



INSTITUTUL TEOLOGIC ADVENTIST

FACULTATEA DE TEOLOGIE ADVENTISTĂ

REGULAMENTUL

de organizare, funcționare și ordine internă a cantinei

CAPITOLUL I

Preambul

Art. 1. Cantina Institutului Teologic Adventist asigură, pe tot parcursul anului universitar, hrana studenților și a angajaților, fiind preparată după principiile Bisericii Adventiste de Ziua a Șaptea.

Art. 2. Activitatea cantinei este evaluată periodic de către o Comisie a campusului formată din reprezentanți ai studenților (șefii de an), pedagogi, capelan, șef de cantină și Directorul General Administrativ.

Art. 3. Activitatea cantinei este organizată prin intermediul Serviciului administrativ, aflat în subordinea directă a Directorului General Administrativ al Institutului Teologic Adventist.

Art. 4. Finanțarea activităților cantinei se face din taxele percepute în acest scop de la studenți și cu sprijinul Bisericii Adventiste de Ziua a Șaptea din România.

CAPITOLUL II

Organe de conducere

Art. 5. În vederea îmbunătățirii activității cantinei, precum și pentru a obișnui viitorii noștri absolvenți cu asumarea de responsabilități, trei organisme răspund de gestionarea, monitorizarea, controlarea și evaluarea activităților cantinei:

- Comisia de administrare (CA)
- Comisia de revizori (CR)
- Comitetul de cămin (CC)

Aceste organisme își desfășoară activitatea în timpul programului normal de lucru și nu sunt salarizate.

Art. 6. – (a) Comisia de administrare (CA)

Funcționare :

CA este compusă din :

- Director General Administrativ;
- Contabil;
- Șef cantină;
- Administrator;

(b) Comisia de administrare verifică, pe baza normativelor în vigoare, săptămânal și lunar, gestiunea cantinei pentru ca aceasta să se încadreze în limitele bugetului disponibil. De asemenea, ea monitorizează zilnic, prin șeful de cantină, cantitatea și calitatea hranei pentru ca aceasta să corespundă în permanență normelor sanitaro-antiepidemice și cerințelor legii siguranței alimentelor.

(c) CA urmărește plata cartelelor de masă, gestionarea resurselor proprii, penalizarea restanțierilor.

(d) Șeful de cantină asigură ordinea și disciplina în cantină, analizează abaterile studenților de la normele de conduită, solicită sancționarea studenților cu abateri, menționează starea tehnică a instalațiilor sanitare și electrice și a altor bunuri care sunt de folosință comună, urmărește respectarea normelor igienico-sanitare privind serviciile, asistă întocmirea listei săptămânale de meniu pentru cantină și eliberează alimentele din magazie.

(e) Lunar, până în data de 15, șeful de cantină prezintă Directorului General Administrativ un raport privind execuția financiară și zilnic informează în legătură cu funcționarea și principalele probleme legate de cantină.

(f) Șeful de cantină, ca operator în domeniul alimentar, îndeplinește cerințele legislației în domeniul alimentelor, verifică și se asigură că aceste cerințe sunt realizate, promovează implementarea principiilor Bisericii Adventiste de Ziua a Șaptea în ce privește respectarea dietei și a unui stil de viață sănătos, asigură implementarea sistemelor de management al igienei alimentare pe principiile HACCP, se informează în mod continuu în privința legislației în domeniul alimentar și a normelor siguranței și ale protecției muncii, asigurând cunoașterea și instruirea periodică a tuturor angajaților din subordine în privința acestora, se preocupă de informarea și dezvoltarea pe linie profesională a tuturor angajaților cantinei ITA.

(g) Cu participarea administratorului se asigură respectarea normelor de protecția muncii și PSI specifice locației respective.

(h) Directorul General Administrativ răspunde în fața Bordului Institutului Teologic Adventist pentru buna desfășurare a activității cantinei. Propunerile și realizările importante ale CA de îmbunătățire și diversificare a activității sunt prezentate de către Directorul General Administrativ Biroului Senatului.

(i) Directorul General Administrativ propune sancționarea administrativă a studenților indisciplinați, respectiv a personalului administrativ, precum și acordarea primelor de merit pentru angajați.

Art. 7 - (a) Comisia de revizori (CR)

Funcționare:

CR este compusă din doi revizori :

- un revizor din partea Diviziunii Euro-Africa, forul superior regional;
- un revizor din partea Uniunii Bisericii Adventiste de Ziua a Șaptea din

România, forul superior local;

(b) Comisia de revizori verifică gestiunea cantinei anual și face propuneri privind îmbunătățirea activității și investițiilor cantinei.

Art. 8. - (a) Comitetul de Cămin (CC)

Funcționare:

CC este compus din:

- șefii de an ai claselor ca reprezentanți ai studenților, desemnați prin alegeri, de către studenții claselor;
- pedagogi;
- administrator;
- șef cantină;
- capelan;
- Director General Administrativ.

(b) Comitetul de cămin reprezintă pe studenți în relațiile cu organele de conducere și cu Serviciul Administrativ al instituției, evaluează desfășurarea activităților de la cantină și ia decizii prin consens.

CAPITOLUL III

Beneficiarii serviciilor cantinei

Art. 9. Beneficiarii serviciilor cantinei sunt următoarele categorii:

- studenți ai Institutului Teologic Adventist;
- studenți străini ai Institutului Teologic Adventist;
- candidați la diferite concursuri și examene;
- angajați;
- cadre didactice;
- vizitatori ocazionali.

Art. 10. La cantină, studenții cazați în cămin au obligația de a se abona lunar pentru servirea a cel puțin 2 mese/ pe zi, 5 zile/ săptămână.

Plata contravalorii meselor se face anticipat, până la data de 2 a lunii, odată cu plata regiei de cămin. În caz de neplată la termen a oricăroră dintre aceste datorii, se poate amâna plata acestora prin decizia Directorului General Administrativ în baza unei cereri care se înaintează până pe data de 1 a lunii respective. Imposibilitatea plătirii la termenul convenit atrage după sine suspendarea serviciilor oferite până la achitarea în totalitate a datoriilor acumulate.

Art. 11. Abonații servesc masa doar pe baza legitimației eliberate, contra cost, de către pedagogii Institutului Teologic Adventist sau prin achitarea pe loc a contravalorii mesei la șeful de cantină.

Art. 12. Valoarea alocației de hrană va fi stabilită anual prin Regulamentul de taxe aprobat de către Biroul Senatului ITA.

CAPITOLUL IV

Drepturile și îndatoririle beneficiarilor serviciilor cantinei

Art. 13. Beneficiarii serviciilor cantinei ITA au următoarele drepturi:

- a) să folosească bunurile puse la dispoziție în cadrul acesteia;
- b) să facă propuneri pentru întocmirea meniurilor și a programelor de funcționare a cantinei;
- c) să se adreseze ierarhic forurilor superioare în legătură cu orice nemulțumire referitoare la activitatea din cantină;

d) să facă propuneri de îmbunătățire a calității meniurilor.

Art. 14. Beneficiarii serviciilor cantinei ITA au următoarele îndatoriri:

a) să folosească cu grijă bunurile materiale din dotarea cantinei,

b) să aibă o ținută corespunzătoare,

c) să se comporte civilizată cu colegii și personalul cantinei,

d) să respecte modul de organizare a serviciilor,

e) să respecte programul de servire a meselor.

Art. 15. Le sunt interzise persoanelor care servesc masa la cantina ITA scoaterea din incinta cantinei a veselei și a tacâmurilor, intrarea în blocul alimentar, introducerea în cantină a animalelor.

Art. 16. Aceleași drepturi și îndatoriri le au și cetățenii străini aflați la studii la ITA care servesc masa la cantină, precum și vizitatorii ocazionali.

Art. 17. Personalul angajat precum și studenții care produc pagube bunurilor din cantină răspund material, iar dacă nu sunt identificați, recuperarea pagubelor se face din fondul de rulment (garanții) pentru studenți iar pentru angajații cantinei din salarii.

CAPITOLUL V

Sanțiuni

Art. 18. Recuperarea pagubelor de la cei vinovați are loc în situația deteriorării și distrugerii unor bunuri din cantină înainte de a se aplica sancțiunea.

În funcție de gravitatea abaterilor pentru încălcarea prevederilor cuprinse în prezentul regulament se vor aplica următoarele sancțiuni:

- muștrare (referat);

- avertisment;

- excluderea din cămin;

- studentul exclus din cămin nu mai are dreptul de cazare pe toată perioada efectuării studiilor universitare.

Ultimele două sancțiuni se aplică pentru abateri grave: deranjarea repetată a colegilor, sustragerea sau distrugerea bunurilor din cantină etc.

Art. 19. Contestățiile studenților sancționați se depun în termen de 24 de ore de la sancționare și se rezolvă în termen de 3 (trei) zile de către Directorul General Administrativ.

CAPITOLUL VI

Organizarea, funcționarea și administrarea cantinei

Art. 20. Cantina ITA, ca unitate cu profil alimentar, este obligată să ceară avizul organelor sanitare și să respecte clauzele speciale și termenele fixate de către organele sanitare.

Art. 21. Cantina va avea, permanent, în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat, instalate atât în blocul alimentar, cât și în anexele și în grupurile sanitare.

Art. 22. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare necesare prelucrării și preparării corespunzătoare a alimentelor, cantina ITA are, din construcție, spațiile necesare pentru circuitele funcționale:

- a) sală de mese – cu o capacitate de 150 locuri și anexă cu 20 locuri;
- b) spații de preparare a alimentelor;
- c) spații de păstrare a alimentelor;
- d) anexe sanitare.

Art. 23 Spațiile sunt astfel proiectate și amplasate încât permit desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucișările între fazele insalubre și cele salubre.

Art. 24. În toate spațiile de preparare și în anexe, pereții sunt impermeabilizați cu faianță pe o înălțime de 1,60 m, iar pavimentul este prevăzut cu sifoane de scurgere racordate la canalizare.

Art. 25. Spațiile de preparare a mâncărurii sunt constituite din bucătărie și o serie de camere-anexe în care se face prelucrarea preliminară a alimentelor. Spațiile de prelucrare preliminară a alimentelor (curățare, spălare, tocare) sunt spații cu circuite separate pentru legume, ouă.

Art. 26. În incinta cantinei se respectă cu strictețe regulile de igienă la desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor, se menține în permanență curățenia și ordinea în sala de preparare și se asigură dezinsecția zilnică, prin detergenți și substanțe dezinfectante, a ustensilelor, a utilajelor și a meselor de lucru.

Art. 27. Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: magazii, spații frigorifice.

Art. 28. Produsele perisabile se păstrează în spații frigorifice separate, la o temperatură care nu depășește $+5^{\circ}\text{C}$.

Art. 29. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se păstrează separat de cele care necesită o pregătire prealabilă.

Art. 30. Alimentele ușor alterabile care se prelucrează și se produc la cantină nu depășesc posibilitățile de păstrare și prelucrare a acestora, în condițiile stabilite de actele normative.

Art. 31. La cantina ITA se servesc zilnic, la fiecare masă, numai mâncăruri pregătite în aceeași zi, din care se prelevează și se păstrează probe (în recipiente curate, tratate termic, acoperite și etichetate), timp de 48 ore, la $+4^{\circ}\text{C}$, în spațiu frigorific special destinat acestui scop.

Art. 32. Pentru pregătirea preparatelor cu ouă se folosesc numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere.

Art. 33. Legumele și fructele care se consumă în stare crudă se spală sub curent continuu de apă potabilă și din abundență.

Art. 34. Pâinea se păstrează într-un spațiu special amenajat, în navete, la adăpost de praf și de insecte și nu este așezată direct pe podea.

Art. 35. Bucătăria este dotată cu instalații de aer condiționat care asigură o bună ventilație pe tot parcursul procesului tehnologic de preparare a alimentelor și în afara lui, iar ventilația naturală este asigurată de ferestre dotate cu rame și site speciale.

Art. 36. Grupurile sanitare (W.C.-urile) pentru personal și cele pentru consumatori sunt în permanență întreținute în perfectă stare de curățenie, au toate instalațiile în stare de funcționare și sunt dotate cu hârtie igienică, săpun lichid și uscătoare electrice pentru mâini.

Art. 37. În vederea prevenirii modificării proprietăților nutritive, organoleptice și fizico-chimice, precum și a evitării contaminării microbiene, alimentele sunt păstrate în magazii și spații special amenajate, protejate de insecte și de rozătoare, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea și controlul condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație etc., stabilite prin actele normative în vigoare. Dezinsecția și deratizarea se realizează periodic de către o firmă specializată, potrivit contractului încheiat cu acordul celor două părți.

Art. 38. Așezarea produselor alimentare în magazii este făcută separat, pe sortimente, pe rafturi, în stive, pe rânduri distanțate, astfel încât se asigură o bună ventilație și accesul persoanelor care controlează și manipulează produsele depozitate.

Art. 39. Nu se introduc în spațiile de depozitare produse alimentare conținute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă.

Art. 40. În spațiile de depozitare nu se introduc produse care pot constitui surse de contaminare a alimentelor.

Art. 41. Transportul alimentelor se efectuează cu o autofurgonetă autorizată igienico-sanitar, care asigură pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și a oricăror alte posibilități de poluare, degradare și contaminare, atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor. Aprovizionarea cantinei se face în mod regulat, de două ori pe săptămână, pe toată durata anului universitar.

Art. 42. Alimentele sunt însoțite, pe toată durata transportului, de documente care certifică recepționarea produselor respective conform actelor normative în vigoare și faptul că își păstrează integral calitatea până la destinație.

Art. 43. Achizitorul care manipulează și transportă alimentele ușor alterabile și personalul care transportă pâinea poartă echipament de protecție sanitară a alimentelor.

Art. 44. Personalul care lucrează în cantină și achizitorul, în vederea protejării alimentelor și preparatelor, efectuează periodic analizele medicale în conformitate cu normele sanitare în vigoare.

CAPITOLUL VI

Program de masă

Art. 45. Programul de servire a meselor la cantina ITA este următorul:

- Micul dejun:
 - Luni-Vineri: 7⁰⁰-8⁵⁰
 - Duminică: 8⁰⁰-9⁵⁰
- Prânz:
 - Luni-Joi: 13⁰⁰-14⁰⁰
 - Vineri: 12⁰⁰-13⁰⁰

- Cină:
 - Luni-Joi: 18⁰⁰-19⁰⁰
 - Duminică: 18⁰⁰-19⁰⁰

Art. 46. În zilele de Sâmbătă se servește hrană rece la pachete.

Art. 47. În zilele și în perioadele în care nu se servește masa, Serviciul administrativ poate închiria spațiile cantinei la tarifele aprobate de Consiliul de administrație prin regulamentul de taxe.

CAPITOLUL VII

Dispoziții finale și tranzitorii

Art. 48. Orice modificare a prezentului Regulament se face, după discutarea în Comitetul de cămin, cu aprobarea Consiliului de administrație.

Art. 49. Prezentul regulament de organizare, funcționare și ordine internă a cantinei Institutului Teologic Adventist a fost adoptat în ședința Senatului din 23 ianuarie 2007 și a intrat în vigoare după aprobarea acestuia.

Art. 50. Modificări aduse prezentului regulament au fost aprobate de Senatul Institutului în ședința sa din data de 18 ianuarie 2012 și intră în vigoare începând cu anul universitar 2011-2012.

**RECTOR,
Prof. univ. dr. Ion TOMA**