

## **GHID de utilizare pentru angajații blocului alimentar din cadrul taberelor de odihnă**

***Recomandările prezentul ghid sunt transpuse din prevederile actelor normative:***

- Hotărârea Guvernului nr.722/2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor din instituțiile de învățământ general;
- Hotărârea Guvernului nr.1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
- Hotărârea Guvernului nr.1211/2016 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de educație timpurie.

Persoana responsabilă de respectarea reglementărilor privind siguranța alimentelor în cadrul taberelor de odihnă sunt: administratorul, de comun cu fondatorul.

### **Cerințe privind livrarea/transportarea produselor alimentare**

Toate produsele alimentare vor fi livrate prin intermediul mijloacelor de transport autorizate sanitar-veterinar de către Subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor. Vehiculul care transportă produse alimentare este echipat cu cameră frigorifică, ce asigură păstrarea produselor alimentare la temperaturile stabilite. Produsele alimentare perisabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și răcire, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii. La transportare produsele alimentare vor fi însoțite de documente care certifică recepționarea lor. Mijloacele de transport a produselor alimentare, precum și ambalajele de transportare trebuie să fie păstrate permanent în perfectă stare tehnică și de curățenie; acestea vor fi spălate și dezinfectate după fiecare transportare. Se va respectat regimul de vecinătate la transportarea produselor alimentare.

Produsele alimentare se livrează în instituție în cantitățile solicitate conform cererii prealabile a magazinerului/șefului de producere. Agenții economici livrează instituției produse de calitate, în ambalajul producătorului, cu indicarea clară a termenului de valabilitate de la data producerii, îmbutelierii, fabricării.

Agenții economici livrează în instituții produse alimentare în corespundere cu caietul de sarcini, respectând cu exactitate aceleași denumiri în toate certificatele de însoțire.

Produsele alimentare sînt însoțite de acte ce confirmă proveniența și calitatea acestora. Copiile certificatelor și ale facturilor ce însoțesc produsele alimentare în instituție sînt confirmate prin semnătură de persoana împuternicită a agentului economic.

## **Cerințe privind recepționarea, păstrarea, manipularea produselor alimentare**

La recepționarea produselor, în primul rând se verifică mijlocul de transport, și anume, autorizația sanitar-veterinară în original a autovehiculului, în corespundere cu actele de însoțire ale autovehiculului și destinația mărfii, carnetul medical al șoferului și cel al însoțitorului său, cu mențiunile respective privind controlul medical și instruirea igienică.

La recepționarea produselor se verifică: corespunderea denumirii produsului de pe ambalaj/etichetă cu produsul livrat, termenul de valabilitate, cantitatea, calitatea conform indicilor organoleptici și corespunderea lor cu actele de însoțire (**certificate de inofensivitate, calitate, certificat sanitar-veterinar, facturi fiscale cu ștampilă umedă, lizibile și vizibil scrise**), precum și starea intactă a fiecărui ambalaj.

Se interzice achiziționarea produselor alimentare fără acte ce atestă calitatea și trasabilitatea lor. De asemenea, se interzice recepționarea produselor alimentare alterate și cu termenul expirat.

Produsele alimentare se achiziționează pe măsura necesităților, în dependență de termenele de valabilitate ale acestora și posibilitățile tehnice de depozitare, iar a celor perisabile să nu depășească necesitățile de consum pentru 2 zile:

- 1) produse de băcănie, crupe, paste, boboase, sucuri – cu termen de consum de până la 1 lună;
- 2) fructe și legume – cu termen de consum de 7 zile calendaristice, iar fructele ușor alterabile, precum cireșe, vișine, piersici, caise, prune, struguri și verdeață – cu termen de consum de 2 zile calendaristice;
- 3) produse de panificație, precum biscuiți, turte, covrigei – cu termen de consum de 1-2 săptămîni;
- 4) produse ușor perisabile, precum peștele congelat – cu termen de consum de 2 zile calendaristice, iar carnea refrigerată – cu termen de consum zilnic;
- 5) produse lactate, precum lapte, brînză de vaci, iaurt, chefîr – cu termen de consum zilnic;
- 6) ouă dietetice, brînză cu cheag tare/cașcaval, unt – cu termen de consum de 7 zile calendaristice;
- 7) pîinea, franzela – cu termen de consum zilnic; pîinea procurată de la agenții comerciali se recepționează obligatoriu în ambalaje de desfacere.

În ziua recepționării materiei prime și produselor alimentare de către șeful de depozit se completează Registrul de predare-primire;

În cazul necorespunderii cantității și sortimentului real al produselor cu datele facturii fiscale sau în cazul depistării produselor alterate, lipsei etichetelor pe ambalaj sau a etichetelor duble, lipsei termenului de valabilitate pe ambalaj, șeful

de producere/magazinerul/asistentul medical este obligat să anunțe furnizorul cu solicitarea înlocuirii produsului/lor neconform/e.

### **Responsabilități persoanelor din blocuri alimentare**

După recepționare produsele alimentare sunt plasate/aranjate în conformitate cu condițiile de păstrare, indicate pe ambalaj, în camerele frigorifice/frigider sau depozit cu respectarea regulilor de vecinătate și marcarea rafturilor.

Depozitarea produselor alimentare se face în condiții care asigură păstrarea maximală a valorii nutritive, a proprietăților organoleptice și fizico-chimice, precum și excluderea contaminării microbiene. În acest scop produsele alimentare sunt depozitate în încăperi sau spații special amenajate, protejate de dăunători (rozătoare și insecte), dotate cu instalațiile și utilajul necesar pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație (Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică).

Lucrătorii blocului alimentar și ai depozitului pentru păstrarea produselor alimentare trebuie:

- 1) să aibă pregătire profesională în domeniul alimentației publice și igienei privind prepararea, prelucrarea și păstrarea produselor alimentare pentru consum în cadrul unităților care prestează servicii de alimentație publică;
- 2) să manipuleze, să prepare produsele alimentare și să servească bucatele finite doar în vestimentație și echipament curat de protecție;
- 3) să susțină examenul medical și instruirea igienică;
- 4) să mențină un grad înalt de curățenie la locul de muncă și de igienă personală;
- 5) să prepare bucatele, folosind ustensilele și vasele conform destinației;
- 6) să permită accesul în blocul alimentar și în depozit doar membrilor comisiei de triere, persoanelor abilitate cu funcții de control, care sînt însoțite de directorul instituției sau lucrătorul medical.

### **Cerințe privind organizarea alimentației copiilor**

Neapărat vor fi marcate ustensilele, și anume:

- *Pentru prelucrarea cărnii, peștelui, legumelor și altor produse se folosesc ustensile de tranșare (nu mai puțin de 2 complete) din material rezistent, inofensiv pentru sănătatea omului care poate fi ușor supus prelucrării umede, curățare, dezinfectare cu suprafață netedă și permis pentru contact cu produsele alimentare. Ustensilele de tranșare trebuie marcate vizibil: „CC” (carne crudă), „CF” (carne fiartă), „PC” (pește crud), „PF” (pește fiert), „LF” (legume fierte), „LC” (legume crude), „Gastronomie”, „Scrubie”, „Pîine”.*
- Vesela de bucătărie, mesele, inventarul trebuie să fie marcat și utilizat conform destinației. Pentru fierberea laptelui este prevăzută veselă separată de cea pentru fierberea compotului sau altor băuturi. Toată vesela blocului alimentar se păstrează pe polițe speciale și suporturi, iar ustensilele de

tranșare – în dulapuri. Numărul veselei și seturilor de bucătărie, utilizate în același timp, trebuie să corespundă numărului de copii din grup conform listei.

**Personalul trebuie să aibă veselă și seturi de bucătărie separate.**

- Obligatoriu trebuie să fie întocmite meniurile-model care vor fi coordonate cu reprezentanții subdiviziunilor teritoriale ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică.
- Trebuie să fie elaborate fișe tehnologice pentru toate bucatele preparate în instituțiile.
- Vor fi elaborate și completate obligatoriu următoarele documentație: Registrul de triaj al produselor ușor alterabile, care se completează de către șeful de depozit. Registrul de triaj al produselor culinare finite – de comisia de triere formată prin ordinul conducătorului instituției, registrul de evidență a regimului de temperatură în utilajul frigorific – de către bucătarul-șef, registrul de evidență a sănătății se completează de lucrătorul medical.

**Cerințe privind colectarea probelor diurne**

- Colectarea probelor diurne se face în cantități nu mai mici de 150 grame per produs și se realizează zilnic conform meniului de repartitie de către lucrătorul medical, iar în lipsa acestuia – de către bucătarul-șef/bucătar.
- Probele diurne sînt prelevate într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și marcat „Probe diurne” și se păstrează într-un frigider special destinat pentru aceasta, în containere separate pentru fiecare zi, la temperatura de la 1°C pînă la +4°C, pentru o perioadă de 72 de ore, fiind însoțite de meniul zilnic de repartitie.

**Cele mai des neconformități depistate în blocurile alimentare în unitățile de tabere de odihnă:**

- Admiterea în alimentația copiilor a produselor interzise;
- Lipsa instruirii igienice la personalul implicat în procesul tehnologic;
- Încrucișarea procesului tehnologic;
- Starea igienică a blocului alimentar necorespunzătoare;
- Lipsa echipamentului sanitar a personalului din blocul alimentar;
- Neimplementarea regulilor generale de igienă;
- Nerespectarea condițiilor de depozitare a produselor alimentare și a criteriilor de vecinătate;
- Nu se duce evidența produselor alimentare ușor perisabile.

## **Recomandările ANSA**

1. **Operatorii din domeniul alimentar trebuie să fie autorizați sanitar-veterinar** sau înregistrați de către Direcțiile teritoriale pentru siguranța alimentelor, cu prezentarea documentului confirmativ în original;
2. *Produsele alimentare să fie însoțite cu documente ce atestă proveniența și siguranța lor eliberate în conformitate cu legislația în vigoare;*
3. **Transportarea produselor alimentare să fie efectuată cu transport specializat și autorizat sanitar-veterinar;**
4. *Produsele alimentare să fie ambalate, etichetate și marcate în conformitate cu legislația în vigoare;*
5. *Fiecare tip de produse alimentare să provină de la un singur producător sau importator;*
6. *Se interzice în scopul preparării bucatelor asigurarea cu carne de pasăre în formă de semifabricate marinate, inclusiv cu adaosul unor aditivi alimentari și condimente;*
7. *Peștele congelat trebuie să fie în stare eviscerată și fără cap;*
8. *Se interzice asigurarea unităților menționate cu produse lactate, care conțin grăsimi vegetale, cum ar fi: produs de brânză, produs de cașcaval, produs de smântână, etc.;*
9. *Produsele de panificație în special pâinea să fie ambalată și etichetată obligatoriu în conformitate cu cerințele legislației în vigoare;*
10. *Se admit spre consum și procesare fructe și legume numai în stare proaspătă.*
11. *La elaborarea caietelor de sarcini să fie incluși și specialiștii din Direcțiile teritoriale pentru siguranța alimentelor;*
12. *Operatorii din domeniul alimentar să prezinte suplimentar și o concluzie eliberată la etapa organizării licitației, cu privire la respectarea legislației în domeniu.*

***Lista documentelor-model elaborate și completate,  
care trebuie să le dețină blocurile alimentare, precum și lista recomandărilor***

**Anexa nr. 1 la HG nr.722/ 2018**

Instrucțiunea privind organizarea alimentației  
copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general

**REGISTRU DE PREDARE-PRIMIRE A PRODUSELOR ALIMENTARE**

| Nr.<br>crt. | Data și ora<br>recepționării<br>produsului |     | Denumirea<br>produsului<br>recepționat | Calitatea<br>produsului<br>după<br>indicatorii<br>organoleptici<br>(miros,<br>culoare,<br>consistență) | Prezența actelor de<br>însoțire a<br>produsului și<br>corespunderea<br>acestora cu marfa și<br>termenele de<br>valabilitate:<br><br>1) certificat sanitar-<br>veterinar;<br><br>2) certificat de<br>inofensivitate;<br><br>3) certificat de<br>calitate;<br><br>4) certificat de<br>conformitate;<br><br>5) factură fiscală | Livrat<br>(numele,<br>prenumele<br>persoanei<br>și<br>semnătura) | Recepționat<br>(numele,<br>prenumele<br>persoanei și<br>semnătura) |
|-------------|--------------------------------------------|-----|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|             | Data                                       | Ora |                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                  |                                                                    |
|             |                                            |     |                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                  |                                                                    |
|             |                                            |     |                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                  |                                                                    |

**ACT**  
**de constatare a produsului necalitativ**  
întocmit la data \_\_\_\_\_

Comisia de constatare, constituită din:

1. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)
2. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)
3. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)

a constatat și a stabilit următoarele:

La data de \_\_\_\_\_, în procesul efectuării analizei organoleptice a produsului \_\_\_\_\_, s-a depistat ca fiind necalitativ (se va indica ce anume nu corespunde cerințelor, de exemplu: cartofii stricați, încolțiți, de culoare verde; peștele mărunt, cu paraziți în țesutul muscular; carnea este cu miros strident, de culoare vineție, biscuiții fărâmicioși, ouăle murdare, fără ștampilă, expirate, crupele de hrișcă sunt cu iz de mușegai), în cantitatea de \_\_\_\_\_ gr/kg.

Având în vedere cele prezentate, răspunderea civilă pentru pagubele constatate și evaluate potrivit prezentului act îi revine \_\_\_\_\_.  
(denumirea agentului economic furnizor)

Produsul depistat necalitativ se returnează agentului economic furnizor  
\_\_\_\_\_ pentru a fi înlocuit cu alt produs calitativ.

Actul s-a întocmit în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

COMISIA:

1. \_\_\_\_\_;  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)
2. \_\_\_\_\_;  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)
3. \_\_\_\_\_ .  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)

**Recepționat de:**

(se indică numele, prenumele furnizorului/șoferului/însoțitorului)

\_\_\_\_\_

la data de \_\_\_\_\_, ora \_\_\_\_\_

**Directorul instituției**

**Nume, prenume (semnătura și ștampilă)**

**ACT**  
**de constatare a încălcărilor**  
întocmit la data \_\_\_\_\_

Comisia de constatare, constituită din:

1. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)
2. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)
3. \_\_\_\_\_,  
(numele, prenumele) (funcția)

a constatat și a stabilit următoarele:

La data de \_\_\_\_\_, în procesul de examinare a actelor de însoțire ale vehiculului; actelor de însoțire ale produselor alimentare \_\_\_\_\_, s-au depistat neconcordanțe între produsul livrat și certificatul sanitar-veterinar (se va indica ce anume nu corespunde cerințelor, de exemplu: certificatul sanitar-veterinar al vehiculului nu corespunde pașaportului tehnic, numărului de înmatriculare al acestuia; certificatul de calitate este eliberat pentru un lot de produs, iar pe cutie este indicată altă informație etc. *se specifică*).

Având în vedere cele prezentate, răspunderea civilă pentru pagubele constatate și evaluate potrivit prezentului act îi revine \_\_\_\_\_.  
(denumirea agentului economic furnizor)

Produsul în privința căruia s-au depistat neconcordanțe în actele de însoțire se returnează agentului economic furnizor \_\_\_\_\_ pentru a fi prezentat conform cerințelor de livrare.

Actul s-a întocmit în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

COMISIA:

1. \_\_\_\_\_;  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)
2. \_\_\_\_\_;  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)
3. \_\_\_\_\_ .  
(numele, prenumele, funcția, semnătura)

**Recepționat de:**

(se indică numele, prenumele furnizorului/șoferului/însoțitorului)

\_\_\_\_\_

la data de \_\_\_\_\_, ora \_\_\_\_\_

**Directorul instituției**

**Nume, prenume (semnătura și ștampila)**

**REGISTRU**  
**privind efectuarea procedurilor de dezinfecție, dezinfecție, deratizare**

| <b>Nr.<br/>crt.</b> | <b>Data</b> | <b>Efectuarea procedurilor de<br/>dezinfecție, dezinfecție,<br/>deratizare (<i>de nominalizat</i>).<br/>Denumirea preparatului</b> | <b>Locul<br/>efectuării<br/>procedurilor<br/>de<br/>dezinfecție,<br/>dezinfecție,<br/>deratizare</b> | <b>Responsabil</b> | <b>Semnătura</b> |
|---------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
|                     |             |                                                                                                                                    |                                                                                                      |                    |                  |
|                     |             |                                                                                                                                    |                                                                                                      |                    |                  |

### **Lista utilajului pentru dotarea blocului alimentar**

| <b>Denumirea încăperii</b>                                                  | <b>Utilajul</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Depozit (magazie, hambar)                                                   | Stelaje, palete, dulapuri frigorifice (la necesitate) cu regim de funcționare „+0-4 <sup>0</sup> C” și „-18 <sup>0</sup> C”                                                                                                                                                                                                                                       |
| Secția de legume (prelucrarea preliminară a legumelor, inspectare, sortare) | Mese de lucru (nu mai puțin de 2 unități), utilaj de porționare și curățare a legumelor, căzi pentru spălarea legumelor, chiuvetă pentru spălarea mâinilor                                                                                                                                                                                                        |
| Secția de prelucrare preliminară a cărnii /peștelui                         | Mese de lucru (pentru porționarea cărnii, peștelui) nu mai puțin de 2 unități; cântar de control; utilaj frigorific cu spații de răcire, conform capacității produselor depozitate ce permite respectarea principiului compatibilității și prevenirea contaminării secundare; tocător; trunchi pentru tranșarea cărnii; 2 căzi; chiuvetă pentru spălarea mâinilor |
| Secția caldă                                                                | Mese de lucru (nu mai puțin de 2 unități pentru produse semipreparate/semiprocessate și produse finite), utilaj tehnologic pentru tratarea termică a bucatelor(reșou, tigaie electrică, cuptor etc.), cântar, chiuvetă pentru spălarea mâinilor                                                                                                                   |
| Secția rece                                                                 | Mese de lucru (nu mai puțin de 2 unități), cântar, unități frigorifice în cantități reieșind din cantitatea produselor și asigurarea posibilității de respectare a principiului compatibilității                                                                                                                                                                  |
| Spălătoria pentru vesela de bucătărie                                       | Masă de lucru, 2 căzi, chiuvetă pentru spălarea mâinilor, stelaje pentru vesela curată                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Spălătoria utilajului returnabil                                            | 2 căzi, stelaje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## **Sortimentul produselor alimentare de bază pentru organizarea alimentației copiilor în instituțiile de educație timpurie**

### **Carne și produse din carne de calitate superioară și categoria I:**

carne de vită;  
carne de vițel;  
carne degresată de porc și oaie;  
carne de pasăre refrigerată (găină, curcan);  
carne de iepure.

### **Ouă:**

Ouăle de găină – numai fierte sau sub formă de omletă.

### **Lapte și produse lactate:**

lapte cu grăsimea de 2,5%, 3,2%, pasteurizat;  
brânză de vaci cu grăsimea nu mai mult de 5% numai prelucrată termic;  
cașcaval divers, fără piper (tare, semi tare, moale);  
smântână cu grăsimea de 10%, 15%, numai după prelucrare termică;  
produse lactate de producere industrială – lapte covăsit, bifidoc, chefir, iaurturi, lapte acru;  
frișcă.

### **Grăsimi alimentare:**

unt fără grăsimi vegetale;  
ulei vegetal (de floarea soarelui, porumb – numai rafinate, de rapiță, măsline) – pentru salate,  
vinegretă, felul II.

### **Produse de patiserie:**

gemuri, dulceață cu fracția masică de substanțe uscate solubile care depășește 60%, miere (în  
funcție de toleranța individuală) – de fabricare industrială.

### **Legume:**

legume proaspete: cartofi, varză alba, varza roșie, conopidă, varză de Bruxelles, broccoli, varză  
de mare, morcov, sfeclă, castraveți, tomate, ardei dulci, vinete, dovlecei, patisoni, ceapă (inclusiv  
verde), usturoi (în funcție de toleranța individuală), pătrunjel, mărar, frunze de salată, măcriș,  
spanac, țelină, ridiche, bostan, mazăre verde, pastă de tomate, tomate-piure;  
legume rapid congelate (semifabricate curățate): cartofi, varză, conopidă, varză de Bruxelles,  
broccoli, varză de mare, morcov, sfeclă, ardei dulci, dovlecei, vinete, ceapă, spanac, țelină,  
bostan, mazăre verde, păstăi.

### **Fructe:**

mere, pere, banane, prune, piersici, caise, pomușoare (cu excepția căpșunei, inclusiv înghețate  
rapid);  
citrice (portocale, mandarine, lămâi – în dependență de toleranța individuală);  
fructe tropice (mango, kiwi, ananas, guava) – în dependență de toleranța individuală);  
fructe uscate.

### **Leguminoase:**

mazăre, fasole, linte.

### **Sucuri și băuturi:**

sucuri naturale autohtone și de import, nectare de producere industrială (limpezite și cu pulpă);  
sucuri din fructe naturale;

băuturi vitaminizate preparate industrial fără conținut de conservanți și aditivi alimentari artificiali;  
cacao, ceai.

**Conserve:**

conserve din carne de vită (în mod de excepție, în lipsa cărnii), pentru prepararea felului I numai după tratare termică (*în cazurile în care lipsește carnea*);  
somon, saia (pentru prepararea supelor);  
compoturi, felii din fructe;  
icre din vinete (prelucrate în prealabil) și dovlecel;  
mazăre verde numai după tratare termică;  
porumb dulce numai după tratare termică;  
păstăi conservate numai după tratare termică;  
tomate și castraveți murați.

**Pâine:**

pâine (de secară, de grâu, sau din amestec de făină, preponderent fortificată);  
crupe și paste făinoase (fără restricții).

**Sare iodată.**

## **Produsele alimentare interzise pentru alimentația copiilor**

### **Carne și produse din carne:**

carne de animale și păsări sălbatice;  
materie primă din carne de pasăre cu conținut de colagen;  
carne de categoriile II, III și IV;  
carne cu conținutul de oase, grăsime sau colagen mai mult de 20%;  
subproduse, cu excepția ficatului, limbii și inimii;  
mezeluri (crenvurști, safalade, parizer etc.);  
carne de pasăre (neprelucrată);  
carne de păsări înotătoare;  
carne afumată.

### **Bucate, preparate din carne de pasăre și pește:**

tobă, bucate preparate din rămășițe de carne, diafragmă, rulade din țesuturile moi din capete;  
bucate, care nu au fost supuse prelucrării termice, cu excepția scrumbiei, somonului, păstrăvului;  
pește afumat.

### **Conserve:**

conserve cu semne de deformatizare, bombate, cu ambalajul ruginit sau deformat, fără etichete;  
conserve cu adaos de conservanți artificiali, aromatizatori, coloranți, potențatori de gust etc.

### **Grăsimi:**

grăsimi culinare, grăsime de porc sau oaie, margarină;  
unt cu grăsimi vegetale;  
bucate și produse culinare prăjite în grăsimi (în friptură), chipsuri;  
grăsimi vegetale (parțial)hidrogenate (palmier, spread, grăsimi trans etc.) .

### **Lapte și produse lactate:**

lapte și produse lactate din gospodării nefavorabile epidemiologic;  
lapte nepasteurizat;  
produse lactate, brânzică preparată cu grăsimi vegetale;  
înghețată;  
brânză din lapte nepasteurizat;  
smântână neambalată fără prelucrare termică;  
lapte acru preparat în condiții casnice;  
„produs de iaurt”, „produs de brânză”, „produs de smântână”,

produse lactate cu adaos de zahăr, cum ar fi iaurtul îndulcit, laptele condensat.

**Ouă:**

ouă de păsări înotătoare;

ouă cu coaja murdară, cu o gradație neuniformă și sparte;

ouă din gospodării nefavorabile la salmoneloză.

**Produse de patiserie:**

produse de patiserie cu cremă (prăjituri, torte) și creme;

zefir, bezele, marmeladă;

ciocolată, bomboane de ciocolată;

galete, crackere, napolitane, turte dulci, checuri, chipsuri;

biscuiți cu ulei de palmier sau uleiuri hidrogenate.

**Alte produse:**

orice produse culinare și bucate preparate în condiții casnice (nu industriale) și aduse de la domiciliu (inclusiv, pentru organizarea sărbătorilor și zilelor de naștere);

felurile I și II de bucate preparate în baza concentratelor alimentare de preparare rapidă;

crupele, făina, fructele uscate și alte produse alimentare impurificate, produsele infestate cu dăunători de ambar;

ciupercile și bucatele preparate din ele;

băuturile carbogazoase, energizante și cvasul;

oțetul, muștarul, hreanul, ardeiul iute și alte condimente picante, care conțin aceste produse, inclusiv sosurile iuți, ketchupul, maioneza și sosurile din maioneză;

fructele și legumele marinate (castraveți, tomate, prune, mere etc.);

cafeaua solubilă și naturală;

sâmburi de caise, migdale și arahide;

caramele, inclusiv acadele;

produse alimentare, inclusiv produse de patiserie, cu conținut de alcool.

### Fișă tehnologică

Fișă tehnologică nr. \_\_\_\_\_

Denumirea articolului: \_\_\_\_\_

Numărul rețetei: \_\_\_\_\_

Denumirea catalogului de rețete: \_\_\_\_\_

| Denumirea materiei prime    | Cantitatea de materie primă și semifabricate utilizate |        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|--------|
|                             | pentru o porție                                        |        |
|                             | brut, g                                                | net, g |
|                             |                                                        |        |
|                             |                                                        |        |
| Cantitatea produsului finit |                                                        |        |

#### Compoziția chimică a articolului:

| Valoarea nutritivă |           |            |                            | Vitamina C,<br>mg |
|--------------------|-----------|------------|----------------------------|-------------------|
| Proteine, g        | Lipide, g | Glucide, g | Valoarea calorică,<br>kcal |                   |
|                    |           |            |                            |                   |

Procesul tehnologic \_\_\_\_\_

### REGISTRUL de triaj al produselor culinare finite

| Data, ora preparării | Timpul de triaj | Denumirea felului de bucate,<br>produsului culinar | Aprecieria organoleptică și<br>calitatea prelucrării termice a<br>produsului | Timpul finalizării procesului<br>tehnologic | Semnătura grupei de triaj | Notă* |
|----------------------|-----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|-------|
| 1                    | 2               | 3                                                  | 4                                                                            | 5                                           | 6                         | 7     |
|                      |                 |                                                    |                                                                              |                                             |                           |       |

**\*Notă:** se indică cazurile de interzicere a realizării produselor culinare gata.

### REGISTRUL de triaj al produselor ușor alterabile

| Data, ora achiziționării produselor<br>alimentare și materiei prime | Denumirea produselor alimentare | Cantitatea produselor alimentare și<br>materiei prime achiziționate<br>(kg, litri, bucăți) | Numărul facturii de achiziții | Condițiile de păstrare și termenul de<br>valabilitate (după indicațiile<br>producătorului) | Data și ora utilizării de facto a<br>produselor alimentare și materiei<br>prime | Semnătura persoanei responsabile | Notă* |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|
| 1                                                                   | 2                               | 3                                                                                          | 4                             | 5                                                                                          | 6                                                                               | 7                                | 8     |
|                                                                     |                                 |                                                                                            |                               |                                                                                            |                                                                                 |                                  |       |

**\*Notă:** se indică cazurile de rebutare, returnare a produselor și altele.

## REGISTRUL de evidență a regimului de temperatură în utilajul frigorific

| Nr. d/o | Denumirea unității frigorifice | Luna/ziua (t <sup>0</sup> C) |   |   |   |   |   |
|---------|--------------------------------|------------------------------|---|---|---|---|---|
|         |                                | 1                            | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|         |                                |                              |   |   |   |   |   |
|         |                                |                              |   |   |   |   |   |

## REGISTRUL de evidență a sănătății

| Nr.<br>d/o | Numele, prenumele<br>angajatului * | Funcția | Luna/zile ** |   |   |   |   |   |   |     |
|------------|------------------------------------|---------|--------------|---|---|---|---|---|---|-----|
|            |                                    |         | 1            | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ... |
| 1.         |                                    |         |              |   |   |   |   |   |   |     |
| 2.         |                                    |         |              |   |   |   |   |   |   |     |
| 3.         |                                    |         |              |   |   |   |   |   |   |     |
|            |                                    |         |              |   |   |   |   |   |   |     |

Remarcă:

\* Lista lucrătorilor, menționați în registrul la ziua evaluării corespunde numărului de lucrători în schimb din ziua respectivă.

\*\* Indicații convenționale:

S – sănătos;

EL – eliberat din lucru;

Zl – zi liberă;

C/B – concediu de boală.

### Meniu-model

| Denumirea mesei                                                                                 | Denumirea bucatelor | Gramajul bucatelor | Substanțele nutritive, g |         |         | Valoarea energetică (kcal) | Vitamina C | Numărul rețetei |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------------|---------|---------|----------------------------|------------|-----------------|
|                                                                                                 |                     |                    | proteine                 | grăsimi | glucide |                            |            |                 |
| Ziua 1                                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| dejun:                                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| ...                                                                                             |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| prânz:                                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| ...                                                                                             |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Total prima zi                                                                                  |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Ziua a 2-a                                                                                      |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| dejun:                                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| ...                                                                                             |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| prânz:                                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| ...                                                                                             |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Total, ziua a 2-a etc.                                                                          |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Total, întreaga perioadă                                                                        |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Indicatori medii, întreaga perioadă                                                             |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |
| Conținutul de proteine, lipide și glucide din meniu în % față de calorajul perioadei respective |                     |                    |                          |         |         |                            |            |                 |

