



<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	<b>Procedură operațională</b> <b>Servirea mesei</b>	<b>Editia: I</b>
	<b>Cod: PO-SA.04</b>	<b>Revizia: 0</b> <b>Pag. 1/10</b>
		Exemplar nr. 1

# PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ SERVIREA MEȘEI

Ediția I, Revizia 0, Data 2024-02-26

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	<b>Pag. 2/10</b>  Exemplar nr. 1

## 1. Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii

Nr. Ctr.	Elemente privind responsabilii/ operațiunea	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
0	1	2	3	4	5
1.	Elaborat	DUBARIU LUCIAN	Administrator de patrimoniu	2024-02-26	
2.	Verificat	Bota-Olelei Maria-Alina	Conducător compartiment	2024-02-26	
3.	Avizat	Demeter Sorin-Marin	Președintele comisiei de monitorizare	2024-02-26	
4.	Aprobat	Demeter Sorin-Marin	Conducător entitate	2024-02-26	

## 2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii

Nr. Ctr.	Ediția sau, după caz, revizia în cadrul ediției	Componentă revizuită	Modalitatea reviziei	Data la care se aplică prevederile sau revizia ediției
0	1	2	3	4
1.	Ediția I			2024-02-26


## 3. Lista cuprinzând persoanele la care se difuzează ediția sau, după caz, revizia din cadrul ediției procedurii

Nr. Ctr.	Scopul Difuzării	Exemplar nr.	Departament	Funcția	Numele și prenumele	Data primirii	Semnătura
0	1	2	3	4	5	6	7
1.	Aplicare		Toate compartimentele, conform organigramei în vigoare	Conducători compartimente	COSMA VIORICA	2024-02-26	
2.	Informare		Conducere	Conducător entitate	Demeter Sorin-Marin	2024-02-26	
3.	Evidență		Comisia de monitorizare	Secretariatul tehnic al comisiei de monitorizare	MAIER LAVINIA	2024-02-26	
4.	Arhivare		Arhivă	Arhivar	MAIER LAVINIA	2024-02-26	

## 4. Scopul procedurii

Prezenta procedură are scopul de a descrie un set de reguli cu privire la modalitatea de stabilire a meniului și de servire a mesei, cu respectarea normelor de igienă și garantarea sănătății beneficiarilor direcți ai educației, prin consumul de alimente sigure din punct de vedere sanitar.

## 5. Domeniul de aplicare

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	<b>Procedură operațională</b> <b>Servirea mesei</b>	<b>Editia: I</b>
		<b>Revizia: 0</b> <b>Pag. 3/10</b>
	<b>Cod: PO-SA.04</b>	<b>Exemplar nr. 1</b>

Procedura se aplică de către persoanele responsabile cu stabilirea meniului și servirea mesei, respectiv muncitorul de la bucătărie, în colaborare cu administratorul de patrimoniu, medicul, asistentul medical și conducerea unității de învățământ, în conformitate cu atribuțiile stabilite prin fișa postului și prevederile Regulamentului de Organizare și Funcționare al colegiului.


## 6. Documente de referință aplicabile activității procedurale

- Legea nr. 198 din 4 iulie 2023 a învățământului preuniversitar
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 600 din 20 aprilie 2018 privind aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice;
- Ordinul nr. 4183 din 4 iulie 2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1456 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Ordinul nr. 4629 din 13 august 2021 privind asigurarea asistenței medicale a preșcolarilor, elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenților din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos;
- Ordin nr. 1885 din 16 septembrie 2021 privind modificarea anexei la Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Ordinul nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Hotărârea nr. 106 din 7 februarie 2002 privind etichetarea alimentelor;
- Instrucțiuni nr. 1 din 16 mai 2018 privind aplicarea unitară la nivelul unităților de învățământ preuniversitar a Standardului 9 - Proceduri prevăzute în Codul controlului intern managerial al entităților publice, aprobat prin Ordinul secretarului general al Guvernului nr. 600/2018.

## 7. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați

### 7.1 Definiții:

Nr. Ctr.	Termenul	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1.	Entitate publică	Autoritate publică, instituție publică, companie/societate națională, regie autonomă, societate la care statul sau o unitate administrativ-teritorială este acționar majoritar, cu personalitate juridică, care utilizează/administrează fonduri publice și/sau patrimoniu public;
2.	Control intern managerial	Ansamblul formelor de control exercitate la nivelul entității publice, inclusiv auditul intern, stabilite de conducere în concordanță cu obiectivele acesteia și cu reglementările legale, în vederea asigurării administrării fondurilor în mod economic, eficient și eficace; acesta include, de asemenea, structurile organizatorice, metodele și procedurile. Sintagma "control intern managerial" subliniază responsabilitatea tuturor nivelurilor ierarhice pentru ținerea sub control a tuturor proceselor interne desfășurate pentru realizarea obiectivelor generale și a celor specifice;
3.	Departament	Direcție Generală, Direcție, Serviciu, Birou, Compartiment;
4.	Conducătorul departamentului (compartimentului)	Director general, director, șef serviciu, șef birou, șef compartiment;
5.	Procedură	Prezentare, în scris, a pașilor ce trebuie urmați, a metodelor de lucru stabilite și a regulilor de aplicare necesare îndeplinirii atribuțiilor și sarcinilor, având în vedere asumarea responsabilităților;
6.	Procedură de sistem(PS)	Procedură care descrie un proces sau o activitate ce se desfășoară la nivelul tuturor departamentelor din cadrul entității publice;
7.	Procedură operațională(PO)	Procedură care descrie un proces sau o activitate ce se desfășoară la nivelul unuia sau mai multor departamente din entitatea publică;
8.	Ediție procedură	Forma actuală a procedurii; ediția unei proceduri se modifică atunci când deja au fost realizate 3 revizii ale respectivei proceduri sau atunci când modificările din structura procedurii depășesc 50% din conținutul reviziei anterioare;

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	<b>Pag. 4/10</b>  Exemplar nr. 1

Nr. Ctr.	Termenul	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
9.	Revizie procedură	Acțiunea de modificare, respectiv adăugare sau eliminare a unor informații, date, componente ale unei ediții a unei proceduri, modificări ce implică, de regulă, sub 50% din conținutul procedurii;
10.	Procedură documentată	Modul specific de realizare a unei activități sau a unui proces, editat pe suport hârtie sau în format electronic; procedurile documentate pot fi proceduri de sistem și proceduri operaționale;
11.	Aliment nerecomandat preșcolarii și școlarii	Aliment cu un aport substanțial de compuși cu efect dăunător sănătății, ca grăsimi, sare, zahăr, îndulcitori, aditivi alimentari, în detrimentul compușilor cu efect benefic, cum ar fi fibre, vitamine, minerale;
12.	Colectivități	Toate unitățile de învățământ preuniversitar de stat și particulare, inclusiv centrele de vacanță, unități ce asigură servicii similare, creșele și unitățile destinate găzduirii elevilor după terminarea programului școlar;
13.	Beneficiarii direcți ai educației și formării profesionale	Antepreșcolarii, preșcolarii, elevii și studenții, precum și persoanele adulte cuprinse într-o formă de educație și formare profesională;
14.	Unități pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor	Creșe, grădinițe, școli, licee, colegii, școli profesionale, universități, palatele și cluburile copiilor, cluburile sportive școlare, ateliere de creație, servicii de îngrijire a copiilor pe timp de zi, cu sau fără semiinternat de tipul "after school", "before school", "baby-sitting", "baby-parking", centre de vacanță și alte unități publice sau private autorizate pentru organizarea și desfășurare de activități similare (de tipul centrelor educaționale);
15.	Etichetă	Orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat, care conține elemente de identificare a produsului și care însoțește produsul sau este aderent la ambalajul acestuia;
16.	Aliment nepreambalat	Aliment vrac care nu este supus operațiunii de preambalare și care, pentru vânzare, este măsurat sau cântărit în prezența consumatorului;
17.	Ingredient	Orice substanță, inclusiv aditivii, utilizată la producerea sau la prepararea unui aliment și care va fi conținută și de produsul finit ca atare sau într-o formă modificată.

## 7.2 Abrevieri

Nr. Ctr.	Abrevierea	Termenul abreviat
1.	EP	Entitate Publică
2.	PO	Procedură operațională
3.	SCIM	Sistemul de control intern managerial

## 8. Descrierea procedurii


Conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor asigură condiții de igienă necesare apărării, păstrării și promovării stării de sănătate, dezvoltării fizice și neuropsihice armonioase și prevenirii apariției unor îmbolnăviri.

Este interzisă funcționarea unității de învățământ pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor fără gard împrejmuitor al terenului aferent.

Grădinițele care funcționează în incinta unității școlare au căi de acces separate, spații de joacă separate și sunt despărțite printr-un gard împrejmuitor față de curtea destinată elevilor.

În incinta unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, precum și pe strada de acces al elevilor în aceste unități (pe o rază de 500 m) este interzisă comercializarea sau expunerea spre vânzare a băuturilor alcoolice, băuturilor energizante, produselor de tutun, cafea, substanțelor psihoactive, alimentelor nerecomandate și a altor produse interzise minorilor conform legislației în vigoare.

La nivelul unității de învățământ se aprobă Lista alimentelor nerecomandate preșcolarii anexată prezentei proceduri.

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b> <b>Pag. 5/10</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	Exemplar nr. 1

Nevoile nutriționale ale copiilor sunt diferite în funcție de vârstă, dezvoltarea se face în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.

Aportul alimentar este corespunzător dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii ce vizează curbele standard.

În vederea stabilirii meniului, se vor asigura condițiile de igienă necesare apărării, păstrării și promovării stării de sănătate, dezvoltării fizice și neuropsihice armonioase a celor implicați și a prevenirii apariției unor îmbolnăviri.

Unitatea de învățământ trebuie să fie dotată și aprovizionată permanent cu utilajele, materialele și substanțele necesare pentru întreținerea curățeniei și efectuarea operațiunilor de dezinfectie, dezinsecție și deratizare.

### Principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază:

- asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;
- consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat.

### Reguli generale privind alimentația copiilor în unitățile de învățământ

Conducerea unității de învățământ trebuie să asigure o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în Necesarul zilnic de calorii și Echivalențele necesare, anexate prezentei proceduri, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică.

În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, anexată prezentei proceduri.

Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.


O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.

În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

- Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).
- Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
- Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișca, a maionezelor, indiferent de anotimp.

În unitatea pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, se asigură următoarele **condiții**:

- amenajarea unui oficiu pentru primirea hranei și spațiu pentru servirea mesei cu suprafețe care se pot spăla și dezinfecta cu ușurință;
- amenajarea unui oficiu pentru spălarea și depozitarea veselei;
- aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică în sistem catering numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă;
- montarea în oficii a unui sistem de încălzire pentru menținerea la cald a mâncărurilor servite; hrana destinată copiilor nu se va reîncălzi;

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	<b>Procedură operațională</b> <b>Servirea mesei</b>	<b>Editia: I</b>
		<b>Revizia: 0</b> <b>Pag. 6/10</b>
	<b>Cod: PO-SA.04</b>	<b>Exemplar nr. 1</b>

- asigurarea spălării veselei și a tacâmurilor obligatoriu cu apă caldă curentă. Spălarea acestora constă în următoarele operațiuni: curățare mecanică de resturi alimentare, spălare cu apă caldă cu detergenți, dezinfecțanți pentru sectorul alimentar și clătire cu apă rece;
- utilizarea mașinilor automate de spălat vase este permisă doar în urma verificării eficienței prin teste de salubritate atestate de laborator și efectuate de unitate periodic (semestrial)/la nevoie. Recoltarea se efectuează de reprezentanții direcției de sănătate publică județene;
- resturile alimentare vor fi eliminate în saci etanș și depozitate în pubelă/container închis până la eliminarea zilnică din unitate;
- depozitarea veselei și a tacâmurilor numai în dulapuri închise;
- asigurarea veselei și tacâmurilor în număr cel puțin egal cu cel al consumatorilor care servesc masa. Sunt interzise spălarea veselei între serii și folosirea acesteia la mai multe serii de consumatori;
- montarea la nivelul principalelor căi de acces a mijloacelor de protecție împotriva vectorilor;
- în cazul în care masa se asigură în sistem de catering și există personal care asigură servirea acestei mese, este obligatoriu ca acest personal să poarte echipament de protecție și să efectueze examinările medicale prevăzute de legislația în vigoare pentru angajații unităților de alimentație colectivă;
- păstrarea de probe din toate alimentele consumate timp de 48 de ore. Păstrarea se va face în spații frigorifice;
- efectuarea de sfârșitul fiecărei săptămâni a curățeniei generale;
- efectuarea de reparații curente ale încăperilor, anual sau ori de câte ori este nevoie;
- asigurarea în sala de mese a unei suprafețe de cel puțin 1,2 mp/elev;
- se interzice așezarea scaunelor pe măsute în timpul efectuării curățeniei de după servirea mesei.

#### Specificații privind asigurarea mesei în regim de catering

În cazul în care **masa se asigură în regim catering**, firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare, și să respecte următoarele condiții:

- meniul săptămânal se stabilește în colaborare cu conducerea unității de învățământ și avizat de medicul unității, numai dacă este conform reglementărilor în vigoare și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;
- porțiile sunt individualizate și transportate în recipiente de unică folosință;
- se păstrează probe alimentare (câte o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore în frigiderul unității;
- este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile octombrie, februarie și mai, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetului medical al unității respective și organelor de control;
- meniul zilnic este însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Operatorii economici care distribuie și/sau comercializează alimente în incinta unităților de învățământ trebuie să facă dovada compoziției alimentelor prin etichetă, specificații de la producător sau buletine de analiză.


#### Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

- Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă;
- Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat;
- Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit;
- Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi;
- Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor de mâncare;
- Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului;
- Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

#### Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

- să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
- să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,
- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;
- să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

#### Specificații privind etichetarea alimentelor

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b> Revizia: <b>0</b> <b>Pag. 7/10</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	Exemplar nr. 1

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- denumirea sub care este vândut alimentul;
- lista cuprinzând ingredientele;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- data durabilității minimale sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limită de consum;
- condițiile de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale;
- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau ale distribuitorului sau ale distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscrie denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România;
- locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- o mențiune care să permită identificarea lotului;
- mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse.

Lista cuprinzând ingredientele conține toate ingredientele din alimente în ordinea descrescătoare a cantității, determinată în momentul introducerii în fabricație; vitaminele și mineralele adăugate în alimente se menționează în lista cuprinzând ingredientele.

**Alimentația copilului școlar** trebuie să respecte cu precădere următoarele **reguli**:

- să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
- să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,
- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;
- să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

## Servirea mesei

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.


Pentru servirea meselor în sălile de grupă din creșe, grădinițe se respectă următoarele condiții:

- mâncarea se transportă de la bucătărie în vase acoperite;
- personalul care aduce mâncarea de la bucătărie trebuie să poarte echipament de protecție și să aibă examinările medicale periodice specifice personalului din unitățile de alimentație efectuate conform legislației în vigoare;
- în unitățile pentru preșcolari se interzice participarea la servitul mesei, la debarasarea veselei și la spălarea acesteia a personalului de îngrijire care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare;
- măsuțele pe care se servește mâncarea copiilor se șterg, în prealabil, cu o soluție dezinfectantă;
- vasele mari în care este distribuită hrana se vor așeza pe o masă specială dedicată;
- înainte de servirea mesei, copiii se spală pe mâini sub supravegherea educatoarelor (la preșcolari), a educatorului puericultor, a asistentelor sau a infirmierelor (în creșe);
- supravegherea respectării normelor de igienă la masa copiilor revine educatoarelor și, după caz, educatorului puericultor, prin sondaj, și personalului medical al colectivității;
- după servirea mesei se efectuează operațiunile de curățenie a sălilor de grupă, cu aerisirea obligatorie a acestora timp de 15-30 de minute, în funcție de sezon și de tipul sălii de grupă (cu dublă sau triplă funcționalitate);
- recipientele din care copiii beau apă între mese sunt individualizate și confecționate din materiale care respectă legislația în domeniul materialelor în contact cu alimentul și care se păstrează în locuri ce evită impurificarea sau contaminarea; nu se permite intrarea în colectivitate cu băuturi sau alimente din exterior în grădinițele și creșele cu program prelungit/săptămânal;
- se interzice așezarea scaunelor pe măsuțe în timpul efectuării curățeniei sălii de grupă;
- montarea paturilor în sălile de grupă folosite și ca dormitoare din colectivitățile de preșcolari se face numai după terminarea curățeniei după servirea mesei.

## 9. Responsabilități

### Comisia de Monitorizare

- menține evidența și înregistrează procedurile de sistem și operaționale;
- analizează Procedurile de sistem și după caz, pe cele operaționale;
- distribuie compartimentelor copii sau fișiere în format electronic ale procedurilor;

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b> <b>Pag. 8/10</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	Exemplar nr. 1

- Îndosariază originalul procedurilor de sistem și copiile retrase.

### Conducătorul unității de învățământ

- stabilește meniul săptămânal;
- asigură o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate a elevilor, specificului activității și anotimpului;
- răspunde de menținerea stării de igienă și confort în unitate;
- aprobă orarul de servire a mesei, în colaborare cu muncitorul de la bucătărie;
- solicită firmei de catering să prezinte ancheta alimentară în lunile octombrie, februarie și mai.

### Administratorul de patrimoniu

- verifică numărul total de porții pentru micul dejun și pentru masa de prânz;
- soluționează problemele care apar în timpul servirii mesei, din punct de vedere cantitativ și calitativ;
- păstrează probe alimentare (câte o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore în frigiderul unității;
- solicită firmei de catering meniul zilnic însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

### Muncitorul de la bucătărie

- preia hrana de la firma de catering;
- semnează avizul de însoțire a mărfii în momentul preluării hranei de la firma de catering;
- efectuează verificarea cantitativă a hranei, și ori de câte ori apar probleme, le aduce la cunoștința administratorului de patrimoniu;
- depozitează hrana în bucătărie;
- stabilește orarul de servire a mesei, în colaborare cu conducătorul unității de învățământ;
- distribuie hrana în rândul beneficiarilor direcți ai educației în sala de mese;
- efectuează operațiunile de debarasare a meselor, de curățare/dezinfectie a veselei, precum și a bucătăriei și sălii de mese;
- predă firmei de catering resturile de alimente.


### Medicul școlar/ medicul, după caz

- avizează meniul săptămânal stabilit de conducătorul unității de învățământ;
- verifică condițiile și modul de preparare și servire a hranei, astfel:
  - a) Verifică periodic starea de igienă a blocului alimentar, igiena echipamentului precum și starea de sănătate a personalului blocului alimentar, consemnează constatările în caietul/fișa de control igienico-sanitar zilnic al blocului alimentar și aduce la cunoștința conducerii eventualele abateri constatate, în vederea instituirii imediate a măsurilor corective;
  - b) Verifică meniurile care vor fi pregătite în săptămâna următoare în grădinițe și cantine școlare, propune modificări în cazul meniurilor neconforme și vizează meniurile care respectă legislația în vigoare;
  - c) Supraveghează efectuarea anchetelor alimentare periodice și le vizează în vederea respectării unei alimentații sănătoase, făcând recomandările necesare de remediere a meniurilor în funcție de rezultatele anchetelor alimentare;
  - d) Verifică condițiile igienico-sanitare din cantine și sălile de masă special amenajate, precum și modul de servire a mesei.

### Asistentul medical

- verifică condițiile și modul de preparare și servire a hranei, astfel:
  - a) Participă la întocmirea meniurilor săptămânale;
  - b) Participă la efectuarea periodică a anchetelor privind alimentația preșcolărilor și elevilor în unitățile de învățământ cu bloc alimentar propriu;
  - c) Consemnează zilnic, în cadrul fiecărei ture, într-un caiet anume destinat pentru controlul blocului alimentar/cantinei constatările privind starea de igienă a acestuia, starea agregatelor frigorifice, calitatea alimentelor scoase din magazine și a mâncării;
  - d) Controlează și consemnează igiena individuală a personalului blocului alimentar/cantinei și starea de sănătate a acestuia, identificând persoanele care prezintă febră, diaree, infecții ale pielii, tuse cu expectorație, amigdalite pultacee, aducând la cunoștința conducerii unității de învățământ aceste constatări, care contraindică desfășurarea activității în unitatea de învățământ;
  - e) Asistă la scoaterea alimentelor din magazine și controlează calitățile organoleptice ale acestora, semnând foaia de alimentație privind calitatea alimentelor;
  - f) Asistă, împreună cu administratorul unității de învățământ/persoana responsabilă desemnată, la preluarea mâncării și la modul de servire al acesteia, dacă este adusă în unitate prin sistem de catering, prin contract cu unitatea de învățământ; verifică certificatele de conformitate, respectarea legislației în ceea ce privește condițiile de transport, ambalarea corespunzătoare, termenul de valabilitate, documentele de însoțire și existența probelor alimentare înscrispionate corespunzător. În situațiile în care se constată nereguli în acest proces anunță medicul și conducerea unității de învățământ pentru aplicarea măsurilor de remediere, înainte ca mâncarea să fie distribuită copiilor.



<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	<b>Pag. 9/10</b>

## 10. Formulare

### 10.1 Formular evidență modificări

Nr. Ctr.	Editia	Data ediției	Revizia	Data reviziei	Nr. Pag.	Descriere modificare	Semnătura conducătorului departamentului
0	1	2	3	4	5	6	7
1.							

### 10.2 Formular analiză procedură


Nr. Ctr.	Compartiment	Nume și prenume conducător compartiment	Nume și prenume conducător compartiment	Înlocuitor de drept sau delegat	Aviz favorabil		Aviz nefavorabil		
					Semnătura	Data	Observații	Semnătura	Data
1.									

### 10.3 Formular distribuire procedură

Nr. Ctr.	Compartiment	Nume și prenume	Data primirii	Semnătura	Data retragerii	Data intrării în vigoare a procedurii	Semnătura
0	1	2	3	4	5	6	7
1.							

## 11. Anexe

- F-01-PO-SA.04 Lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor
- F-02-PO-SA.04 Necesarul zilnic de calorii substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți
- F-03-PO-SA.04 Echivalențele alimentare
- F-04-PO-SA.04 Piramida alimentară
- F-05-PO-SA.04 Model Decizie privind modalitatea de preluare și distribuire a hranei în rândul elevilor
- F-06-PO-SA.04 Diagrama de proces

<b>MINISTERUL EDUCAȚIEI</b> <b>Colegiul Tehnic "Transilvania"</b> <b>Deva</b> 	Procedură operațională <b>Servirea mesei</b>	Editia: <b>I</b>
		Revizia: <b>0</b> <b>Pag. 10/10</b>
	Cod: <b>PO-SA.04</b>	Exemplar nr. 1

## Cuprins

<b>PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ SERVIREA MESEI</b>	<b>1</b>
1. Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii	2
2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii	2
3. Lista cuprinzând persoanele la care se difuzează ediția sau, după caz, revizia din cadrul ediției procedurii	2
4. Scopul procedurii	2
5. Domeniul de aplicare	2
6. Documente de referință aplicabile activității procedurale	3
7. Definiții și abrevieri ale termenilor utilizați	3
7.1 Definiții:	3
7.2 Abrevieri	4
8. Descrierea procedurii	4
Principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase	5
Reguli generale privind alimentația copiilor în unitățile de învățământ	5
Specificații privind asigurarea mesei în regim de catering	6
Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:	6
Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:	6
Specificații privind etichetarea alimentelor	6
Servirea mesei	7
9. Responsabilități	7
Comisia de Monitorizare	7
Conducătorul unității de învățământ	8
Administratorul de patrimoniu	8
Muncitorul de la bucătărie	8
Medicul școlar/ medicul, după caz	8
Asistentul medical	8
10. Formulare	9
10.1 Formular evidență modificări	9
10.2 Formular analiză procedură	9
10.3 Formular distribuire procedură	9
11. Anexe	9