MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
Grădinița MĂMĂRUȚA Cluj- Napoca
GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT *MAMARUTA*
CLUJ-NAPOCA, BDUL 21 DECEMBRIE 1989, NR. 124, TEL. /FAX: 0264430951
e-mail: gradinita42_cj@yahoo.com
Nr. 513/4/04.09.2025
APROBAT ÎN C.A. DIN DATA DE: 04.09.2025

REGULAMENT

PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA CANTINEI LA GRĂDINIȚA CU P.P. „MĂMĂRUȚA" CLUJ-NAPOCA (ROFC)

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

Art.1. Prezentul regulament reglementează aspecte privind activitatea de cantină la Grădinița cu P.P. „MĂMĂRUȚA" Cluj-Napoca.

Art. 2. Activitatea cantinei se desfăşoară în baza LEN nr. 1/2011 cu modificările şi completările ulterioare, a L 22/1969 privind gestionarea bunurilor materiale, a OUG 1997/2001 privind reglementarea productiei, circulatiei şi comercializarii alimentelor, a OUG 34/2006 procedura de achiziții, HG 925/2006 procedura de achiziții, HG 1660/2006 procedura de achiziții, ORDINULUI Nr. 119 din 4 februarie 2014 pentru aprobarea Normelor de igienă şi sănătate publică privind mediul de viaţă al populaţiei şi a deciziilor Consiliului de Administrație al Grădiniței cu P.P. „MĂMĂRUȚA" Cluj-Napoca.

Art. 3. Activitatea de cantină este organizată pe tot parcursul anului şcolar, cu excepția vacanței de vară (1 lună - august) sau a altor vacanțe existente într-un an şcolar, dacă nu sunt solicitări din partea părinților privind frecventarea grădiniței de către copii, sau în urma hotărârii Consiliul de administrație al unității prin care se decide suspendarea activității cantinei şi asigurarea hranei pentru copii în regim de catering.

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 hotărârea Consiliul de Administrație şi cu informarea părinților.

Art. 6. Pe perioada suspendării funcționării cantinei, în urma hotărârii Consiliului de administrație al unității, hrana poate fi furnizată în regim catering, urmând ca părinții să fie informați în legătură cu acest aspect şi consultați în ceea ce priveşte alegerea firmei furnizoare de hrană.

Art. 9. ASISTENT MEDICAL

- efectuează zilnic controlul medical (triajul epidemiologic) al copiilor la primirea în colectivitate
- efectuează de două ori pe an (la începutul şi la sfârşitul anului de învăţământ) controlul periodic al copiilor şi interpretează datele privind dezvoltarea fizică a tuturor preşcolarilor din grădiniţe, înscriindu-le în fişele medicale ale acestora.
- acordă preşcolarilor primul ajutor în caz de urgenţă şi supraveghează transportul acestora la unităţile sanitare; (asigura asistenta de urgenta și ia măsurile necesare pentru asigurarea consultului medical și al internarii copiilor în spital, dacă este nevoie);
- supraveghează și evaluează starea de sănătate a preşcolarilor şi administrează orice tratament medical curativ sau profilactic cu înștiințarea și acordul părinților;
- izolează copiii suspecţi sau bolnavi şi informează directorul unității si părinții. Supraveghează preşcolarii izolaţi şi efectuează tratamentul indicat acestora;
- înregistrează şi supraveghează copiii cu afecţiuni cronice, pe care îi trimit la cabinetele medicale de specialitate, prin intermediul medicilor de familie, consemnând în fişele preşcolarilor rezultatele acestor examene;
- supraveghează focarele de boli transmisibile, aplicând măsurile antiepidemice faţă de contacţi şi efectuând recoltări de probe biologice, dezinfecţii etc;
- întocmește zilnic evidenţa copiilor absenţi din motive medicale, urmărind ca revenirea acestora în colectivitate să fie condiţionată de prezentarea avizului epidemiologic favorabil, eliberat de medicul de familie pentru absențe ce depăşesc 3 zile;
- urmărește împreuna cu medicul evoluția copiilor din evidentele speciale;
- completează datele de identitate anamnezice in fisa medicala a copilului precum si date privind starea sanatatii copilului (temperatura, greutatea, înălțime);
- se îngrijește de realizarea controalelor medicale periodice ale copiilor;
- face prezenta copiilor în cămin și anunță bucatarul în vederea stabilirii cantitatilor de alimente;
- ridică medicamentele și le distribuie celor în nevoie;
- gestionează în condiţiile legii materialele sanitare şi medicamentele de la aparatul de urgenţă şi răspunde de utilizarea lor corectă. Completează condica de medicamente şi de materiale sanitare pentru aparatul de urgenţă;
- colaborează cu educatoarele la formarea deprinderilor de igienă individuală la preşcolari;
- efectuează activităţi de educaţie pentru sănătate cu copiii si unde e necesar cu părinții;
- supraveghează modul în care se respectă igiena individuală a copiilor în timpul spălării acestora şi ajuta copiii alături de educatoare la servirea mesei;
- supraveghează modul în care se respectă orele de odihnă pasivă (somn) şi activă (jocuri) a copiilor şi condiţiile în care se realizează acestea.Ajuta atunci cand apar situatii neprevazute, situații „problemă", la supravegherea copiilor sau a somnului celor mici;
- întocmește meniul efectuând calculul caloriilor și respectand principiile alimentare, împreună cu bucatarul, administratorul si directorul unității;
- asistă la scoaterea alimentelor din magazie şi controlează calitatea organoleptică a acestora, semnând foaia de alimentaţie privind calitatea alimentelor;
- urmărește și asigură respectarea normelor igienice în prepararea, păstrarea și distribuirea alimentelor la copii;
- ține evidenţa examinărilor medicale periodice pe care personalul angajat are obligaţia să le efectueze în conformitate cu normele în vigoare;
- răspunde de efectuarea de către personalul din unitate a examenelor medicale;

Art. 20. Administratorul de cantină va întocmi în timp util planurile de aprovizionare cu produse agroalimentare, temeinic justificate, în funcţie de numărul persoanelor care servesc masa la cantină, capacităţile de depozitare, posibilităţile de consum şi disponibilităţile financiare.

Art. 21. Pentru desfăşurarea activităţii în condiţii de securitate alimentară,cantina trebuie sa respecte următoarele reguli:

- să deţină document de înregistrare sanitar - veterinară emis de D.S.V.;
- să se aprovizioneze cu materii prime numai din unităţi autorizate şi controlate sanitar veterinar, însoţite de documente care să ateste originea şi calitatea acestora;
- să asigure spaţii corespunzătoare de depozitare a materiei prime;
- să aibă sursă autorizată de apă potabilă;
- accesul personalului angajat să se faca numai prin vestiare tip filtru sanitar;
- să asigurare spaţii separate pentru pregătirea alimentelor şi pentru prepararea hranei (spaţiu zarzavat, spaţiu carne, spaţiu peşte, spaţiu depozitare ouă);
- să deţină spaţiul necesar pentru debarasarea şi spălarea veselei;
- să asigure spaţiu şi utilaje frigorifice corespunzătoare pentru păstrarea alimentelor;
- să asigure echipamentul de protecţie şi facilităţile pentru igienizarea personalului;
- să efectueze periodic acţiuni de dezinfecţie, dezinsecţie, deratizare;
- să respecte normele de gestionare a deşeurilor menajere.

CAPITOLUL IV

IGIENA ŞI COMPORTAMENTUL PERSONALULUI, REFERITOR LA SIGURANŢA ALIMENTULUI

Control medical şi starea de sanatate a personalului

Art. 22. Conducerea gradinitei asigura angajatilor, efectuarea unor controale medicale, conform legilor sanitare în vigoare: la angajare, periodic (de 2 sau 3 ori/an pentru personalul care manipuleaza alimentele) şi 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. În cazul în care o persoana prezinta una din aceste afectiuni sau stari, nu va fi lăsat să intre în spaţiul de preparare a alimentelor şi va fi trimis la medicul de familie.

Art. 24. Conducerea gradinitei **solicita angajatilor sa anunte atunci cand suferă de o boala transmisibilă prin alimente:**

- are simptomele unei boli gastrointestinale acute: hepatita, diareea, stari de voma, febra, angina cu febra;
- are leziuni ale pielii infectate pe mâini sau braţe, scurgeri din nas, gat, urechi;
- locuieşte în acelaşi spaţiu cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile prin alimente ;
- prezintă temperatură mai mare de 37,3°C şi/sau simptomatologie specifică infectării cu SARS-CoV-2/alte boli infecţioase (tuse, dificultăţi în respiraţie - scurtarea respiraţiei, diaree, vărsături) sau alte boli infecto-contagioase;
- sunt confirmaţi cu boli infecţioase, aflaţi în perioada de izolare la domiciliu;
- sunt declaraţi contacţi apropiaţi cu o persoană care suferă de diferite boli infecţioase, aflaţi în perioada de carantină la domiciliu/carantină instituţionalizată.

Art. 28. Vizitatorii care intră în spațiul de lucru se vor supune aceloraşi reguli referitoare la siguranța alimentului ca şi personalul stabil, adică: să poarte echipament de protectie a alimentului; să-şi 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 personala şi regulile de comportament privind siguranța alimentelor trebuie efectuata periodic, de către persoane autorizate.

Art. 30. Fiecare persoana care lucrează în blocul alimentar, trebuie sa fie conştientă de importanța rolului său, pentru evitarea contaminării şi deteriorării calității alimentelor. Pentru informare si constientizare se folosesc elemente de avertizare sau afişarea unor instrucțiuni de lucru dispuse în blocul alimentar, la loc vizibil.

CAPITOLUL V

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

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

1. Recepția materiilor prime, a materialelor auxiliare şi a ambalajelor;
2. Depozitarea materiilor prime, a materialelor auxiliare, a semifabricatelor şi a produselor finite;
3. Prelucrarea tehnologica;
4. Servirea mesei;

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

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

Art. 33. La recepția materiilor prime se verifica:

- materiile prime să fie aprovizionate de la **furnizori verificati,** care sa garanteze că respectă principiile HACCP;
- documentele de insotire a marfii (factură/ aviz de expediție, declarație de conformitate, buletine de analiza).
- cantitatea livrată corelată cu comanda de aprovizionare;
- caracteristicile organoleptice sa fie corespunzătoare produsului aprovizionat (culoare, miros, consistentă);
- ambalajul de protectie sa nu fie deteriorat;
- pentru produsele perisabile se verifica 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 receptionate si se notează în fişa de recepție motivul refuzului.

Tratamentul termic

Art. 41. Tratamentul termic al produselor preparate în bucatarie asigura pe langa obținerea gustului și a aspectului specific și o distrugere a microflorei existente în materiile prime.

Art. 42. Prelucrarea termică a produselor culinare trebuie condusă astfel încât să se mențină pe cât posibil **valoare nutritivă** a acestora, dar adaptându-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 ^{0}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 sa se respecte normele de igiena pentru protectia alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.
Art. 44. Contaminarea microbiologica incrucisata se poate produce în cazul:

- contactului produselor finite cu materii prime nespalate (legume, fructe, ouă, 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 protectie 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 alta operație;
- contactului intre alimente si ambalajelele alimentare de unica folosinta (utilizate pentru ambalarea alimentelor vandute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate în condiții neigienice;
- utilizarii veselei din sala de mese, insuficient igienizata sau incorect depozitata / manipulată după spălare;

Contaminarea fizica si chimica
Art. 45. Contaminarea fizica cu corpuri străine metalice sau nemetalice este posibila în procesul de preparare. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat, astfel incat produsele alimentare sa fie protejate, iar eventualele produsele contaminate să poată fi identificate și eliminate din consum.
Art. 46. Contaminarea chimica este puțin probabila; este însă posibila, mai ales cu substanțe folosite la curațenie/dezinfectie sau dezinsectie/deratizare. Aceste substanțe vor fi manevrate cu atenție, vor fi depozitate în locuri special amenajate, vor fi utilizate respectand concentratiile indicate de producători și se

detaliat astfel incat sa se asigure curatarea / igienizarea tuturor spațiilor (pardoseala, pereti, tavane, corpuri de iluminat, carcase protectie guri ventilatie, plase contra insectelor, etc), echipamentelor, suprafețelor de lucru;

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

Art. 53. Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea:
- curatare mecanică;
- spalare cu detergenti;
- clatire, dezinfectie, clatire;
- uscare și verificarea modului de realizare a igienizarii;

FIȘA DE ACTIVITĂȚI

PENTRU MENȚINEREA IGIENEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

SECTOR	ACTIVITĂȚI NECESARE	FRECVENTĂ	MATERIALE UTILIZATE	RESPONSABIL
Spațiu de pregătire + Spațiu de preparare	- degresare,spălare, ștergere, cuptor microunde, suprafețe de lucru	zilnic	- detergent de vase	- bucătar - bucătar
	- spălare, dezinfectare vase, ustensile	după fiecare utilizare	- detergent de vase; - cloramina;	- bucătar - bucătar
	- spalare podea	de cate ori este necesar	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucătar
	- spalare, degresare pereti cu faianta (zone usor accesibile)	zilnic	- detergent de vase ;	- bucătar - bucătar
	- dezinfectare pardoseala si pereti faiantati (inclusiv zonele greu accesibile)	saptamanal	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucătar - bucătar
	- spălare, degresare dezinfectie, zona de servire;	zilnic	- detergent ; - dezinfectant ;	- bucătar - bucătar
	- spălare, degresare masa de lucru, chiuveta, vesela, pereti faiantati ;	după fiecare preluare de alimente	- detergent de vase ;	- bucătar
Pereți, tavane, alte accesorii (corpuri de iluminat,	- ștergere de praf ;	saptamanal		- bucătar

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

CAPITOLUL VIII

SANCŢIUNI

Art. 66. Se consideră abateri de la R.O.F.C. şi se sancţionează următoarele:

a) distrugerea, sustragerea, alterarea sau falsificarea documentelor de evidenţă (preşcolari, materiale, intrări-ieşiri, acces, etc.);

b) furnizarea de informaţii false cu rea intenţie administraţiei;

d) tulburarea sau împiedicarea desfăşurării activităţilor administrative prin acte reprobabile;

e) utilizarea neautorizată a mijloacelor din dotarea cantinei şi provocarea de daune bunurilor aparţinând acesteia;

f) intrarea neautorizată în spaţii în care accesul este reglementat prin norme şi dispoziţii;

g) nerespectarea dispoziţiilor Consiliului de Administraţie al Grădiniţei cu P.P. „MĂMĂRUȚA" Cluj-Napoca;

h) nerespectarea normelor de igienă stipulate în legislație și prin actualul regulament.

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

Art. 68. Regulamentul poate fi modificat şi completat în concordanţă cu prevederile normelor legale în vigoare sau dacă necesităţile interne ale Grădiniţei cu P.P. ,MĂMĂRUȚA" Cluj-Napoca o impun.

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

Data,

04.09.2025

DIRECTOR,

PROF. PALFI MELANIA –ZAMFIRA

Am luat la cunoștință:

ROMAN MARCELA – administrator financiar cantină PJ.....

CHIFOR MARIANA - bucătăreasă PJ.....

UGRUTAN IULIANA - bucătăreasă PJ.....

PAȘCALĂU CORINA– asistent medical PJ .....

MOCAN DIANA – administrator financiar cantină Structura I .....

MARICA IUCREȚIA – bucătăreasă Structura I.....

PRODAN DELIA – bucătăreasă Structura I.....

ȘERDEAN VOICHIȚA – asistent medical Structura I .....