitate, buletine de analiză).
- cantitatea livrată corelată cu comanda de aprovizionare;
- caracteristicile organoleptice să fie corespunzătoare produsului aprovizionat (culoare, miros, consistentă);
- ambalajul de protecție să nu fie deteriorat;
- pentru produsele perisabile se verifică temperatura la recepție; starea etichetelor: integritate, lizibilitate;
- termenul de valabilitate;
- starea de igienă a mijlocului de transport.

Art. 34. În cazul în care materiile prime sau ambalajele nu corespund uneia din cerințele menționate, acestea nu sunt recepționate și se notează în fișa de recepție motivul refuzului.

Art. 35. În spațiile de depozitare a materiilor prime și a produselor finite trebuie să se verifice:

- ✓ starea de igienă a spațiilor de depozitare: spațiile de depozitare și incintele frigiderelor și congelatoarelor se mențin curate în permanență;
- ✓ temperaturile de depozitare, valori care se notează în fiecare din fișele de înregistrare a temperaturilor de 2 ori/zi;
- ✓ durata de depozitare, încadrarea produselor în termenul de valabilitate și verificarea lor astfel încât să se mențină pe toată durata depozitării a caracteristicilor de calitate corespunzătoare ale materiilor prime, produselor finite.
- ✓ Identificarea produselor alimentare prin etichetele furnizorilor și/sau prin etichetele interne (produsul, data recepției, data și ora preparării, termen de valabilitate/data expirării);
- ✓ Respectarea principiului FIFO (primul intrat primul ieșit).

Art. 36. Trebuie asigurate condițiile specifice pentru depozitarea corespunzătoare a diferitelor grupe de materii prime și produse finite.

Prelucrarea tehnologica și pregătire preliminară

Art. 37. Pregătirea preliminară reprezintă operațiile pe care le suferă materiile prime și auxiliare până la obținerea semipreparatelor curate, salubre din care se prepară mâncarea: eliminare ambalaje de transport, eliminare ambalaje individuale, sortare, spălare, curățire, fasonare, tranșare, mărunțire, tăiere, condimentare.

Art. 38. Trebuie luate măsuri de prevenire a contaminării alimentelor în timpul operațiilor de pregătire preliminară (specifice fiecărui tip de materie primă):

- spălare carne, peste, ouă, legume;

Art. 39. SPĂLAREA are ca scop:

La legume și fructe

Îndepărtarea impurităților (pământ, nisip, praf), precum și a unei microflore pe care acestea o vehiculează.

La carne

înlăturarea resturilor de sânge, a impurităților și a unei părți din microorganisme.

La ouă

spălarea se face cu apă la 65–70°C, urmată de dezinfectare cu o soluție de cloramină, clătire și zvântare în aer curat

- starea de igienă a suprafețelor de lucru (mese de lucru, tocătoare), a ustensilelor de lucru (cuțite, site, mixer, etc) va fi verificată înainte de efectuarea operațiilor;
- alimentele ușor perisabile vor fi prelucrate rapid (tranșare carne, eviscerare pește, feliere salamuri, etc), în șarje mici, evitând menținerea lor la temperaturi mai mari de 15°C mai mult de 30 minute;
- personalul care manipulează alimentele va fi instruit periodic și va avea bune practici igienice.

Art. 40. Decongelarea cărnii se poate face prin mai multe metode:

Scoaterea cărnii congelate din congelator cu 24 ore înaintea folosirii și decongelarea în frigider, la temperaturi de maxim 4°C;

Decongelarea cărnii în apa rece curgătoare în timp maxim de 4 ore;

Tratamentul termic

Art. 41. Tratamentul termic al produselor preparate în bucătărie asigură pe lângă obținerea gustului și a aspectului specific și o distrugere a microflorei existente în materiile prime.

Art. 42. Prelucrarea termică a produselor culinare trebuie condusă astfel încât să se mențină pe cât posibil **valoare nutritivă** a acestora, dar adoptându-se **regimuri de temperatură și timp** care să fie suficiente pentru a **distruge formele vegetative ale microorganismelor**.

CONTROLUL CONTAMINĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE

Manipularea materiilor prime, a semifabricatelor și a produselor finite

Art. 43. La manipularea materiilor prime și produselor finite, trebuie să se respecte normele de igienă pentru protecția alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.

Art. 44. Contaminarea microbiologică încrucișată se poate produce în cazul:

- contactului produselor finite cu materii prime nespălate (legume, fructe, ouă, etc) sau netratate termic (ex: sânge, ou crud, etc);
- contactului produselor finite cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje ouă);
- contactului între alimente și personalul purtător de agenți patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protecție murdar al personalului / mâinile nespălate ale personalului (după folosirea toaletei sau după efectuarea altei operații neigienice);
- contactului între alimente și echipamentele / ustensilele de lucru / suprafețele de lucru necurățate sau incorect dezinfectate după folosirea lor la o alta operație;
- contactului între alimente și ambalajele alimentare de unică folosință (utilizate pentru ambalarea alimentelor vândute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate în condiții neigienice;
- utilizării veselei din sala de mese, insuficient igienizată sau incorect depozitată / manipulată după spălare;

Contaminarea fizică și chimică

Art. 45. Contaminarea fizică cu corpuri străine metalice sau nemetalice este posibilă în procesul de preparare. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat, astfel încât produsele alimentare să fie protejate, iar eventualele produse contaminate să poată fi identificate și eliminate din consum.

Art. 46. Contaminarea chimică este puțin probabilă; este însă posibilă, mai ales cu substanțe folosite la curățenie/dezinsecție sau dezinsecție/deratizare. Aceste substanțe vor fi manevrate cu atenție, vor fi depozitate în locuri special amenajate, vor fi utilizate respectând concentrațiile indicate de producători și se vor clăti cu apa potabilă toate suprafețele echipamentelor sau ustensilelor care intra în contact cu produsele alimentare, după executarea operațiilor de spălare - dezinsecție sau dezinsecție - deratizare.

Art. 47. Măsuri de prevenire a contaminării încrucișate :

- se elimină ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje ouă) înainte de a ajunge în zona de preparare a alimentelor sau în cea de manipulare a produselor finite;
- materiile prime și produsele finite se vor separa fizic, sau dacă nu este posibil, nu vor fi prezente în același timp în același spațiu fizic;
- separarea zonelor salubre de cele insalubre (spații diferite pentru legume murdare, legume curate, ouă murdare, ouă curate, etc);
- între operațiile intermediare se vor efectua curățenii și dezinfectări;
- operațiile de spălare carne, pește, ouă și legume se fac utilizând doar apă potabilă;
- capacele cutiilor de conserve se șterg înainte de deschidere cu o lavetă umedă curată; nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de carne;
- nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de mezeluri, brânzeturi;
- după fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cuțitele și suprafețele de lucru;
- se vor folosi tocătoare diferite identificate vizibil pentru carne crudă, carne gătită, pește, legume, fructe, pâine;

- starea de igienă a tocătoarelor, cuțitelor și suprafețele de lucru se va verifica înainte de fiecare folosire;
- colectarea deșeurilor se realizează în saci de plastic de unica folosință;
- deșeurile se aruncă în container cu capac prevăzut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversării.
- personalul care manipulează alimentele va fi instruit periodic și va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat în spațiul de producție, până la vindecarea lui completă; accesul operatorilor în spațiile de depozitare și de preparare a alimentelor se va face numai după scoaterea hainelor și încălțămintei de stradă și îmbrăcarea echipamentului de lucru complet și curat; după folosirea toaletei, personalul va fi educat și obligat să-și spele și dezinfecteze mâinile (etc));
- echipamentele, ustensilele și suprafețele de lucru, lavetele vor fi curățate și dezinfectate la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar;
- efectuarea curățeniei se va face respectând principiul „dinspre zonele salubre spre cele insalubre” și "de sus în jos";
- în funcție de riscul microbiologic, se vor utiliza 3 seturi de ustensile de igienizare (mătura, găleata, mop) pe zone: bucătărie, zarzavat, sala mese, care vor fi identificate, depozitate și utilizate separat;

⇒ *În timpul prăjirii, grăsimile nu trebuie să depășească temperatura de 180 °C, astfel încât să nu se producă supraîncălzirea acestora. Prin supraîncălzire se produc toxine ce pot afecta sănătatea consumatorilor.*

⇒ *Uleiurile și grăsimile trebuie schimbate imediat ce își schimbă în mod evident culoarea, gustul sau mirosul.*

Controlul produselor finite

Art. 48. Zilnic, din alimentele preparate trebuie să se preleveze probe, care vor fi păstrate 48 de ore la frigider.

CAPITOLUL VI CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR

Art. 49. Curățenia curentă, permanentă se face pe parcursul zilei, ori de câte ori e nevoie, în timpul desfășurării procesului de preparare a alimentelor sau de depozitare;

Art. 50. Curățenia zilnică se face la sfârșitul programului de lucru și constă în protejarea și

depozitarea produselor alimentare, igienizarea echipamentelor, ustensilelor, suprafețelor, spațiilor de lucru;

Art. 51. Curățenia generală se efectuează periodic și implică o atenție deosebită deoarece trebuie realizată detaliat astfel încât sa se asigure curățarea / igienizarea tuturor spațiilor (pardoseala, pereți, tavane, corpuri de iluminat, carcase protecție guri ventilație, plase contra insectelor, etc), echipamentelor, suprafețelor de lucru;

Art. 52. Curățenia se face de sus in jos (tavane, hote, pereți, rafturi, utilaje, mese de lucru, ustensile de lucru, pardoseala) și dinspre zonele curate spre cele murdare (bucătărie, spații de depozitare, holuri, toalete) utilizând ustensilele de igienizare specifice fiecărei zone.

Art. 53. Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea:

- curățare mecanică;
- spălare cu detergenți;
- clătire, dezinfectie, clătire;
- uscare și verificarea modului de realizare a igienizării;

FIȘA DE ACTIVITĂȚI PENTRU MENȚINEREA IGIENEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR:

SECTOR	ACTIVITĂȚI NECESARE	FRECVENȚA	MATERIALE UTILIZATE	RESPONSABIL
Spațiu de pregătire	degresare, spălare, ștergere, cuptor microunde, suprafețe de lucru	zilnic	detergent de vase	bucătar bucătar
	spălare, dezinfectare vase, ustensile	după fiecare utilizare	detergent de vase cloramina	bucătar bucătar
	spălare podea	de câte ori este necesar	detergent dezinfectant	bucătar
	spălare, degresare pereți cu faianța (zone ușor accesibile)	zilnic	detergent de vase	bucătar bucătar
	dezinfectare pardoseală și pereți faianțați (inclusiv zonele greu accesibile)	săptămânal	detergent dezinfectant	bucătar bucătar
	spălare, degresare dezinfectie, zona de servire;	zilnic	detergent dezinfectant	bucătar bucătar
	spălare, degresare masă de lucru, chiuveta, vesela, pereți faianțați ;	după fiecare preluare de alimente	detergent de vase	bucătar

Pereți, tavane, alte accesorii (corpuri de iluminat, cabluri, țevi, etc.)	ștergere de praf	săptămânal	detergent	bucătar
Coșuri de gunoi	golire	de câte ori este necesar		bucătar
	spălare, dezinfectare	săptămânal	detergent dezinfectant	bucătar
Spațiul de depozitare	spălare, ștergere, dezinfectare interior frigider	săptămânal	detergent vase dezinfectant	bucătar
	spălare, ștergere, exterior frigider;	săptămânal	detergent de vase	bucătar
	spălare, degresare pereți cu faianță	zilnic	detergent de vase	bucătar
	spălare podea	de câte ori este necesar	detergent dezinfectant	bucătar bucătar

CAPITOLUL VII DESCRIERE DOTĂRI BLOC ALIMENTAR COLEGIUL ECONOMIC "DELTA DUNĂRII"

Art. 54. Dotarea și aprovizionarea cu materiale și substanțe necesare curățeniei, dezinfecției și deratizării, se face permanent de către administrator, de la firme autorizate;

Art. 55. Vestiarul personalului, este amplasat în afara spațiului de lucru și este dotat cu duș și grup sanitar, prevăzut cu chiuvetă pentru spălarea mâinilor, alimentată cu apă curentă rece și caldă și dotată cu materiale necesare igienei personale;

Art. 56. În blocul alimentar, există spații special amenajate de depozitare a alimentelor, de pregătire preliminară și finală a alimentelor, pentru evitarea contaminării încrucișate.

Art. 57. Pavimentul din blocul alimentar, este acoperit cu gresie și prevăzut cu sifoane de pardoseală cu site pentru evacuarea apei rezultate din spălarea pavimentului.

Art. 58. Tavanele sunt finisate astfel încât să se prevină acumularea murdăriei, formarea igrasiei și acumularea prafului. Pereții sunt ușor de curățat, fiind acoperiți cu faianță amplasată la nivel optim.

Art. 59. Bucătăria este prevăzută cu hotă pentru evacuarea aburilor.

Art. 60. Ferestrele sunt din geam termopan și sunt prevăzute cu plase de protecție contra insectelor. Ușile sunt fabricate din materiale netede, ușor de curățat și de dezinfectat.

Art. 61. Suprafețele de lucru sunt din inox cu destinație precisă pentru fiecare activitate, iar chiuvetele sunt din material inoxidabil.

Art. 62. Cele șapte agregate frigorifice sunt în stare bună de funcționare, dotate cu termometre și grafic de notare a temperaturii. Temperatura este verificată și notată de două ori pe zi, de către bucătar.

Art. 63. Mâncarea este preparată zilnic, respectându-se meniul săptămânal, alcătuit de administrator, asistent medical, bucătar și conducere. Mâncarea este servită imediat după preparare. Vesela și tacâmurile sunt separate pentru fiecare fel de mâncare și corespunzătoare numărului de copii.

Art. 64. În lunile februarie, mai și octombrie, asistenta medicală efectuează ancheta alimentară;

Art. 65. Vesela și tacâmurile se spală în spațiul special amenajat, dotat cu chiuveta de inox cu două cuve, pentru spălare, dezinfecție și clătire. Se usucă prin zvântare pe uscătorul din material inoxidabil și se depozitează în mobilierul din dotare.

CAPITOLUL VIII SANCTIUNI

Art. 66. Se consideră abateri de la R.O.F.C. și se sancționează următoarele:

- distrugerea, sustragerea, alterarea sau falsificarea documentelor de evidență (materiale, intrări ieșiri, acces, etc.);
- furnizarea de informații false cu rea intenție administrației;
- tulburarea sau împiedicarea desfășurării activităților administrative prin acte reprobabile;
- utilizarea neautorizată a mijloacelor din dotarea cantinei și provocarea de daune bunurilor aparținând acesteia;

- intrarea neautorizată în spații în care accesul este reglementat prin norme și dispoziții;
- nerespectarea dispozițiilor Consiliului de Administrație al Colegiului Economic „Delta Dunării” Tulcea

Art. 67. Prezentul regulament intră în vigoare după aprobarea acestuia în Consiliul de Administrație al unității.

Art. 68. Regulamentul poate fi modificat și completat în concordanță cu prevederile normelor legale în vigoare sau dacă necesitățile interne ale Colegiului Economic „Delta Dunării” Tulcea o impun.

Art. 69. Procedurile interne aferente activității de cantină sunt anexe la prezentul regulament.

**DIRECTOR,
PROF. EC. Mocanu Camelia Domnica**

Am luat la cunoștință:

Pavel Fani Valentin – director adjunct, responsabil cu activitatea internatului și cantinei

Păcăleanu Marius Eugen – Administrator de patrimoniu

Damianov Corina Cătălina – Coordonator Cantină

Moise Marioara – Lucrător Bucătărie

Săcui Valentina – Lucrător bucătărie

Rubleani Livia - Lucrător Bucătărie

Popoiag Nastasia – Lucrător Bucătărie

Marin Veronica Nicoleta – Îngrijitor Clădiri

Burlacu Andreea – Asistent medical