



## COLEGIUL NAȚIONAL „MOISE NICĂRĂ” ARAD

Piața Margareta Bibici Nr.1 ARAD 310126 ROMÂNIA

Telefon: 0040-0257-280598; 280599; Fax: 0040-0257-214190

E-mail: cmmnicoara@yahoo.co.uk

www.moisenicaraoarad.ro

Aprobat în CA 20.09.2022

Nr. 1332/20.09.2022



## Regulament de ordine interioară

### Cantina Colegiului Național „Moise Nicoară” Arad

## Sectiunea I

### Cadru general

**Art. 1.** Activitatea cantinei se desfășoară în baza LEN nr. 1/2011 cu modificările și completările ulterioare, a Legii nr. 22/1969 (cu modificările și completările ulterioare) privind gestionarea bunurilor materiale, a OUG 1997/2001 (cu modificările și completările ulterioare) privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, a Legii nr. 98 din 2016 privind achizițiile publice, OM 1955/1995 (cu modificările și completările ulterioare), regulamentul CE 852/2004 și a deciziilor Consiliului de Administrație al Colegiul Național „Moise Nicoară” Arad.

**Art. 2.** Activitatea este organizată pe tot parcursul anului școlar, cu excepția vacanței de vară sau a altor vacanțe existente într-un an școlar.

**Art. 3.** În fiecare an, în vacanța de vară activitatea cantinei este suspendată pentru efectuarea reparațiilor, igienizărilor în grupurile sanitare, bucătărie, magazie alimente.

## Sectiunea a II-a

### Resurse umane

**Art. 4.** Administratorul de patrimoniu:

- a) organizează și controlează munca personalului din cantină în limitele stabilită de conducerea unității;
- b) informează conducerea unității despre activitatea desfășurată de către personalul din cantină;
- c) răspunde de curătenia cantinei, de încălzirea și iluminatul localului;
- d) urmărește folosirea ratională a alimentelor.

**Art. 5.** Bucătarul:

- a) cunoaște prevederile legii privind gospodărirea fondului de produse alimentare;
- b) pregătește hrana la timp și în bune condiții;
- c) primește alimente de la magazine după ce a participat la cântărirea acestora și semnează foaia de alimente;
- d) urmărește folosirea ratională a alimentelor;
- e) recoltează zilnic probe din meniu pe care le păstrează în frigider 48 de ore;
- f) răspunde de calitatea și cantitatea hranei copiilor, potrivit rației de alimente și regulilor de pregătire a mâncării;
- g) cunoaște rațiile de alimente pentru fiecare copil;
- h) răspunde de starea de curătenie a bucătăriei, veselei, inventarului pe care îl are în primire;
- i) asigură respectarea regulilor de igienă în folosirea alimentelor și în timpul cât servește masa copiilor;
- j) spală vesela în condiții corespunzătoare și o dezinfecțează ori de câte ori este nevoie;
- k) depozitează în condiții igienice vesela;
- l) respectă spațiile pentru fiecare produs alimentar: zarzavat, ouă, carne crudă carne fiarta, pâine, diverse;
- m) cunoaște reguli de dezinfecție a ouălor;
- n) respectă circuitele interne;
- o) poartă halat în permanentă stare de curătenie;
- p) poartă papuci de interior în timpul serviciului.

## Secțiunea a III-a

### Organizarea cantinei

**Art. 6.** Administrarea cantinei este realizată de către administratorul de patrimoniu răspunde de organizarea și funcționarea în condiții optime posibile a tuturor activităților specifice activității de cantină cu tot ceea ce implică acestea.

**Art. 7.** Activitatea cantinei este susținută finanțar de contribuția lunară a părinților copiilor înscriși la cantină.

**Art. 8.** Meniurile realizate la nivelul cantinei sunt stabilite săptămânal de către administratorul de patrimoniu, bucătăreasă și asistenta medicală.

**Art. 9.** Meniurile săptămânale sunt aprobate de către directorul unității de învățământ.

**Art. 10.** Fiecare meniu are rețetă proprie/porție/copil.

**Art. 11.** Aprovizionarea cantinei se face în funcție de meniul săptămânal.

**Art. 12.** Activitatea cantinei presupune activități de aprovizionare, conservare și depozitare a alimentelor și a produselor agroalimentare necesare pentru prepararea hranei și procese tehnologice de preparare și distribuire a hranei.

**Art. 13.** Normele de profilaxie la cantine, cele de transport, depozitare, păstrare, conservare și preparare a alimentelor sunt cele stabilite de organele sanitare. Se impune respectarea riguroasă a normelor legale.

**Art. 14.** Administratorul de patrimoniu va întocmi în timp util planurile de aprovizionare cu produse agroalimentare, temeinic justificate, în funcție de numărul persoanelor care servesc masa la cantină, capacitatele de depozitare, posibilitățile de consum și disponibilitățile financiare.

## Secțiunea a IV-a

### Igiena și comportamentul personalului, referitor la siguranța alimentului

**Art. 15.** Conducerea colegiului asigură angajaților, efectuarea unor controale medicale, conform legilor sanitare în vigoare: la angajare, periodic (de 2 sau 3 ori/an pentru personalul care manipulează alimentele) și ori de câte ori există suspiciunea vreunei boli.

**Art. 16.** Personalul din blocul alimentar va fi inspectat zilnic la începutul programului dacă prezintă: semne de boală, de oboseală fizică avansată, precum și starea de curățenie a echipamentului de protecție. În cazul în care o persoană prezintă una din aceste afecțiuni sau stări, nu va fi lăsat să intre în spațiul de preparare a alimentelor și va fi trimis la medicul de familie.

**Art. 17.** Conducerea colegiului solicită angajaților să anunțe atunci când:

- suferă de o boala transmisibilă prin alimente;
- are simptomele unei boli gastrointestinale acute;
- are leziuni ale pielii infectate pe mâini sau brațe, surgeri din nas, gât, urechi;
- locuiește în același spațiu cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile prin alimente;

**Art. 18.** Angajații cu tăieturi sau răni deschise nu trebuie să manipuleze alimentele sau să atingă suprafețele de contact cu acestea, dacă rănilor nu sunt protejate cu materiale impermeabile la apă.

**Art. 19.** Echipamentul de lucru (de protecție a alimentului) trebuie să fie purtat de tot personalul care manipulează alimente, în timpul programului de lucru.

**Art. 20.** Persoanele care intră în spațiile de preparare sau manipulare a alimentelor trebuie să-și mențină un înalt standard al igienei personale și al echipamentului de lucru pentru a evita transferul unor contaminanți în alimente.

**Art. 21.** Vizitatorii care intră în spațiul de lucru se vor supune acelorași reguli referitoare la siguranța alimentelor ca și personalul stabil.

**Art. 22.** Instruirea personalului care manipulează produse alimentare în legatură cu igiena personală și regulile de comportament privind siguranța alimentelor trebuie efectuată periodic, de către persoane autorizate.

## Secțiunea a V-a

### CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA BLOCULUI ALIMENTAR

**Art. 23.** Curățenia curentă (permanentă) se face pe parcursul zilei, ori de câte ori e nevoie, în timpul desfășurării procesului de preparare a alimentelor sau de depozitare.

**Art. 24.** Curățenia zilnică se face la sfârșitul programului de lucru și constă în protejarea și depozitarea produselor alimentare, igienizarea echipamentelor, ustensilelor, suprafețelor, spațiilor de lucru.

**Art. 25.** Curățenia generală se efectuează periodic și implică o atenție deosebită deoarece trebuie realizată detaliat astfel încât să se asigure curățarea/igienizarea tuturor spațiilor, echipamentelor, suprafețelor de lucru.

## Secțiunea a VI-a

### DREPTURILE ȘI ÎNDATORIRILE INTERNILOR/EXTERNILOR CARE SERVESC MASA LA CANTINĂ

**Art. 26.** Cei care iau masa la cantină au dreptul să folosească bunurile puse la dispoziție în cadrul acesteia.

**Art. 27.** Cei care iau masa la cantină au următoarele obligații:

- a) a) să respecte Regulamentul de Ordine Interioară a Colegiului Național „Moise Nicoară”;
- b) să folosească cu grijă bunurile materiale din dotarea cantinei;
- c) să aibă o ținută corespunzătoare, să se comporte civilizat cu colegii și personalul cantinei;
- d) să respecte orarul de funcționare;
- e) să nu scoată din incinta cantinei vesela, tacâmurile și alte materiale aferente;
- f) să nu intre în blocul alimentar, în depozite și în magazie;
- g) să nu introducă în cantină materiale sau obiecte ce prezintă pericol sanitar, sunt toxice sau inflamabile;
- h) să nu introducă băuturi alcoolice, substanțe halucinogene în cantină;
- i) să nu fumeze în cantină;
- j) să nu organizeze/să nu participe la manifestări care aduc prejudicii imaginii unității de învățământ.

## Secțiunea a VII-a Dispozitii finale

**Art. 28.** Prezentul regulament intră în vigoare după aprobarea acestuia în Consiliul de Administrație al unității de învățământ.

**Art. 29.** Regulamentul poate fi modificat și completat în concordanță cu prevederile normelor legale în vigoare sau dacă o cer necesitățile interne ale Colegiului Național „Moise Nicoară”.

**Art. 30.** Programul de funcționare a cantinei școlare :

LUNI	10:50 – 15:15
MARȚI	10:50 – 15:15
MIERCURI	10:50 – 15:15
JOI	10:50 – 15:15
VINERI	10:50 – 15:15

Întocmit:  
Director adjunct,  
prof. dr. Maxim Andreia-Nicoleta

