



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

**Analiza comparativă activității rețelei de  
unități de alimentație publică de tip La  
Plăcinte din or. București, România**

**Student:**

**Florea Andrei**

**Conducător:**

**Conf. Univ., dr. Reșitca Vladislav**

**Chișinău - 2016**

**Ministerul Educației al Republicii Moldova**  
**Universitatea Tehnică a Moldovei**  
**Programul de masterat „Managementul restaurantelor și serviciilor de catering”**

**Admis la susținere**  
**Șef de catedră: dr. prof. Deseatnicov Olga**

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2016

**Analiza comparativă activității rețelei de  
unități de alimentație publică de tip La  
Plăcinte din or. București, România**

**Teză de master**

**Masterand: \_\_\_\_\_ (Florea Andrei)**

**Conducător: \_\_\_\_\_ (Reșitca Vladislav)**

**Chișinău – 2016**

## Rezumat

În lucrarea dată a fost descrisă tema tezei de masterat ” Analiza comparativă activității rețelei de unități de alimentație publică de tip La Plăcinte din or. București, Romania”. Scopul lucrării este analiza situației sanitare și igienice în cadrul restaurantului ”La Placinte” și anume respectarea acestor norme în secțiile de producere și încăperile destinate consumatorilor în cadrul unei cafenele din rețea, compararea situației sanitare reale din cadrul rețelei cu normele existente drept model și elaborarea unui plan de recomandări pentru îmbunătățirea situației existente în restaurant. Pentru îndeplinirea scopului propus au fost elaborate următoarele obiective: studiul despre securitatea și inofensivitatea unităților de alimentație publică; clasificarea restaurantului ”La Placinte” și descrierea unităților sale; verificarea calității produselor alimentare în restaurantul dat; verificarea respectării normelor sanitare și igienice.

Pentru obținerea rezultatelor a fost efectuată analiza și inspectarea activității restaurantului, a unităților sale de producere, procesele tehnologice utilizate, starea tehnică a utilajului utilizat, detergenților și substanțelor chimice de dezinfecție, precum și activitatea personalului timp de o lună. Rezultatele obținute au fost comparate cu cerințele sanitaro-igienice de stat. Au fost depistate încălcările și abaterile de la aceste cerințe, și pentru soluționarea lor s-au elaborat recomandări pentru fiecare unitate în parte.

S-a stabilit că în cadrul activității restaurantului are loc încrucișarea fluxurilor tehnologice de producere și a veselei murdare din cauza lipsei divizării între zonele de producere; lipsesc unele secții: secția de spălare a vaselor, bufetul, depozitul pentru produse chimice etc.; nu se respectă în totalitate cerințele față de iluminare și ventilație; amplasarea greșită a grupurilor sanitare pentru consumatori.

Lucrarea conține 4 capitole expuse în 116 pagini cu indicarea tabelor și a schemelor utilizate. Sursele bibliografice și anexele sunt atașate la sfârșitul lucrării.



## Résumé

Dans le présent travail a été décrite la theme de la these de master "Analyse comparative de l'activité dans le réseau La Placinte or. Bucarest Roumanie". Le but de ce travail est l'analyse de l'activite le restaurant "La Placinte" Ploiesti, savoir la respect des règles sanitaire et hygienique dans les sections de production et les espaces destinées pour les consommateurs dans un café de toute la reseau, la comparaison de la situation sanitaire réelle avec les normes existentes comme modèle et l'elaboration d'un plan des recommandations pour pour améliorer la situation existente dans le café. Pour atteindre le but ont été développés les objectifs suivants: l'étude de la sécurité et l'inofensivité des unités d'alimentation publique; la classification de restaurant "La Placinte" et la description de ses unites; le contrôle de la qualité des aliments; vérification de la conformité aux mesures sanitaires et hygiéniques.

Pour l'obtention des resultats on a effectué l'analyse et l'inspection de l'activité de le restaurant, de ses unités de production, des processus technologiques utilisés, l'etat technique des outillages utilisés, les detergents et substances chimiques de desinfection et le travail du personnel pendant un mois. Les resultats obtenus ont été comparés avec les exigences sanitaires et hygieniques d'état. Ont été détectés les violations et les écarts par rapport à ces exigences et pour leur résolution ont été développées des recommandations.

On a établi que pendant l'activité de le restaurant ait lieu le traversement des fluxes technologiques de production et de la vaisselle sale a cause de l'absence des divisions entre les zones de production; il y a quelques séctions manquantes: la séction de lavage de la vaisselle, le buffet, le dépôt de stockage des produits chimiques etc.; les exigences envers l'éclairage et la ventilation ne sont pas respectés entièrement; l'emplacement mauvais des toilettes pour les consommateurs.

Le travail comprend quatre chapitres exposés en 116 pages avec l'indication des tableaux et schemas utilisés. Les sources bibliographiques et les annexes sont joints à la fin.

# Cuprins

<u>REZUMAT</u> .....	5
INTRODUCERE .....	9
<b>I. STUDIUL BIBLIOGRAFIC</b> .....	10
1.1. Noțiuni de baza despre securitatea alimentară ale UE .....	10
1.2. Noțiuni generale HACCP .....	14
1.3. Implementare HACCP .....	18
<u>1.4. Constituirea și organizarea echipei HACCP</u> .....	Ошибка! Залка не определена.21
1.4.1. Identificarea pericolelor potențiale .....	22
1.4.2. Evaluarea riscurilor potențiale .....	22
1.4.3. Determinarea punctelor critice de control (PCC).....	24
1.4.4. Stabilirea limitelor critice .....	25
<b>II. ANALIZA NORMELOR SANITARO-EPIDEMIOLOGICE A ÎNTRINDERII</b> .....	30
2.1. Prezentarea generală a întreprinderii .....	30
<u>2.2. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice de stat pentru U.A.P.</u> .....	32
2.2.1. Analiza asigurării restaurantului cu apă.....	35
2.2.2. Analiza asigurării restaurantului cu ventilație și lumină.....	36
2.2.3. Analiza dotarea cu mobilier și utilaje a restaurantului .....	37
2.2.4. Asigurarea unității de alimentație publică cu materie primă .....	39
2.2.5. Prepararea produselor culinare .....	43
2.2.6. Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.....	45
2.2.7. Comportamentul igienic al personalului .....	46
2.2.8. Cerințe sanitare față de întreținerea unităților de comerț.....	48
<u>2.3. Analiza asigurării cu personal a restaurantului “La Placinte”</u> .....	49
2.4. Propuneri privind implementarea sistemului managementului calității la restaurantului .....	53
<b>III. ANALIZA NORMELOR SANITARO-IGIENICE ÎN CADRUL RESTAURANTULUI</b> .....	57
3.1. Referințe la cerințele de amplasare, proiectare și amenajare a restaurantului “La Placinte” .....	57
3.2. Componenta încăperilor întreprinderilor de alimentație publică .....	58
3.3. Încăperi pentru consumatori .....	60

3.4. Încăperi de producere .....	65
<u>3.4.1. Sectia Bucate reci</u> .....	67
<u>3.4.2. Sectia Bucate calde</u> .....	73
<u>3.4.3. Sectia de patiserie</u> .....	80
<u>3.4.4. Secția de spălare a veselei din sală</u> .....	86
<u>3.4.5. Spatii de depozitare si menaj</u> .....	91
3.5. Lista utilajelor din zonele de producere.....	99
3.6. Lista tuturor detergenților utilizați.....	100
<b>IV. ANALIZA MENIULUI</b> .....	102
4.1. Caracterizarea meniului restaurantului "La Placinte" .....	102
4.2. Asigurarea prin meniu a necesarului fiziologic al organismului uman .....	103
4.3. Analiza vanzarii bucatelor din meniu pe pozitii .....	105
<u>4.3.1 Vanzari pe grupele placinte, invirtite</u> .....	105
<u>4.3.2 Vanzari pe grupele salate, felul I</u> .....	108
<u>4.3.3 Vanzari pe grupele Preparate la Gratar si Bucate special</u> .....	109
<u>4.3.4 Vanzari pe grupele Garnituri si Deserturi</u> .....	111
<b>CONCLUZII</b> .....	113
<b>BIBLIOGRAFIE</b> .....	115
<b>ANEXE</b> .....	116