



Tel/fax: 0230 531205  
www.filadelfia.ro  
scoalafiladelfiasv@gmail.com

**Liceul Teoretic Filadelfia**  
str. Narciselor 5 E, 720207 Suceava  
Cont: RO22RNCB0234096458170001 BCR Suceava  
Cod fiscal: 14687487

## **Anexa 7\_ ROI\_LTF**

### **REGULAMENT DE ORDINE INTERIOARĂ CANTINĂ - LICEUL TEORETIC FILADELFIA**

**Art.1** Activitatea cantinei se desfășoară în baza LEN nr. 1/2011 cu modificările și completările ulterioare, a OUG 1997/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, regulamentul CE 852/2004 privind igiena produselor alimentare și a deciziilor Consiliului de administrație al Teoretic Filadelfia.

**Art. 2** (1) 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. 3** În vederea bunei funcționări a activității din cantină, administratorul are următoarele atribuții:

- a) organizează și controlează munca personalului din cantină;
- b) informează conducerea LTF despre activitatea desfășurată;
- c) răspunde de curățenia cantinei, de încălzirea și iluminatul localului;
- d) întocmește lista zilnică de alimente și urmărește folosirea rațională a acestora;

**Art. 4** Personalul din bucătărie are următoarele atribuții:

- a) primește, cântărește și depozitează alimentele necesare preparării hranei în condiții igienico-sanitare corespunzătoare;
- b) respectă normele igienico-sanitare și sanitar-veterinare: în activitățile de preluare, depozitare, de tranșare, de pregătire și preparare a alimentelor; în preluarea, igienizarea și păstrarea veselei și a instrumentelor folosite la prepararea hranei;
- c) verifică cantitatea și calitatea alimentelor eliberate, conform listei zilnice de alimente;
- d) pregătește hrana conform meniurilor prestabilite;
- e) răspunde de pregătirea la timp a mesei și de calitatea alimentelor preparate;
- f) păstrează la frigider probele de mâncare conform normelor igienico-sanitare în vigoare;
- g) porționează și servește masa beneficiarilor, cu respectarea normelor de igienă în vigoare;
- h) participă la pregătirea și conservarea alimentelor pentru iarnă;
- i) respectă și se conformează oricăror alte observații, indicații, solicitări ale administratorului și medicului;
- j) efectuează și întreține curățenia la locul de muncă, igienizează spațiile, dulapurile de depozitare și suprafețele de pregătire a hranei din bucătărie;
- k) colectează rezidurile menajere și le evacuează ritmic în spațiile special amenajate;
- l) interzice intrarea persoanelor neabilitate în spațiile de pregătire a hranei;
- m) anunță administratorul pentru lipsa sau epuizarea materialelor de igienizare a bucătăriei;
- n) periodic, conform normelor igienico-sanitare, sau la cererea medicului, își verifică starea de sănătate, examene clinice și paraclinice specifice – rezultatele sunt depuse la cabinetul medical;
- o) sesizează conducerea despre orice tentative sau situație de abuz, neglijare sau exploatare a beneficiarilor;
- p) asigură, alături de tot personalul liceului, realizarea măsurilor privind siguranța și securitatea copiilor;
- q) este obligat să poarte echipamentul de protecție și să-și întrețină permanent igiena personală;
- r) are o ținută corespunzătoare față de colegi, beneficiari și vizitatori.

## **ORGANIZAREA CANTINEI**

**Art.5** (1) Administrarea cantinei este realizată de către directorul administrativ care este gestionarul întregului inventar, răspunzând de organizarea și funcționarea în condiții optime posibile a tuturor activităților specifice.

**Art. 6** Activitatea cantinei este susținută financiar și de contribuția lunară a părinților copiilor care servesc masa la cantină.

**Art. 7** Contribuția pentru hrana zilnică a unui preșcolar/elev se stabilește în Consiliul de administrație al LTF, la propunerea directorului administrativ.

**Art. 8** Meniurile realizate la nivelul cantinei sunt stabilite săptămânal de către medical școlii în colaborare cu personalul de la bucătărie, avizate de medical școlar.

**Art. 9** Servirea mesei se desfășoară zilnic, după următorul program: micul dejun: 7<sup>00</sup>-7<sup>45</sup>; prânz: 12<sup>30</sup>-15<sup>30</sup>; cina: 18<sup>00</sup>-18<sup>30</sup>.

**Art. 10** (1) 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 distribuție a hranei.

(2) Aprovizionarea cantinei se face în funcție de meniul săptămânal.

(3) 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. 11** Administratorul 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. 12** (1) Echipamentul de lucru (de protecție a alimentului) trebuie să fie purtat de tot personalul care manipulează alimente, în timpul programului de lucru și trebuie:

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

(2) 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. 13** Instruirea personalului care manipulează produse alimentare în legătura cu igiena personală și regulile de comportament privind siguranța alimentelor trebuie efectuată periodic, de către persoane autorizate.

**Art. 14** Fiecare persoană care lucrează în blocul alimentar, trebuie să fie conștientă de importanța rolului său, pentru evitarea contaminării și deteriorării calității alimentelor.

## **Operațiile tehnologice de prelucrare a materiilor prime și auxiliare în produse finite**

**Art. 15** Operațiile tehnologice care se desfășoară în blocul alimentar:

- a) Recepția materiilor prime, a materialelor auxiliare și a ambalajelor;
- b) Depozitarea materiilor prime, a materialelor auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite;
- c) Prelucrarea tehnologică;
- d) Servirea mesei;

**Art. 16** În vederea identificării punctelor critice de control (PCC), este necesar a se cunoaște etapele fluxului tehnologic. Aceste etape sunt:

- a) Recepția materiilor prime
- b) Depozitarea
- c) Prelucrarea primară
- d) Prelucrarea termică
- e) Răcirea semipreparatelor și a produselor finite
- f) Servirea preparatelor

**Art. 17** La recepția materiilor prime se verifică:

- a) materiile prime să fie aprovizionate de la furnizori verificați, care să garanteze că respectă principiile HACCP (*Un ghid de bune practici de igienă impus de legislația românească în concordanță cu directivele comisiei europene care conține o serie de principii și proceduri de siguranță alimentară ce trebuie aplicate de operatorii economici pentru a preveni îmbolnăvirea populației.*);
- b) documentele de însoțire a mărfii (factura/ aviz de expediție, declarație de conformitate, buletine de analiză).
- c) cantitatea livrată corelată cu comanda de aprovizionare;
- d) caracteristicile organoleptice să fie corespunzătoare produsului aprovizionat (culoare, miros, consistență);
- e) ambalajul de protecție să nu fie deteriorat;
- f) pentru produsele perisabile se verifică temperatura la recepție; starea etichetelor: integritate, lizibilitate;
- g) termenul de valabilitate;

**Art. 18** 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. 19** În spațiile de depozitare a materiilor prime și a produselor finite trebuie să se verifice:

- a) starea de igienă a spațiilor de depozitare: spațiile de depozitare și incintele frigiderelor și congelatoarelor se mențin curate în permanență;
- b) temperaturile de depozitare -valori care se notează în fiecare din fișele de înregistrare a temperaturilor;
- c) 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;
- d) identificarea produselor alimentare prin etichetele furnizorilor și/sau prin etichetele interne (produsul, data recepției, data și ora preparării, termen de valabilitate/data expirării);
- e) respectarea principiului FI-FO (primul intrat - primul ieșit).

**Art. 20** (1) Trebuie asigurate condițiile specifice pentru depozitarea corespunzătoare a diferitelor grupe de materii prime și produse finite: Prelucrarea tehnologică și Pregătirea preliminară

(2) 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.

(3) 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. 21 SPĂLAREA ARE CA SCOP:**

- a) la legume și fructe - îndepărtarea impurităților (pământ, nisip, praf), precum și a unei microflore pe care acestea o vehiculează;
- b) la carne – înlăturarea resturilor de sânge, a impurităților și a unei părți din microorganism;

- c) la ouă spălarea se face cu apă la 65 – 70<sup>0</sup>C, urmată de dezinfectare cu o soluție de cloramină, clătire și zvântare în aer curat;
- d) 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;
- e) 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<sup>0</sup>C mai mult de 30 minute;
- f) personalul care manipulează alimentele va fi instruit periodic și va avea bune practici igienice.

**Art. 22** Decongelarea cărnii se poate face prin mai multe metode:

- a) Scoaterea cărnii congelate din congelator cu 24 ore înaintea folosirii și decongelarea în frigider, la temperaturi de maxim 4<sup>0</sup>C;
- b) Decongelarea cărnii în apă rece curgătoare în timp maxim de 4 ore;
- c) Tratamentul termic.

**Art. 23** (1) 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.

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

(3) În timpul prăjirii, grăsimile nu trebuie să depășească temperatura de 180<sup>0</sup>C, astfel încât să nu se producă supraîncălzirea acestora. Prin supraîncălzire se produc toxine ce pot afecta sănătatea consumatorilor.

(4) Uleiurile și grăsimile trebuie schimbate imediat ce își schimbă în mod evident culoarea, gustul sau mirosul.

## **CONTROLUL CONTAMINĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE**

**Art. 24** La manipularea materiilor prime și produselor finite, trebuie să se respecte normele de igienă pentru protecția alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.

**Art. 25** Contaminarea microbiologică încrucișată se poate produce în cazul:

- a) contactului produselor finite cu materii prime nespălate (legume, fructe, ouă, etc ) sau netratate termic (ex: sânge, ou crud, etc);
- b) contactului produselor finite cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje ouă);
- c) 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);
- d) contactului între alimente și echipamentele / ustensilele de lucru / suprafețele de lucru necurățate sau incorect dezinfectate după folosirea lor la o altă operație;
- e) 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;
- f) utilizării veselei din sala de mese, insuficient igienizată sau incorect depozitată / manipulată după spălare;

## **CONTAMINAREA FIZICĂ ȘI CHIMICĂ**

**Art. 26** 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. 27** Contaminarea chimică este puțin probabilă; este însă posibilă, mai ales cu substanțe folosite la curățenie/dezinsecție sau dezinfecție/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 apă potabilă toate suprafețele echipamentelor sau ustensilelor care intră în contact cu produsele alimentare, după executarea operațiilor de spălare-dezinsecție sau dezinfecție-deratizare.

**Art. 28** Măsuri de prevenire a contaminării încrucișate:

- a) 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;
- b) 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;
- c) separarea zonelor salubre de cele insalubre (spații diferite pentru legume murdare, legume curate, ouă murdare, ouă curate, etc);
- d) între operațiile intermediare se vor efectua curățenii și dezinfectări;
- e) operațiile de spălare carne, pește, ouă și legume se fac utilizând doar apă potabilă;
- f) capacele cutiilor de conserve se șterg înainte de deschidere cu o lavetă umedă curată;
- g) nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de carne;
- h) nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de mezeluri, brânzeturi;
- i) după fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cuțitele și suprafețele de lucru;
- j) se vor folosi tocătoare diferite identificate vizibil pentru carne crudă, carne gătită, pește, legume, fructe, pâine;
- k) starea de igienă a tocătoarelor, cuțitelor și suprafețele de lucru se va verifica înainte de fiecare folosire;
- l) colectarea deșeurilor se realizează în saci de plastic de unică folosință;
- m) deșeurile se aruncă în container cu capac prevăzut la interior cu sac de plastic;
- n) containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversării.
- o) 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);
- p) accesul operatorilor în spațiile de depozitare și de preparare a alimentelor se va face numai după scoaterea hainelor și încălțăminte de stradă și îmbrăcarea echipamentului de lucru complet și curat;
- q) echipamentele, ustensilele și suprafețele de lucru, lavetele vor fi curățate și dezinfectate la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar;
- r) efectuarea curățeniei se va face respectând principiul „dinspre zonele salubre spre cele insalubre” și „de sus în jos”;

**Art. 29** Zilnic, din alimentele preparate trebuie să se preleveze probe, care vor fi păstrate la frigider, timp de 48 de ore.

## **CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR**

**Art. 30** 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. 31** 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. 32** Curățenia generală - se efectuează periodic și implică o atenție deosebită deoarece trebuie realizată detaliat astfel încât să se asigure curățarea / igienizarea tuturor spațiilor (*pardoseală, pereți, tavane, corpuri de iluminat, carcase protecție guri de ventilație, plase contra insectelor, etc*), echipamentelor, suprafețelor de lucru;

**Art. 33** Curățenia se face de sus în jos (*tavane, hote, pereți, rafturi, utilaje, mese de lucru, ustensile de lucru, pardoseală*) și dinspre zonele curate spre cele murdare (*bucătărie, spații de depozitare, holuri, toalete*) utilizând ustensilele de igienizare specifice fiecărei zone.

**Art. 34** Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea: curățare mecanică; spălare cu detergenți; clătire, dezinfecție, clătire; uscarea și verificarea modului de realizare a igienizării;

**Președinte CA,  
Prof. dr. Bădeliță Ioan**

**Director,  
prof. Nichifor Magdalena Gabriela**