

Universitatea din Petroșani  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 1 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

Nr. 6988 / 17 .10.2025

**PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE,  
DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL  
STUDENTESC**

Aprobat, C.A. 27.10.2025  
**Presedinte Consiliul de Administratie-RECTOR,  
 Prof.univ.dr.Ing.RADU Sorin Mihai**



Nr.crt.	Operatiunea	Numele si prenumele	Functia	Data	SEMNĂTURA
1.	Elaborat	Ing.ec.RAKOVSKY Iolanda	Sef serv social	14.10.2025	
2.	Verificat	Dr.Ing.ec. CUAILA Marius	Director general administrativ	17.10.2025	
3.	Avizat	Prof.univ.dr.ec. DURA Codruta	Prorector Invatamant si asigurarea calitatii- Presedinte C-SCMI	17.10.2025	
4.	Aprobat	Prof.univ.dr.Ing. RADU Sorin Mihai	RECTOR- Presedinte CA	17.10.2025	
5.	Arhivare	Ing.ec.RAKOVSKY Iolanda	Sef serv social	17.10.2025	

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 2 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

## 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 .....	3
3.3. Legislație secundară .....	3
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.....	5
5. Descrierea procedurii operaționale .....	5
5.1. Transportul alimentelor catre blocul alimentar... ..	5
5.2. Pregătirea spațiilor de preparare a hranei .....	5
5.3 Modul de lucru.....	8
5.4. Servirea si vanzarea alimentelor.....	13
5.5. Supravegherea, cotrolul si verificarea procesului tehnologic.....	14
5.6. Debarasarea meselor.....	16
6. Responsabilități și răspunderi în derularea activității .....	17
7. Formular de evidență a modificărilor .....	17
8. Formular de difuzare a procedurii .....	18
9. Anexe, înregistrări, arhivări .....	18

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 3 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

### 1. Scopul procedurii operaționale:

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.

Procedura este întocmită în scopul:

- Stabilirii unui set unitar de reguli pentru reglementarea activității privind prepararea, distribuirea și servirea hranei la Restaurantul Studentesc al Universității din Petroșani;
- Asigurării prezenței actelor normative ce permit, din punct de vedere legal, desfășurarea activității de preparare, distribuire și servire a hranei la Restaurantul Studentesc al Universității din Petroșani.

### 2. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale

Procedura se aplică de către Direcția General Administrativ/Serviciul Social, Restaurant Studentesc în cadrul Universității din Petroșani, la prepararea și servirea hranei.

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

#### 2.1. Precizarea (definirea) activității la care se referă procedura operațională;

Această componentă se bazează pe colaborarea dintre compartimentele restaurantului, astfel încât la fixarea și definirea activității, la delimitarea acesteia de alte activități sau la precizarea compartimentelor cu atribuții legate de activitatea respectivă să fie eliminată orice situație de suprapunere de activități, de activități necuprinse în procesul de analiză și elaborare a procedurilor, de suprapunere de atribuții între sectoarele restaurantului, de atribuții pentru care nu au fost fixate responsabilități etc.

Procedura se aplică de către administratorul Restaurantului Studentesc pentru buna desfășurare a activităților specifice din această unitate

#### 2.2. Lista compartimentelor furnizoare de date și/sau beneficiare de rezultate ale activității procedurate; lista compartimentelor implicate în procesul activității.

- Serviciul Social;
- Serviciul financiar-contabil;
- Compartiment Audit Intern;

### 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 principiile 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.

#### 3.2. Legislație primară

- Legea 22 și legea 54, Ordinul 1753/2004;
- Legea nr.199/2023- Legea Învățământului Superior;
- Legea nr.307/2006- privind apararea împotriva incendiilor;
- Legea nr. 82/1991 a contabilității, republicată și actualizată;

Ordonanța de Urgență nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației, și comercializării alimentelor, republicată, actualizată.

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 4 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

Acte normative emise de către ME

### 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, 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 Studentesc în cadrul Universității din Petroșani;

-Hotărârile Senatului Universității din Petroșani;

-Fisa 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

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 5 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

#### 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

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, asigurînd-se instruirea constantă a lucrătorilor de către personal specializat. Echipamentul de protecție constă în: halat și bonetă albă, șorț, mănuși, mască și încălțăminte aderentă.

**5.1. TRANSPORTUL ALIMENTELOR CATRE BLOCUL ALIMENTAR** se face mecanic, cu liftul pe grupe de alimente:

- transportul alimentelor din grupa carne, ambalate in ambalajul original, pe piese;
- transportul alimentelor uscate, in ambalajul original;
- transportul alimentelor umede, in ambalajul original;
- transportul altor alimente ambalate;
- transportul legumelor si fructelor in ambalaje ca: saci de plastic, recipienti cu capac, etc. astfel incat sa nu stearneasca praful de pe ele.

#### 5.2. 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

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 6 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

în așa fel încât să nu permită acumularea murdăriei, formarea condensului, a igrasiei și apariția mucegaiurilor, 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 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;
- 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;
- încălțăminte 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.

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 șorțul de lucru în afara spațiului de preparare a alimentelor;
- șorțurile 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;

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 7 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

- 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.

#### **Controale pe fluxul de preparare și asupra produsului finit**

Controalele pe fluxul de preparare și asupra produsului finit sunt stabilite în instrucțiuni de lucru specifice. Dacă se constată că produsele nu corespund parametrilor prescriși, bucătăreasa care efectuează verificarea anunță pe administratorul restaurantului studentesc 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 bucătăreasa/administrator. Neconformitatea poate fi soluționată cu sau fără oprirea preparării. Neconformitățile constatate și soluționarea lor sunt înregistrate de către bucătăreasa/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.

#### **Echipe 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 aparatul de feliat și tocat.
- Utilajele, instalațiile și ustensilele care vin în contact cu materiile prime/semipreparatele/produsele finite 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.

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 8 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

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.

### **5.3.Modul de lucru**

#### **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 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 ustensilele 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 ustensilele 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 o zi la alta.

#### **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

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 9 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

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.

#### **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 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 acest fel va fi în funcție de tipul produsului.

Prelucrarea cărnii la rece cuprinde următoarele operații: porționarea, scoaterea cărnii de pe oase, curățarea 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.

Decongelarea cărnii se poate face prin mai multe metode:

1. Scoaterea cărnii congelate din congelator cu 24 ore înaintea folosirii și decongelarea în frigider, la temperaturi de maxim 4°C;
2. Decongelarea cărnii în apă rece curgătoare în timp maxim de 4 ore;
3. Decongelarea cărnii în cuptorul cu microunde cu condiția ca întreaga cantitate dezghetată astfel să fie imediat preparată termic. Pe etichetele interne se va preciza data și ora începerii operației de decongelare precum și termenul secundar de valabilitate al produselor după decongelare.

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

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 10 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

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 recipiente 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 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.

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.

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 11 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

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 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 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.

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <hr/> <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Data:22.10.2025</b>
		<b>Pagina 12 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

La manipularea igienica a materiilor prime, semipreparatelor si produselor finite trebuie sa se respecte normele de igiena pentru protectia alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.

Contaminarea microbiologica incrucisata se poate produce in cazul:

- contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu materii prime nespalate (legume, fructe, oua, etc ) sau netratate termic (ex: sange, ou crud, etc);
- contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje oua)
- contactului intre alimente si personalul purtator de agenti patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protectie murdar al personalului / mainile nespalate ale personalului (dupa folosirea toaletei sau dupa efectuarea altei operatii neigienice);
- contactului intre alimente si echipamentele / ustensilele de lucru / suprafetele de lucru necurate sau contactului intre alimente si ambalajele alimentare de unica folosinta (utilizate pentru ambalarea alimentelor vandute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate in conditii neigienice;
- utilizarii veselei din salon insuficient igienizata sau incorect depozitata / manipulata dupa spalare.

Contaminarea fizica si chimica :

Contaminarea fizica cu corpuri straine metalice sau nemetalice este posibila in procesul de preparare, in cateva etape. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat in fiecare etapa in parte, astfel incat produsele alimentare sa fie protejate iar eventualele produse contaminate sa poata fi identificate si eliminate din consum.

Contaminarea chimica este putin probabila; este insa posibila, mai ales cu substante folosite la curatenie/dezinfectie sau dezinsectie/deratizare. Aceste substante vor fi manevrate cu atentie, vor fi depozitate in locuri special amenajate, vor fi utilizate respectand concentratiile indicate de producatori si se vor clati cu apa potabila toate suprafetele echipamentelor sau ustensilelor care intra in contact cu produsele alimentare dupa executarea operatiilor de spalare-dezinfectie sau dezinsectie-deratizare.

Masuri de prevenire a contaminarii incrucisate :

- se elimina ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje oua) inainte de a ajunge in zona de preparare a alimentelor sau in cea de manipulare a semifabricatelor / produselor finite;
- materiile prime si produsele finite se vor separa fizic, sau daca nu este posibil, nu vor fi prezente in acelasi timp in acelasi spatiu fizic;
- intre operatiile intermediare se vor efectua operatii de curatenie si dezinfectare
- operatiile de spalare carne, peste, si legume se fac utilizand doar apa potabila de la retea la care este conectat restaurantul ;
- ouale se spala cu apa calda si detergent, se clatesc cu apa din abundenta apoi se tin la dezinfectat 10 minute in solutie cloraminoasa, apoi se folosesc;
- capacele cutiilor de conserve se sterg inainte de deschidere cu o laveta umeda curata;
- nu se vor portiona in acelasi timp si cu aceleasi cutite, tipuri diferite de carne ;
- nu se vor portiona in acelasi timp si cu aceleasi cutite, tipuri diferite de mezeluri, branzeturi;
- dupa prelucrarea fiecarui tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele si suprafetele de lucru ;
- se vor folosi tocatoare diferite identificate vizibil (ex.: culori diferite) pentru carne cruda, carne gatita, peste, legume, fructe, paine;

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 13 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

- starea de igiena a tocatoarelor, cutitelor si suprafetele de lucru se va verifica inainte de fiecare folosire;
- starea de igiena a recipientelor/capacelor utilizate pentru pastrarea semipreparatelor vor fi verificate inainte de fiecare folosire ;
- deseurile se arunca in container cu capac prevazut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversarii.
- personalul care manipuleaza alimentele va fi instruit periodic si va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat in spatiul de productie, pana la vindecarea lui completa;
- echipamentele, ustensilele si suprafetele de lucru, lavetele vor fi curatate si dezinfectate la sfarsitul zilei de lucru sau ori de cate ori este necesar;
- efectuarea curateniei se va face respectand principiul "dinspre zonele salubre spre cele insalubre" si "de sus in jos";
- in functie de riscul microbiologic, se vor utiliza 2 seturi de ustensile de igienizare ( galeata, mop) pe zone: bucatarie, holuri, toalete, ghenă de gunoi care vor fi de culori diferite depozitate separat si utilizate ca atare.

#### **5.4.Servirea și vânzarea alimentelor**

In general, vanzarea alimentelor se face prin predarea lor la ghiseu, celor care vin sa serveasca masa la restaurant, iar celor care comanda, li se transporta alimentele ambalate in ambalaje speciale.

Uneori se organizeaza mese cand este necesar sa se pregateasca sala. In aceasta situatie se va face organizarea in modul urmatoar:

- In tinuta de lucru, ospatarii, ajutorii de ospatari isi incep activitatea zilnica prin curatirea, maturarea, spalarea, clatirea salilor de mese: pardoseli, stergerea pervazelor, meselor, scaunelor. Se trece apoi la formarea scheletului meselor, imbracarea meselor cu fete de masa curate, calcite(verificandu-se totodata sa nu fie rupte,patate cu defecte). La aranjarea 'mise en place' – ului se folosesc serviciile de sare/piper/otet/ulei, care se pun pe mese, se pregatesc tacamurile, cosurile pentru paine, tavile de servire.

-Tacamurile se pun in suportii pe ghiseul de servire saula console si se acopera cu servete din panza.se aranjeaza decorurile(cand este cazul).Obiectele de inventar necesare servirii clientilor nu se aranjeaza inainte de a verifica starea lor de curatenie.

- Odata pregatita sala de mese, se asteapta sosirea abonatilor si a consumatorilor, inainte de asta, toti ospatarii si ajutorii de ospatari merg la vestiarul-filtru se spala si se schimba in tinuta – uniforma de sala.

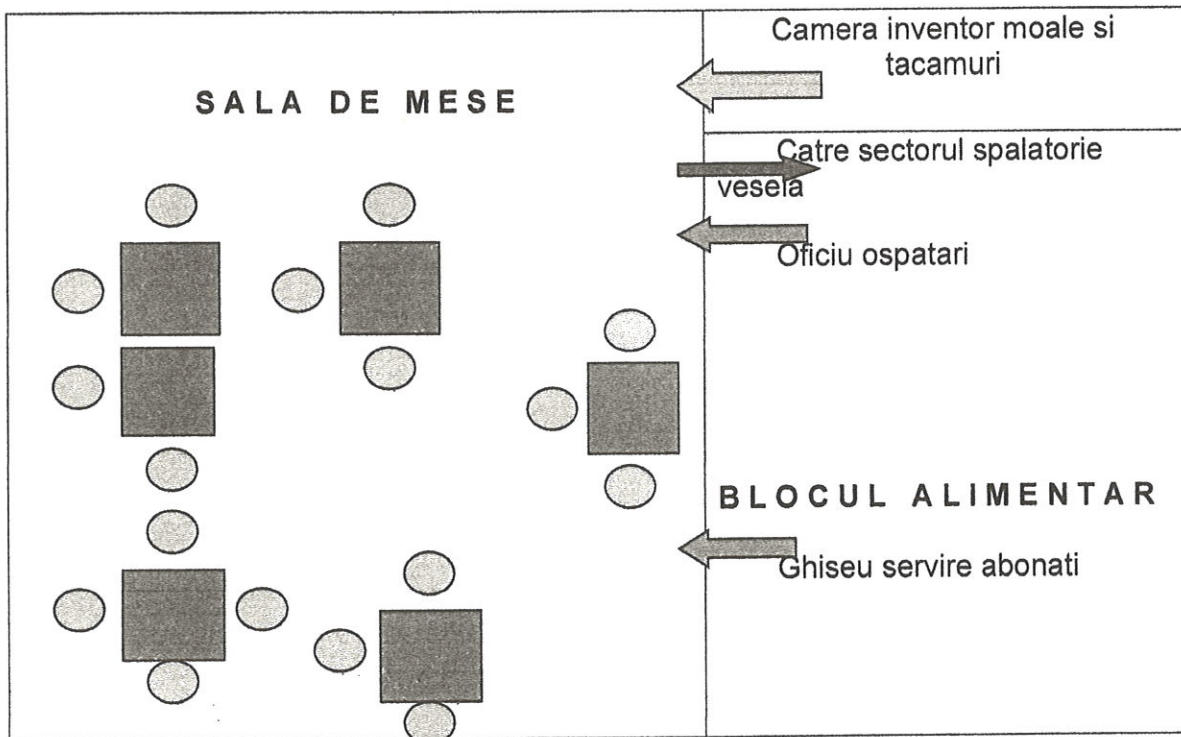
Se servesc preparatele-produse finite de indata ce consumatorii au sosit.

Responsabil cu prezentarea și servirea mesei este ospătarul. Acesta trebuie să fie calm, politicos, să dea toate explicațiile cerute, să ajute prin recomandări corecte și competente. 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).

Dupa primirea meniului, studentul/clientul 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 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

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 14 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

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, casierul / lucrătorul comercial va preda banii încasați și monetarul administratorului restaurantului studentesc, urmând ca acesta să îi predea în dimineața zilei următoare la casierie.

#### **5.5. Supravegherea, controlul, verificarea procesului tehnologic**

Procedura are ca scop bine definit respectarea normelor, a rețetelor, îndrumărilor date de către administrator, toate acestea ducând la prăintampinarea unor evenimente neplăcute, eliminarea riscurilor pe timpul derulării activității de bază, și nu în ultimul rând creșterea nivelului performanțelor, a calității produsului, prin monitorizarea permanentă a derulării activității desfășurate în blocul alimentară. Rolul și principala îndatorire a controlorului calității și a personalului care deserveste unitățile de alimentație publică, din punct de vedere igienico-sanitar fiind prevenirea îmbolnăvirilor clienților care servesc masa în unitate prin toxinfecții alimentare sau alte afecțiuni provocate de contaminarea alimentelor și/sau neefectuarea corespunzătoare a procesului de curățenie, igienizare, spălare, clătire, clorinare a spațiilor și ustensilelor din dotare. Supravegherea, verificarea procesului tehnologic începe din momentul primirii alimentelor de la magazia de alimente. De desfășurarea procesului tehnologic este responsabil bucatarul șef de tură, prin coordonarea și transmiterea sarcinilor ce decurg din derularea activității procedurate, personalului din subordinea sa. În timpul desfășurării acțiunii procedurate, administratorul are obligația de a supraveghea toate etapele derulării procesului tehnologic, de a lua măsurile

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 15 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

corespunzatoare in vederea eliminarii oricarui risc, care ar putea duce la intreruperea derularii activitatii , de a verifica desfasurarea etapelor preliminare prepararii materiilor prime, curatare, spalare,clatire, clorinare(in cazul oualor),de a indruma personalul din blocul alimentar in vederea respectarii intocmai a retetarelor, a meniurilor prevazute in listele de alimentatie, a cantitatilor materiilor prime care intra la prelucrat si in final controleaza si verifica prin metoda organoleptica produsul finit. Dupa efectuarea testului organoleptic, administratorul da comanda: „ bun pentru servit”. Testarea produsului finit se face din punct de vedere calitativ si cantitativ, comparandu-se produsul finit practic obtinut cu produsul finit scriptic ales, conform retetarului, oricare ar fi el, si se efectueaza in momentul incheierii procesului de preparare a produsului finit. Testul organoleptic al produsului finit se caracterizeaza prin analiza preparatului prin mijloace fizice, controlorul folosindu-se de analizatorii organismului: ochi,degete, urechi, nas,limba. Astfel prin analizatorii fizici ai oragnismului, dar si prin experienta , calificarea, competentele dobandite prin cursuri de specialitate, administratorul face testul organoleptic al produsului finit, dand sau nu comanda: “ bun pentru servit”.La efectuarea testului se verifica si cantitatea produsului finit, gramajele componentelor si daca acestea corespund cu gramajele afisate la “lista preparatelor”, si/sau cu gramajele produsului finit scriptic din retetar. Inainte de efectuarea testului oraganoleptic, controlorul, verificatorul, administratorul, se schimba din tinuta de lucru si imbraca echipament de protectie curat, halat si boneta, se spala indelung pe maini cu apa calda si sapun, isi dezinfecteaza mainile cu solutie pentru maini.Testul organoleptic se efectueaza si de catre bucatarul sef de schimb in timpul prepararii si la terminarea preaprararii produsului finit.

#### **La efectuarea testului organoleptic se verifica:**

- **prin vaz:** consistenta, concentratia elementelor componente ale produsului finit, felul in care au fost taiate, maruntite,tocate; daca produsul finit are toate componentele pe care trebuie sa le aibe produsul finit conform retetarului, cantitatii alimentelor eliberate. De asemenea, prin vaz se verifica turbiditatea produsului, limpezimea, culoarea, aspectul.

-**prin simtul tactil (degete, dosul palmei, uncori fata):** omogenitatea produsului, tușeul (finetea), vascozitatea, taria componentelor care au fost supuse proceselor termice, taria componentelor care nu au fost supuse tratamentului termic, dar au fost adaugate ca atare pentru gust, miros, savoare; prin simtul tactil se mai verifica fibrozitatea elementelor care compun produsul finit(exemplu: telina, desi cu proprietati recunoscute pentru unele preparate, poate ramane nefiarta, in acest caz ea fiind eliminate pe cat posibil din preparat).

-**prin simtul auditiv:** controlorul testeaza produsul prin amestecare, astfel verificand daca in recipientul in care se afla preparatul nu s-au strecurat corpuri straine: pietricele (provenite din alegerea sau necuratarea necorespunzatoare a elementelor component), obiecte scapate accidental si neobservate ca: ustensile de bucatarie(linguri,palette,teluri), alte corpuri straine:scobitori, coji de oua, etc.

-**prin miros:** se verifica aroma preparatului, degajarea placuta sau neplacuta a unor izuri

-**prin limba:** se verifica gustul produsului finit, finetea, stiind ca limba umana poate

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 16 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

analiza in acelasi moment 5 gusturi: sarat, dulce, iute, amar,acru.

Testul organoleptic se incheie prin prelevarea de probe alimentare din fiecare preparat-produs finit, si se da comanda” bun pentru a fi servit”.

#### **5.6.Debarasarea meselor**

Debarasarea se efectueaza de catre ospatari si ajutoarele lor, in ordinea meniului in momentul cand clientii au servit un preparat si urmeaza fi servit altul.Un nou serviciu va fi precedat de debarasarea obiectelor de inventar folosite.Debarasarea se face in mod obligatoriu dupa ce clientii , abonatii, consumatorii au servit masa, si/sau actiunea a luat sfarsit.La sfarsitul programului de lucru si la inchiderea unitatii toate mesele trebuie sa fie debarasate, sala se lasa in ordine, scaunele si mesele fiind asezate ordonat la locul lor.

Debarasarea se realizeaza pe categorii ,de obiecte de inventar:

- debarasarea farfuriilor si tacamurilor de face, de regula, concomitent, folosindu-se sistemul de lucru cu o farfurie, cu doua farfurii, cu trei farfurii.Tehnica de lucru pentru debarasarea farfuriilor si tacamurilor constituie capitol de instruire practica, si face parte din pregatirea profesionala a ospatarilor si a ajutorilor de ospatari. Obiectele de inventar marunt( cesti, suporturi de cesti, scrumiere, sosiere, mustariere, etc.) se vor debarasa separate de farfurii si tacamuri, pe o tava acoperita cu servet, pe masura ce nu mai sunt necesare la masa.

- debarasarea paharelor se face dupa ce clientul a consumat bautura respective si a trecut la alt sortiment si/sau actiunea a luat sfarsit.Debarasarea paharelor se face de asemenea pe categorii, marimi pe tavi acoperite de servete.

Schimbarea fetelor de masa, daca clientii se afla in sala se face prin metoda substituirii, astfel ca masa goala sa nu fie lasata la vederea consumatorilor, in acest fel mai intai se debaraseaza tot de pe masa si se strang firimiturile.Sticlele, canile, obiectele mari se debaraseaza in mana, transportandu-se direct la oficiu. La oficiu, obiectele de inventar se depun pe categorii, ordonate, de catre ospatar. La sectorul spalatorie vesela,: farfuriile, suporturile, castile de supa, ravierele, platourile, salatierele, tacamurile, tavile, etc. se vor aseza pe sorturi, si tot asa se va proceda la spalare, clatire, dezinfectia lor. Dar inainte de asta, se vor curata sumar de resturile care au ramas pe ele.Operatiile de spalare, clatire clorinare se vor desfasura tot pe categorii de obiecte si in bazine separate pentru fiecare operatiune si separate pentru vesela, tacamuri fata de cele din sticla, si cele folosite la ceai, cafea. Obiectele de inventar ciobite sau cu defecte se vor depune dupa spalare in cutii separate si transportate in magazie pentru casare.Lenjeria se transporta la sectia spalatorie.

#### **Ordinea serviciilor – prezentare tabelara:**

<b>Actiunea desfasurata</b>	<b>Modul de lucru</b>	<b>responsabil</b>
<b>Precautii:</b>	Verificarea aranjarii corecte a meselor Verificarea existentei inventarului Verificarea aranjarii fetelor de masa	Seful de sala
<b>Primirea clientilor</b>	Asteptarea clientilor in salon, intr-o pozitie corecta Saluta clientul, adresandu-i formule cunoscute: buna ziua, seara, etc. Conduce clientul la masa, mergand inaintea acestuia Ofera scaunul Ofera lista de preparate	Seful de sala Ospatarul Ospatarul Ospatarul
<b>Luarea comenzilor si transmiterea lor la</b>	Primește si noteaza comanda Intocmeste bonul de marcaj	Ospatarul Ospatarul

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>	<b>Editia:2</b>
		<b>Data:22.10.2025</b>
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>	<b>Pagina 17 din 18</b>
		<b>Revizia:0</b>

<b>sectie:</b>	Asteapta intr-o pozitie corecta, alta comanda Informeaza clientul asupra duratei de preparare Atentioneaza sectia asupra preferintelor clientilor Verifica aspectul, calitatea, si ridica preparatele numai daca acestea corespund Ridica preparatele de la sectie si le transporta in salon, respectand regulile de servire	Aj.ospatar
<b>Efectuarea serviciilor:</b>	Efectueaza serviciul in ordinea meniului Searveste: painea, apa, aperitivele, gustarile Searveste supele , ciorbele, consome-urile Debaraseaza obiectele de inventar folosite Urmareste daca toti clientii au servit Searveste preparatul care urmeaza Searveste bauturile comandate Debaraseaza obiectele folosite Searveste deserturile, fructele, cafeaua, etc. in ordinea ceruta de client. Debaraseaza obiectele folosite	Ospatarul Aj.ospatar
<b>Intocmirea notei de plata:</b>	De catre casa, sau de catre ospatar, la cererea clientului, inchiderea unitatii, sau schimbarea turei Prezinta clientului, nota de plat ape o farfurie cu servet prin dreapta clientului Se retrage cu fata spre client si numara banii Pune restul pe farfurie si multumeste	Casier/ospatar
<b>Conducerea clientului:</b>	Ridica preparatele de la sectie si le transporta in salon, respectand regulile de servire Ajuta la tragerea scaunului Conduce clientul spre iesire Saluta, adreseaza urari de drum bun, etc. Reface "mise en place" ul meselor respective	Sef de sala/ospatar  Aj.ospatar

### 6. Responsabilități și răspunderi în derularea activității

Postul caruia ii revine responsabilitatea→ oriz. Activitatea /actiune ↓ vertical	Control Administrat or restaurant	Magazie alimente	Blocul alimentar / bucatari	Sector spalatorie vesela /tacamuri	Sala de mese: ospatari
0	1	2	3	4	5
<b>Fluxul tehnologic :</b>	Da				
-predarea-primirea si transportul alimentelor catre bloc alim	Da	Da	Da		
-pregatirea,prelucrarea,prepararea, alimentelor	Da	Da	Da		
-pregatirea aranjarea "mise en place"-ului	Da				Da
supravegherea,controlul,verificarea procesului tehnologic	Da		Da		
-controlul organoleptic al produsului finit	Da		Da		
-recoltarea probelor alimentare			Da		Da

<b>Universitatea din Petroșani</b>  <b>SERVICIUL SOCIAL</b>	<b>PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND PROCESUL DE PREPARARE, DISTRIBUIRE SI SERVIRE A HRANEI LA RESTAURANTUL STUDENTESC</b>		<b>Editia:2</b>	
			<b>Data:22.10.2025</b>	
	<b>Cod document UPET-Sso-RS-01</b>		<b>Pagina 18 din 18</b>	
			<b>Revizia:0</b>	

-servirea produsului finit	Da				
Debarasarea,circulatia,elementelor contaminate,vesela,tacamuri, inventar moale	Da				Da
-spalarea,clatirea dezinfectia veselei tacamurilor	Da			Da	

### 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	-	-	2011
2.	Ediția 2	Intreaga procedura	Rescriere	1.11.2025

### 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	Fertu Elena Alina		
2.	Informare	2	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui ionel		
3	Aplicare	3	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui ionel		
4	Arhivare	5	Sef Serviciu Social	Șef serviciu	Rakovszky Iolanda	29.10.2025	
		6	Restaurant studentesc	Administrator	Furdui Ionel		

### 9. Anexe, înregistrări, arhivări

Nr. anexă	Denumirea anexei	Elaborator	Aprobă	Nr. ex.	Difuzare	Arhivare		Alte elemente
						6	7	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Diagrama circuitului alimentelor si fluxul tehnologic	Administrator restaurant	Serviciul social	1	-	Adm restaur ant	-	-

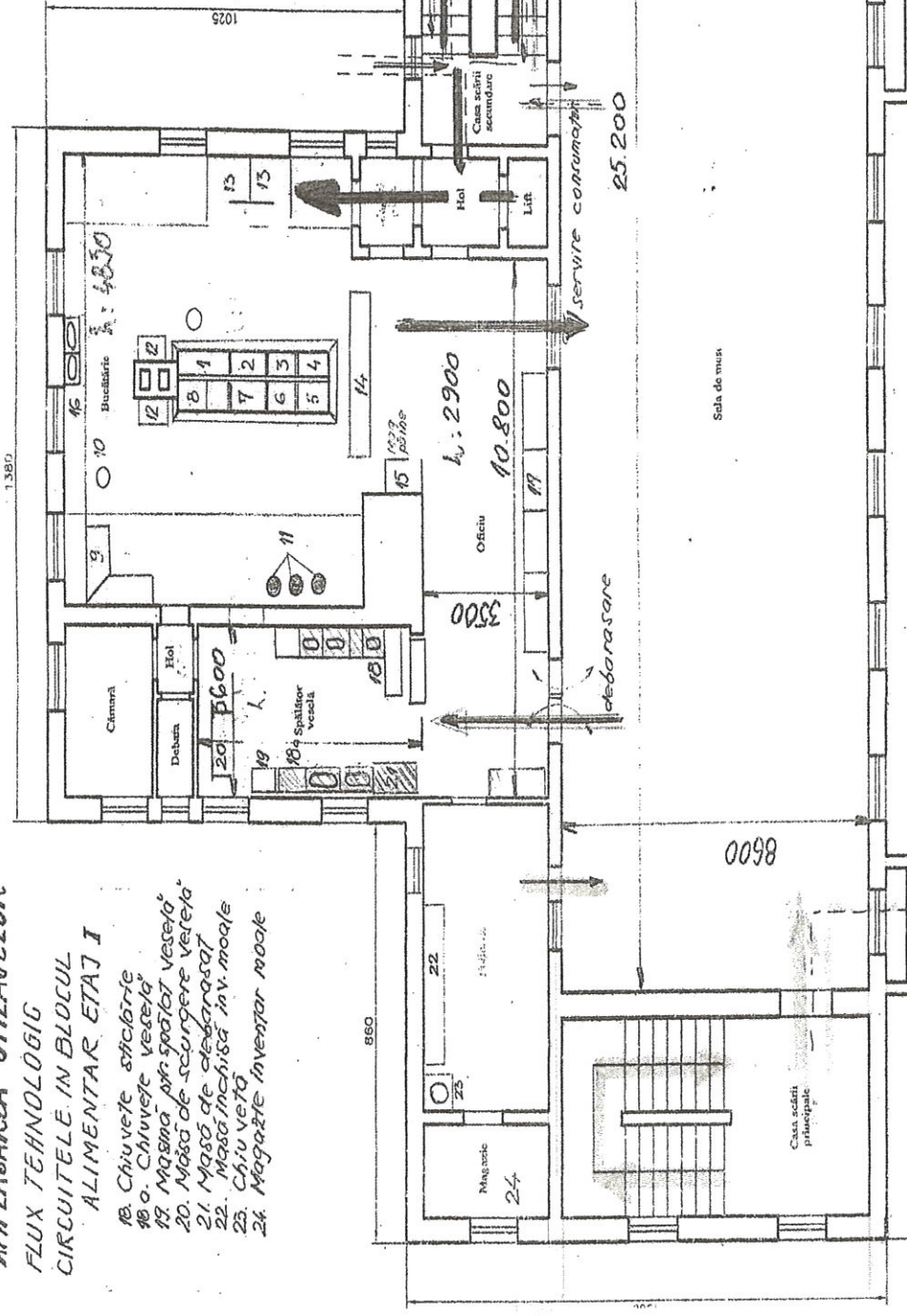
Diagrama circuitului alimentelor si fluxul tehnologic:

AMPLASAREA UTILAJELOR  
FLUX TEHNOLOGIC  
CIRCUITELE IN BLOCUL  
ALIMENTAR ETAJ I

- 18. Chiuvele sticlariie
- 19. Chiuvele vesela
- 20. Masina ptr spatii vesela
- 21. Masă de scurgere vesela
- 22. Masă de debarasat
- 23. Chiuvele
- 24. Magazie inventar moale

PLANȘA 3 / 46

- 1. Aragaz cu 6 ochiuri
- 2. Tigăie bosculeantă
- 3. Grătar dublu
- 4.5. Friteuza
- 6. Masă preparate
- 7. Marmită
- 8. Cuptoare
- 9. Dulăpuri rastei bucatărie
- 10. Mixer
- 11. Receptenți ptr. apă
- 12. Mesă lăcu
- 13. Spații frigotehnice
- 14. Magazie pâine
- 15. Chiuvele bucatărie
- 16. Spații frig ptr. sală
- 17. Masă de încălzire



alimente din mag.  
 Servire preparate  
 debarasare sala  
 Inventar moale sala  
 curat  
 -- Inventar moale sala  
 instalatiuni, plasa  
 către spațiile  
 -- intrare cenzori  
 intrare personal  
 in blocul alimentelor  
 zona salubrit  
 zona debarasare  
 intrare consumator