

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 1 din 9
	SERVICIUL SOCIAL	Revizia:0

Nr. 8758 / 12.12.2025

C.A. 15.12.2025
se aproba

PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC

Aprobat,
Președinte Consiliul de Administratie-RECTOR,
Prof.univ.dr.ing.RADU Sorin Mihai

Nr.crt.	Operațiunea	Numele și prenumele	Funcția	Data	SEMNĂTURA
1.	Elaborat	Ing.ec. RAKOVSZKY Iolanda	Șef Serv. Social	9.12.2025	
2.	Verificat	Dr.ing.ec. CUCĂILĂ Marius	Director general administrativ	9.12.25	
3.	Avizat	Prof.univ.dr.ec. DURA Codruța	Prorector Învățământ și asigurarea calității-Președinte C-SCMI	9.12.25	
4.	Aprobat	Prof.univ.dr.ing. RADU Sorin Mihai	RECTOR-Președinte CA	9.12.2025	
5.	Arhivare	Ing.ec.RAKOVSZKY Iolanda	Șef Serv. Social	9.12.2025	

Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENTESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 2 din 9
		Revizia:0

CUPRINS

1. Scopul procedurii operaționale.....	3
2. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale.....	3
3. Documente de referință (reglementări) aplicabile activității procedurate.....	3
3.1. Reglementări internaționale.....	3
3.2. Legislație primară.....	4
3.3. Legislație secundară.....	4
3.4. Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice.....	4
4. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională.....	4
4.1. Definiții ale termenilor.....	4
4.2. Abrevieri ale termenilor.....	4
5. Descrierea procedurii operaționale	5
5.1. Întocmirea planului meniu.....	5
5.2. Circulația alimentelor în unitate, transportul lor în blocul alimentar.....	6
6. Responsabilități și răspunderi în derularea activității.....	8
7. Formular de evidență a modificărilor.....	9
8. Formular de difuzare a procedurii.....	9
9. Anexe, înregistrări, arhivări.....	9

1. Scopul procedurii operaționale:

Prin această procedură se documentează și se reglementează modul în care se desfășoară activitatea în blocul alimentar, circulația personalului în bloc și întocmirea planurilor circuitelor și a circulației alimentelor: eliberarea/primirea/plecarea alimentelor, transportul lor de la magazia de

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
SERVICIUL SOCIAL	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 3 din 9
		Revizia:0

alimente la blocul alimentar.

Asigură existența documentației adecvate derulării activității. Procedura delimitează documentele necesare pentru aplicarea acesteia și dă asigurări privind existența documentației specifice activităților menționate.

Procedura operațională se constituie ca suport pentru activitățile de control.

Scopul, rolul și importanța prezentei proceduri este de a pune în aplicare procedurile restaurantului studențesc, de a respecta circuitele sanitare, circulația în blocul alimentar, protejarea alimentelor împotriva contaminării pe timpul cât acestea sunt transportate, pregătite, preparate, până în momentul servirii lor, ca preparat final.

2. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale

Procedura se aplică în Restaurantul Studențesc din cadrul Universității din Petroșani.

Prezenta procedură se poate modifica la apariția unor reglementări de ordin legislativ sau/și de ordine interioară.

Activitatea procedurată se desfășoară în blocul alimentar și spațiile acestuia și este baza de referință, pe ansamblul restaurantului, respectarea acestei proceduri având ca efect sănătatea consumatorilor.

Procedura se aplică de către administratorul Restaurantului Studențesc și restul angajaților din cadrul Restaurantului.

3. Documente de referință (reglementări) aplicabile activității procedurate

3.1. Reglementări internaționale:

- Regulamentul General al Uniunii Europene nr.679/2018 privind Protecția datelor (RGPD).
- Se aplică principii de siguranță alimentară conform legislației europene, care necesită implementarea **Sistemului HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** pentru a identifica și controla pericolele din procesul de preparare a hranei;
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 a Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și cerințelor generale ale legislației în domeniul alimentelor, de înființare a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței alimentelor, cu amendamentele ulterioare;

3.2. Legislație primară

- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru alimente, cu amendamentele ulterioare;
- Ordonanța de Urgență nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației, și comercializării alimentelor, republicată, actualizată.

3.3. Legislație secundară:

- Legea 411/2023 pentru utilizarea alimentelor noi autorizate;
- Norma de igienă din 1998 privind producția, prelucrarea și comercializarea alimentelor;
- Legea 150/2004 privind reglementarea activităților de alimentație publică;
- 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,

Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 4 din 9
		Revizia:0

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

3.4. Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice

- Regulamentul de organizare și funcționare a Restaurantului Studențesc în cadrul Universității din Petroșani;
- Regulament de organizare și funcționare a Direcției General Administrative în cadrul Universității din Petroșani;
- Hotărârile Senatului Universității din Petroșani;
- Fișa postului.

4. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați în procedura operațională

4.1. Definiții ale termenilor

Nr. crt.	Termenul	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1.	Procedura operațională	Prezentarea formalizată, în scris, a tuturor pașilor ce trebuie urmați, a metodelor de lucru stabilite și a regulilor de aplicat în vederea realizării activității, cu privire la aspectul procesual
2.	Ediție a unei proceduri operaționale	Forma inițială sau actualizată, după caz, a unei proceduri operaționale, aprobată și difuzată
3.	Revizia în cadrul unei ediții	Acțiunile de modificare, adăugare, suprimare sau altele asemenea, după caz, a uneia sau a mai multor componente ale unei ediții a procedurii operaționale, acțiuni care au fost aprobate și difuzate

4.2. Abrevieri ale termenilor

Nr. crt.	Abrevierea	Termenul abreviat
1.	E	Elaborare
2.	C	Contribuie
3.	V	Verificare
4.	A	Aprobare
5.	Ap.	Aplicare
6.	Ah.	Arhivare

5. Descrierea procedurii operaționale:

Prin această procedură operațională descrisă se stabilesc regulile de bază privind circulația în blocul alimentar.

Universitatea din Petroșani <hr/> SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 5 din 9
		Revizia:0

Prin circulație în blocul alimentar se înțelege: mișcarea alimentelor în blocul alimentar, circulația persoanelor și a personalului în blocul alimentar.

Activitatea practică și fluxul tehnologic sunt reglementate de prezentele proceduri de lucru, în concordanță cu legislația sanitară, sanitar-veterinară a României.

Modul de lucru pentru activitatea de alimentație publică și colectivă poate fi formalizat, respectiv transpus în procedura operațională, numai prin aportul salariaților implicați direct în această activitate; astfel: pentru desfășurarea activității din blocul alimentar în condiții de igienă și securitate a muncii personalul angajat trebuie organizat în funcție de volumul activității și în funcție de tehnologiile din producția culinară.

Procedura necesită culegerea-primirea unor date tehnice privind construcția blocului alimentar, precum și stăpânirea îndeajuns de bine a cunoștințelor ample privind funcționarea unităților de alimentație publică.

Întocmirea acestor documente presupune cunoașterea, însușirea și punerea în practică a codurilor de bune practici în unitățile de alimentație publică, a normativelor, regulamentelor, regulilor sanitare și sanitar-veterinare.

Scopul procedurii: este acela de a stabili reguli stricte de circulație a alimentelor, a personalului de la magazia de alimente în blocul alimentar.

Rolul procedurii: are ca efect prevenirea contaminării încrucișate, fizice și/sau chimice a alimentelor. Prin această procedură personalul unității este instruit în a pune în practică cunoștințele dobândite la cursurile, instruirile, școlile la care au participat sau pe care le-au absolvit.

5.1. Întocmirea planului meniu

Planul meniu este o sursă de inspirație pentru cantinele restaurant, în vederea alcătuirii meniurilor pentru o perioadă mai îndelungată, evitându-se repetarea acestora în decurs de o săptămână. Alimentația publică are menirea să rezolve și să asigure consumatorilor o hrană consistentă, gustoasă, igienică și corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, cu rolul de a asigura necesarul de calorii studenților și altor categorii de consumatori care servesc masa la restaurantul studențesc.

La alcătuirea meniurilor săptămânale pentru abonați și/sau la alcătuirea meniurilor "La cerere" se va ține seama de sezon, de posibilitățile de aprovizionare cu materiile prime de bază, de stocurile existente în magazia de alimente și de termenele de garanție ale acestora.

Criterii de întocmire a unui meniu:

- meniurile săptămânale, pe sortimente de felul I, II, III, se aleg aleatoriu, din rețetare și ghiduri culinare, fără a se ține cont de ordinea înscrierii lor;

- un meniu capătă atributul de rațional dacă satisface nevoile de calorii și substanțe nutritive (proteine, lipide, glucide, vitamine, elemente minerale) conform cerințelor reale ale organismului, necesare acoperirii energetice a eforturilor depuse de organism, pe categorii de muncă;

- necesarul de calorii, în scopul acoperirii efortului depus de un student încadrat la categoria de muncă intelectuală intensivă, trebuie să provină din substanțe minerale nutritive consistente;

- necesitățile nutritive ale organismului sunt în directă legătură cu intensitatea proceselor metabolice și variază în funcție de: sex, vârsta, mărimea efortului depus, condiții climatice ale

Universitatea din Petroșani	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 6 din 9
	SERVICIUL SOCIAL	Revizia:0

mediului(iarnă,vară) situații fiziologice ale organismului (sarcină, lactație) cerințe de creștere ale organismului copiilor, adolescenților. În funcție de aceste condiții, nevoia de calorii și substanțe nutritive, în cazul alimentației colective studențești, categorie care se încadrează în grupa de activități cu cheltuială medie de energie, este de 2000 – 2500 de calorii / 24 ore. Față de aceasta se stabilește și necesarul de calorii pentru alte grupe de consumatori, respectiv elevi, școlari, care servesc masa la restaurantul studențesc;

- lista de meniuri săptămânală, întocmită de către administratorul cantinei împreună cu magazionerul și bucătarul, poartă viza medicului dispensarului medical al Universității. Lista-plan meniuri se afișează la loc vizibil pentru consumatori, un exemplar se trimite la magazie.

5.2.Circulația alimentelor în unitate, transportul lor în blocul alimentar

Personalul începe lucrul, fiecare lucrător își desfășoară activitatea conform fișei postului.

Pentru persoanele care participă la primirea, transportul și în general la mișcarea alimentelor de la magazia de alimente la/și în blocul alimentar se stabilesc următoarele reguli:

- preluarea alimentelor de la magazia de alimente se face de către bucatarul șef se schimb, care își numește lucrători pentru a-l ajuta la transportul alimentelor de la magazia de alimente la blocul alimentar;

- transportul alimentelor se face în ambalajul original, sau dacă nu este posibil, piesele sunt ambalate provizoriu, pentru transport, în pungi, saci, hârtie, lăzi, coșuri, astfel încât să le protejeze împotriva contaminării până ajung în blocul alimentar;

- transportul alimentelor se face pe grupe de alimente înrudite și separat pentru fiecare categorie de alimente: materii prime, semifabricate, piese distinct ambalate individual, alimente umede, alimente uscate;

- alimentele perisabile se transportă primele iar după acestea urmează, în ordinea pericolului de contaminare, celelalte alimente;

- ultimele alimente se transportă cele din grupa fructelor-legumelor și care nu au ambalaje individuale, sunt cu praf, urme de pământ, etc;

- după fiecare transport a unei grupe de alimente liftul se spală și se șterge;

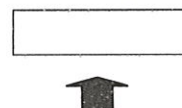
- după ce alimentele au fost încărcate în lift, se dă comanda pentru 'urcare' la stația de la etajul I- intrarea în blocul alimentar o persoană descarcă liftul și repartizează alimentele pe grupe la mesele de lucru;

- bucatarul șef de schimb repartizează și dă sarcini de lucru personalului din subordinea sa, începând astfel derularea procesului tehnologic;

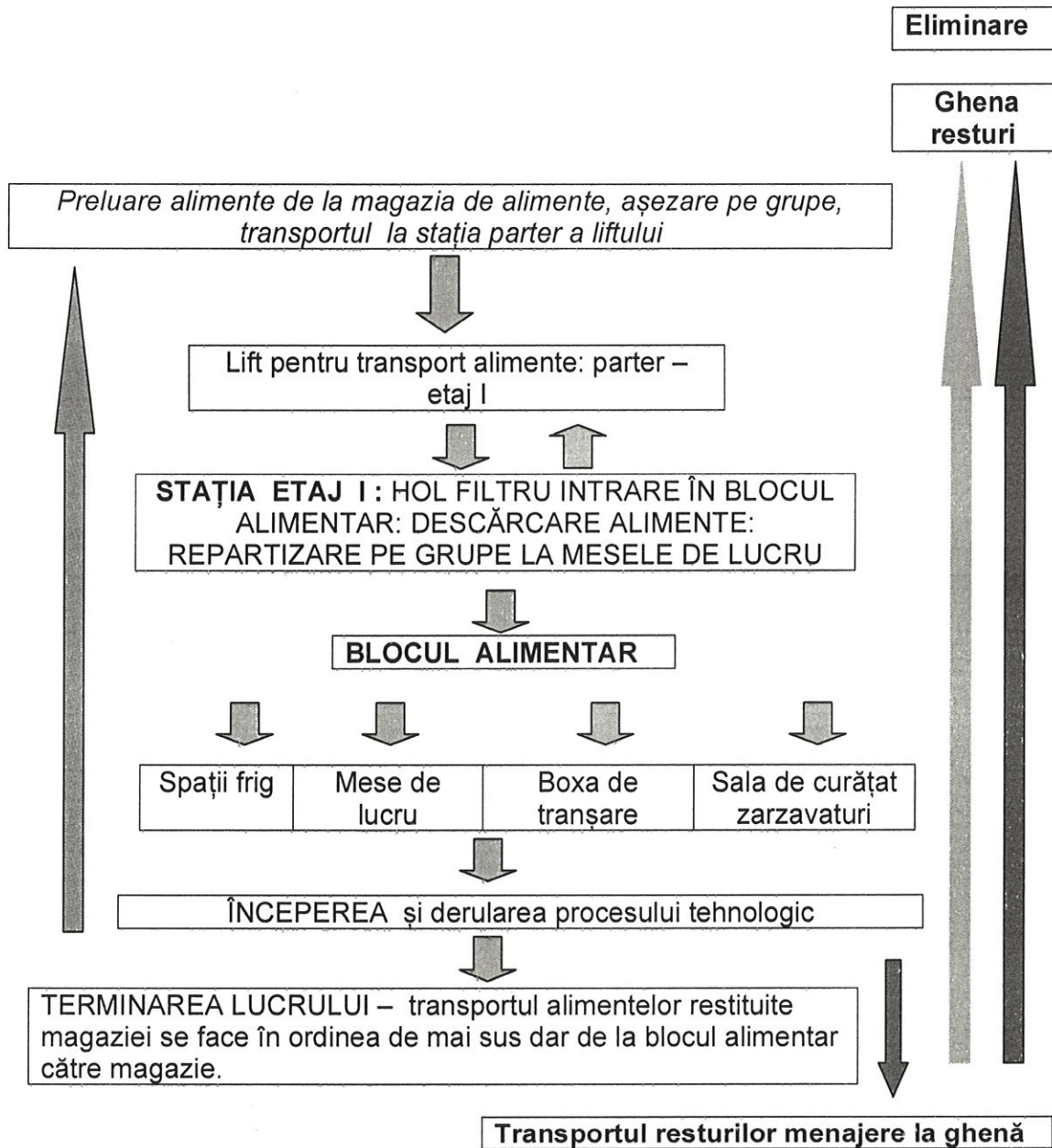
- resturile alimentare și menajere rezultate din derularea procesului tehnologic se transportă ambalate în saci, hârtie, containere cu capac, la gheana de la parterul clădirii, de unde la sfârșitul programului se elimină.

Circulația alimentelor în unitate și transportul lor – reprezentare schematică:

HOL FILTRU MAGAZIA DE ALIMENTE PARTER:



Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 7 din 9
		Revizia:0

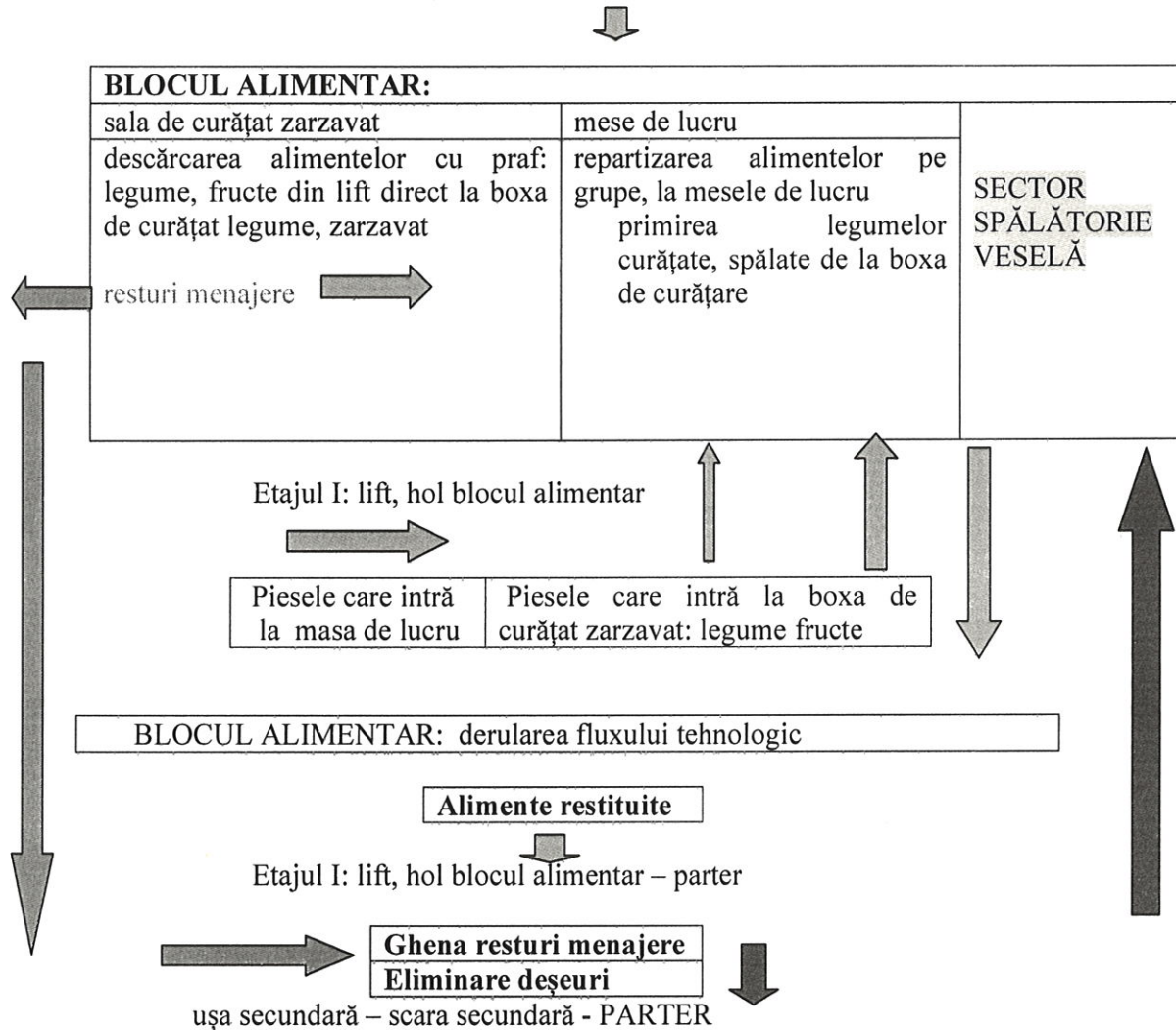


Circulația alimentelor etaj I, blocul alimentar:

MAGAZIA CENTRALĂ: ELIBERARE – PRIMIRE ALIMENTE
<p>TRANSPORTUL ALIMENTELOR CĂTRE BLOCUL ALIMENTAR se face mecanic, cu liftul pe grupe de alimente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - transportul alimentelor din grupa carne, ambalate în ambalajul original, pe piese - transportul alimentelor uscate, în ambalajul original - transportul alimentelor umede, în ambalajul original

Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC	Ediția:1
		Data:15.12.2025
	Cod document UPET-Sso-RS-06	Pagina 8 din 9
		Revizia:0

- transportul altor alimente ambalate
- transportul legumelor și fructelor în ambalaje ca: saci de plastic, recipiente cu capac, etc. astfel încât să nu stârnească praful de pe ele



6 . Responsabilități și răspunderi în derularea activității

Procedura este aplicată de personalul bucătăriei din cadrul Restaurantului Studențesc. Personalul din conducerea Direcției General Administrative/Serviciul Social are responsabilitatea de revizuire periodică a procedurii.

Universitatea din Petroșani SERVICIUL SOCIAL	PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND BLOCUL ALIMENTAR LA RESTAURANTUL STUDENȚESC		Ediția:1	
			Data:15.12.2025	
	Cod document UPET-Sso-RS-06		Pagina 9 din 9	
			Revizia:0	

7. Formular de evidență a modificărilor

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
0	1	2	3	4
1.	Ediția 1	-	-	1.01.2026

8. Formular de difuzare a procedurii

Nr. crt.	Scopul difuzării	Exemplar nr.	Compartiment	Funcția	Nume și prenume	Data primirii	Semnătură
0	1	2	3	4	5	6	7
1.	Informare	1	Comisia de monitorizare	Secretar	Ferțu Elena Alina	10.12.2025	
2.	Informare	2	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel	10.12.25	
3.	Aplicare	2	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel	10.12.25	
4.	Arhivare	3	Șef Serviciu Social	Șef serviciu	Rakovszky Iolanda	10.12.25	
		2		Administrator	Furdui Ionel	10.12.2026	

9. Anexe, înregistrări, arhivări

Nr. anexă	Denumirea anexei	Elaborator	Aprobă	Nr. ex.	Difuzare	Arhivare		Alte elemente
0	1	2	3	4	5	6	7	8