

APROBAT ÎN C.A.

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE



INSPECTORATUL ȘCOLAR AL JUDEȚULUI BACĂU
COLEGIUL „MIHAI EMINESCU” BACĂU
Str. Mihai Eminescu nr. 35 ,cod poștal 600258,Tel.Fax 0234/ 562564
colegiulmihaieminescu35@ yahoo. com.

DIN DATA DE :

REGULAMENT

PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA CANTINEI LA COLEGIUL „MIHAI EMINESCU” BACĂU

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

Art.1. Prezentul regulament reglementează aspecte privind activitatea de cantină la Colegiul „Mihai Eminescu” Bacău

Art. 2. Activitatea cantinei se desfășoară în baza LEN nr. 1/2011 cu modificările și completările ulterioare, a L. 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 Colegiului „Mihai Eminescu” Bacău

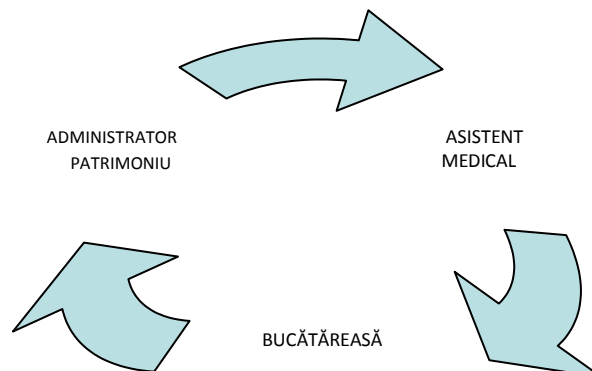
Art. 3. Activitatea de cantină este organizată pe tot parcursul anului școlar, cu excepția vacanței de vară sau a altor vacanțe existente într-un an școlar.

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. 7. ADMINISTRATOR PATRIMONIU

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;
- să poarte papuci de interior în timpul serviciului.

Art. 8. BUCĂTĂREASA

- pregătește hrana la timp și în bune condiții;
- primește alimente de la magazine după ce a participat la cântărirea acestora și semnează foaia de alimente;
- răspunde de calitatea și cantitatea hranei copiilor, potrivit rației de alimente și regulilor de pregătire a mâncării;
- cunoaște rațiile de alimente pentru fiecare copil;
- răspunde de starea de curățenie a bucătăriei, veselei, inventarului pe care îl are în primire;
- asigură respectarea regulilor de igienă în folosirea alimentelor și în timpul cât servește masa copiilor;
- 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;
- cunoaște prevederile legii privind gospodărirea fondului de produse alimentare;
- cunoaște reguli de dezinfecție a ouălor;
- să respecte circuitele interne;
- să respecte spațiile pentru fiecare produs alimentar: zarzavat, oua, carne cruda, carne fiarta, paine, diverse;
- poartă papuci de interior în timpul serviciului.

Art. 9. ASISTENT MEDICAL

- efectuează zilnic controlul medical al personalului ce deservește cantina (inclusive elev de serviciu).
- acordă primul ajutor elevilor în caz de urgență și supraveghează transportul acestora la unitățile sanitare; (asigura asistenta de urgenta si ia masurile necesare pentru asigurarea consultului medical si al internarii copiilor in spital, daca este nevoie);
- izoleaza copii suspecti sau bolnavi si informeaza directorul unitatii si parintii; . Supraveghează elevii izolați și efectuează tratamentul indicat acestora;
- inregistrează și supraveghează copiii cu afecțiuni cronice, pe care îi trimit 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

- urmareste impreuna cu medicul evolutia copiilor din evidentele speciale;
- completeaza datele de identitate anamnezice in fisa medicala a copilului precum si date privind starea sanatatii copilului (temperatura, greutatea, inaltime);
- se ingrijeste de realizarea controalelor medicale periodice ale copiilor;
- face prezenta, împreună cu pedagogul, copiilor in camin si anunta bucatarul in vederea stabilirii cantitatilor de alimente ;
- ridica medicamentele si le distribuie celor in 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 urgenta;
- efectuează activități de educație pentru sănătate cu copiii;
- supraveghează modul în care se respectă igiena individuală a copiilor în timpul spălării acestora
- întocmeste meniul efectuand calculul caloriilor si respectand principiile alimentare, impreuna cu bucatarul, administratorul si directorul unitatii
- asistă la scoaterea alimentelor din magazine și controlează calitatea organoleptică a acestora, semnând foaia de alimentație privind calitatea alimentelor.**
- urmareste si asigura respectarea normelor igienice in prepararea, pastrare si distribuirea alimentelor la copii;
- tine evidenta examinărilor medicale periodice pe care personalul angajat are obligația să le efectueze în conformitate cu normele in vigoare; raspunde de efectuarea de catre 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 magazine 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 puternica, amigdalite pultacee, aducând la cunoștință conducerii grădiniței aceste constatări .
- are un comportament etic cu colegii si elevii;

CAPITOLUL III

ORGANIZAREA CANTINEI

Art. 10. Administrarea cantinei este realizată de către administratorul financiar patrimoniu care este gestionarul întregului inventar, răspunzând de organizarea și funcționarea în condiții optime posibile a tuturor activităților specifice activității de cantin cu tot ceea ce implică acestea.

Art. 11. Activitatea cantinei este susținută financiar de contribuția lunară a părinților copiilor înscriși la cantina.

- Art. 12.** Contribuția pentru hrana zilnică a unui preșcolar se stabilește în Consiliul de Administrație al colegiului, la propunerea administratorului de patrimoniu, după consultarea părinților.
- Art. 13.** Meniurile realizate la nivelul cantinei sunt stabilite săptămânal de către administratorul de patrimoniu, bucătăreasă și asistenta medicală.
- Art. 14.** Fiecare meniu are rețetar propriu/porție/copil.
- Art. 15.** Meniurile săptămânale sunt aprobate de directorul unității, administrator și asistent medical.
- Art. 16.** La nivelul cantinei nu se stabilesc meniuri dietetice sau cu regim special pentru diferite afecțiuni cronice.
- Art. 17.** Aprovizionarea cantinei se face în funcție de meniul săptămânal.
- Art. 18.** 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. 19.** 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. 20.** Administratorul de patrimoniu 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. 21.** 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, dezinfecție, 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. 22. Conducerea colegiului asigura angajatilor, efectuarea unor controale medicale, conform legilor sanitare in vigoare: la angajare, periodic (de 2 sau 3 ori/an pentru personalul care manipuleaza alimentele) si ori de cate ori exista suspiciunea vreunei boli.

Art. 23. Personalul din blocul alimentar, va fi inspectat zilnic la inceputul programului daca prezinta: semne de boala, de obosela fizica avansata, precum si starea de curatenie a echipamentului de protectie. In cazul in care o persoana prezinta una din aceste afectiuni sau stari, nu va fi lasat sa intre in spatiul de preparare a alimentelor si va fi trimis la medicul de familie.

Art. 24. Conducerea colegiului **solicita angajatilor sa anunte atunci cand sufera de o boala transmisibila prin alimente:**

- are simptomele unei boli gastrointestinale acute: hepatita, diareea, stari de voma, febra, angina cu febra;
- are leziuni ale pielii infectate pe maini sau brate, scurgeri din nas, gat, urechi;
- locuieste in acelasi spatiu cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile prin alimente ;

Art. 25. Angajatii cu taieturi sau rani deschise nu trebuie sa manipuleze alimentele sau sa atinga suprafetele de contact cu acestea, daca ranile nu sunt protejate cu materiale impermeabile la apa.

Art. 26. Echipamentul de lucru (de protectie a alimentului) trebuie sa fie purtat de tot personalul care manipuleaza alimente, in timpul programului de lucru si trebuie:

- sa acopere imbracamintea;
- sa acopere parul capului;
- sa fie intotdeauna curat si complet;
- sa fie impermeabil in partile care vin in contact cu umezeala;
- sa aiba sisteme de prindere sigure;
- incaltamintea sa fie adecvata, sa protejeze picioarele, sa fie comoda, sa nu alunece.

Echipamentul de lucru se va purta numai in timpul desfasurarii operatiilor tehnologice si numai in incinta spatiilor blocului alimentar. Echipamentul este igienizat dupa fiecare zi de lucru.

Art. 27. Persoanele care intra in spatiile de preparare sau manipulare a alimentelor trebuie sa-si mentina un inalt standard al igienei personale si al echipamentului de lucru pentru a evita transferul unor contaminanti in alimente. **Urmatoarele reguli referitoare la siguranta alimentului trebuie urmate de personalul care intra in spatiile de preparare / manipulare alimente:**

- echipamentul de lucru trebuie sa fie curat si complet la inceputul schimbului si pe tot parcursul zilei de lucru;
- sa nu poarte echipamentul sau sortul de lucru in afara spatiului de preparare a alimentelor;
- sorturile de lucru sa fie schimbate ori de cate ori ajung intr-o stare avansata de murdarie;
- sa nu intre in spatiul de lucru cu obiecte personale (sacose, telefoane, genti, ziare, borcane cu mancare, sticle cu apa minerala, etc.);
- sa nu se foloseasca obiecte personale din sticla (pahare, cani, etc);

- sa aiba unghiile taiate si curate;
- sa nu poarte bijuterii pe degete (exclusiv verigheta), sau ceasuri;
- sa aiba parul strans sub boneta sau capelina, fara folosirea unor ace de par;
- sa nu fumeze in spatiile alimentare;
- sa nu scuipe;
- sa nu mestece guma;
- sa nu consume bauturi alcoolice;
- sa se evite atingerea nasului, gurii, parului sau pielii in timpul lucrului cu alimente;
- sa evite sa stranut sau tuseasca deasupra alimentelor neprotejate, dupa stranut sau tusit sa-si spele mainile;
- sa se spele mainile dupa suflarea nasului;
- sa se evite folosirea batistelor; sa se foloseasca servetele de unica folosinta;
- sa se acopere ranile sau taieturile de pe maini sau brate complet cu bandaje sau plasturi in culori vizibile si impermeabile la actiunea apei;
- daca este cazul, se vor purta manusi care sa acopere ranile;
- sa poarte manusi de unica folosinta pentru anumite operatiuni care se executa manual; nu se vor purta manusi rupte sau gaurite; ambele manusi se vor schimba regulat;
- sa nu manance in zona de lucru;
- sa anunte conducerea daca sufera de vreo boala;
- sa anunte seful ierarhic de orice actiune iresponsabila facuta de colegii sai, contrară regulilor stabilite si care ar putea duce la o contaminare periculoasa, pentru a se lua masuri corective in timp util.

Art. 28. Vizitatorii care intra in spatiul de lucru se vor supune acelorasi reguli referitoare la siguranta alimentului ca si personalul stabil, adica: sa poarte echipament de protectie a alimentului; sa-si spele mainile inainte de intrarea in spatiul de preparare a alimentelor; sa respecte regulile de comportament privind siguranta alimentelor.

Art. 29. Instruirea personalului care manipuleaza produse alimentare in legatura cu igiena personala si regulile de comportament privind siguranta alimentelor trebuie efectuata periodic, de catre persoane autorizate.

Art. 30. Fiecare persoana care lucreaza in blocul alimentar, trebuie sa fie constienta de importanta rolului său, pentru evitarea contaminarii si deteriorarii calitatii alimentelor. Pentru informare si constientizare se folosesc elemente de avertizare sau afisarea unor instructiuni de lucru dispuse in blocul alimentar, la loc vizibil.

CAPITOLUL V

OPERAȚIILE TEHNOLOGICE DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE IN PRODUSE FINITE

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

1. Receptia materiilor prime, a materialelor auxiliare si a ambalajelor;
2. Depozitarea materiilor prime, a materialelor auxiliare, a semifabricatelor si a produselor finite;
3. Prelucrarea tehnologica;
4. 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 verifica:

- materiile prime sa fie aprovizionate de la **furnizori verificati**, care sa garanteze ca respecta principiile HACCP;
- documentele de insotire a marfii (factura/ aviz de expeditie, declaratie de conformitate, buletine de analiza).
- cantitatea livrata corelata cu comanda de aprovizionare;
- caracteristicile organoleptice sa fie corespunzatoare produsului aprovizionat (culoare, miros, consistenta);
- ambalajul de protectie sa nu fie deteriorat;
- pentru produsele perisabile se verifica temperatura la receptie;
- starea etichetelor: integritate, lizibilitate;
- termenul de valabilitate;
- starea de igiena a mijlocului de transport;

Art. 34. In cazul in care materiile prime sau ambalajele nu corespund uneia din cerintele mentionate, acestea nu sunt receptionate si se noteaza in fisa de receptie motivul refuzului.

Art. 35. In spatiile de depozitare a materiilor prime si a produselor finite trebuie sa se verifice:

- starea de igiena a spatiilor de depozitare: spatiile de depozitare si incintele frigiderelor si congelatoarelor se mentin curate in permanenta;
- temperaturile de depozitare - valori care se noteaza in fiecare din fisele de inregistrare a temperaturilor de 2 ori / zi;
- durata de depozitare - incadrarea produselor in termenul de valabilitate si verificarea lor astfel incat sa se mentina pe toata durata depozitării a caracteristicilor de calitate corespunzatoare ale materiilor prime, produselor finite.
- Identificarea produselor alimentare prin etichetele furnizorilor si/sau prin etichetele interne (produsul, data receptiei, data si ora prepararii, termen de valabilitate/data expirarii);
- Respectarea principiului FI-FO (primul intrat - primul iesit).

Art. 36. Trebuie asigurate conditiile specifice pentru depozitarea corespunzatoare a diferitelor grupe de materii prime si produse finite.

Prelucrarea tehnologica

Pregatire preliminara

Art. 37. Pregatirea preliminara reprezinta operatiile pe care le sufera materiile prime si auxiliare pana la obtinerea semipreparatelor curate, salubre din care se prepara mancarea: eliminare ambalaje de transport, eliminare ambalaje individuale, sortare, spalare, curatire, fasonare, tranșare, maruntire, taiere, condimentare.

Art. 38. Trebuie luate masuri de prevenire a contaminarii alimentelor in timpul operatiilor de pregatire preliminara (specifice fiecarui tip de materie prima):

- spalare carne, peste, oua, 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 spalarea se face cu

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

- starea de igiena a suprafetelor de lucru (mese de lucru, tocatoare), a ustensilelor de lucru (cutite, site, mixer, etc) va fi verificata inainte de efectuarea operatiilor;
- alimentele usor perisabile vor fi prelucrate rapid (transare carne, eviscerare peste, feliere salamuri, etc), in sarje mici, evitand mentinerea lor la temperaturi mai mari de 15°C mai mult de 30 minute.
- personalul care manipuleaza alimentele va fi instruit periodic si va avea bune practici igienice ;

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

1. Scoaterea carnii congelate din congelator cu 24 ore inaintea folosirii si decongelarea in frigider, la temperaturi de maxim 4°C;
2. Decongelarea carnii in apa rece curgatoare in timp maxim de 4 ore;

Tratamentul termic

Art. 41. Tratamentul termic al produselor preparate in bucatarie asigura pe langa obtinerea gustului si a aspectului specific si o distrugere a microflorei existente in materiile prime.

Art. 42. 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**.

⇒ 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 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 nespalate (legume, fructe, oua, etc.) sau netratate termic (ex: sange, ou crud, etc);
- contactului produselor finite cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje oua);
- contactului între alimente și personalul purtător de agenți patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protecție murdar al personalului / mainile nespalate 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 altă 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/dezinfectie 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 apă potabilă toate suprafețele echipamentelor sau ustensilelor care intra în contact cu produsele alimentare, după executarea operațiilor de spălare-dezinfectie sau dezinsecție-deratizare.

Art. 47. Măsuri de prevenire a contaminării încrucișate :

- se elimină ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje oua) 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, oua murdare, oua curate, etc);
- între operațiile intermediare se vor efectua curățenii și dezinfectări;
- operațiile de spălare carne, pește, oua și legume se fac utilizând doar apă potabilă ;
- capacele cutiilor de conserve se sterg 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, branzeturi;
- după fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele 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, cutitelor și suprafețele de lucru se va verifica înainte de fiecare folosire;

- colectarea deșeurilor se realizează în saci de plastic de unică 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 încălțăminte de stradă și îmbracarea 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 (matura, galeata, mop) pe zone: bucatărie, zarzavat, sala mese, care vor fi identificate, depozitate și utilizate separat;

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

Art. 52. Curățenia se face de sus în 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;
- uscarea și verificarea modului de realizare a igienizării;

FISA DE ACTIVITATI

PENTRU MENTINEREA IGIENEI IN BLOCUL ALIMENTAR

SECTOR	ACTIVITATI NECESARE	FRECVENTA	MATERIALE UTILIZATE	RESPONSABIL
Spatiu de pregatire + Spatiu de preparare	- degresare, spalare, stergere, cuptor microunde, suprafete de lucru	zilnic	- detergent de vase	- bucatar - bucatar
	- spalare, dezinfectare vase, ustensile	dupa fiecare utilizare	- detergent de vase; - cloramina;	- bucatar - bucatar
	- spalare podea	de cate ori este necesar	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucatar
	- spalare, degresare pereti cu faianta (zone usor accesibile)	zilnic	- detergent de vase ;	- bucatar - bucatar
	- dezinfectare pardoseala si pereti faiantati (inclusiv zonele greu accesibile)	saptamanal	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucatar - bucatar
	- spalare, degresare dezinfectie, zona de servire;	zilnic	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucatar - bucatar
	- spalare, degresare masa de lucru, chiuveta, vesela, pereti faiantati ;	dupa fiecare preluare de alimente	- detergent de vase ;	- bucatar
Pereti, tavane, alte accesorii (corpuri de iluminat, cabluri, tevi, etc.)	- stergere de praf ;	saptamanal		- bucatar
Cosuri de gunoi	- golire ;	de cate ori este necesar		- bucatar
	- spalare, dezinfectare ;	saptamanal	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucatar
Spatiul de depozitare	- spalare, stergere, dezinfectare interior frigider	saptamanal	- detergent vase; - dezinfectant;	- bucatar
	- spalare, stergere, exterior frigider;	saptamanal	- detergent de vase;	- bucatar

	- spalare, degresare pereti cu faianta ;	zilnic	- detergent de vase ;	- bucatar - bucatar
	- spalare podea	de cate ori este necesar	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucatar - bucatar

CAPITOLUL VII

DESCRIERE DOTĂRI BLOC ALIMENTAR COLEGIUL „MIHAI EMINESCU”

Art. 54. Dotarea si aprovizionarea cu materiale si substante necesare curateniei, dezinfectiei si deratizarii, se face permanent de catre administrator, de la firme autorizate;

Art. 55. Vestiarul personalului, este amplasat in afara spatiului de lucru si este dotat cu dus si grup sanitar, prevazut cu chiuveta pentru spalarea mainilor, alimentata cu apa curenta rece si calda si dotata cu materiale necesare igienei personale;

Art. 56. In blocul alimentar, exista spatii special amenajate de depozitare a alimentelor, de pregatire preliminara si finala a alimentelor, pentru evitarea contaminarii incrucisate.

Art. 57. Pavimentul din blocul alimentar, este acoperit cu gresie si prevazut cu sifoane de pardoseala cu site pentru evacuarea apei rezultate din spalarea pavimentului.

Art. 58. Tavanele sunt finisate astfel incat sa se previna acumularea murdariei, formarea igrasiei si acumularea prafului. Peretii sunt usor de curatat, fiind acoperiti cu faianta amplasata la nivel optim.

Art. 59. Bucataria este prevazuta cu hota pentru evacuarea aburilor.

Art. 60. Ferestrele sunt din geam termopan si sunt prevazute cu plase de protectie contra insectelor. Usile sunt fabricate din materiale netede, usor de curatat si de dezinfectat.

Art. 61. Suprafetele de lucru sunt din inox cu destinatie precisa pentru fiecare activitate, iar chiuvetele sunt din material inoxidabil.

Art. 62. Cele sapte agregate frigorifice sunt in stare buna de functionare, dotate cu termometre si grafic de notare a temperaturii. Temperatura este verificata si notata de doua ori pe zi, de catre bucatar.

Art. 63. Mancarea este preparata zilnic, respectandu-se meniul saptamanal, alcatuit de administrator, asistent medical, bucatar și conducere. Mancarea este servita imediat dupa preparare. Vesela si tacamurile sunt separate pentru fiecare fel de mancare si corespunzatoare nr de copii.

Art. 64. In lunile februarie, mai si octombrie, asistenta medicala efectueaza ancheta alimentara;

Art. 65. Vesela si tacamurile se spala in spatiul special amenajat, dotat cu chiuveta de inox cu doua cuve, pentru spalare, dezinfectie si clatire. Se usuca prin zvantare pe uscatorul din material inoxidabil si se depoziteaza in mobilierul din dotare.

CAPITOLUL VIII

SANCTIUNI

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

a) distrugerea, sustragerea, alterarea sau falsificarea documentelor de evidență (preșcolari, materiale, intrări-ieșiri, acces, etc.);

b) furnizarea de informații false cu rea intenție administrației;

- d) tulburarea sau împiedicarea desfășurării activităților administrative prin acte reprobabile;
- e) utilizarea neautorizată a mijloacelor din dotarea cantinei și provocarea de daune bunurilor aparținând acesteia;
- f) intrarea neautorizată în spații în care accesul este reglementat prin norme și dispoziții;
- g) nerespectarea dispozițiilor Consiliului de Administrație al Colegiului „Mihai eminescu”.

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 „Mihai eminescu” Bacău o impun.

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

Data,

15.09.2017

DIRECTOR,

PROF. HULEA CONSTANTINA

Am luat la cunoștință:

CIOBOTARU MIHAI – administrator de patrimoniu

PUȘCAȘU ELISABETA – bucătăreasă

PITICA MARIA - TEREZA – bucătăreasă

LUCA ELENA muncitor bucătărie

OLTU ELENA muncitor bucătărie

MERLAN MIHAELA – asistent medical