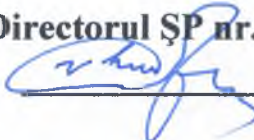




**MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII și CERCETĂRII
al REPUBLICII MOLDOVA
Școala Profesională nr.4 din mun Bălți**

**„Aprobat”
la ședința Consiliului de Administrație
din 28.01.2019, proces-verbal nr. 9**

Directorul ȘP nr.4 din mun. Bălți
**V. Dobrogeanu**

**REGULAMENT
cu privire la funcționarea cantinei
pentru elevii
Școlii Profesionale nr.4
din mun. Bălți**

Bălți, 2019

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament reglementează activitățile principale de funcționare a cantinei.

2. Cantina este o subdiviziune interioară a instituției de învățământ, destinată pentru prepararea diverselor bucate pentru prânz. Ea este amplasată în incinta instituției de învățământ.

3. Instituția de învățământ asigură baza materială necesară funcționării cantinei, utilizând în acest scop mijloacele bugetare aprobate, controlul asupra activității acesteia, inclusiv respectarea normelor etico-morale, regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat, normelor de protecție a muncii, conform legislației.

4. Cantina include sala pentru deservirea consumatorilor, încăperile de producție și administrative, depozitele.

5. În cantină este organizat suplimentar un bufet. Produsele sunt aduse de la altă unitate de alimentație publică sau pot fi de fabricație proprie.

6. Cantina are la intrare o firmă obișnuită. La intrarea principală este afișat semnul distinctiv, reprezentând tipul unității. De asemenea, cantina are acces pentru aprovizionarea cu materie primă și o intrare separată pentru personalul unității, hol de primire și așteptare pentru consumatori, vestiar. În hol sunt instalate 4 lavoare pentru 228 locuri din sala de mese.

7. Cantina e înzestrată cu sistem de ventilație, ce asigură parametrii admisibili de temperatură și umiditate, instalație de încălzire centrală sau alte surse de căldură, sistem de aprovizionare cu apă caldă și rece.

8. Secția de producție (bucătăria) e separată de salon printr-un perete decorativ.

9. Bucătăria e divizată în următoarele secții:

secția pentru prepararea bucatelor calde;

secția pentru prepararea bucatelor reci;

secția pentru prelucrarea cărnii;

secția pentru prelucrarea peștelui;

secția pentru prelucrarea legumelor;

încăpere pentru păstrarea și tăierea pâinii;

camere frigorifice;

dulapuri frigorifice;

spălător de bucătărie;

depozit pentru materia primă;

depozit pentru legume;

depozit pentru produse uscate și băuturi.

10. Cantina mai include: camera bucatarului șef, secția de cofetărie (patiserie), grupul sanitar pentru personalul cantinei (vestiar, WC), încăperi pentru păstrarea ambalajului și acumularea resturilor menajere, WC - uri pentru consumatori.

11. Cantina e asigurată cu:

vase și tacâmuri metalice din aluminiu sau din oțel inoxidabil;

platouri;
lingurițe de ceai;
cuțite, furculițe, linguri de masă;
vase de sticlă fără ornament;
vase de sticlă presată;
pahare de apă;
sonde pentru băuturi răcoritoare;
cilindri (paliere) gradate;
seturi pentru condimente;
vaze pentru flori;
veselă de faianță;
farfurii adânci cu diametrul de 240 mm;
farfurii în față cu diametrul de 240 mm;
farfurii pentru gustări cu diametrul de 200 mm;
farfurii cu diametrul de 150 mm pentru pateuri;
cești cu farfurioare pentru ceai, ceainic;
vase pentru șervețele etc.

12. Norma de asigurare constituie un set de veselă de bucătărie și nu mai puțin de 2,5 seturi de tacâmuri și inventar (linguri, furculițe, cuțite) pentru un loc.

13. Activitatea cantinei pentru elevi se va autoriza în baza:

eliberării pașaportului sanitar al bucătăriei (anexa nr.1), cu prezentarea meniului orientativ pentru 7-10 zile (anexa nr.2);

listei produselor interzise (anexa nr.3);

fișelor tehnologice;

registrelor de triere a produselor alimentare;

fișelor medicale ale salariaților, cu rezultatele examenului susținut în cadrul programului igienic;

planului de profilaxie a intoxicațiilor alimentare și infecțiilor intestinale acute;

pașaportului sanitar al transportului;

contractelor cu furnizorii de produse alimentare.

II. PROGRAMUL DE ACTIVITATE A SECȚIILOR DE PRODUCȚIE

14. Alimentația elevilor se organizează pe parcursul anului de studii, cu excepția zilelor de vacanță sau, după caz, pe perioada practicii în producție.

15. Programul zilnic al secțiilor de producție constă din întocmirea meniului.

16. La întocmirea meniului se ține cont de meniurile-model pentru 10-12 zile, elaborate de Ministerul Sănătății (Ministerul Economiei, UARC, Ministerul Culturii, Ministerul Sănătății nr. 06-7/3 din 27.11.1986) (anexa nr.2), de normele de produse alimentare (anexa nr.4), de asigurare cu produse alimentare, precum și de sezon.

17. Puterea calorică în funcție de hrana consumată se va prezenta astfel: 35-45% - prânz (25% - dejun, , 10-15% - gustare și 25% - cină). Produsele alimentare vor asigura normele fiziologice ale elevilor în proteine, lipide, glucide, vitamine, elemente minerale și energetice. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1: 1: 4.

18. Cantina va livra produse alimentare de calitate, însoțite de pașaportul calității. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare.

19. Cantina poate utiliza produse agricole și animaliere, obținute în calitate de ajutoare umanitare și din alte surse, care se vor ține la evidență separată, în conformitate cu actele normative în vigoare.

20. Cantina corespunde regulilor sanitare în vigoare pentru întreprinderile de alimentație publică și deține autorizație sanitară de funcționare, eliberată de organele serviciului sanitaro-epidemiologic de stat, în conformitate cu legislația în vigoare.

21. La prepararea bucatelor se va conduce de rețetarul bucatelor și produselor de culinărie.

22. Bucătarii vor fi asigurați cu fișe tehnologice, indicându-se rația produselor alimentare și cantitatea produsului gata, tehnologia succintă de preparare a bucatelor.

23. Cantina se obligă nu mai puțin de 2 ori pe lună să prezinte bucatele pentru analiză de laborator, iar copiile rezultatelor analizelor de laborator să le transmită directorului instituției de învățământ.

24. În instituție este creată (prin ordin) o comisie de triere, în componența căreia intră directorul / directorul-adjunct, bucătarul șef, maistrul de serviciu, lucrătorul medical. Se interzice distribuirea bucatelor fără aprecierea lor de către comisia de triere și fără înscrisul în registru.

25. Aprecierea organoleptică a bucatelor se efectuează conform următorilor indici: culoarea, aspectul exterior (formă, transparențăetc.), consistența, mirosul și gustul. În funcție de grupele de bucate se va atrage atenție asupra proprietăților organoleptice caracteristice lor:

bucatele reci: în salatele de legume consistența legumelor caracterizează gradul de prospețime; culoarea schimbată a legumelor indică încălcarea condițiilor de păstrare și nerespectarea tehnologiei; consistența legumelor proaspete este elastică și succulentă;

bucatele din legume: culoarea legumelor va fi caracteristică pentru fiecare specie în parte; consistența este moale, succulentă;

bucatele din crupe: terciurile disperse vor fi moi, boabele își vor păstra și elasticitatea; terciurile dense - boabele vor fi fierte bine, transformate într-o pastă moale, omogenă, culoarea și gustul - specifice fiecărui fel de crupe;

bucatele din pește: se determină gustul, mirosul și consistența, care trebuie să fie specifice peștelui; consistența - moale, succulentă, cu păstrarea formei; peștele fiert - gustul caracteristic peștelui; peștele prăjit - gust plăcut al peștelui și grăsimii;

bucatele din carne: cel mai principal indice organoleptic este consistența , care este succulentă, elastică și laxă; consistența cleioasă indică prezența pâinii proaspete sau a pâinii în cantități mari; mirosul și gustul - specific cărnii. Din interiorul cărnii (la tăierea ei) se elimină un suc transparent;

bucatele din pasăre: consistența moale și succulentă, ușor se ea de pe oase, gustul și mirosul specific cărnii de pasăre;

bucatele dulci: pelteaua are consistență gelatinoasă, uniformă, elastică; în compot se determină concentrația siropului, raportul între fructe și lichid; în sufleu, budincă consistența este fină, pufoasă, succulentă cu porozități, aromă specifică;

sosuri: calitatea se determină prin culoare, concentrația bulionului și părților componente; consistența omogenă, fără boțuri și densă;

băuturi: la ceai, cafea și cacao se determină concentrația, culoarea , gustul, aroma și temperatura;

paste făinoase: aluat nesărat - consistență moale, elastică: cu drojdie - consistența elastică, poroasă; pentru clătite - consistență laxă, elastică; fraged - porozitate densă , fragilă.

26. La aprecierea organoleptică a bucatelor, membrii comisiei de triere, preventiv, iau cunoștință de fișele tehnologice, îmbracă halatul și își spală mâinile.

27. La început se determină temperatura bucatelor cu un termometru cu alcool îmbrăcat într-o montură de fier, care se introduce în felurile de mâncare (în centru). Temperatura orientativă se determină în felul următor : 100 - 101⁰ C - temperatura fierberii; depășind 70⁰C - foarte fierbinte; 65 - 70⁰ C - fierbinte moderat; 50 - 55⁰ C - bucatele pot fi consumate; 14 - 15⁰ C - băutură rece; 10⁰C - băutură foarte rece.

28. Pentru aprecierea organoleptică bucătăria va fi înzestrată cu un ac de bucătărie (bucate din carne, pește), linguri din oțel inoxidabil (3), cuțite (2-3), furculițe (3), un polonic pentru colectarea probelor din cazan.

29. Bucatele din carne, pește etc. se apreciază după calitatea tratării termice și miros, apoi se împart în trei părți și fiecare membru al comisiei le degustă, reținându-le cât mai mult timp în gură pentru a aprecia gustul. Nu se recomandă degustarea repetată a unui fel de mâncare. Pentru a înlătura gustul rămas, după fiecare degustare se folosesc lămâi, pâine neagră și ceai tare fără zahăr.

30. La aprecierea stării exterioare a bucatelor se determină culoarea, forma, structura, omogenitatea, elasticitatea, transparența.

31. Mirosul se determină astfel: se efectuează o inspirație energică și scurtă, apoi se reține respirația 2-3 secunde, după care se efectuează expirația.

32. Nu se permite distribuirea bucatelor în cazul în care ele au un miros și gust impropriu bucatelor respective sau străin; o consistență care nu le corespunde; semne de alterare; o greutate mai mică decât cea indicată în meniu; o cantitate mare de sare etc. De asemenea, se interzic bucatele care nu au fost supuse tratării termice suficiente sau care sînt prea arse etc.

33. Dacă se stabilesc alte încălcări (nesărat, culoare și formă puțin schimbată etc.) bucatele sînt returnate la bucătărie pentru înlăturarea acestora.

34. Masa medie a bucatelor nu trebuie să se deosebească de cea indicată în meniul de repartiție (de la tejgheaua de repartiție se cântăresc trei probe, se adună și se împarte la trei).

35. Distribuirea bucatelor se permite numai după ce au fost luate probele și făcute însemnările respective în registrul de triere.

36. Documentele de evidență ale bucătăriei:

Notă. Registrul de triere a bucatelor și produselor alimentare trebuie să fie numerotat, șnuruat și sigilat și se păstrează la bucătarul-șef. În registrul respectiv comisia de triere înregistrează toate încălcările depistate în procesul de preparare a bucatelor și indică persoana vinovată de comiterea acestora. Toate însemnările în registru se autentifică prin semnăturile tuturor membrilor comisiei de triere;

Descrierea scurtă a procesului tehnologic _____

Indicii calitativi ai bucatelor _____

Semnătura directorului, lucrătorului medical, bucătarului șef;

Registrul de înregistrare a temperaturii în frigider;

Registrul de înregistrare a temperaturii în cuptor.

III. ORGANIZAREA DESERVIRII ELEVILOR

37. Elevii se alimentează o dată pe zi,.

38. Administrația cantinei va întocmi un grafic săptămânal de prestare a serviciilor, reieșind din orarul lecțiilor, care va fi aprobat de directorul instituției de învățământ.

39. Alimentația elevilor se va efectua în mod organizat, în cadrul grupelor, sub supravegherea maistrului-instructor, șefului secției sau altui reprezentant al instituției de învățământ. Mesele vor fi servite de elevii de serviciu.

40. Elevii de serviciu vor fi controlați de lucrătorul medical, iar în lipsa lui de șeful de producție (bucătarul șef), după care se fac însemnări în registrul sănătății (numărul total 3 - 5 persoane).

41. Serviciul constă în servirea mesei (pâinea, vesela, felul doi-trei), strângerea veselei și ștergerea meselor. În afară de cele menționate, elevii pot fi antrenați la pregătirea bucatelor, tăierea pâinii, curățarea legumelor și cartofilor, dacă au fost supuși examenului medical conform cerințelor față de lucrătorii bucătăriei.

42. Elevii vor servi mesele conform orarului aprobat de conducătorul instituției de învățământ.

43. Cantina este obligată să completeze calculația de preparare a bucatelor pentru elevi și, împreună cu meniul, să le prezinte, spre aprobare, cu o zi înainte, directorului instituției de învățământ.

IV. REGIMUL SANITAR ȘI DE IGIENĂ PERSONALĂ

44. Lucrătorii, care urmează a fi angajați în cantină (anexa nr.5), vor fi supuși unui examen medical și instruiți conform programului minimului sanitar, cu susținerea colocviului conform documentelor în vigoare.

45. La angajare fiecare lucrător va dispune de fișa de sănătate, unde vor fi incluse rezultatele examenului medical, precum și maladiile suportate.

46. Lucrătorii sunt obligați să respecte următoarele cerințe ale igienei personale:

să se prezinte la serviciu în haine și încălțăminte curate;

să lase hainele (paltoane, pardesiuri, fulgarine, căciuli, broboade), precum și alte lucruri personale la vestiar;

să taie scurt unghiile;

să-și spele mâinile cu săpun, înainte de a începe lucrul să îmbrace echipamentul sanitar, să îmbrace o plasă specială pentru păr, să ascundă părul minuțios sub broboadă;

să-și scoată echipamentul sanitar la frecventarea WC-ului, după WC să-și spele mâinile cu săpun și de dorit cu dezinfectanți;

să informeze administrația și să se adreseze în instituția medicală pentru tratare în cazul în care apar simptome de răceală, dereglări intestinale, puroi, arsuri, tăieturi;

să anunțe despre toate cazurile de infecții intestinale în familie.

47. Se interzice categoric:

în timpul preparării bucatelor, produselor de culinărie și cofetărie, de a purta bijuterii, de a acoperi înghiile cu lac, de a încheia echipamentul cu bolduri (ace de siguranță);

de a servi masa la locul de lucru; servirea mesei se va efectua în încăperi sau locuri speciale.

48. Zilnic, înainte de a începe lucrul, lucrătorilor din secțiile reci, fierbinți și cofetărie le vor fi examinate părțile libere ale corpului de către șeful de producție sau lucrătorul medical, în scopul depistării afecțiunilor supurante (puroi).

Personalul cu maladii supurante, virale acute ale căilor respiratorii, arsuri și julturi nu se admite la lucru în secțiile nominalizate. Rezultatele examenului medical se vor include într-un registru special.

49. Cerințele sanitare față de teren, apeducte și canalizare, microclima încăperilor de producție, încălzire, ventilare și condiționare a aerului, iluminare, zgomot și vibrație, amenajarea și întreținerea încăperilor, utilajul tehnologic, inventar, veselă și ambalaj, transportarea, recepția și păstrarea produselor alimentare, prelucrarea materiei prime și fabricarea produselor alimentare, vânzarea bucatelor, semifabricatelor și produselor culinare se respectă în conformitate cu Cerințele igienice față de întreprinderile de alimentație publică (IAP) nr.5777 - 91 din 19 martie 1991.

V. MODALITATEA DE ACHITARE PENTRU PRODUSELE COMERCIALIZATE

50. Instituția de învățământ prezintă la cantină zilnic necesarul de rații pentru ziua următoare.

51. Elevii se vor alimenta conform rațiilor, în baza meniurilor.

52. Prețurile pentru alimentare se stabilesc de instituția de învățământ, reieșind din cheltuielile reale suportate pentru:

procurarea produselor alimentare și băuturilor răcoritoare;

prepararea bucatelor (energie electrică, gaze, apă);

acoperirea cheltuielilor aferente activității cantinei (procurarea veselei, soluțiilor de dezinfecție și curățare, transportarea deșeurilor etc);

remunerarea muncii personalului cantinei.

VI. OBLIGAȚIUNILE FUNCȚIONALE ALE BUCĂTARULUI ȘEF

53. Bucătarul șef:

organizează întreaga activitate a cantinei și a producției, asigură calitatea și un sortiment larg de produse, este responsabil de starea și activitatea întreprinderii respective: prestarea serviciilor de alimentare a elevilor, evidența, controlul și păstrarea utilajului, instrumentelor și produselor alimentare;

asigură cantina la timp cu produse alimentare, cu sortimentul necesar și de calitate înaltă;

stabilește pentru fiecare persoană responsabilă de bunurile materiale limita resturilor alimentare;

efectuează controlul asupra calității materiei prime, respectării rețetei și normei producției gata, asigură controlul preventiv de către comisia de triere asupra calității producției;

efectuează controlul zilnic asupra activității personalului responsabil de bunurile materiale, bufetierului, magazionerului, bucătarului etc.;

asigură întreprinderea cu utilaj, inventar, haine de lucru etc.;

asigură condiții necesare pentru instalarea utilajului, exploatarea corectă și întreținerea permanentă a utilajului frigorific, tehnologic și comercial;

asigură păstrarea ambalajului și returnarea lui organizației respective;

asigură perfectarea corectă a documentelor privind activitatea cantinei;

repartizează funcțiile bucătarilor, întocmește graficul de serviciu al lucrătorilor, îi instruiește referitor la tehnologia preparării bucatelor și în alte probleme de producție;

verifică, sistematic, respectarea tehnologiei preparării bucatelor, norma produselor, Cerințelor igienice față de întreprinderile de alimentație publică (ÎAP) nr. 5777 - 91 din 19 martie 1991, prezența la locurile de lucru a bucătarilor,

existența fișelor tehnologice, efectuează zilnic selectarea bucatelor pentru
aprecierea rației alimentare;

întocmește meniul;

efectuează zilnic trierea bucatelor preparate, în comun cu comisia de triere;

stabilește graficul de lucru al personalului etc.

Lista produselor alimentare interzise

- Carne de gâscă și rață, carne de pasăre de abataj obligat, necondiționate și de calitate mai joasă de categoria a doua
 - Subproduse, cu excepția ficatului și inimii
 - Ouă de gâscă și rață
 - Ouă de toate categoriile (se permit în bucatele cu tratare termică), cu excepția celor dietetice
 - Produse de cofetărie, cremă
 - Răcituri, peltea
 - Clătite cu carne, macaroane cu carne
 - Tocătură din scrumbie
 - Pateuri
 - Bucate tratate fri
 - Lebărvurști și mezeluri de calitate mai joasă de categoria a doua
 - Produse afumate din carne și pește
 - Ciuperci
 - Produse de conservare proprie
 - Întrebuințarea brânzei de lapte nepasteurizat
 - Pregătirea proprie prin metode casnice a brânzeturilor și produselor lactate
 - Întrebuințarea laptelui, brânzei de vacă și a smântînei fără tratare termică
 - Băuturi, mors de preparare proprie, cu excepția ceaiului, cafelei artificiale și compotului
 - Resturi de bucate de orice gen
 - Produse din materia primă fără certificat de calitate, produse animaliere fără certificat și adeverință veterinară
 - Produse alimentare și materie primă cu termenul de comercializare expirat
 - Produse și bucate cărora nu le-a fost apreciată calitatea de comisiile de triere, adoptată de conducătorii unităților economice și instituțiilor.

**Normele
de produse alimentare pentru elevii din instituțiile de învățământ
secundar profesional**

Nr.d/o	Denumirea produsului	Cantitatea de produse alimentare pentru un copil	
		24 ore	6- 8 ore
1.	Pâine de gnu	280	180
2.	Pâine de secară	170	120
3.	Făină de grâu	50	15
4.	Făină de porumb	280	604
5.	Crupe	80	210
6.	Cartofi	300	250
7.	Legume	350	60
8.	Fructe proaspete	85	10
9.	Fructe uscate	15	2
10.	Produse de cofetărie		-
11.	Zahăr	75	40
12.	Miere de albine	35	12
13.	Unt	25	25
14.	Ulei	15	10
15.	Ouă (bucăți)	0,7	0,5
16.	Lapte pasteurizat (produse lactate)	300	100
17.	Brânză semigrasă	60	35
18.	Carne	160	130
19.	Păsări	30	60
20.	Subproduse	10	10
21.	Pește	70	10
22.	Margarină	30	0,1
23.	Smântână	15	2
24.	Cașcaval	15	7
25.	Ceai	0,2	1
26.	Cafea	2	15
27.	Sare	10	5
28.	Drojdie	1	1,5
29.	Condimente	2	20
30.	Salam	10	5

**Statele de funcțiuni provizorii
pentru cantina
Școlii Profesionale nr. 4 din min. Bălți**

Nr.	Denumirea funcției	Numărul posturilor
1	Bucătar șef	1
2	Bucătar	5
3	Lucrător auxiliar la bucătărie	2,5