



Universitatea Tehnică a Moldovei

Universitatea Tehnică a Moldovei

Programul de masterat „Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice”

Admis la însușirea

Sef de catedra: dr. prof. univ. O. Deac-Stancu

2016

**Analiza siguranței sanitare a alimentelor în sala
pentru ceremonii MioDora, or. Chișinău**

Analiza siguranței sanitare a alimentelor în sala
pentru ceremonii MioDora, or. Chișinău

Teză de master

Masteranda:

MIHALACHI Angela

Conducător :

Dr.conf. univ.Chirsanova Aurelia

Chișinău – 2016

Ministerul Educației și Tineretului al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de masterat „Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice”

Admis la susținere
Șef de catedră: dr.prof.univ. O.Deseatnicova

„A” _____ 2016

**Analiza siguranței sanitare a alimentelor în sala
pentru ceremonii MioDora, or. Chișinău**

Teză de master

Masteranda : Mihalachi Angela (Mihalachi Angela)

Conducător : Chirsanova Aurelia (Chirsanova Aurelia)

Rezumat

Teza de mastre include introducere, 3 capitole proprii, concluzii, lista bibliografică și anexe.

În **capitolul I** sunt reflectate regulile de bază și principiile de funcționare a Unităților de Alimentatie Publică, inclusiv cerințele față de aprovizionarea cu materii prime, forță de muncă, dotarea cu utilaj, asigurarea cu apă și canalizare, încălzire, ventilare etc.

În **capitolul II** este realizată o amplă analiză a activității U.A.P. Miodora, inclusiv: locul amplasării; este realizată o analiză timp de 2 săptămîni a numărului de consumatori, bucate realizate ; tipuri de mese, cît și repartizarea tipuri de banchete pe zilele săptămîinii.

În **capitolul III** include unele recomandări practice pentru eficientizarea procesului de producere ce se bazează pe completarea unor registre și tabele ce se referă la depozitare, recepționare, preparare și contactul direct cu produsele, răcire, refrigerare, reîncîlzire, păstrare în stare fierbinte etc.

Teza de master reprezintă o lucrare amplă științifică cu un vast compartiment analitic realizat în baza sălii de ceremonii Miodora.

Summary

The master thesis includes introduction, three chapters own conclusions, bibliography and appendices.

In Chapter I reflected the basic rules and principles of operation of catering, including requirements for supply of raw materials, labor, provision of equipment, provision of water and sanitation, heating, ventilation etc.

Chapter II is carried out a comprehensive analysis of UAP activity Miodora including: site location; analysis is performed for 2 weeks in the number of consumers made dishes; types of meals, as well as distribution of types of benches days of the week.

Chapter III includes some practical recommendations by streamlining the production process that is based on completing certain registers and tables refer to storage, receiving, and direct contact with product preparation, cooling, refrigeration, reâncîlzire, hot deterioration etc.

The master thesis is a scientific scale work with a vast analytical department conducted under Miodora ceremony hall.

CUPRINS :		
	Introducere	1
	Compartimentul I (Studiul bibliografic)	2
	REGULI NORMATIVE DE FUNCȚIONARE, SANITARE ȘI EPIDEMIOLOGICE DE STAT PENTRU UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	
1.1	Cerințe privind proiectarea și amplasarea unităților de alimentație publică	2
1.2	Cerințe față de alimentarea cu apă și canalizare	3
1.3	Cerințe față de iluminarea naturală și artificială	4
1.4	Cerințe privind asigurarea cu utilaj, mobilier tehnologic și ustensile	5
1.5	Cerințe privind materia primă livrată	5
1.6	Cerințe privind prepararea produselor culinare	6
1.7	Cerințe privind transportul materiei prime și a produselor culinare	7
	Compartimentul II	
	CARACTERISTICA GENERALĂ A SĂLII PENTRU CEREMONII MIODORA	9
2.1.	Caracteristica locului amplasării	10
2.2	Asigurarea cu cadre	11
2.3	Analiza repartizării tipurilor de banchete	13
2.3 1	Repartizarea generală	13
2.3.2	Repartizarea după zilele săptămânii	15
2.4	Distribuirea numărului de consumatori la banchetele de tip nunta organizate sâmbăta	16
2.5	Analiza distribuirii unor grupe de bucate	17
2.6	Aprovizionarea cu materie primă	18
2.7	Probleme de sanitarie și igienă existente în cadrul restaurantului	21