

ROMÂNIA



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CLUJ

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT „MICUL PRINȚ”

CLUJ-NAPOCA, STR. AL. HERCULANE, NR. 13, TEL. /FAX: 0371-023380, 0264-449721

site: www.gradinitamiculprintcluj.ro, e-mail: gmiculprint@yahoo.com

NR. 607 DIN 15.09.2020

APROBAT ÎN C.A.

DIN DATA DE : 11.09.2020

REGULAMENT PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA CANTINEI

LA GRĂDINIȚA CU P.P.

„MICUL PRINȚ”

CLUJ-NAPOCA (ROFC)

AN ȘCOLAR: 2020-2021

CUPRINS

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE 3

CAPITOLUL II

ORGANIGRAMA CANTINEI 3

CAPITOLUL III

ORGANIZAREA CANTINEI 5

CAPITOLUL IV

IGIENA ȘI COMPORTAMENTUL PERSONALULUI, REFERITOR LA SIGURANȚA ALIMENTULUI..... 6

CAPITOLUL V

OPERAȚIILE TEHNOLOGICE DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE IN PRODUSE FINITE..... 8

CAPITOLUL VI

CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR..... 12

CAPITOLUL VII

DESCRIERE DOTĂRI BLOC ALIMENTAR GRĂDINIȚA CU P.P. „MICUL PRINȚ” CLUJ-NAPOCA..... 14

CAPITOLUL VII

SANȚIUNI..... 14

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

Art.1. Prezentul regulament reglementează aspecte privind activitatea de cantină la Grădinița cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca.

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 Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca.

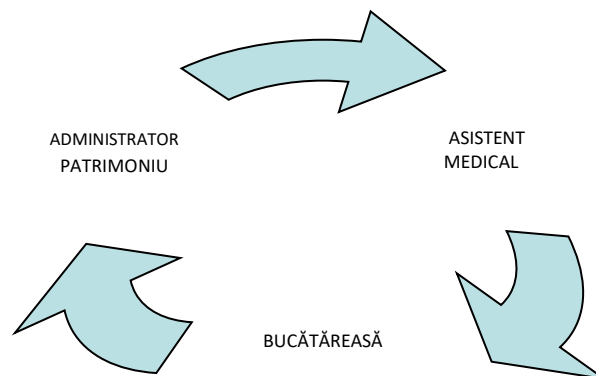
Art. 3. Activitatea de cantină este organizată pe tot parcursul anului școlar, cu excepția vacanței de vară (1 lună- august), a perioadei dintre Crăciun și Revelion sau a altor vacanțe existente într-un an școlar, dacă nu sunt solicitări din partea părinților. În perioada vacanțelor școlare, Grădinița cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca poate organiza activități educative cu copiii, cu avizul direcției de sănătate publică. În situații speciale, când grupele de preșcolari nu se pot comasa, grădinița va fi închisă în vacanțe, pentru efectuarea concediului de odihnă a personalului angajat.

Art. 4. În fiecare an, în vacanța de vară (luna august) 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 și cu anunțarea ISJ Cluj.

CAPITOLUL II

ORGANIGRAMA CANTINEI



Art. 7. ADMINISTRATOR PATRIMONIU

Atribuții:

- organizează și controlează munca personalului de îngrijire în limitele stabilite de conducerea unității;
- informează conducerea grădiniței despre activitatea desfășurată de către personalul de îngrijire;
- răspunde de curățenia grădiniței, de încălzirea și iluminatul localului;
- răspunde de inventarul grădiniței, înregistrează în toate evidențele primare inventarul nou primit și îl repartizează pe responsabili și locuri de folosință;
- ține evidența operativă a sumelor încasate de la părinți pentru masa copiilor și depune la bancă sumele încasate;
- întocmește lista zilnică de alimente și urmărește folosirea rațională a acestora;
- ține evidența operativă a bunurilor grădiniței și răspunde de acestea;
- poartă papuci de interior în timpul serviciului.

Art. 8. BUCĂTĂREASA

- pregătește hrana la timp și în bune condiții;
- primește alimente de la administrator 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;
- respectă circuitele interne;
- respectă 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 (triajul epidemiologic) al copiilor la primirea în colectivitate
- efectuează de două ori pe an (la începutul și la sfârșitul anului de învățământ) controlul periodic al copiilor și interpretează datele privind dezvoltarea fizică a tuturor preșcolarilor din grădinițe, înscriindu-le în fișele medicale ale acestora.
- acordă preșcolarilor primul ajutor 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 copiii suspecti sau bolnavi si informeaza directorul unitatii si parintii; supraveghează preșcolarii izolați și efectuează tratamentul indicat acestora;
- înregistrează și supraveghează copiii cu afecțiuni cronice, pe care îi trimit la cabinetele medicale de specialitate, prin intermediul medicilor de familie, consemnând în fișele preșcolarilor rezultatele acestor examene;
- supraveghează focarele de boli transmisibile, aplicând măsurile antiepidemice față de contacti și efectuând recoltări de probe biologice, dezinfecții etc
- întocmește zilnic evidența copiilor absenți din motive medicale, urmărind ca revenirea acestora în colectivitate să fie condiționată de prezentarea avizului epidemiologic favorabil, eliberat de medicul de familie pentru absențe ce depășesc 3 zile;
- urmărește împreună cu medicul evoluția copiilor din evidentele speciale;
- completează datele de identitate anamnezice în fișa medicală a copilului precum și date privind starea sanatații copilului (temperatura, greutatea, înălțimea);
- se îngrijeste de realizarea controalelor medicale periodice ale copiilor;
- face prezenta copiilor în camin și anunță bucatarul în vederea stabilirii cantitatilor 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 urgenta;
- colaborează cu educatoarele la formarea deprinderilor de igienă individuală la preșcolari.
- efectuează activități de educație pentru sănătate cu copiii și unde e necesar cu parintii;

- supraveghează modul în care se respectă igiena individuală a copiilor în timpul spălării acestora și ajută copiii alături de educatoare la servirea mesei.

- supraveghează modul în care se respectă orele de odihnă pasivă (somm) și activă (jocuri) a copiilor și condițiile în care se realizează acestea. Ajută atunci când apar situații neprevăzute, situații "problema", la supravegherea copiilor sau a somnului celor mici;

- întocmește meniul efectuând calculul caloriilor și respectând principiile alimentare, împreună cu bucatarul, 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, păstrarea și distribuirea alimentelor la copii;

- 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 grădiniță (săli de grupă, bloc alimentar, dormitoare, spălătorie-călcătorie, 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 purtătoare, aducând la cunoștință conducerii grădiniței aceste constatări .

- răspunde de aplicarea normelor de protecția muncii și de asigurarea securității copiilor pentru prevenirea accidentelor;

- efectuează educație sanitară cu părinții prin convorbiri la venirea și plecarea lor din unitate;

- are un comportament etic cu colegii și părinții;

- încheie un protocol de colaborare cu conducerea Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca.

CAPITOLUL III

ORGANIZAREA CANTINEI

Art. 10. Administrarea cantinei este realizată de către administratorul de patrimoniu 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. 11. Activitatea cantinei este susținută financiar de contribuția lunară a părinților copiilor înscriși în Grădinița cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca.

Art. 12. Contribuția pentru hrana zilnică a unui preșcolar se stabilește în Consiliul de Administrație al Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca, la propunerea administratorului de patrimoniu, după consultarea părinților.

Art. 13. Meniurile realizate la nivelul cantinei Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca 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 patrimoniu și asistent medical.

Art. 16. La nivelul cantinei Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca nu se stabilesc meniuri dietetice sau cu regim special pentru diferite afecțiuni cronice.

Art. 17. Aprovizionarea cantinei se face în funcție de meniul săptămânal. Furnizorii de alimente distribuie produsele doar pe calea de acces nr. 5. Aceștia au obligația să utilizeze covorașul cu dezinfectant pentru picioare și să își dezinfecteze mâinile la intrare.

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 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. 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;
- accesul personalului angajat să se facă numai prin vestiare tip filtru sanitar;
- 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 dezinfecție, 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 sănătate a personalului

Art. 22. Conducerea grădiniței 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. 23. 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. 24. Conducerea grădiniței **solicită angajaților să anunțe atunci când suferă de o boală transmisibilă prin alimente:**

- are simptomele unei boli gastrointestinale acute: hepatita, diareea, stări de vomă, febra, angina cu febra;
- are leziuni ale pielii infectate pe mâini sau brațe, scurgeri din nas, gât, urechi;
- locuiește în același spațiu cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile prin alimente ;

Art. 25. Angajații cu tăieturi sau rani 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. 26. 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;
- încălțăminte să fie adecvată, să protejeze picioarele, să fie comodă, să nu alunece.

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 șortul de lucru în afara spațiului de preparare a alimentelor;
- șorturile 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 verigheta) sau ceasuri;
- să aibă părul strâns sub bonetă sau capelina, fără folosirea unor ace de păr;
- să nu fumeze în spațiile alimentare;
- să nu scuipe;
- să nu mestece gumă;

- să nu consume bauturi 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 șervețele 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 unității 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 alimentară, 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 instrucțiuni de lucru dispuse în blocul alimentară, la loc vizibil.

CAPITOLUL V

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

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

1. Recepția materiilor prime, a materialelor auxiliare și a ambalajelor;
2. Depozitarea materiilor prime, a materialelor auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite;
3. Prelucrarea tehnologică;
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 verifică:

- materiile prime să 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, consistență);
- 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 caracteristicile 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 FI-FO (primul intrat - primul ieșit).

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

Prelucrarea tehnologică

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, spalare, curățire, fasonare, tranșare, maruntire, tăiere, condimentare.

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

- 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 suprafețelor de lucru (mese de lucru, tocatoare), a ustensilelor de lucru (cutite, site, mixer, etc) va fi verificată înainte de efectuarea operațiilor;
- alimentele ușor perisabile vor fi prelucrate rapid (transare carne, eviscerare peste, feliere salamuri, etc), în sarje 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 carnii se poate face prin mai multe metode:

1. Scoaterea carnii congelate din congelator cu 24 ore înainte de folosirea și decongelarea în frigider, la temperaturi de maxim 4°C;
2. Decongelarea carnii în apă 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 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 intre alimente si personalul purtator de agenti patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protectie murdar al personalului / mainile nespalate ale personalului (dupa folosirea toaletei sau dupa efectuarea altei operatii neigienice);
- contactului intre alimente si echipamentele / ustensilele de lucru / suprafetele de lucru necurățate sau incorect dezinfectate dupa folosirea lor la o alta operatie;
- contactului intre alimente si ambalajele alimentare de unica folosinta (utilizate pentru ambalarea alimentelor vandute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate in conditii neigienice;
- utilizarii veselei din sala de mese, insuficient igienizata sau incorect depozitata / manipulata dupa spalare;

Contaminarea fizica si chimica

Art. 45. Contaminarea fizica cu corpuri straine metalice sau nemetalice este posibila in procesul de preparare. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat, astfel incat produsele alimentare sa fie protejate, iar eventualele produse contaminate sa poata fi identificate si eliminate din consum.

Art. 46. Contaminarea chimica este putin probabila; este insa posibila, mai ales cu substante folosite la curatenie/dezinfectie sau dezinsectie/deratizare. Aceste substante vor fi manevrate cu atentie, vor fi depozitate in locuri special amenajate, vor fi utilizate respectand concentratiile indicate de producatori si **se vor clati** cu apa potabila toate suprafetele echipamentelor sau ustensilelor care intra in contact cu produsele alimentare, dupa executarea operatiilor de spalare-dezinfectie sau dezinsectie-deratizare.

Art. 47. Masuri de prevenire a contaminarii incrucisate :

- se elimina ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje oua) inainte de a ajunge in zona de preparare a alimentelor sau in cea de manipulare a produselor finite;
- materiile prime si produsele finite se vor separa fizic, sau daca nu este posibil, nu vor fi prezente in acelasi timp in acelasi spatiu fizic;
- separarea zonelor salubre de cele insalubre (spatii diferite pentru legume murdare, legume curate, oua murdare, oua curate, etc);
- intre operatiile intermediare se vor efectua curatenii si dezinfectari;
- operatiile de spalare carne, peste, oua si legume se fac utilizand doar apa potabila ;
- capacele cutiilor de conserve se sterg inainte de deschidere cu o laveta umeda curata;
- nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de carne ;
- nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de mezeluri, branzeturi;
- dupa fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele si suprafetele de lucru ;
- se vor folosi tocatoare diferite identificate vizibil pentru carne cruda, carne gatita, peste, legume, fructe, paine;
- starea de igiena a tocatoarelor, cutitelor si suprafetele de lucru se va verifica inainte de fiecare folosire;
- colectarea deseurilor se realizeaza in saci de plastic de unica folosinta.;
- deseurile se arunca in container cu capac prevazut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversarii.
- personalul care manipuleaza alimentele va fi instruit periodic si va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat in spatiul de productie, pana la vindecarea lui completa; accesul operatorilor in spatiile de depozitare si de preparare a alimentelor se va face numai dupa scoaterea hainelor si incaltamintei de strada si imbracarea echipamentului de lucru complet si curat; dupa folosirea toaletei, personalul va fi educat si obligat sa-si spele si dezinfecteze mainile; etc) ;

- echipamentele, ustensilele si suprafetele de lucru, lavetele vor fi curatate si dezinfectate la sfarsitul zilei de lucru sau ori de cate ori este necesar;
- efectuarea curateniei se va face respectand principiul "dinspre zonele salubre spre cele insalubre" si "de sus in jos";
- in functie de riscul microbiologic, se vor utiliza 4 seturi de ustensile de igienizare (matura, galeata, mop) pe zone: bucatarie, holuri, toaleta, săli clasa, care vor fi identificate, depozitate si utilizate separat;

Controlul produselor finite

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

CAPITOLUL VI

CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR

Art. 49. Curatenie curenta, permanenta -se face pe parcursul zilei, ori de cate ori e nevoie, in timpul desfasurarii procesului de preparare a alimentelor sau de depozitare;

Art. 50. Curatenie zilnica -se face la sfarsitul programului de lucru si consta in protejarea si depozitarea produselor alimentare, igienizarea echipamentelor, ustensilelor, suprafetelor, spatiilor de lucru;

Art. 51. Curatenie generala -se efectueaza periodic si implica o atentie deosebita deoarece trebuie realizata detaliat astfel incat sa se asigure curatarea / igienizarea tuturor spatiilor (pardoseala, pereti, tavane, corpuri de iluminat, carcase protectie guri ventilatie, plase contra insectelor, etc), echipamentelor, suprafetelor de lucru;

Art. 52. Curatenia se face de sus in jos (tavane, hote, pereti, rafturi, utilaje, mese de lucru, ustensile de lucru, pardoseala) si dinspre zonele curate spre cele murdare (bucatarie, spatii de depozitare, holuri, toaleta) utilizand ustensilele de igienizare specifice fiecarei zone.

Art. 53. Ordinea de efectuare a activitatii de igienizare este urmatoarea:

- curatare mecanica;
- spalare cu detergenti;
- clatire, dezinfectie, clatire;
- uscare si verificarea modului de realizare a igienizarii;

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 | - detergent ; | - bucatar |

| SECTOR | ACTIVITATI NECESARE | FRECVENTA | MATERIALE UTILIZATE | RESPONSABIL |
|--------|------------------------|-----------|------------------------|-------------|
| | | necesar | - dezinfectant ; | - bucatar |

CAPITOLUL VII

DESCRIERE DOTĂRI BLOC ALIMENTAR

GRĂDINIȚA CU P.P. „MICUL PRINT” CLUJ-NAPOCA

Art. 54. Dotarea și aprovizionarea cu materiale și substanțe necesare curățeniei, dezinfectiei 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 dus și grup sanitar, prevăzut cu chiuveta pentru spălarea mâinilor, alimentată cu apă curentă rece și caldă și dotată cu materiale necesare igienei personale;

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

Art. 57. Pavimentul din blocul alimentară, 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 murdariei, formarea igrasiei și acumularea prafului. Peretii sunt ușor de curățat, fiind acoperiți cu faianta amplasată la nivel optim.

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

Art. 60. Ferestrele sunt din geam termopan și sunt prevăzute cu plase de protecție contra insectelor. Usile 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. Mancarea este preparată zilnic, respectându-se meniul săptămânal, alcătuit de administrator, asistent medical, bucatar și director grădiniță. Mancarea este servită imediat după preparare. Vasele și tacamurile sunt separate pentru fiecare fel de mâncare și corespunzătoare nr de copii.

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

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

CAPITOLUL VIII

SANȚIUNI

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 Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca.

Art. 67. Presentul 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 Grădiniței cu P.P. „Micul Prinț” Cluj-Napoca o impun.

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

Data,

15.09.2020

DIRECTOR,

PROF. TRUȚA LUCIANA

Am luat la cunoștință:

DUMITRU TEODORA – administrator patrimoniu

STEOPAN RAVECA – bucătăreasă

RANȚ HAJNALKA – bucătăreasă

MOLDOVAN MARIANA – asistent medical