



UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA

Direcția Socială Cămine-Cantine

PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ

PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N


Cod UTC-N: PO_DSICC_01

Ediția I

Revizia 2


1. LISTA RESPONSABILILOR CU ELABORAREA, VERIFICAREA ȘI APROBAREA EDIȚIEI SAU, DUPĂ CAZ, A REVIZIEI ÎN CADRUL EDIȚIEI PROCEDURII FORMALIZATE

Nr. crt.	Elemente privind responsabilii/ operațiunea	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
	1	2	3	4	5
1.1.	Elaborat	Ing. Maria Macrea	Director DSCC		
1.2.	Verificat	Ec. Cornel Mureșan	Director General Administrativ		
1.3.		Jur. Daniel Stan	Jurist		
1.4.	Avizat	Prof.dr.ing. Daniela Popescu	Președinte Comisie de monitorizare control intern/ managerial/ Prorector MURSME		
1.5.					
1.6.	Aprobat	Prof.dr.ing. Vasile Țopa	Rector		

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 2 din 44
		Exemplar nr.1

2. SITUAȚIA EDIȚIILOR ȘI A REVIZIILOR ÎN CADRUL EDIȚIILOR PROCEDURII FORMALIZATE

Nr. crt.	Ediția sau, după caz, revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
	1	2	3	4
2.1.	Ediția I	Procedură completă		
2.2.	Revizia 1	<p>Modificări în modul de lucru și documente adăugate/ modificate datorită formatului nou al Procedurii de Elaborare a Procedurilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - listarea principalelor activități de care depinde și/sau de care depinde activitatea procedurală; - definiții ale termenilor; - abrevieri ale termenilor; - lista și proveniența documentelor utilizate; - circuitul documentelor; - responsabilități - anexe, înregistrări, arhivări - Eliminarea articole (s-a emis procedură nouă privind aprovizionarea): 4.4."Aprovizionarea și transportul produselor" 4.5."Recepția produselor" 4.6."Depozitarea" - Modificare numerotare art.din Procedură; - Introducere art.8.1; - Completări tabel pct. 10 "Anexe, înregistrări, arhivări"; -Completare cu documentul "Evaluarea riscurilor"; - Modificări informații despre "Servirea și vânzarea alimentelor". 		
2.3.	Revizia 2	<ul style="list-style-type: none"> - Modificări termeni la articolele unde se regăsesc vechile denumiri ale structurii, precum și funcțiile aferente din cadrul Direcției Sociale Cămine-Cantine, conform Organigramei UTCN; - Completări art.8.4.2.3.; - Înlocuire documente art.10. Anexe. Înregistrări. Arhivări. 		

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 3 din 44 Exemplar nr.1

3. LISTA CUPRINZÂND PERSOANELE LA CARE SE DIFUZEAZĂ EDIȚIA SAU, DUPĂ CAZ, REVIZIA DIN CADRUL EDIȚIEI PROCEDURII FORMALIZATE


Nr. crt.	Scopul difuzării	Exemplar nr.	Structură	Funcția	Numele si prenumele	Data primirii	Semnătura
	1						
3.1.	Evidență/ Arhivare/	1	Direcția Socială Cămine-Cantine	Administrator patrimoniu			
	Aplicare			Șef Serviciu Social Cămine- Cantine			
				Director DSCC			
3.2.	Informare	2	Toate departamentele UTC-N postare pe site-ul UTC-N	Director OIRP			

4. SCOPUL PROCEDURII

Procedura reglementează metodologia (Ordinul MS 976/1998 și responsabilitățile pe care le au funcțiile implicate legat de planificarea, pregătirea, desfășurarea și urmărirea procesului de prelucrare a produselor alimentare și întreținerea utilajelor.

4.1. Procedura este întocmită în scopul:

- ✓ Stabilirii unui set unitar de reguli pentru reglementarea activității privind prepararea, distribuirea și servirea hranei în cantinele UTC-N;
- ✓ Asigurării prezenței actelor normative ce permit, din punct de vedere legal, desfășurarea activității de preparare, distribuire și servire a hranei în cantinele UTC-N;
- ✓ Stabilirii responsabilităților privind selectarea, reevaluarea și evidența furnizorilor documentelor aferente acestei activități.

 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1	Nr. de exemplare: 2	
		Revizia: 2	Nr. de exemplare: 2	
			Pagina 4 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1		

5. DOMENIUL DE APLICARE

5.1. Prevederile prezentei proceduri se aplică de către toate funcțiile și în toate cazurile când sunt efectuate activitățile specificate mai sus, în cazul de față, cantinelor Universității Tehnice din Cluj-Napoca, respectiv CUNBM.

5.2. Listarea principalelor activități de care depinde și/sau care depind de activitatea procedurată:

- Eliberarea/operarea Listei Zilnice de Alimente (LZA);
- Operarea în sistemul de evidență a stocurilor a Avizului de Expediție;
- Organizarea procesului de fabricație în bucătărie;
- Transferul/transportul produselor finite către punctele de vânzare;
- Afișarea prețurilor de vânzare;
- Expunerea preparatelor în vitrinele liniei de servire;
- Servirea propriu-zisă a preparatelor către studenți;
- Încasarea contravalorii preparatelor consumate de fiecare student și eliberarea bonului fiscal;
- Scoaterea vânzărilor de la casa de marcat (Z) și întocmirea monetarului;
- Depunerea banilor și a monetarului în seif;
- Depunerea banilor, pe baza monetarului, la Casieria UTC-N.;
- Operarea Situației Vânzărilor în programul de evidență a vânzărilor;


6. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

6.1. Legislație primară

- ✓ Legea nr. 22/1969 actualizată 2013 privind angajarea gestionarilor, constituirea de garanții și răspunderea în legătură cu gestionarea bunurilor;
- ✓ Legea nr. 82/1991 a contabilității, republicată și actualizată;
- ✓ Ordonanța de Urgență nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației, și comercializării alimentelor, republicată, actualizată.

6.2. Legislație secundară

- ✓ Ordinul 1146/2006, privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentului de muncă;
- ✓ Ordin nr. 1225/5031 din 24 decembrie 2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, act emis de Ministerul Sănătății; Ordinul 5031/2003 este modificat de Ordinul 3848/2013, articolul 1 din actul Ordin 5003/2003 este modificat de articolul 1 din actul Ordin 4034/2004 și Ordinul 581/2013;
- ✓ H.G. nr. 1048/2006 privind echipamentul individual de protecție la locul de muncă, actualizat;
- ✓ H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății angajaților, modificată și completată;
- ✓ Ordin 176/2009 actualizat cu privire la normele igienico-sanitare pentru alimente;
- ✓ Ordin nr. 134 din 22 noiembrie 2010 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman, actualizat;
- ✓ O.M.S. nr. 976/1998(M.O. nr.268/1999 cu modificările și completările ulterioare cu privire la Normele de igienă pentru prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 5 din 44 Exemplar nr.1

- ✓ Ordinul Ministerului Sănătății nr. 119/2014 pentru aprobarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației.


6.3. Legislație terțiară (alte documente, inclusiv reglementări interne ale UTC-N)

- ✓ Regulamentul Intern UTC-N;
- ✓ Regulament de Organizare și Funcționare a Direcției Sociale Cămine-Cantine;
- ✓ Regulament de Organizare și Funcționare a Serviciului Social Cămine Cantine din Cluj-Napoca și Baia Mare;
- ✓ Organigrama UTCN;
- ✓ Fișa postului.

7. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

7.1. Definiții ale termenilor


Nr.crt.	Termenul	Definiția și/sau actul care definește termenul
1.	Procedură	prezentarea detaliată a tuturor pașilor ce trebuie urmați, modalitățile de lucru și regulile de aplicare pentru realizarea activităților și acțiunilor, respectiv acțiunile de control implementate, responsabilitățile și atribuțiile personalului de conducere și execuție din cadrul instituției.
2.	Cantina	reprezintă formula clasică de unitate de alimentație colectivă, amplasată în incinta sau în apropierea instituțiilor pe care le deservește.
3.	Sarcină de muncă	totalitatea acțiunilor ce trebuie efectuate prin intermediul mijloacelor de producție pentru realizarea scopului procesului de muncă.
4.	Mediu de muncă	ansamblul condițiilor fizice, chimice, biologice și psihosociale în care unul sau mai mulți lucrători își realizează sarcina de muncă.
5.	Accident de muncă	vătămarea violentă a organismului, precum și intoxicația acută profesională, care au loc în timpul procesului de muncă sau în îndeplinirea îndatoririlor de serviciu și care provoacă incapacitatea temporară de muncă de cel puțin trei zile, invaliditate sau deces.
6.	Defecțiune	încetarea aptitudinii unei mașini, instalații, utilaje de a-și îndeplini funcția specificată.
7.	Mentenanță	activitate de întreținere și reparații a echipamentelor de muncă.
8.	Echipament individual de protecție (EIP)	orice echipament destinat să fie purtat sau ținut de lucrător pentru a-i proteja împotriva unuia ori mai multor riscuri care ar putea să-i pună în pericol securitatea și sănătatea la locul de muncă, precum și orice element suplimentar sau accesoriu proiectat în acest scop.
9.	Echipament de muncă	orice mașină, aparat, unealtă sau instalație folosită la locul de muncă, necesară în procesul muncii.
10.	Proces tehnologic	ansamblul operațiilor folosite pentru transformarea materiilor prime în produse finite.
11.	Contaminare alimentară	infestarea cu agenți biologici dăunători a materiilor prime alimentare sau a produselor procesate.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1	Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2	Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 6 din 44	

12.	Necomformitate	abatere față de condițiile specificate a uneia sau a mai multor caracteristici privind calitatea produselor alimentare.
13.	Trasabilitate	capacitatea identificării tuturor materiilor prime, ingredientelor, aditivilor etc. din care s-a obținut un anumit produs și a operațiilor pe care acestea le-au suferit în fluxul tehnologic.
14.	Meniu a la carte	masă servită la cerere - alcătuită din feluri de mâncare al căror număr și ordine sunt stabilite zilnic.
15.	Monetar	numerarul existent la sfîrșitul zilei la casierie, corespunzător produselor vândute.
16.	Casă de marcat	dispozitiv electronic pentru calcularea și înregistrarea tranzacțiilor de vânzare.
17.	Bon fiscal	document emis de casa de marcat ce atestă contravaloarea produselor vândute.
18.	Cartela de masă	bonul care reprezintă contravaloarea mesei servite la cantina pe zi.

7.2. Abrevieri ale termenilor

Nr.crt.	Abrevierea	Termenul abreviat
1.	UTC-N	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca
2.	CUNBM	Centrul Universitar Nord Baia Mare
3.	DGA	Director General Administrativ
4.	DSCC	Direcția Socială Cămine-Cantine
5.	SSCC	Serviciul Social Cămine-Cantine
6.	SSSCC	Șef Serviciu Social Cămine-Cantine
7.	Adm.	Administrator
8.	MURSME	Management universitar și relația cu mediul socio-economic
9.	OIRP	Oficiul Imagine și Relații Publice
10.	FM	Fișa de Magazie
11.	LZA	Lista Zilnică de Alimente
12.	AEM	Aviz de Expediție a Mărfii
13.	AIM	Aviz de Însoțire a Mărfii
14.	SVA	Situația Vânzărilor de Alimente
15.	Z	Raport Zilnic Vânzări
16.	RZG	Raport Zilnic de Gestiune
17.	SF	Sold Final
18.	SI	Sold Inițial
19.	EIP	Echipament Individual de Protecție
20.	GHP	Good Hygiene Practice/Bune Practici de Igienă
21.	GMP	Good Manufacturing Practice/Bune Practici de Execuție
22.	B	Biologic
23.	C	Chimic
24.	F	Fizic

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 7 din 44 Exemplar nr.1

8. DESCRIEREA PROCEDURII

8.1. Organizarea procesului de fabricație în bucătării

Sarcina principală în organizarea locului de muncă este crearea unor condiții care să contribuie la asigurarea calității preparatelor culinare, respectând normele de igienă și procesele tehnologice specifice.

Personalul din cantine va purta, pe toată perioada programului de lucru, echipament individual de protecție, respectând cu strictețe normele privind sănătatea și securitatea în muncă. Se vor lua toate măsurile care se impun pentru evitarea accidentelor de muncă, asigurându-se instruirea constantă a lucrătorilor de către personal specializat. Echipamentul de protecție constă în: halat și bonetă albă, șorț, mănuși, mască și încălțăminte aderentă.

8.1.2. Condiții generale


Pregătirea spațiilor de preparare a hranei

În timpul pregătirii materiilor prime alimentare trebuie asigurată menținerea calității lor, să se prevină contaminarea, infectarea sau alterarea. Pregătirea unor categorii de produse se poate efectua numai în spații separate de pregătire cu ustensile de lucru corespunzătoare, marcate conform destinației. Înaintea procesului de pregătire trebuie verificat termenul de valabilitate al materiilor prime. Sunt supuse pregătirii numai produsele care corespund examenului organoleptic (gust, miros, aspect, etc.). Pregătirea se face chiar înainte de preparare. Pardoseala din spațiile de lucru va fi din materiale cu rezistență mare, impermeabile, netoxice, ușor lavabile, să permită curățarea și dezinfectarea cu ușurință. Pardoseala trebuie să asigure o evacuare ușoară a apei. Pereții trebuie menținuți curați, să fie ușor de curățat și de dezinfectat. La nivelul operației de prelucrare, pereții trebuie să fie construiți din materiale netoxice, cu finisaje netede, fără spărturi, fisuri, lavabili, ușor de curățat și dezinfectat. Tavanul și obiectele fixate pe pereți trebuie amplasate în așa fel încât să nu permită acumularea murdăriei, formarea condensului, a igrasiei și apariția mușcăturilor, desprinderea de tencuială sau vopsea de pe tavane și pereți. Montarea ferestrelor și altor guri de admisie și de evacuare a aerului se va face în așa fel încât să prevină pătrunderea dăunătorilor. Ferestrele care se deschid vor fi dotate cu plase de protecție cu ochiuri mici pentru a preveni pătrunderea insectelor. Plasele de protecție trebuie să fie demontabile pentru a putea fi curățate. Ferestrele trebuie să asigure o închidere etanșă. Suprafețele care vin în contact direct cu produsele alimentare trebuie să fie intacte, ușor de curățat și de dezinfectat. Acestea trebuie confecționate din materiale impermeabile, netede, netoxice, lavabile, și ușor de curățat. Trebuie asigurată alimentarea cu apă potabilă, rece și caldă.

Echipamentul de Protecție

Echipamentul de lucru trebuie să fie purtat de tot personalul care manipulează alimente, în timpul programului de lucru după cum urmează:

- ✓ să acopere îmbrăcămintea;
- ✓ să acopere părul capului;
- ✓ să fie întotdeauna curat și complet;

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 8 din 44 Exemplar nr.1

- ✓ să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala;
- ✓ să aibă sisteme de prindere sigure, fără nasturi sau butoni metalici, să aibă nasturi pe interior pentru a se elimina riscul contaminării fizice a alimentelor;
- ✓ încălzimintea să fie adecvată, să protejeze picioarele, să fie comodă, să nu alunece.

Echipamentul de lucru se va purta numai în timpul desfășurării operațiilor tehnologice, numai în incinta spațiilor destinate bucătăriei și va fi igienizat după fiecare zi de lucru.

Reguli privind siguranța alimentului

Personalul care intră în spațiile de preparare/manipulare alimente are obligația să respecte următoarele reguli:


- ✓ 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 aiba unghiile tăiate și curate;
- ✓ să nu poarte bijuterii pe degete (exclusiv verigheta), sau ceasuri;
- ✓ să aibă părul strâns sub bonetă sau capelină ;
- ✓ să nu fumeze în spațiile alimentare;
- ✓ să nu scuipe;
- ✓ să nu mestece guma;
- ✓ să nu consume băuturi alcoolice;
- ✓ să poarte măști de protecție a gurii și a nasului;
- ✓ să 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 pe mâini după suflarea nasului;
- ✓ să evite folosirea batistelor; să folosească șervețele de unică folosință;
- ✓ să acopere rănilor sau tăieturilor de pe mâini sau brațe complet cu bandaje sau plasturi în culori vizibile și impermeabile la acțiunea apei, punând apoi manșile de protecție;
- ✓ să poarte manșile de unică folosință pentru operațiunile care se execută manual; nu se vor purta manșile rupte sau găurite; ambele manșile se vor schimba regulat;
- ✓ să nu mănânce în zona de lucru;
- ✓ să anunțe șeful ierarhic 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.

8.1.3 Desfășurarea procesului de preparare

Conducerea cantinelor răspunde de controlul proceselor de realizare a preparatelor și are responsabilitatea de a asigura condițiile necesare (personal instruit, documentație, utilaje).

Procesul de preparare se desfășoară în conformitate cu:

- specificațiile tehnice ale produsului;
- descrierea proceselor tehnologice;
- trasabilitatea procesului.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 9 din 44 Exemplar nr.1

8.1.4. Controale pe fluxul de preparare și asupra produsului finit

Controalele pe fluxul de preparare și asupra produsului finit sunt stabilite în **instrucțiunile de lucru** specifice.

Dacă se constată că produsele nu corespund parametrilor prescriși, bucatăreasa care efectuează verificarea anunță pe administratorul de patrimoniu-cantină care decide asupra modului de soluționare a neconformității. În cazul în care rezolvarea neconformității depășește limitele sale de competență îl înștiințează pe șeful de serviciu, care ia decizia privind tratarea neconformității. Produsele neconforme sunt marcate cu etichete "NECONFORM" de către bucatăreasă/administrator.

Neconformitatea poate fi soluționată cu sau fără oprirea preparării. Prepararea poate fi oprită pe baza deciziei șefului de serviciu, iar reluarea acesteia se poate efectua numai după rezolvarea neconformităților.

Produsele sunt marcate cu:

- „SUB CONTROL" - produse în așteptarea rezultatelor analizelor;
- „UZ INTERN" - produse pentru consum intern.

Neconformitățile constatate și soluționarea lor sunt înregistrate de către bucatăreasa/administrator în Registrul de neconformități.

În funcție de gravitatea sau amploarea neconformității se analizează neconformitatea depistată și se stabilesc măsurile corective și, după caz, preventive care se impun conform reglementărilor.

Periodic, din spațiile de prelucrare trebuie să se preleveze probe din materii prime, semipreparate și din produsele finite care sunt analizate din punct de vedere microbiologic la un laborator acreditat, conform programului de autocontrol.

8.1.5. Mentenanța utilajelor

Întreținerea planificată a utilajelor și a mijloacelor de manipulare este efectuată, pe baza cărților tehnice, de responsabilul cu întreținerea sau de către furnizorul de servicii, după caz.


Defecțiunile tehnice constatate de utilizator, pe parcursul procesului de preparare și a manipularii produselor sunt aduse la cunoștința responsabilului cu întreținerea / furnizorului de servicii de întreținere, care răspunde de înlăturarea problemelor constatate. Piese de schimb și materialele necesare întreținerii sunt aprovizionate conform procedurii de sistem.

Efectuarea activităților de întreținere asupra utilajelor este documentată de către responsabilul cu întreținerea în Fișa de urmărire a stării utilajului.

Echipamente tehnice

Utilaje, instalații și ustensile

- Planul de amplasare a utilajelor trebuie să asigure distanțele optime de operare (pentru efectuarea corectă, fără contaminări atât a operațiunilor tehnologice, cât și a celor de curățare, igienizare, reparații, întreținere și control), precum și respectarea fluxurilor și a traseelor.
- Amplasarea utilajelor în flux se va face astfel încât să nu permită intersectarea fazelor salubre cu cele insalubre, a materiilor prime cu semipreparatele sau cu produsele finite. Se recomandă să existe echipamente și ustensile diferite pentru materia primă și pentru produsele preparate și semipreparate, în special aparatura de feliat și tocat.
- Pentru unitățile de producție culinară de mare capacitate -cum este cazul cantinelor UTC-N- este necesară dotarea cu echipamente proiectate astfel încât să asigure o capacitate corespunzătoare și să permită prepararea mâncării în condiții adecvate de igienă.
- Utilajele, instalațiile și ustensilele care vin în contact cu materiile prime/semipreparatele/produsele finite

 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 10 din 44 Exemplar nr.1

vor fi confecționate din materiale care să nu contamineze produsele alimentare, rezistente la acțiuni mecanice, termice și chimice, ușor de curățat, cu suprafețe netede, fără adâncituri sau unghiuri greu accesibile (care pot deveni focare de infecție prin depunerea de materiale organice în timpul procesării).

- Materialele recomandate sunt oțelul inoxidabil, lemnul sintetic, teflonul, materialele textile, substituenți ai cauciucului etc, avizate pentru uz în domeniul alimentar. Trebuie evitată folosirea lemnului sau a altor materiale care nu pot fi curățate sau dezinfectate corespunzător; dacă se utilizează lemnul, se recomandă ca acesta să fie lemn de esență tare (de fag, stejar, carpen etc), foarte bine finisat, fără crăpături, denivelări etc. și să se stabilească măsuri de control care să ofere certitudinea că folosirea lui nu reprezintă o sursă de contaminare.
- Utilajele și instalațiile constituie o sursă potențială de contaminare și de aceea este necesar ca ele să fie demontate, curățate, spălate și dezinfectate cu o periodicitate determinată de tipul și natura produselor cu care se lucrează. Ustensilele și părțile utilajelor care vin în contact cu produse ușor alterabile se vor igieniza după fiecare utilizare.
- Depozitarea și păstrarea ustensilelor se face în sistem protejat, pe rafturi, rastele, dulapuri, cuiere etc. la o înălțime de minim 50 cm de la sol.
- Ustensilele utilizate (castroane, oale, planșete, tăvi de lucru, teluri, linguri, spatule, etc.) se vor verifica periodic pentru a controla starea lor de uzură și a se înlocui în cazul eventualelor degradări.
- Se recomandă marcarea vizibilă a suprafețelor de lucru pentru: pâine, carne crudă, carne fiartă, pește crud, pește fiert, legume crude, legume fierte;


Culorile utilizate pentru marcarea suprafețelor de lucru sunt:

- Roșu - pentru carne crudă;
- Albastru - pentru pește crud;
- Brun - pentru carne care a suferit un tratament termic;
- Verde - pentru vegetale;
- Alb - pentru scopuri generale;
- Galben - pentru sandvișuri.

8.1.6. Transportul produselor alimentare

Transportul intern

- Transportul intern al materiilor prime, al materialelor auxiliare și al produselor finite va fi efectuat cu mijloace de transport alese în funcție de specificul unității de producție culinară (organizarea proceselor de producție, capacitatea de producție etc).
- Transportul se poate face cu transpalete, cărucioare, transportoare etc.
- Transportul între nivele, acolo unde este cazul, se face cu liftul; se recomandă ca transportul produselor finite să nu se facă cu același lift cu care se face transportul materiilor prime, de asemenea transportul deșeurilor sau al altor produse cu risc de contaminare încrucișată se va face separat;
- Toate mijloacele de transport intern pentru materii prime, ingrediente, ambalaje și produse finite vor fi întreținute corespunzător, fără deteriorări care să favorizeze contaminarea produselor transportate (prezența de sârme, șuruburi, cabluri, rugină, părți metalice rupte, vopsea exfoliată etc), curățate și dezinfectate periodic.
- Întreținerea igienei mijloacelor de transport se face după o procedură specifică, în funcție de tipul de mijloc de transport.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 11 din 44
	Exemplar nr.1	

Transportul extern


- Transportul extern al materiilor prime, ingredientelor, produselor finite se va efectua cu mijloace de transport auto utilizate strict în acest scop, avizate pentru transportul alimentar și marcate corespunzător.
- Toate mijloacele de transport extern vor fi întreținute corespunzător, curate și dezinfectate. Acestea nu trebuie să prezinte deteriorări care să favorizeze contaminarea produselor transportate.
- Nu se va admite utilizarea de mijloace de transport cu spațiul carosat spart, cu fisuri sau crapături, cu uși defecte.
- Igienizarea mijloacelor de transport proprii se face după o procedură specifică, în funcție de tipul acestora.
- Încarcarea și descarcarea preparatelor culinare se vor face astfel încât aceste produse să nu se deterioreze.
- Personalul care deservește mijloacele de transport pentru produse alimentare va avea echipament de protecție sanitară pe care îl va purta ori de câte ori manevrele executate îl pun în contact cu produsul alimentar. Acest echipament se va păstra în vehicul, în condiții igienice.
- În cazul efectuării transportului de către o altă societate este necesar ca mijlocul de transport utilizat să fie avizat pentru transportul alimentar și să se verifice starea tehnică și de curățenie a acestuia.

În cazul CUNBM, neexistând alte unități de preparare sau servire a mesei (bufete), transportul extern de distribuire a materiilor prime și/sau preparatelor finite nu se justifică.

8.2. Documente utilizate

8.2.1. Lista și proveniența documentelor utilizate

PO_DSCC_01_A.02 - Lista Zilnică de Alimente	Adm. patrimoniu
PO_DSCC_01_A.03 - Calcularea Preparatului de bucătărie (Rețetar)	Responsabil bucătărie
PO_DSCC_01_A.04 - Avizul de Expediție a Mărfii	Adm. patrimoniu-cantină
PO_DSCC_01_A.05 - Fișa de Magazie	Adm. patrimoniu-gestionar
PO_DSCC_01_A.06 - Raport de Gestiune Zilnic	Adm. patrimoniu-gestionar
PO_DSCC_01_A.07 - Avizul de Însoțire a Mărfii	Adm. patrimoniu-gestionar
PO_DSCC_01_A.08 - Lista prețurilor pentru meniurile a la carte	Adm.patrimoniu-cantină
PO_DSCC_01_A.09 - Bonul de casă	Lucrător comercial
PO_DSCC_01_A.10 - Cartela de masă	Administrator financiar
PO_DSCC_01_A.11 - Monetar	Lucrător comercial
PO_DSCC_01_A.12 - Chitanța de depunere	Lucrător comercial
PO_DSCC_01_A13 - Situația Vânzărilor	Adm. patrimoniu-cantină
PO_DSCC_01_A14 - Registru privind identificarea, evaluarea și analiza riscurilor	SSSCC

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 12 din 44
		Exemplar nr.1

8.2.2. Conținutul și rolul documentelor utilizate

Lista Zilnică de Alimente servește:

- ✓ la stabilirea meniurilor zilnice;
- ✓ la calculul alocației de hrană și urmărirea încadrării la nivelul acestuia;
- ✓ ca document pentru eliberarea din magazie a alimentelor necesare procesării;
- ✓ ca document justificativ de înregistrare în contabilitate.

Rețetarul servește:

- ✓ la prepararea mâncărilor pe categorii de sortimente (meniuri), prin respectarea gramajelor tuturor ingredientelor din compoziție ;
- ✓ ca document justificativ pentru întocmirea LZA;
- ✓ ca bază de diversificare și îmbunătățire a preparatelor finite;
- ✓ la asigurarea calității sortimentelor din punct de vedere nutrițional și al preferințelor culinare ale consumatorilor.

Avizul de Însoțire/Expediție a Mărfii servește ca:

- ✓ document de însoțire/expediție a mărfii pe timpul transportului;
- ✓ document ce stă la baza întocmirii facturii;
- ✓ dispoziție de transfer a valorilor materiale de la o gestiune la alta dispersate teritorial ale aceleași entități;
- ✓ document de primire în gestiune;
- ✓ document de descărcare din gestiune;
- ✓ document justificativ de înregistrare în contabilitate.

Fișa de Magazie electronică servește ca:

- ✓ document de evidență a intrărilor, ieșirilor și stocurilor de bunuri materiale.

Raport de Gestiune Zilnic servește:


- ✓ ca document de evidență și verificare a concordanței între evidența gestionarilor și contabilitate;
- ✓ ca document justificativ privind modificările de preț, transferul între gestiuni, distrugerea mărfurilor degradate care au ca efect plusuri sau minusuri la soldul de marfuri și ambalaje.

Lista prețurilor pentru meniurile a la carte:

- ✓ se afișează la loc vizibil pentru informarea corectă a consumatorilor;
- ✓ conține informații privind denumirea produsului, unitatea de măsură, gramajul și prețul de vânzare;
- ✓ se actualizează ori de câte ori apar modificări la prețul de achiziție a materiilor prime;
- ✓ se actualizează ori de câte ori se servesc preparate noi.

Bonul fiscal :

- ✓ este documentul emis de casa de marcat ce atestă contravaloarea produselor vândute;

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 13 din 44 Exemplar nr.1

- ✓ cuprinde: data, numărul de ordine, numele și codul operatorului, denumirea fiecărui produs vândut, unitatea de măsură, prețul, cantitatea, valoarea totală a bonului, modalitatea de plată.

Cartela de masă:

- ✓ este un bon detașabil dintr-un carnet care reprezintă abonamentul lunar pentru cantină;
- ✓ reprezintă contravaloarea mesei servite la cantina/zi;
- ✓ este imprimată și numerotată cu data aferentă zilei în curs;
- ✓ se predă casierului din cantină la servirea mesei corespunzătoare zilei imprimată pe bon.

Monetarul:

- ✓ document justificativ pentru evidențierea la sfârșitul zilei a numerarului existent în casierie, corespunzător produselor vândute;
- ✓ document justificativ pe baza căruia se predă numerarul încasat prin casă de către lucrătorul comercial/casier la casieria- birou taxe;
- ✓ document care se utilizează pentru vânzarea mărfurilor cu amănuntul.

Chitanța :


- ✓ document justificativ pentru sumele depuse la casierie, pe baza monetarului;
- ✓ se eliberează de casierie în două exemplare, unul pentru Serviciul contabilitate, iar celălalt pentru Serviciul Social.

Situația Vânzărilor de Alimente:

- ✓ este documentul de înregistrare a vânzărilor de alimente la cantinele și bufetele UTC-N


Registrul evaluarea riscurilor:

- ✓ documentul care identifică, evaluează și analizează riscurile care pot apărea în procesul de depozitare, pregătire, preparare a hranei.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 14 din 44
		Exemplar nr.1

8.2.3. Circuitul documentelor

Denumirea documentului	Circulă la:	Operațiunile ce se efectuează în legătură cu documentul
Lista Zilnică de Alimente	<ul style="list-style-type: none"> - Serviciul Contabilitate - Responsabil bucătărie - Adm. patrimoniu-gestionar 	<ul style="list-style-type: none"> - validează documentul - întocmește/transformă în porții - eliberează materiile prime solicitate prin comandă de responsabil bucătărie
Rețetar	<ul style="list-style-type: none"> - Adm. patrimoniu–cantină - Responsabil bucătărie 	<ul style="list-style-type: none"> - aprobă; - întocmește meniurile / numărul de porții;
Avizul de Expediție a Mărfii	<ul style="list-style-type: none"> - Serviciul Contabilitate - Adm. patrimoniu-gestionar - Muncitor calificat- lucrător comercial Cantina Observator - Responsabil bucătărie Cantina Observator -- Muncitor calificat – cofetar 	<ul style="list-style-type: none"> - validează documentul - introduce documentul în programul contabil informatic - primește preparate finite/porții - primește produse de cofetărie - expediază lucrătorului comercial produse finite/porții - expediază lucrătorului comercial produse de cofetărie - primește produse de cofetărie - expediază produse de cofetărie
Fișa de magazine electronică	<ul style="list-style-type: none"> - Adm. patrimoniu -gestionar 	<ul style="list-style-type: none"> - evidența stocurilor
Raport Zilnic de Gestiune	<ul style="list-style-type: none"> - Serviciul Financiar - Adm. patrimoniu–cantină - Adm. patrimoniu-gestionar 	<ul style="list-style-type: none"> - verifică și validează - verifică și semnează - întocmește
Avizul de Însoțire a Mărfii	<ul style="list-style-type: none"> - Serviciul Contabilitate - Adm. patrimoniu - Muncitor calificat- lucrător comercial Bufete UTCN - Delegat/șofer - Muncitor calificat- cofetar - Muncitor calificat- patiser - Responsabil bucătărie Cantina Mărăști 	<ul style="list-style-type: none"> - validează documentul - introduce documentul în programul contabil informatic - primește preparate finite - primește produse de cofetărie - primește produse de patiserie - însoțește și transportă marfa - eliberează produse de cofetărie - eliberează produse de patiserie - expediază preparate finite/porții
Lista prețurilor pentru meniurile a la carte	<ul style="list-style-type: none"> - SSSCC - Adm. patrimoniu-cantină 	<ul style="list-style-type: none"> - aprobă și semnează - întocmește
Bon fiscal	<ul style="list-style-type: none"> - Student. - Muncitor calificat- lucrător comercial 	<ul style="list-style-type: none"> - primește - eliberează

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 15 din 44 Exemplar nr.1

Cartela de masă	- Muncitor calificat- lucrător comercial - Student - Serviciul Financiar	- verifică de conformitate - primește și justifică consumul zilnic - eliberează
Monetar	- Serviciul Financiar – Casierie - Muncitor calificat - lucrător comercial	- primește și verifică - întocmește și predă la casierie
Situația Vânzărilor	- Serviciul Contabilitate - Adm. patrimoniu-gestionar - SSSCC - Adm. patrimoniu-cantină - Muncitor calificat- lucrător comercial	- validează. - introduce documentul în programul contabil informatic - avizează - verificare și avizare - întocmește
Registrul de risc	-Adm. patrimoniu-cantină -Director General Administrativ/ Director DSCC -SSSCC	-prelucrează/pune în aplicare -aprobă -întocmește

În cazul CUNBM, Avizul de însoțire a mărfii nu se regăsește ca document de transfer al produselor alimentare, deoarece nu există alte unități de servire a mesei externe cantinei (bufete).

8.3. Resurse necesare


8.3.1. Resurse materiale: telefon, ustensile de bucătărie, rețetar, materie primă.

8.3.2. Resurse umane

- Director General Administrativ, Director DSCC, SSSCC;
- Administrator patrimoniu-cantină;
- Administrator patrimoniu-gestionar;
- Muncitor calificat: ospătar, lucrător comercial, bucătar;
- Muncitor necalificat.

8.3.3. Resurse financiare

Conform fondurilor aprobate.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 16 din 44
		Exemplar nr.1

8.4. Modul de lucru

8.4.1. Planificarea operațiunilor și acțiunilor activității

8.4.2. Derularea operațiunilor și acțiunilor activității

8.4.2.1. Pregătirea materiilor prime

Fazele de preparare a produselor se vor derula în termenul cel mai scurt posibil, cu respectarea procesului tehnologic. De-a lungul procesului tehnologic materiile prime trebuie protejate împotriva contaminării, iar operațiile trebuie efectuate într-un interval de timp scăzut. Prepararea produselor care necesită răcire nu trebuie să depășească mai mult de o ora.

Recepționarea produselor, determinarea calității lor, în conformitate cu cerințele standardului, constituie operațiunea principală la începerea muncii în fiecare sector de producție. De calitatea materiilor prime, de aducerea lor la timp la locul de muncă depinde pregătirea mâncărilor de bună calitate și folosirea eficientă a timpului de lucru alocat fiecărei activități din cantină.

➤ **Dozarea, măsurarea**

Dozarea materiilor prime și auxiliare

Materiile prime se cântăresc sau se măsoară în cantitățile corespunzătoare rețetelor de fabricație specifice fiecărui produs. În timpul dozării materiilor prime și auxiliare trebuie asigurată menținerea calității acestora și se va preveni contaminarea sau alterarea. Produsele alimentare trebuie cântărite în spațiile corespunzătoare de servire, cu ustensile specifice adecvate acestui scop. Înainte de operația de cântărire a produselor trebuie verificat termenul de valabilitate ale acestora și dacă corespund examenului organoleptic (gust, miros, aspect etc.). Se utilizează doar materiile prime corespunzătoare din punct de vedere calitativ. Pentru manipularea produselor trebuie asigurate ustensile adecvate sau mănuși. Este interzisă manipularea cu mâna a produselor neambalate. Apa utilizată trebuie doar să fie apă potabilă. Pentru dozarea lichidelor (apa, suspensia de drojdie, soluția de sare, grăsimile în stare lichidă) se folosesc instalații semimecanizate sau recipiente gradate. Acestea se dozează în cantitățile prevăzute în rețete de fabricație al fiecărui sortiment.


Materiile prime trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate. Ouăle proaspete se pot utiliza doar în cazul în care adăugarea acestora în produs este urmată de pasteurizare sau de un alt tratament termic. Spargerea ouălor se va face pe schimburi și numai pentru necesitățile strict imediate, fiind interzisă păstrarea conținutului ouălor de la un schimb la altul și cu atât mai mult de la o zi la alta.

➤ **Modelarea, formarea**

Modelarea și formarea se va efectua în timpul cel mai scurt posibil respectând procesul tehnologic. Operațiile de formare și modelare sunt următoarele: felierea, mărunțirea, tăierea în bucăți, mixarea, împachetarea, modelarea produselor înainte de prăjire etc. Trebuie acordată o atenție sporită asupra operațiilor de modelare atât pentru produsele tratate termic cât și pentru cele care se pot consuma crude. Produsele trebuie protejate împotriva contaminării, trebuie respectate instrucțiunile de igienă a personalului și instrucțiunile referitoare la utilizarea corespunzătoare a ustensilelor.

➤ **Omogenizarea**

Omogenizarea se efectuează cu aparate speciale de omogenizare sau cu ustensile destinate acestui scop. Aparatul trebuie să fie confecționat din materiale care să nu contamineze produsul, să fie ușor de curățat și dezinfectat. La terminarea operației trebuie să se obțină o masă omogenă.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1	Nr. de exemplare: 2	
		Revizia: 2	Nr. de exemplare: 2	
			Pagina 17 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1		

➤ **Aromatizarea**

Aromatizarea se efectuează în recipiente destinate acestui scop. Pentru aromatizare se folosesc adaosuri admise de organele sanitare. Se folosesc doar materii pasteurizate.

➤ **Desfacerea ambalajului**

În cazul produselor ambalate, înainte de deschiderea ambalajului, acestea se curăța de praf și se spală pentru a îndepărta impuritățile. Pentru desfacerea ambalajelor trebuie aplicată o metodă care să nu permită pătrunderea bucăților de ambalaj în produse. Produsele desfăcute se pot pune la păstrare, numai în cazul în care acestea sunt închise corespunzător. În cazul desfacerii ambalajului original termenul de valabilitate se reduce la 72 ore (băuturi răcoritoare necarbonatate, nectare, produse lactate, semipreparate din carne, conserve). După expirarea termenului de valabilitate, produsul se consideră neconform. Data și ora deschiderii ambalajului trebuie notată pe produs.

În cazul reambălării produselor, pe ambalajul nou trebuie notate datele inițiale aflate pe ambalajul anterior.

Desfacerea băuturilor carbogazoase

După deschiderea sticlelor se verifică imediat dacă nu există impurități în acestea. După deschidere sticla trebuie să fie intactă. Sticla trebuie închisă cu același capac, în așa fel încât produsul să nu se contamineze. Păstrarea băuturilor carbogazoase se poate face și la temperatura camerei.

Desfacerea băuturilor necarbogazoase


Desfacerea băuturilor necarbogazoase necesită o atenție sporită. Desfacerea se face în funcție de tipul produsului. În cazul în care există sigilare sub capacul filetat, acesta trebuie îndepărtat prin tragere având grijă ca să nu se impurifice produsul. În cazul produselor cu capac care se deschide prin defiletare, sigiliul protector de sub capac trebuie îndepărtat prin smulgerea lui. În cazul produselor ambalate care nu se pot închide după desfacere, trebuie asigurate recipiente de păstrare cu capac. Produsele din ambalaje desfăcute trebuie păstrate în aparate frigorifice.

8.4.2.2. Prepararea produselor finite

Operațiile trebuie efectuate în așa fel încât în spațiul de preparare, produsele alimentare să nu se contamineze. Materiile prime utilizate pentru prepararea produselor alimentare trebuie să fie corespunzătoare din punct de vedere calitativ. În timpul preparării produselor, operațiile nu trebuie să se încrucișeze, trebuie să se respecte cerințele referitoare la utilizarea ustensilelor și a echipamentelor de lucru, respectiv cerințele referitoare la depozitarea sectorizată a produselor alimentare. În cazul în care operațiile sunt separate doar în timp, între activități trebuie asigurate curățarea și dezinfectarea corespunzătoare a ustensilelor, utilajelor și mobilierului. Trebuie acordată o atenție sporită asupra spălării corespunzătoare a mâinilor, inclusiv în cazul în care personalul nu mai vine în contact cu produsul. Responsabil pentru cantitatea și calitatea produselor, în funcție de cerințele consumatorilor, este bucătarul șef. Totodată, răspunde de organizarea bucătăriei, de porționarea și prepararea produselor. Prepararea produselor pentru întocmirea meniurilor are loc cu respectarea rețetelor.

▪ **Prelucrarea la rece**

- Prelucrarea **legumelor** la rece cuprinde următoarele operații: sortarea, spălarea și tăierea. Spălarea se începe cu produsele cele mai curate, după care se continuă cu produsele murdare. Pentru legumele tăiate sau feliate care urmează a fi utilizate se va asigura un ambalaj sau vas corespunzător. Ambalajul (vasul), trebuie să asigure protecția alimentului pe perioada depozitării, ca acestea să nu contamineze sau să nu fie contaminat. Pe ambalaj trebuie notată ora la care au fost prelucrate (tăiate sau feliate). Timpul de depozitare a produselor pregătite în

 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1	Nr. de exemplare: 2	
		Revizia: 2	Nr. de exemplare: 2	
			Pagina 18 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1		

acest fel va fi în funcție de tipul produsului.

- **Prelucrarea cărnii** la rece cuprinde următoarele operații: porționarea, scoaterea cărnii de pe oase, curățirea de tendoane, presarea/baterea cărnii pentru grătare sau șnitele și împănatul. Scoaterea cărnii de pe os se face cu ajutorul cuțitului de bucătărie sau cu un cuțit special. Cuțitul se ține cu toate degetele mâinii drepte, degetul mare fiind lipit de cel arătător. Cuțitul trebuie să fie din oțel, nu prea gros și bine ascuțit. Pentru prepararea snițelilor, grătarelor, ramstecurilor sau antricoatelor, carnea se presează cu ajutorul unui aparat special sau, prin lovituri puternice sau mai slabe, în funcție de felul semipreparatului, cu ciocanul din lemn. Pentru împănatul cărnii cu legume, se fac înțepături, iar în golurile formate se pun bucățile de legume, curățate, spălate și fasonate. În timpul muncii instrumentele se așază întotdeauna de partea dreaptă a bucătarului, iar materiale prime la stânga acestuia.


➤ **Pregătirea ouălor**

Ouăle proaspete se pot utiliza doar în cazul în care adăugarea acestora în produs este urmată de pausterizare sau de un alt tratament termic. Se folosesc exclusiv ouă de găină proaspete. Utilizarea ouălor de rață este categoric interzisă, acestea pot fi în mod natural contaminate cu germeni patogeni și pot produce toxinfecții alimentare. Ouăle trebuie triate înainte de utilizare pentru îndepărtarea celor fisurate sau sparte. Pentru folosirea ouălor curate, acestea se pun la înmuiat într-un bazin cu apă rece, de capacitate corespunzătoare, conținând obligatoriu o soluție alcalină (carbonat de sodium 0,5%). În recipientele de înmuiere se pune un număr potrivit de ouă, pentru a se putea efectua un triaj al ouălor după gradul de prospețime. Astfel ouăle vechi trebuie să aibă posibilitatea să se ridice la suprafață și să fie îndepărtate. După înmuiere și triere, ouăle se spală și se introduc în soluție dezinfectantă pe baza de clor în concentrație de 1-2%, timp de 5 minute, iar după aceea se clătesc. Se pot folosi și alte soluții de dezinfectare avizate de organele sanitare. Pentru zvântare se recomandă coșuri de sârmă inox sau din material plastic. Ouăle, la spargere, trebuie examinate organoleptic bucată cu bucată, sub raportul aspectului (miros, starea albușului și a gălbenușului). Spargerea ouălor se face cu cuțite metalice. Ouăle suspecte, cu miros străin, cu albusul lichefiat sau amestecat cu gălbenușul, se pun într-un recipient separat și nu se folosesc pentru preparatele culinare. Pentru a ne asigura de folosirea numai a ouălor calitativ corespunzătoare, acestea se vor sparge în grupe de câte 5 într-un vas mai mic. Dacă ouăle sunt corespunzătoare acestea sunt transferate în recipienti sau vase perfect curate, emailate, mase plastice sau material inox. Se recomandă ca sortarea, înmuierea, spălarea, dezinfecția și zvântarea ouălor să se efectueze în spații separate de fazele de spargere și colectare în vase. În cazul în care aceste spații nu există, iar locurile nu se pretează la această amenajare, locurile de pregătire a ouălor trebuie astfel amplasate în sala de fabricație, încât să nu producă încrucișarea cu alte faze ale procesului de producție. La terminarea operațiunilor de pregătire a ouălor, locurile respective trebuie curățate și dezinfectate.

▪ **Prelucrarea termică**

Prelucrarea termică a alimentelor, respectiv cu ajutorul căldurii, prezintă următoarele avantaje:

- ✓ inactivarea unor enzime proprii materiei prime sau provenite de la microorganismele care au ajuns pe alimente;
- ✓ reducerea numărului de bacterii și, deci, a riscului apariției bolilor transmisibile;
- ✓ obținerea de calități senzoriale superioare;
- ✓ creșterea digerabilității;
- ✓ inactivarea unor substanțe antinutritive.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	Pagina 19 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1

Dezavantajele prelucrării culinare termice sunt:

- ✓ distrugerea unor substanțe nutritive, ca de exemplu a unor vitamine;
- ✓ apariția unor substanțe toxice, cum ar fi grăsimile oxidate;
- ✓ pierderi în greutate (pierd apa).

În general la prepararea produselor finite sunt efectuate două procedee tehnologice: fierberea și prăjirea. În cazul în care temperatura produselor depășește temperatura de supraviețuire a microorganismelor acestea se distrug. Astfel factorii care influențează tratarea termică corespunzătoare a produselor sunt: temperatura ridicată corespunzătoare și timpul de tratare termică. Timpul necesar tratării termice din punct de vedere al siguranței alimentelor este în funcție de numărul de microorganisme existente în produsul alimentar și de timpul necesar cuprinderii în întregime a produsului, de temperatura mediului în care este tratat termic (apă clocotită, ulei încins, etc.). Produsele congelate trebuie tratate cu grijă, deoarece acestea se încălzesc foarte greu. Din punct de vedere microbiologic, fierberea produselor și / sau menținerea temperaturii acestora la 70° C timp de 2 minute sau creșterea temperaturii peste 75°C sunt suficiente pentru distrugerea microorganismelor. La unele produse timpul în care temperatura acestora poate ajunge peste 75°C este foarte diferit. Astfel, temperatura produselor trebuie verificată prin analizarea acesteia.

Există produse în cazul cărora nu trebuie verificată temperatura, deoarece se poate observa cu ochiul liber starea de fierbere a produsului care garantează distrugerea microorganismelor.


La terminarea preparării fiecărui produs în parte trebuie măsurată temperatura, iar aceasta se înregistrează în fișa de control a temperaturii produsului. În cazul ouălor fierte în coajă termenul de tratare termică care asigură distrugerea microorganismelor este de 7-10 minute. Trebuie asigurate instrucțiunile verificării termenului tratării termice, respectiv trebuie înregistrată efectuarea corespunzătoare a acesteia.

➤ **Prăjirea**

În cazul utilizării necorespunzătoare a uleiurilor și grăsimilor de gătit se pot produce substanțe dăunătoare sănătății care se absorb în compoziția produsului. Aceste substanțe pot avea efecte cancerigene. Pentru prevenirea producerii substanțelor dăunătoare trebuie să avem în vedere următoarele:

- ✓ temperatura uleiului sau grăsimii de gătit nu trebuie să depășească 160-180°C;
- ✓ pentru asigurarea acesteia este recomandat ca prăjirea să se efectueze în aparate de prăjire cu sistem de reglare a temperaturii automat;
- ✓ în timpul încălzirii grăsimilor și uleiului nu trebuie să se producă fum. În cazul în care temperatura uleiului și grăsimii a ajuns peste 200°C se observă fum;
- ✓ în cazul în care temperatura uleiului nu ajunge la 200°C și se observă fum înseamnă că uleiul a fost utilizat de mai multe ori și trebuie eliminat sau schimbat;
- ✓ în momentul în care uleiul a ajuns la temperatura corespunzătoare produsul care urmează a fi prăjit trebuie introdus imediat în ulei. Este recomandat ca prăjirea să se efectueze continuu.

Răcirea și încălzirea frecventă a uleiului duce la deteriorarea acestuia. În cazul în care întrerupem operațiile de prăjire pe o perioadă de 1-2 ore este recomandat a nu se întrerupe încălzirea uleiului. Temperatura uleiului trebuie scăzută cu 30-40° C. Suprafața uleiului care vine în contact cu aerul să fie cât mai mică. Astfel recomandăm ca prăjirea să se efectueze în recipiente adânci cu diametru mic și cu volum mare de ulei. Uleiul sau grăsimea trebuie filtrate ori de câte ori este necesar, iar de pe suprafața recipientelor trebuie îndepărtate impuritățile și grăsimea depusă. Uleiul sau grăsimea trebuie păstrate în aparate frigorifice până la reutilizarea acestora. De-a lungul prăjirii uleiul nu trebuie recuperat. În cazul în care se recuperează termenul de utilizare a uleiului se calculează de la prima

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	Pagina 20 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1

recuperare. În cazul tratării corespunzătoare a uleiului acesta se poate utiliza timp de 8-10 ore. Calitatea grăsimii deteriorate care nu se utilizează nu se poate îmbunătăți. Grăsimea nu se poate regenera. Este interzis hrănirea animalelor cu uleiul deteriorat sau contaminat care nu se poate utiliza. Grăsimile și uleiul trebuie tratate ca și deșeuri periculoase. În timpul utilizării trebuie verificată permanent calitatea grăsimii sau uleiului, iar în cazul în care se observă modificări acestea trebuie eliminate. Utilizarea grăsimilor sau uleiurilor mai mult de 8 ore se efectuează doar în cazul în care calitatea acestora este verificată din două în două ore și se consideră corespunzătoare. Uleiurile sau grăsimile folosite timp de 4 ore care îndeplinesc condițiile de mai sus se pot utiliza și pentru prepararea altor produse.

➤ **Coacerea**

Se face la 180-250°C în spații închise (cuptoare).

Reguli de coacere:


- ✓ compoziția se pune în tăvi unse cu ulei și tapetate cu pesmet;
- ✓ suprafața se protejează cu o foaie pergament unsă cu ulei;
- ✓ albușurile se bat spumă înainte de a fi introduse în compoziție;
- ✓ fructele și legumele se ung cu ulei și se pun în tăvi cu puțină apă;
- ✓ bucățile mari de carne se pun pe bucatele de lemn, bine curățate și spălate și se ung periodic cu sos;
- ✓ osul din interiorul carni favorizează coacerea;
- ✓ nu pastrăm mult mâncarea la cuptor pentru că se distrug toate vitaminele.

8.4.2.3. Servirea și vânzarea alimentelor

Cantinele și Bufetele UTC-N din Cluj-Napoca și Baia Mare pun la dispoziția studenților și angajaților - beneficiari ai serviciilor de servire a mesei- un sortiment cuprinzător de preparate calde și reci, precum și băuturi nealcoolice așezate în linii cu flux dirijat, având posibilitatea de a alege din produsele expuse la vânzare meniurile dorite (meniuri a la carte). Vitrinele/mesele calde trebuie să fie aprovizionate în permanență cu preparatele zilei, iar servirea acestora să se facă cât mai rapid și cu obiecte de servire adecvate. Responsabil cu prezentarea și servirea meniurilor expuse este ospătarul. Acesta trebuie să fie calm, politicos, să dea toate explicațiile cerute, să ajute prin recomandări corecte și competente la alcătuirea celui mai potrivit meniu. Expunerea preparatelor trebuie să fie cât mai sugestivă, atrăgătoare, estetică cu un colorit cât mai variat, respectându-se normele igienico-sanitare și de păstrare. La servire nu se va folosi decât veselă curată și numai după verificarea integrității fizice (fără crăpături, fisuri, ciobiri etc).

După alegerea meniului și aranjarea farfuriilor pe tavă, studentul/angajatul va merge la casa de marcat unde va achita lucrătorului comercial contravaloarea meniului prin diverse modalități: cash, card bancar sau prezentând cartela de masă corespunzătoare zilei în curs. Lucrătorul comercial are obligația de a elibera studentului bonul fiscal, duplicatul acestuia fiind înregistrat în sistemul electronic al casei de marcat. Prețurile meniurilor a la carte vor fi afișate, în locuri vizibile, asigurându-se, astfel, informarea corectă a fiecărui consumator. Orice modificare intervenită la costul de vânzare (ex: creșterea prețului la achiziția de materii prime) sau introducerea spre consum a unor meniuri noi se va regăsi pe lista de prețuri, în mod obligatoriu.

La sfârșitul programului de lucru, lucrătorul comercial va depune banii încasați și monetarul în seiful cantinei, urmând să-i predea în dimineața zilei următoare la casieria aferentă campusului, care va elibera chitanța de depunere în 2 exemplare: unul pentru Serviciul Social Cămine-Cantine, iar celălalt

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	Pagina 21 din 44	
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1

exemplar pentru Serviciul Financiar. Încasările zilnice din vânzarea produselor alimentare la cantinele și Bufetele UTC-N (Z) se regăsesc în Situația Vânzărilor de Alimente, document care se introduce în sistemul informatic EMSYS și se validează de Serviciul Contabilitate.


Reguli generale:

- ✓ Pentru a se asigura pierderi mici ale proprietăților organoleptice ale produselor culinare, servirea se face astfel încât acestea să ajungă la consumator cât mai rapid posibil după montare și la o temperatură de cel puțin 63°C.
- ✓ Produsele reîncalzite neconsumate trebuie aruncate (nu se admite reîncalzirea sau depozitarea în frigider sau în congelator a acestor produse).
- ✓ La servire, temperatura alimentelor reci trebuie să fie sub 4°C.
- ✓ În unitățile cu autoservire, sistemul de servire se organizează astfel încât produsele oferite să fie protejate de contaminarea directă ce poate rezulta în urma acțiunilor.

8.4.2.4. Asigurarea continuității lanțului frigorific

Reprezintă un aspect important al domeniului produselor culinare, pentru că orice creștere de temperatură pe lanțul frigorific al materiilor prime, semipreparatelor sau al produselor finite poate conduce la creșterea încărcăturii microbiene a acestora prin activarea multiplicării microorganismelor; scăderea ulterioară a temperaturii la valoarea recomandată nu mai poate asigura același termen de valabilitate al produsului.

- Temperaturile de păstrare a produselor finite diferă în funcție de tipul de produse care se depozitează:
 - ✓ $t = 63 - 65^{\circ}\text{C}$ pentru păstrarea în stare caldă a preparatelor culinare;
 - ✓ $t = 0 - 4^{\circ}\text{C}$ pentru produsele culinare preparate la rece, preparatele și semipreparatele culinare refrigerate;
 - ✓ $t = -18^{\circ}\text{C}$ pentru preparatele și semipreparatele culinare congelate;
- Răcirea semipreparatelor și a produselor finite:
Microorganismele se multiplică și dezvoltă toxine în intervalul de temperaturi de $10^{\circ} - 60^{\circ}\text{C}$, deci acest interval este de evitat. De aceea, se recomandă ca răcirea să se facă rapid (în max. 2 ore, cu repartizarea produselor care se vor răci în recipiente cu deschidere mare și adancime mică, asigurând o circulație corespunzătoare a aerului).
- Refrigerarea trebuie efectuată cât mai repede și eficient posibil, după preparare, astfel încât să se reducă temperatura în centrul produsului culinar de la 60°C la 10°C în mai puțin de 2 ore, după care produsul trebuie depozitat imediat în spații cu temperaturi de maxim 4°C , temperatură care se monitorizează permanent. Depozitarea produselor culinare în aceste condiții va fi de maxim 5 zile, în funcție de tipul de produs (incluzând și ziua de gătire și ziua de consum).
- Congelarea se aplică numai după răcirea rapidă a produselor culinare la temperaturi sub 10°C (după refrigerare); după congelare, produsele se depozitează în spații special amenajate, la o temperatură de sub -18°C , care se monitorizează permanent. Alimentele preparate și congelate pot fi depozitate la 4°C , dar nu mai mult de 5 zile și nu trebuie recongelate.
- Decongelarea se face lent și total înainte de folosire, la temperaturi între 0°C și $+4^{\circ}\text{C}$; Produsele se folosesc doar în ziua în care acestea au fost decongelate, iar până la folosire se păstrează în spații frigorifice. Este interzisă recongelarea produselor.


 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 22 din 44 Exemplar nr.1

8.4.3. Valorificarea rezultatelor activității:

- Fluidizarea fluxului de preparare a hranei;
- Siguranța preparării hranei în condiții de maximă igienă;
- Asigurarea de sortimente diversificate, bogate în substanțe nutritive;
- Satisfacerea cerințelor consumatorilor.


9. RESPONSABILITĂȚI

Nr. crt.	Compartimentul (postul)	SSCC	Casierie UTC-N	Serviciu Contabilitate	Serviciu Financiar	Director DSCC/ Șef SSCC
	Acțiunea (operațiunea)					
	0	1	2	3	4	5
1.	Operare LZA	X		X		
2.	Operare stocuri	X		X		
3.	Organizare proces de fabricație	X				
4.	Transferul produselor alimentare la punctele de lucru/vânzare	X				
5.	Întocmire și afișare prețuri	X				X
6.	Servirea preparatelor finite	X				
7.	Vânzare preparate	X				
8.	Depunere numerar	X	X		X	
9.	Validare documente			X	X	X
10.	Implementare evaluarea riscurilor	X				X


 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
		Pagina 23 din 44
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1

10. ANEXE, ÎNREGISTRĂRI, ARHIVĂRI

Nr. crt.	Denumirea anexe	Elaborator	Aprobă	Nr. exemplare	Difuzare	Arhivare		Alte elemente
						Loc	Perioadă	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1.	PO_DSCC_01_A.01 Diagrama flux privind desfășurarea activităților de preparare a hranei în cantinele UTC-N	DSCC	Rector	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
2.	PO_DSCC_01_A.02 - Lista Zilnică de Alimente	DSCC	Financiar	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
3.	PO_DSCC_01_A.03 - Calcularea Preparatului de bucătărie (Rețetar)	DSCC	SSSCC	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
4.	PO_DSCC_01_A.04 - Avizul de Expediție a Mărfii	DSCC		1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
5.	PO_DSCC_01_A.05 - Fișa de Magazie în format electronic	DSCC	Financiar	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
6.	PO_DSCC_01_A.06 - Raport de Gestiune Zilnic	DSCC	Financiar	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
7.	PO_DSCC_01_A.07 - Avizul de Însoțire a Mărfii	DSCC		1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
		Pagina 24 din 44
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.1

				site-ul UTC-N				
8.	PO_DSCC_04_A.08 - Lista prețurilor pentru meniurile a la carte	DSCC	SSSCC	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
9.	PO_DSCC_04_A.09 - Bonul de casă	DSCC		1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
10.	PO_DSCC_04_A.10 - Cartela de masă	Financiar		1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
11.	PO_DSCC_01_A.11 - Monetar	DSCC	Financiar	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
12.	PO-DSCC_01_A.12 - Chitanța de depunere	Financiar	DSCC	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
13.	PO_DSCC_01_A13 - Situația Vânzărilor	DSCC	SSSCC	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	
14.	PO_DSCC_01_A14 - Evaluarea riscurilor	DSCC	Rector	1exemplar în format letric/ 1 exemplar postat pe site-ul UTC-N	Conform Listei de Difuzare		Până la o nouă ediție/ revizie	

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 25 din 44
		Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.01 Diagrama flux privind desfășurarea activităților de preparare, distribuire și servire a hranei în cantinele UTC-N



PO_DSCC_01_A.02 - Lista Zilnică de Alimente

Tranzacția: 0012020_0020000004341
Exemplar nr. 1
Moneda: RON


UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ NAPOCA
CLUJ-NAPOCA MEMORANDUMULUI, NR. 28

LISTA ZILNICA ALIM.

Cod document: LZA Nr document: 734 Data document: 06-02-2020

Cod predator: 73 - CANTINA OBSERVATOR
Pimitor: 12135 - CANTINA OBSERVATOR, 20 - CANTINA

NR. CRT.	DENUMIRE ARTICOL	COD ARTICOL	CONT CREDITOR	CANTITATE NECESARA	U.M.	CANTITATE ELIBERATA	PRET	VALOARE
30	Surcica (nolada dif)	CT S1C	3020700 20 01	10 000 KG		10 000	13 6250	136 25
31	Amplasare de bui	CT C112	3020700 20 01	4 000 KG		4 000	23 4450	93 78
32	Salata mex carne	CT S20	3020700 20 01	8 000 KG		8 000	6 1040	48 83
33	Varza verde	CT V3	3020700 20 01	47 000 KG		47 000	2 3960	112 71
34	OTET	BF O4	3020700 20 04	2 750 LIT		2 750	5 0000	13 75
35	Oiet	CT O4	3020700 20 01	0 250 LIT		0 250	3 6000	0 90
36	Collet zinc pregatit	CT C117	3020700 20 01	5 500 KG		5 500	36 9870	214 43
37	Isr antiana	CT S12	3020700 20 01	0 700 KG		0 700	8 3430	5 84
38	Castrovet murat	CT C18	3020700 20 01	31 650 KG		31 650	6 4410	203 95
39	Castrovet murat	CT C18	3020700 20 01	12 350 KG		12 350	6 4410	79 55
40	Gogosari murati	CT G9	3020700 20 01	10 240 KG		10 240	11 7670	120 49
41	Gogosari murati	CT G9	3020700 20 01	29 760 KG		29 760	11 7670	350 18
42	Paine	CT P1	3020700 20 01	25 000 BUC		25 000	3 9780	99 46
Data si Summatura								
				Solicitant		Pimitor		
				Seif Compartiman:		Gestionar		
Total general								
4.488 96								

 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	<p>PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N</p>	<p>Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2</p>
		<p>Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2</p>
	<p>PO_DSCC_01</p>	<p>Pagina 28 din 44</p>
		<p>Exemplar nr.1</p>

PO_DSCC_01_A.04 - Avizul de Expediție a Mărfii

SCURT: UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA
 SERVICIUL SOCIAL CANTINE, M. N
 LOCALITATE:

DATA SI ORA ELABOR: 23.03.2023 - 14:00:00 AM
 NR. DOCUMENT: _____
 NR. PAGINI: CURENTE: 1

SIDA BUCURESTI
 NO. SC. _____ DE INC. _____ DEZ. DOC. _____
 EX. _____ DE _____ DE _____


NO.	DESCRIEREA ARTICOL	CANTITATE	UNITATEA DE M.	PREȚUL MED.	VALOAREA TOTALA	REZERVAT
1	PAȘTURI BUNA	10000	KG	1.5000	15000	15000

TOTAL GENERAL: _____
 TOTAL NETO: _____
 TOTAL BRUT: _____
 TAXA PE VALORI ADUGATE: _____
 TOTAL CU TAXA: _____

SCURT: UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA
 SERVICIUL SOCIAL CANTINE, M. N
 LOCALITATE:

PO_DSCC_01_A.05 – Fișa de Magazin în format electronic

UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA		Plan de magazine		SISTEM - DBMS 7.6.67.0			
REZERVORULUI, Nr. 26		In Perioada 01.04.2024 - 30.04.2024		DATA :01.05.2024			
478735				ORA :9:16:31 AM			
				PAGINA :1			
Deletare :data efectiva / Bestiune 12 / Tipul de gestiune 'P', 'B', 'M', 'U', 'T', 'V', 'F', 'P' / Actiunii:CT.DSS / Moneda :RON							
Ordonare :Bestiune - Cod articol - Cant / Tip dor. - Cod doc. - Nr. doc.							
Cod articol	Cant	U.M.	Denumire articol				
Cod doc.	Nr. doc.	Data docene	Duplicatie	Prez	Cantitate	Valoare (R)	
Bestiune 12 - CANTINA MAGAZIN							
CT,CAS	024700.01.02		NUC	Chifle			
Stoc initial					1,453	120,400	
001	12066	01.04.2024	2024	004000000221/2024	040000000221	1,3000	90,000
001	12064	01.04.2024	2024	004000000221/2024	040000000221	2,1000	45,000
001	12067	01.04.2024	2024	004000000226/2024	040000000226	1,3000	70,000
001	12069	01.04.2024	2024	004000000234/2024	040000000234	1,3000	110,000
001	12069	01.04.2024	2024	004000000234/2024	040000000234	2,1000	40,000
001	12070	01.04.2024	2024	004000000242/2024	040000000242	1,3000	30,000
001	12063	01.04.2024	2024	004000000252/2024	040000000252	1,3000	30,000
001	12067	04.04.2024	2024	004000000493/2024	040000000493	1,3000	85,000
001	12067	04.04.2024	2024	004000000493/2024	040000000493	2,1000	50,000
001	12068	04.04.2024	2024	004000000499/2024	040000000499	1,3000	70,000
001	12062	01.04.2024	2024	004000000593/2024	040000000593	1,3000	30,000
001	12063	01.04.2024	2024	004000000596/2024	040000000596	1,3000	30,000
001	12068	01.04.2024	2024	004000000634/2024	040000000634	1,3000	140,000
001	12068	01.04.2024	2024	004000000634/2024	040000000634	2,1000	30,000
001	12069	01.04.2024	2024	004000000641/2024	040000000641	1,3000	70,000
001	12062	11.04.2024	2024	004000000667/2024	040000000667	1,3000	250,000
001	12062	11.04.2024	2024	004000000667/2024	040000000667	2,1000	40,000
001	12063	01.04.2024	2024	004000000682/2024	040000000682	1,3000	70,000
001	12064	11.04.2024	2024	004000000684/2024	040000000684	1,3000	70,000
001	12067	11.04.2024	2024	004000000684/2024	040000000684	1,3000	40,000
001	12065	11.04.2024	2024	004000000689/2024	040000000689	1,3000	70,000
001	12064	12.04.2024	2024	004000000794/2024	040000000794	1,3000	30,000
001	12064	12.04.2024	2024	004000000794/2024	040000000794	2,1000	140,000
001	12069	12.04.2024	2024	004000000793/2024	040000000793	1,3000	30,000
001	12062	13.04.2024	2024	004000000817/2024	040000000817	1,3000	90,000
001	12062	13.04.2024	2024	004000000817/2024	040000000817	2,1000	40,000
001	12064	15.04.2024	2024	004000000828/2024	040000000828	1,3000	70,000
001	12065	16.04.2024	2024	004000000831/2024	040000000831	1,3000	70,000
001	12060	16.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	1,3000	100,000
001	12060	16.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	2,1000	30,000
001	12061	17.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	1,3000	130,000
001	12061	17.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	2,1000	40,000
001	12064	17.04.2024	2024	004000000841/2024	040000000841	1,3000	70,000
001	12067	18.04.2024	2024	004000000857/2024	040000000857	1,3000	90,000
001	12067	18.04.2024	2024	004000000857/2024	040000000857	2,1000	170,000
001	12068	18.04.2024	2024	004000000823/2024	040000000823	1,3000	70,000
001	12069	19.04.2024	2024	004000000830/2024	040000000830	1,3000	20,000
001	12069	19.04.2024	2024	004000000830/2024	040000000830	2,1000	200,000
001	12061	19.04.2024	2024	004000000831/2024	040000000831	1,3000	50,000
001	12063	22.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	1,3000	150,000
001	12063	22.04.2024	2024	004000000835/2024	040000000835	2,1000	170,000
001	12064	22.04.2024	2024	004000000832/2024	040000000832	1,3000	70,000

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1	Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2	Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 30 din 44	

PO_DSCC_01_A.06- Raport de Gestiune Zilnic

UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA

DATA _____

SECȚIA _____


GESTIONAR _____

Raport de gestiune zilnic

Nr.crt.	Numar document	Explicatii	Valoare lei	
			Marfuri	Ambalaje
Intrari		Sold precedent		
Vanzari ◊ iesiri		Total intrari ◊ sold		
		Total vanzari ◊ iesiri		
		Sold final		

Gestionar,

Verificat,

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 31 din 44 Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.07- Avizul de Însoțire a Mărfii

Expeditor: UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA
 Nr. inreg. Reg. Com.:
 C.U.I.: 4288306
 Sediul (loc., str., nr.): MEMORANDUMULUI, NR. 28
 Judetul: CLUJ
 Web:
 Contul:
 Banca:
 Gestiunea expeditoare: 32

Primitor: UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA
 Nr. inreg. Reg. Com.:
 C.U.I.: 4288306
 Sediul (loc., str., nr.): MEMORANDUMULUI, NR. 28
 Judetul: CLUJ
 Web:
 Contul:
 Banca:
 Gestiunea primitoare: 73

AVIZ DE INSOTIRE A MARIII

Nr.: 32112


Data (ziua, luna, anul): 12.03.2020

EXEMPLAR NR. 1

Cod predator: 32 - CANTINA MARASTI

Cod primitor: 73 - CANTINA OBSERVATOR


Nr. crt.	Specificatia (produse, ambalaje, etc.)	U.M.	Cantitatea livrata	Pretul unitar (fara T.V.A.) - RON -	Valoarea - RON -
1	CT.P1 / Paine	BUC	20.000	3.9785	79.57
2	CT.V3 / Varza verde	KG	303.000	2.7250	825.68
3	CT.V9/A / Patrunjel verde	LEG	2.000	13.0800	26.16
			Total		931.41
Semnatura si stampila furnizorului	Delegat: stampila BI/CI Se elib. de: POLITIA CLUJ Mijl. transport: AUTOUTILITARA Nr.: CJ 63 UTH Expediere la data de: 12.03.2020 ora: 09:47 Semnatura (delegat): Semnatura (transportator):	Semnatura de primire:			

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 32 din 44
		Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.08- Lista prețurilor pentru meniurile a la carte

PRETURI MENU A LA CARTE INCEPAND CU DATA 01.12.2019

Ciorba de burta	80/320	gr.....	7.20	lei
Ciorba de fasole boabe	400	gr.....	2.10	lei
Ciorba de cartofi	400	gr.....	1.80	lei
Ciorba de fasole verde	400	gr.....	2.10	lei
Ciorba de perisoare	45/355	gr.....	2.70	lei
Ciorba de varza	400	gr.....	1.80	lei
Ciorba ardelenasca	45/355	gr.....	2.90	lei
Ciorba taraneasca de legume	400	gr.....	1.70	lei
Ciorba taraneasca de vacuta	45/355	gr.....	4.30	lei
Ciorba de conopida	400	gr.....	1.60	lei
Supa carne cu fidea	400	gr.....	1.50	lei
Supa de rosii cu paste fainoase	400	gr.....	1.60	lei
Cartofi prajiti	200	gr.....	2.00	lei
Cartofi natur	250	gr.....	1.20	lei
Cartofi gratinati parizieni	300	gr.....	2.70	lei
Cartofi piure	250	gr.....	1.50	lei
Cartofi taranesti	250	gr.....	1.40	lei
Carnat prajiti	100	gr.....	2.50	lei
Cas pane	110	gr.....	3.00	lei
Chiftelute marinate	80/140	gr.....	3.00	lei
Cus-cus	200	gr.....	1.40	lei
Friptura de porc la tava	90	gr.....	3.70	lei
Ficat de porc cu ceapa	100/100	gr.....	2.50	lei
Ficat la gratar	110	gr.....	1.70	lei
Ficat sote de pui	120/100	gr.....	2.80	lei
Friptura de pasare la tava	120	gr.....	3.10	lei
Gratar porc	100	gr.....	3.60	lei
Gratar cotlet porc	100	gr.....	4.20	lei
Gratar ceafa porc	120	gr.....	4.90	lei
Gratar piept pui	130	gr.....	4.20	lei
Iahnie de fasole	250	gr.....	1.80	lei
Mancare de mazare	200	gr.....	2.20	lei
Macaroane cu branza	250	gr.....	2.20	lei
Macaroane milaneze	250	gr.....	2.20	lei
Bulz ciobanesc cu branza	300	gr.....	3.30	lei
Mamaliguta	200	gr.....	0.50	lei
Mititei prajiti	80	gr.....	2.30	lei
Mustar	25	gr.....	0.20	lei
Oua ochiuri	80	gr.....	1.70	lei
Papricas de cartofi	250	gr.....	1.60	lei
Papricas pulpe pasare cu smantana	120/150	gr.....	3.60	lei
Sef Serv. Social				Intocmit Adm. Cantina

 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 33 din 44
		Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.09- Bonul de casă

**UNIVERSITATEA TEHNICA
DIN CLUJ-NAPOCA**

PUNCT LUCRU : MUN. CLUJ-NAPOCA
STR. OBSERVATORULUI, NR. 34
JUDET CLUJ
CIF : 4288306

OP. 99

RAPORT FISCAL Z

TOTAL ZILNIC TVA A	0.00
TOTAL TVA A 19.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA B	0.00
TOTAL TVA B 9.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA C	0.00
TOTAL TVA C 5.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA D	0.00
TOTAL TVA D 0.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA E	0.00
TOTAL TVA E 0.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA F	0.00
TOTAL TVA F 0.00%	0.00
TOTAL SCUTIT TVA(N)	2.205.30
TOTAL ALTE TAXE(T)	0.00
TOTAL ZILNIC	2.205.30
TOTAL TVA	0.00

GRAND TOTAL 644.958.45

TOTAL ANULARE 0X	0.00
TOTAL REDUCERE 0X	0.00
TOTAL MAJORARE 0X	0.00
FORME PLATA	
CARD 98X	1.005.30
NUMERAR 126X	1.200.00
TOTAL BON ANULAT	
1X	27.30

BONURI FISCALE CU CIF CLIENT

NR. BONURI FISCALE	0
TOTAL ZILNIC	0.00
TOTAL TVA	0.00

NR. BONURI FISCALE 224
NR. BONURI NEFISCALE 1
NR. RAPORT NEFISCALE 4
NUMERAR IN SERTAR 1.200.00
NR. RAPORT Z 225
RESET RAM 0

INITIALIZARE MEMORIE JE NR. 1
DATA/ORA INITIALIZARE 25/01/2019 15:43
09/03/2020 14:46 #01

RZ 2000112511
RAPORT FISCAL
B99A5DC3DF068AE4256AB6B31D6C7178
6C798BC44B1D3F7643EC783EDDF7FD5E

**UNIVERSITATEA TEHNICA
DIN CLUJ-NAPOCA**

PUNCT LUCRU : MUN. CLUJ-NAPOCA
STR. OBSERVATORULUI, NR. 34
JUDET CLUJ
CIF : 4288306

OP. 99

RAPORT FISCAL Z

TOTAL ZILNIC TVA A	0.00
TOTAL TVA A 19.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA B	0.00
TOTAL TVA B 9.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA C	0.00
TOTAL TVA C 5.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA D	0.00
TOTAL TVA D 0.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA E	0.00
TOTAL TVA E 0.00%	0.00
TOTAL ZILNIC TVA F	0.00
TOTAL TVA F 0.00%	0.00
TOTAL SCUTIT TVA(N)	3.954.60
TOTAL ALTE TAXE(T)	0.00
TOTAL ZILNIC	3.954.60
TOTAL TVA	0.00

GRAND TOTAL 583.444.65

TOTAL ANULARE 0X	0.00
TOTAL REDUCERE 0X	0.00
TOTAL MAJORARE 0X	0.00
FORME PLATA	
CARD 218X	2.154.60
NUMERAR 193X	1.800.00
TOTAL BON ANULAT	
0X	0.00


BONURI FISCALE CU CIF CLIENT

NR. BONURI FISCALE	0
TOTAL ZILNIC	0.00
TOTAL TVA	0.00

NR. BONURI FISCALE 411
NR. BONURI NEFISCALE 0
NR. RAPORT NEFISCALE 6
NUMERAR IN SERTAR 1.800.00
NR. RAPORT Z 205


INITIALIZARE MEMORIE JE NR. 1
DATA/ORA INITIALIZARE 25/01/2019 16:10
09/03/2020 18:42 #01

RZ 3000112520
RAPORT FISCAL
ECA7C876E17C99DF8378C0E8F7390F6
D2B8A432C60DE38715A9CAAD8C6CC56C

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 34 din 44 Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.10- Cartela de masă




 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 35 din 44 Exemplar nr.1

PO_DSCC_01_A.11- Monetar

UNIVERSITATEA TEHNICA CLUJ-NAPOCA
 SERVICIUL SOCIAL CAMINE.....
 Data depunerii.....

Bucati/Cupiura	RON
/ 500 lei	
/ 200 lei	
/ 100 lei	
/ 50 lei	
/ 10 lei	
/ 5 lei	
/ 1 leu	
/ 50 bani	
/ 10 bani	
/ 5 bani	
/ 1 ban	
TOTAL	

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 36 din 44 Exemplar nr.1

PO-DSCC_01_A.12- Chitanța de depunere

10/03/2020

<https://cazare.utcluj.ro/cazare/arataChitantaCantina>

Unitatea UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA
 Autorizatie HG Nr.Inreg 91/10
 C.I.F. 4288306
 Sediul: Str. Memorandumului Nr.28
 4001114 Cluj-Napoca, Judetul: Cluj
 Tel 0264-401200

Exemplar 1

Chitanta Seria UTCN Nr. 797990
Data incasarii: 10 / 03 / 2020

Am primit de la
 Suma de **3000.0** lei
 Reprezentand : **vanzari a la carte**
 in valoare de **3000.0** lei

Cantina Observator
treimiilei

Administrator Patrimoniu,

PO_DSCC_01_A13- Situația Vânzărilor

Tranzacția: 0012020 0020000006709
Exemplar nr.1
Moneda: RON

SITUATIE VANZARI

Cod document	Nr document	Data document
SV	732	28-02-2020

UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ-NAPOCA

CLUJ-NAPOCA MEMORANDIUMULUI, NR. 28

Cod predator: 94 - CANTINA OBSERVATOR VANZARE
Primitor: 12135 - CANTINA OBSERVATOR; 20 - CANTINA


NR. CRT.	DENUMIRE ARTICOL	COD ARTICOL	CONT CREDITOR	CANTITATE NECESARA	U.M.	CANTITATE ELIBERATA	PRET	VALOARE
1	MAMALIGA (BULZ) CU BRANZA	BF.M196	3020700.20.04	80.000	PORTIE	80.000	2.2960	183.68
5	CIORBA DE BURTA	BF.C200	3020700.20.04	150.000	PORTIE	150.000	5.1850	777.78
8	CIORBA DE FASOLE	BF.C202	3020700.20.04	700.000	PORTIE	700.000	1.4810	1.036.98
12	CIORBA DE CARTOFI	BF.C207	3020700.20.04	100.000	PORTIE	100.000	1.3330	133.33
13	CIORBA DE CARTOFI	BF.C207	3020700.20.04	100.000	PORTIE	100.000	1.3330	133.34
15	CIORBA DE FASOLE VERDE	BF.C203	3020700.20.04	150.000	PORTIE	150.000	1.5560	233.34
18	CIORBA DE PERISOARE	BF.C201	3020700.20.04	150.000	PORTIE	150.000	1.9260	288.90
21	CIORBA DE VARZA	BF.C231	3020700.20.04	50.000	PORTIE	50.000	1.2590	62.96
22	CIORBA ARDELENEASCA	BF.C205	3020700.20.04	350.000	PORTIE	350.000	2.0740	725.90
26	CIORBA DE VARZA	BF.C206	3020700.20.04	50.000	PORTIE	50.000	1.2580	62.96
27	CIORBA TARANEASCA	BF.C230	3020700.20.04	200.000	PORTIE	200.000	1.3330	266.66
29	CIORBA DE LEGUME	BF.C208	3020700.20.04	50.000	PORTIE	50.000	1.0370	51.85
30	SUPLA DE FIDEA	BF.C209	3020700.20.04	100.000	PORTIE	100.000	1.1110	111.11
31	SUPLA DE ROSII CU PASTE FAINOASE	BF.C256	3020700.20.04	72.000	PORTIE	72.000	1.4810	106.66
32	CARTOFI PRAJITI	BF.C248	3020700.20.04	2.300.000	PORTIE	2.300.000	1.5930	3.662.80
33	CARTOFI PRAJITI	BF.C248	3020700.20.04	6.000	PORTIE	6.000	1.5930	9.56
51	CARTOFI NATUR	BF.C211	3020700.20.04	2.000.000	PORTIE	2.000.000	0.9260	1.851.85
52	CARTOFI NATUR	BF.C211	3020700.20.04	200.000	PORTIE	200.000	1.9260	385.18
67	CARTOFI GRATINATI	BF.C247	3020700.20.04	3.100.000	PORTIE	3.100.000	1.1480	3.558.15
88	CARTOFI PIURE	BF.C216	3020700.20.04	1.185.000	PORTIE	1.185.000	1.8520	2.194.38
89	CARNATI USCATI	BF.C250	3020700.20.04	20.000	PORTIE	20.000	2.2220	44.44
100	CAS PANE	BF.C.145	3020700.20.04	1.550.000	PORTIE	1.550.000	2.2220	3.444.41
101	CAS PANE	BF.C.145	3020700.20.04	400.000	PORTIE	400.000	2.1110	844.44
118	CHIFTELUTE MARINATE	BF.C242	3020700.20.04	200.000	PORTIE	200.000	0.8890	177.76
122	CUS-CUS	BF.C233	3020700.20.04	134.000	PORTIE	134.000	2.7410	367.25
126	FRIPTURA PORC	BF.C212	3020700.20.04	1.267.000	PORTIE	1.267.000	2.7410	3.472.46
127	FRIPTURA PORC LA TAVA	BF.C300	3020700.20.04	186.000	PORTIE	186.000	2.7410	509.78
137	FRIPTURA PORC LA TAVA	BF.C300	3020700.20.04	271.000	PORTIE	271.000	2.0000	542.00
139	SOTE FIGAT PUI	BF.C226	3020700.20.04					

Utilizator:


 <p>UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA</p> <p>SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE</p>	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare:
		Pagina 38 din 44
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.

PO_SSCC_01_A14 – Identificarea, evaluarea și analiza riscurilor


ETAPA PROCES	TIP PRODUS	PERICOL	TIP PERICOL	MASURA DE CONTROL	ACTIUNE CORECTIVA/ CORECTII
1. Recepție-depozitare materii prime	Carne	Miros de alterare; Culoare modificată.	B	Selectare furnizori; Control organoleptic la recepție; Recepție conform specificației tehnice; Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură, umiditate și monitorizare.	Respingerea lotului; Sistarea utilizării lotului și dirijarea lui ca deșeu neigienic după denaturare; Mentenanța agregatului frigorific.
	Preparate din carne	Start superficial de mazăre, miros neplăcut de acru sau de alterat	B	Selectare furnizori; Control organoleptic la receptivitate; Recepție conform specificației tehnice; Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură, umiditate și monitorizare.	Respingerea lotului; Sistarea utilizării lotului și dirijarea lui ca deșeu neigienic după denaturare; Mentenanța agregatului frigorific.
	Legume proaspete	Mucegaiuri	B	Control vizual la recepție; Sortare înaintea depozitării; Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură, umiditate și monitorizare; Verificare pe durata depozitării; Procedura de igienizare.	Respingerea lotului; Sortare și curățare părți bolnave înainte de utilizare; Mentenanță agregatului frigorific.
		Infestare cu larve	B	Control vizual la recepție	Sortare înaintea depozitării și respingerea celor infestate.
		Murdare de pământ	F	Control vizual la recepție; Sortare și dirijare direct la spălare.	Sortare și spălare înaintea utilizării;

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 2 din 44 Exemplar nr.1


	Produse de panificație	Pâine sau chifle infectate cu Bacillus mezentericus; Pâine/chifle cu miros de mucegai.	B	Selectare furnizori; Control organoleptic la recepție; Depozitare în condiții corespunzătoare.	Respingerea lotului, schimbarea furnizorului; Izolarea lotului și dirijarea lui ca deșeu.
	Zahar	Prezența leuconostoc mezenteroides	B	Selectare furnizori; Control organoleptic la recepție; Recepție pe bază de buletin de analiză și efectuare de analize periodice pentru verificarea furnizorului; Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate.	Respingerea lotului; Izolarea lotului și efectuarea de analize microbiologice.
		Infestarea și/sau prezența de urme ale dăunătorilor	F	Control vizual la recepție; Procedura de combatere a dăunătorilor.	Sortarea cu dirijarea ca deșeu neigienic a celor mucegăite
	Condimente	Mucegaiuri	B	Selectare furnizori; Recepție pe bază de aviz sanitar și declarație de conformitate și efectuare de analize periodice pentru verificarea furnizorului; Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate.	Respingerea lotului; Izolarea lotului, marcarea acestora și solicitarea schimbării lotului la furnizor.
2. Pregătire preliminară materii prime	Decongelare carne	Creștere încărcătură bacteriană	B	Decongelarea: <ul style="list-style-type: none"> - în spații frigorifice la max.4 g C; - într-un cuptor cu microunde; - prin imersare în jet de apă potabilă rece (temp. la 21 gr C – timp de cel mult 4 ore); 	Aplicarea unui tratament termic mai avansat pentru cazul în care operația de decongelare nu s-a desfășurat corect după o atentă analiză a caracteristicilor organoleptice; Dirijarea ca deșeu neigienic;

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 3 din 44 Exemplar nr.1


				Utilizarea cărnii imediat după decongelare.	Mentenanța agregatului frigorific.
	Legume proaspete	Impurități ce pot rămâne în masa de legume, fructe pregătite: <ul style="list-style-type: none"> - Murdărie, - Pământ; - Fragmente de sămburi; - Codițe; - Cioburi de sticlă; - Fragmente metalice de la ustensile. 	F	Spălare în mai multe ape pentru îndepărtare nisip, pământ; Îndepărtare corectă a părților necomestibile; Observare vizuală atentă în momentul desfășurării operației; Instruire personal (GHP si GMP) ; Verificarea stării ustensilelor înainte de utilizare.	Spălare suplimentară; Reinstruire personal; Înlocuire ustensile uzate.
		Porțiuni cu mucegai în masa de legume, fructe pregătite	B	Îndepărtarea corectă și completă a porțiunilor mucegăite; Instruire personal.	Sortare suplimentară; Reinstruire personal.
		Contaminare și multiplicare microbiană	B	Depozitare în condiții corespunzătoare de temperatură până la utilizare și monitorizare; Instruire personal; Utilizare de ustensile corect igienizate.	Mentenanța agregatului frigorific; Dirijarea ca deșeu neigienic a produsului alterat; Reinstruire personal.
Felierea	Legume proaspete	Recontaminarea cu bacterii patogene	B	Verificarea modificărilor de aspect a legumelor; Utilizare de ustensile corect igienizate și uscate pentru manipularea produselor;	Dirijarea ca deșeu neigienic a produselor necorespunzătoare; Reinstruire personal,

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 4 din 44 Exemplar nr.1


				Instruire personal pentru efectuarea corectă a operațiilor; Instruire personal privind igiena.	
		Corpuri străine	F	Verificare stare ustensile utilizate; Instruire personal privind comportamentul; Acoperirea recipientelor de păstrare.	Inlocuirea ustensilelor uzate; Separarea porțiunilor cu impurități; Reinstruire personal.
3.Prelucrare termică-prăjire-ex.carne pui	Carne de pui	Prezența/Insuficienta distrugere/recontaminarea cu bacterii patogene	B	Verificarea modificărilor de gust/ miros/ aspect a semipreparatelor înainte de utilizare; Respectarea duratelor și temperaturilor; Răcire imediată dacă nu se consumă în aceeași zi; Utilizare de ustensile corect igienizate și uscate pentru manipularea produselor; Instruire personal pentru efectuarea corectă a operațiilor; Instruire personal privind igiena și comportamentul	Dirijarea ca deșeu neigienic a produselor necorespunzătoare; Prelungirea duratei de tratament termic; Reinstruire personal.
		Corpuri străine	F	Verificare stare ustensile utilizate, Instruire personal privind comportamentul; Acoperirea recipientelor de păstrare.	Inlocuirea ustensilelor uzate; Separarea porțiunilor cu impurități; Reinstruire personal.
		Prezența/ insuficienta distrugere/recontaminarea cu bacterii patogene	B	Verificarea modificărilor de gust/ miros/ aspect a semipreparatelor înainte de utilizare; Respectarea duratelor și temperaturilor; Utilizare de ustensile corect igienizate și uscate pentru manipularea produselor;	Dirijarea ca deșeu neigienic a produselor necorespunzătoare; Prelungirea duratei de tratament termic; Reinstruire personal.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 5 din 44 Exemplar nr.1

				Răcire imediată dacă nu se consumă în aceeași zi; Instruire personal pentru efectuarea corectă operațiilor; Instruire personal privind igiena și comportamentul.	
	Servirea produselor culinare	Creșterea încărcăturii microbiene/contaminare cu bacterii patogene	B	Montarea/ porționarea preparatelor calde sau reincălzite și servirea imediată după montare; Eliminarea de la consum a produselor reincălzite neconsumate; Servirea alimentelor reci la temperaturi de sub 4 gr C; Verificarea stării de igienă a recipientelor, farfuriilor, tacâmurilor etc. utilizate pentru servire; Instruire personal privind igiena personală și comportamentul.	Dirijarea ca deșeu neigienic a produselor necorespunzătoare; Reigienizarea veselei de servire; Reinstruire personal.
		Corpuri străine	F	Verificarea stării veselei de servire; Instruire personal privind comportamentul;	Eliminarea veselei ciobite și degradate; Reinstruire personal.
4. Igienizare	Igienizare echipamente, ustensile, suprafețe care vin în contact cu alimentele	Bacterii patogene	B	Procedura de igienizare; Respectarea periodicității de executare a operațiilor de igienizare; Utilizare de soluții de spălare avizate sanitar și de concentrații corespunzătoare;	Verificarea procedurii; Reinstruire personal; Spălare și dezinfecție suplimentară; Înlocuirea substanțelor utilizate.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2
		Revizia: 2 Nr. de exemplare: 2
	PO_DSCC_01	Pagina 6 din 44 Exemplar nr.1

				Utilizare de soluții de dezinfectare avizate sanitar și de concentrații corespunzătoare; Efectuarea operației de dezinfecție în mod corespunzător; Monitorizarea stării de curățenie a acestor suprafețe; Efectuarea de teste de sanitație periodic.	
	Igienizare spații de lucru	Bacterii patogene	B	Procedura de igienizare, Utilizare de soluții de spălare de concentrații corespunzătoare; Efectuarea operației de dezinfecție în mod corespunzător.	Verificarea procedurii; Reinstruire personal; Spălare suplimentară; Înlocuirea substanțelor utilizate.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA SERVICIUL SOCIAL CĂMINE-CANTINE	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE ȘI SERVIRE A HRANEI LA CANTINELE UTC-N	Ediția: 1 Nr. de exemplare: 2 Revizia: 2 Nr. de exemplare:
		Pagina 38 din 44
	PO_DSCC_01	Exemplar nr.

11. CUPRINS

Nr. comp.	Denumirea componentei din cadrul procedurii formalizate	Pag
-----------	---	-----

1.	LISTA RESPONSABILILOR CU ELABORAREA, VERIFICAREA ȘI APROBAREA EDIȚIEI SAU, DUPĂ CAZ, A REVIZIEI ÎN CADRUL EDIȚIEI PROCEDURII FORMALIZATE.....	1
2.	SITUAȚIA EDIȚIILOR ȘI A REVIZIILOR ÎN CADRUL EDIȚIILOR PROCEDURII FORMALIZATE.....	2
3.	LISTA CUPRINZÂND PERSOANELE LA CARE SE DIFUZEAZĂ EDIȚIA SAU, DUPĂ CAZ, REVIZIA DIN CADRUL EDIȚIEI PROCEDURII FORMALIZATE	3
4.	SCOPUL PROCEDURII	3
5.	DOMENIUL DE APLICARE	4
6.	DOCUMENTE DE REFERINȚĂ.....	4
7.	DEFINIȚII ȘI ABREVIERI	5
8.	DESCRIEREA PROCEDURII	7
9.	RESPONSABILITĂȚI	22
10.	ANEXE, ÎNREGISTRĂRI, ARHIVĂRI.....	23
11.	CUPRINS.....	44