

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI**  
**PRORECTORATUL RELAȚIA CU STUDENȚII**  
**DIRECȚIA SERVICIILOR STUDENȚEȘTI**



**PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND EFECTUAREA  
 CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI SPAȚIILOR COMUNE LA CĂMINELE ȘI  
 CANTINA UNIVERSITĂȚII TEHNICE „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI  
 DIN CAMPUSUL STUDENȚESC „TUDOR VLADIMIRESCU”**  
**Cod PO.DSS.03**

**1. LISTA RESPONSABILILOR CU ELABORAREA, VERIFICAREA ȘI APROBAREA EDIȚIEI/  
 REVIZIEI**

ELABORAT	VERIFICAT	AVIZAT		APROBAT	EDIȚIA	REVIZIA
Direcția Serviciilor Studențești, Prorectoratul Relația cu Studenții	Prorectoratul Relația cu Studenții, Director CMC	CEAC	Consiliul de Administrație	Senat		
Ing. Laura-Elena PLĂMĂDEALĂ Anca-Ionela GANIA Jur. Mirela Maria TROIA	Prof.univ.dr.ing. Bogdan ISTRATE Prof.univ.dr.ing. Ioan MĂMĂLIGĂ	Prof.univ.dr.ing. Neculai-Eugen SEGHEDEAN	Prof.univ.dr.ing. Dan CAȘCAVAL	Prof.univ.dr.ing. Iulian-Aurelian CIOCOIU		
Decembrie 2025	Ianuarie 2026	Februarie 2026	26.02.2026	27.02.2026	1	0

Notă: Acest document conține informații care sunt proprietatea Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași și este destinat utilizării exclusive pentru propriile cerințe. Utilizarea integrală sau parțială a acestei proceduri în orice scop sau activitate sau reproducerea parțială sau integrală în orice publicație și prin orice procedeu (electronic, mecanic, fotocopiere, microfilmare etc.) este interzisă fără acordul scris al Rectorului Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași.

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Servicii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>		<b>PO.DSS.03</b>	
			<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
			<b>Pagina 2 din 13</b>	
			<b>Exemplar nr. 1</b>	

## 2. SITUAȚIA EDIȚIILOR ȘI A REVIZIILOR ÎN CADRUL EDIȚIILOR

Nr. crt.	Revizia/ Data aplicării	Numărul capitolului și al paginilor revizuite	Conținutul modificării	Nume și prenume			
				Elaborat	Verificat	Avizat	Aprobat
1	E1R0/ 27.02.2026	Procedura completă	Elaborare ediția 1	Laura-Elena PLĂMĂDEALĂ Anca-Ionela GANIA Jur. Mirela Maria TROIA	Prof.univ.dr.ing. Bogdan ISTRATE Prof.univ.dr.ing. Ioan MĂMĂLIGĂ	Prof.univ.dr.ing. Neculai-Eugen SEGHEDEIN Prof.univ.dr.ing. Dan CAȘCAVAL	Prof.univ.dr.ing. Iulian-Aurelian CIOCOIU

## 3. LISTA DE DIFUZARE

	Scopul difuzării	Ex. nr.	Compartiment	Funcția	Modalitatea de difuzare
3.1	Arhivare	1	Compartimentul Managementul Calității	Secretar C.M.C.	Arhivare
3.2	Evidență	2	Senat – Hotărâri Rectorat - Decizii	Secretar tehnic Secretar șef	Registru corespondență
3.3.	Aplicare	3	Prorectoratul Relația cu Studenții Direcția Servicii Studentești	Prorector Director	Registru corespondență
3.4	Informare	4	Toate compartimentele structurii organizatorice	-	<a href="http://www.tuiasi.ro/manualul-procedurilor/">www.tuiasi.ro/manualul-procedurilor/</a> Manualul procedurilor

## 4. SCOP

Scopul prezentei proceduri este de:

- a descrie modul de efectuare și menținere a stării de curățenie în căminele din Campusul Studentesc „Tudor Vladimirescu” din Iași, conform normelor și standardelor legale în vigoare;
- a stabili modul de realizare a activităților, compartimentele și persoanele implicate;
- a stabili regulile și responsabilitățile pentru aplicarea acesteia;
- a da asigurări cu privire la existența documentației adecvate derulării activității;
- a asigura continuitatea activității.

## 5. DOMENIUL DE APLICARE

Procedura se aplică în cadrul Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași, Campusul Studentesc „Tudor Vladimirescu”, de către tot personalul implicat în administrarea căminelor și cantinei, la efectuarea curățeniei, igienei și dezinfecției în căminele și cantina din Campusul Studentesc „Tudor Vladimirescu” din Iași, în vederea păstrării acestora în cea mai bună stare de curățenie/ igienă și funcționare și pentru ridicarea nivelului de confort, de imagine și de folosire a spațiilor interioare.

## 6. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

### 6.1. Legislație primară:

- Legea învățământului superior nr.199/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 319 din 2006 privind securitatea și sănătatea în muncă;
- Ordinul nr. 1456/ 2020 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- H.G. nr. 857 din 24 august 2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice.

### 6.2. Legislație secundară:

- Ordinul 600/2018 pentru aprobarea Codului controlului intern/ managerial pentru entitățile publice, cu modificările și completările ulterioare.

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Proectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Servicii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 3 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

### 6.3 Alte documente, inclusiv reglementări interne:

- Fișe de post;
- Regulamentul Intern al Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași - REG.01;
- Regulamentul de organizare și funcționare a Direcției Servicii Studentești - REG.24;
- Regulament de organizare și funcționare a cantinei din campusul studentesc Tudor Vladimirescu”- REG.32.

## 7. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

Nr. crt.	Termenul	Definiția și/ sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1.	Dezinfecție	Procesul prin care se distrug bacteriile/ virusurile/ fungii de pe suprafețe sau obiecte, prin utilizarea substanțelor dezinfectante. Acest proces previne îmbolnăvirea și protejează sănătatea persoanelor.
2.	Igienizare	Procesul prin care se intenționează a se elimina microorganismele de pe suprafețe, până la un nivel sigur pentru sănătate, prin utilizarea metodelor fizice sau chimice adecvate. Acest proces implică îndepărtarea murdăriei vizibile, a prafului și petelor.

Abrevierea	Termenul abreviat
CEAC	Comisia pentru Evaluarea și Asigurarea Calității
CMC	Compartimentul Managementul Calității

## 8. DESCRIEREA PROCEDURII

### 8.1 Generalități:

Procedura cuprinde etapele ce trebuie urmate, metodele de lucru stabilite și regulile de aplicat în vederea cunoașterii și aplicării de către salariații entității a prevederilor legale care reglementează activitatea procedurală.

*8.1.1. Regimul agenților de curățare și igienizare. Reguli fundamentale în utilizarea produselor folosite în activitatea de curățenie:*

1. Toate materialele de curățenie utilizate trebuie să dețină avizul de plasare pe piață pentru comercializare, emis de autoritățile competente. Substanțele dezinfectante folosite în concentrațiile corespunzătoare trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății;

2. Achiziționarea agenților de curățare și igienizare se va face de către Direcția de Achiziții Publice care are obligația de a solicita furnizorului: declarații de conformitate, fișă tehnică de securitate, aviz sanitar și prospect, acolo unde este cazul; Produsele de curățenie vor fi achiziționate centralizat și apoi distribuite către administratorii de cămin/ șef Serviciu Administrare Cantină;

3. Documentele vor fi păstrate de către administratorul de cămin/ șeful Serviciului Administrare Cantină pentru realizarea de instruiți privind modul de păstrare, concentrația în care se utilizează și pericolele în caz de ingerare, respectiv contact;

4. Depozitarea agenților de curățare/ igienizare se face în spații distincte, izolate de restul materiilor prime și materialelor, protejate de accesul persoanelor neautorizate, ținându-se cont de condițiile de mediu impuse de producător; Produsele trebuie păstrate în ambalajul original sau în recipiente special destinate, clar etichetate cu denumirea, lotul și termenul de valabilitate pentru a putea fi cu ușurință identificate;

5. Tot personalul implicat în utilizarea agenților de curățare este instruit în ceea ce privește: concentrațiile de lucru, domeniul de utilizare, restricțiile și interacțiunea cu alte substanțe;

6. Produsele de curățenie/ igienizare sunt grupate pe categorii specifice suprafeței curățate/ bunurilor (de exemplu: pentru inox, geamuri, gresie, lemn, veselă, tacâmuri etc.);

7. Respectarea recomandărilor producătorului: se utilizează produsele conform specificațiilor tehnice (concentrație, timp de acțiune);

8. Norme de protecție a muncii: se folosește echipament de protecție adecvat (mănuși, mască, ochelari) pentru a evita contactul direct sau inhalarea;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 4 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

9. Interzicerea amestecului: nu se amestecă produsele de curățare (de exemplu, nu se amestecă clor cu detergenți acizi), pentru evitarea reacțiilor chimice periculoase sau toxice;
10. Distribuirea produselor la locul de utilizare se face în ambalajul original;
11. Se interzice cu desăvârșire păstrarea produselor de curățenie în ambalaje neconforme;
12. Utilizarea corectă: detergenții și produsele de întreținere se aplică conform procedurilor, respectând suprafețele și materialele pentru care au fost create;
13. Asigurarea rotației stocurilor, pentru respectarea termenelor de valabilitate;
14. Nu este permisă aruncarea ambalajelor goale, decât după ce au fost curățate și/ sau neutralizate.

#### 8.1.2. Materiale și ustensile de curățenie

Pentru efectuarea curățeniei și dezinfecției sunt necesare următoarele materiale și ustensile:

- aspiratoare, măști, fârașe, mopuri, găleți cu storcător, raclete, perii pentru praf, raclete, lavete, bureți (bureți abrazivi, bureți de sârmă), recipienti cu pulverizator pentru detergenți lichizi, lopată, pensulă;
- detergenți adecvați tuturor tipurilor de suprafețe (detergent pentru gresie/ faianță detergent parchet, soluție pentru geam, detergent pentru mobilă, degresant detartrant, săpun);
- dezinfectanți;
- materiale antiderapante (sare, clorură de calciu, nisip).

Personalul de curățenie va fi dotat cu: halat, mănuși de cauciuc, încălțăminte de protecție conform normelor legale SSM.

Pentru protecția mâinilor se vor folosi mănuși menaj, iar pentru a împiedica alunecarea se vor folosi pantofi cu talpă antiderapantă.

Important! Ustensilele de curățenie (găleți, mopuri, măști, lavete) folosite pentru efectuarea curățeniei în grupurile sanitare nu vor fi utilizate în alte operațiuni de curățenie.

### 8.2. Descrierea activităților de curățenie comune căminelor studentești și cantinei

Procedura de efectuare a curățeniei se realizează conform normelor și standardelor legale în vigoare.

#### Descrierea operațiunilor și a modului de efectuare a curățeniei în spațiile interioare:

##### 8.2.1. Desprăfuirea tavanelor, pereților, corpurilor de iluminat și a jaluzelelor:

- se desprăfuiesc jaluzelele cu ajutorul periiilor din PVC sau nylon;
- se desprăfuiesc plafoanele și corpurile de iluminat cu perii circulare;
- se desprăfuiesc pereții cu perii speciale din PVC cu coadă telescopică.

Aceste operațiuni se vor efectua săptămânal.

##### 8.2.2. Curățarea prizelor și a întrerupătoarelor:

- curățarea prizelor și a întrerupătoarelor se realizează numai cu ajutorul lavetelor uscate.

Aceste operațiuni se vor efectua săptămânal.

##### 8.2.3. Curățarea caloriferelor:

- constă în desprăfuirea cu un penson cu coadă curbată, urmată de spălarea cu apă și detergent, preparată conform indicațiilor producătorului.

Aceste operațiuni se vor efectua săptămânal.

##### 8.2.4. Curățarea geamurilor și a tâmplăriei:

- praful de pe geamuri și rame se îndepărtează inițial prin ștergere uscată sau spălare cu apă;
- se aplică soluții speciale (degresante și anticalcar) pe suprafețe, în funcție de materialul tâmplăriei, apoi se freacă cu burete atașat la racletă cu coadă telescopică;
- soluția se îndepărtează cu racleta din cauciuc cu coadă telescopică sau cu lavetă uscată, evitând urmele;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Proectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studențești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 5 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

- operațiunile se efectuează în absența razelor solare directe pe suprafețe, săptămânal sau ori de câte ori este necesar.

8.2.5. *Igienizarea spațiilor de folosință comună (hol, scări, căi de acces comune), pardoselilor (mozaic, linoleum, gresie, parchet):*

- Igienizarea spațiilor de folosire comună, a pardoselilor presupune parcurgerea următorului flux:

Curățare > spălare cu detergent > dezinfecție > clătire > uscare.

#### 1. Curățarea:

- se realizează zilnic (de două ori/ zi) sau ori de câte ori este nevoie;
- se execută după regula generală, respectiv de la tavan spre podea, de la zonele cu operații salubre la cele cu operații insalubre;
- constă în îndepărtarea păianjenilor, măturarea, ștergerea prafului și evacuarea gunoiului, iar măturarea se realizează cu o mătură din sorg sau plastic, umezită.

#### 2. Spălarea cu detergenți:

- se realizează de două ori pe zi, cu apă fierbinte și detergent, diluat conform indicațiilor producătorului;
- spălarea începe totdeauna de la geam spre ușa încăperii;
- se introduce mopul în găleata cu apă și detergent adecvat suprafeței care se curăță, se clătește, apoi se stoarce;
- mopul se manevrează în forma literei S;
- procedeul se repetă până se spală întreaga suprafață.

Ustensilele și materialele utilizate pentru spălare sunt: mop cu coadă, găleată cu storcător, detergent adecvat suprafeței care se curăță.

#### 3. Dezinfecția:

- se efectuează cu o soluție formată din apă și produse pe baza de Clor (sau alte biocide), conform indicațiilor producătorului, conform normelor și standardelor legale în vigoare.

#### 4. Clătirea:

- se realizează cu apă caldă curată, imediat după spălarea cu detergent sau dezinfecție (dacă este nevoie, deoarece detergenții de ultimă generație nu necesită clătire).

#### 5. Uscarea:

- se realizează prin ventilație naturală.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic (o dată/ de două ori/ zi) și ori de câte ori este nevoie.

8.2.6. *Spălarea și igienizarea obiectelor sanitare (lavoare, vas wc):*

- se va realiza curățarea zilnică a obiectelor sanitare;
- îndepărtarea de pe suprafețe a depunerilor de murdărie (cu ajutorul bureților abrazivi, a periiilor, a soluțiilor de curățat și a detartrantului);
- se va aplica pe vasele wc detergenți adecvați și soluție dezinfecțantă care va fi lăsată să acționeze conform instrucțiunilor de utilizare a soluției;
- după ce soluția a fost lăsată să acționeze se spală obiectele sanitare în interior cu peria wc și se clătesc cu apă caldă;
- în exterior obiectele sanitare vor fi spălate cu o lavetă îmbibată în detergent adecvat;
- rezervorul vaselor wc se va curăța cu o lavetă umedă și la nevoie se vor utiliza detergenți;
- pentru spălarea lavoarelor/ chiuvetelor se vor utiliza lavete și cremă ușor abrazivă, cu care se freacă chiuveta după care se clătește cu apă caldă și se șterge cu o lavetă de bumbac (absorbantă);
- grupurile sanitare vor fi în permanență întreținute în perfectă stare de funcționare și vor fi dotate cu hârtie igienică, săpun și șervețele de hârtie la chiuvetă.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 6 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

#### *8.2.7. Spălarea și igienizarea faianței, oglinzilor:*

- se va realiza curățarea zilnică;
- pentru această operațiune se vor utiliza burete, lavetă sau racletă (după caz) și detergent adecvat pentru faianță, iar la nevoie și cremă ușor abrazivă;
- se pulverizează detergentul, se freacă cu laveta, buretele, se limpește cu apă caldă și se șterge cu o lavetă uscată.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.

#### *8.2.8. Curățarea mochetelor, covoarelor, tapițeriilor:*

- spălarea covoarelor și a mochetelor se va efectua cu o perie specială și soluție adecvată pentru curățat covoare;
- se diluează soluția conform instrucțiunilor într-o găleată, se aplică spuma rezultată pe covor, se freacă cu peria după care se aspiră;
- pentru tapițerii se repetă operațiunea de mai sus, dar cu o lavetă, nu cu peria;
- în cazul în care căminul/ cantina are în dotare aspirator, acesta va fi folosit conform instrucțiunilor de folosire.

Aceste operațiuni se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.

#### *8.2.9. Efectuarea curățeniei spațiilor exterioare aferente clădirilor:*

- Suprafețele/ spațiile exterioare care trebuiesc curățate sunt: alei, parcări, trotuare;
- Pentru efectuarea curățeniei în spațiile exterioare se utilizează următoarele ustensile și materiale:
  - măști, mănuși, mănuși, mănuși, mănuși, mănuși;
  - saci menajeri mari;
  - materiale antiderapante, sare;
  - mănuși protecție, cizme cauciuc;
- Spațiile exterioare pavate și rigolele pentru apă pluvială se mătură, se curăță de vegetația crescută, iar murdăria astfel rezultată se transportă în saci de plastic la container;
- Se văruiesc copacii de două ori pe an;
- Resturile vegetale și murdăria se transportă la container;
- Se strâng crengile rezultate de la tunderea gardului viu și de la copaci ori de câte ori este nevoie;
- La depozitarea murdăriei și a resturilor vegetale în containerele firmelor de salubritate se va avea grijă să se facă curățenie în jurul containerelor;
- În timpul iernii se curăță zăpada de pe căile de acces exterioare, de pe alei, de pe trotuare și din parcări. Se vor lua măsuri de a împiedica formarea gheții pe căile de acces exterioare prin împrăștierea de materiale antiderapante și sare;
- În sezonul rece, când ninge sau este polei și gheață, se curăță zăpada și gheața de pe căile de acces (alei, trotuare, scări) în clădiri și sunt împrăștiate materiale antiderapante (sare, clorură de calciu, nisip);
- Se vor îndepărta țurțurii formați la acoperișurile clădirilor, iar, în situațiile în care aceștia nu pot fi îndepărtați, locul respectiv va fi izolat (împrejmuț) și se vor monta indicatoare de avertizare.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.

#### *8.2.10. Colectarea selectivă și evacuarea deșeurilor:*

- Colectarea deșeurilor se realizează selectiv, în saci de plastic, și se evacuează în locurile special amenajate din incinta căminelor și cantinei;
- Deșeurile din hârtie și plastic sunt colectate în vederea reciclării lor, în pubele speciale.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.

### **8.3. Descrierea activităților de curățenie specifice căminelor studentești**

Activitatea de curățenie a căminelor studentești este structurată pe corpuri de clădiri, fiecare fiind gestionat de către un administrator de cămin.

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 7 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

Administratorii de cămin vor delimita în fiecare clădire sectoare de curățenie, acestea fiind echilibrate ca suprafețe și complexitate. Pentru fiecare sector se va nominaliza o persoană (îngrijitoare) pentru întreținere și curățenie.

#### 8.3.1. Curățarea mobilierului aferent sălilor de lectură/ studiu:

- se șterge cu laveta și substanțe speciale cu proprietăți antistatice și dezinfectante.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic.

Activitățile se desfășoară conform *Planului de curățenie și dezinfecție a spațiilor de cazare și a spațiilor comune din cămine:*

Nr. crt.	Activitate	Termen	Responsabil
1.	Desprăfuirea tavanelor, pereților, corpurilor de iluminat și a jaluzelelor.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	Personalul de curățenie din cămine și administratorul de cămin
2.	Curățarea prizelor, întrerupătoarelor, caloriferelor, geamurilor, tâmplăriei.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	
3.	Curățarea mobilierului aferent sălilor de lectură.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	
4.	Curățarea mochetelor, covoarelor, tapițeriilor.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	
5.	Igienizarea spațiilor de folosință comună (hol, scări, căi de acces comune), pardoselilor (mozaic, linoleum, gresie, parchet).	Se vor efectua zilnic (de două ori/ zi) și ori de câte ori este nevoie.	
6.	Spălarea și igienizarea obiectelor sanitare (lavoare, vas wc).	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
7.	Spălarea și igienizarea faianței, oglinzilor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
8.	Colectarea selectivă și evacuarea deșeurilor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
9.	Efecuarea curățeniei spațiului exterior aferent.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	

#### 8.4. Descrierea operațiunilor și a modului de efectuare a curățeniei în spațiile interioare ale cantinei studentești

Activitatea de curățenie a cantinei este gestionată de către Șeful Serviciului Administrarea Cantinei.

Șeful Serviciului Administrarea Cantinei va delimita sectoare de curățenie, acestea fiind echilibrate ca suprafețe și complexitate. Pentru fiecare sector se va nominaliza o persoană (îngrijitoare) pentru întreținere și curățenie.

##### 8.4.1. Regulile de bază ale curățeniei și igienizării în cantină:

1. Compartimentele funcționale implicate în acest proces sunt: bucătăria, sala de mese, magazia de alimente, vestiarele, grupurile sanitare, spațiul comun, linia de servire, locul de debarasare;

2. În urma acestui proces se realizează eliminarea/ diminuarea la un nivel acceptabil a riscurilor pentru siguranța produsului alimentar;

3. Curățenia și igienizarea sectoarelor se face: de sus în jos, de la interior spre exterior, dinspre zonele curate către zonele murdare, dinspre încăperile de lucru către grupurile sanitare și locurile de depozitare a reziduurilor sau gunoiului;

4. Curățenia presupune: eliberarea sectorului de materiale, ambalaje, deșeuri, îndepărtarea resturilor și spălarea cu soluții de curățare;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Servicii Studențești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studențesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 8 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

5. Igienizarea presupune: clătirea suprafețelor după spălarea cu soluțiile de curățare, dezinfecția cu agenți specifici și clătirea cu apă potabilă.

6. Ustensilele pentru curățenie trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Sunt separate în încăperi de curățat: cele folosite în grupurile sanitare și locurile de depozitare a gunoiului nu se folosesc în încăperile de producție;
- După terminarea operațiilor de curățenie, ustensilele folosite trebuie dezinfectate și uscate;
- Sunt depozitate în perimetre delimitate destinate special, marcate corespunzător, diferite de zonele în care se gătesc produsele sau materiile prime.

#### 8.4.2. Programul anual de curățenie/ igienizare

1. Programul anual de curățenie/ igienizare face referire la frecvența curățeniei și igienizării efectuate în cantină ținând seama de: rezultatele microbiologice ale probelor prelevate din flux, particularitățile liniei de preparare a hranei și ale produsului (incluzând materii prime, semifabricate, produs finit).
2. Planificarea frecvenței de realizare a curățeniei ține seama de tipul încăperilor (după riscul de contaminare a produselor) și solicitarea lor funcțională (mai mare sau mică).
3. Curățenia va fi efectuată:
  - a) zilnic, la intrarea și ieșirea din schimb;
  - b) ori de câte ori este nevoie.
4. Programul de curățenie precizează frecvența, schimbul și ziua calendaristică, respectiv faza de execuție (P-programat, R-realizat), spațiul, operațiile/ metodele.

#### Planul de curățenie și dezinfecție din cadrul cantinei:

Nr. crt.	Activitate	Termen	Responsabil
1.	Desprăfuirea tavanelor, pereților, corpurilor de iluminat și a jaluzelelor.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	Personalul de curățenie din cantină și șeful serviciului de administrare cantină
2.	Curățarea prizelor, întrerupătoarelor, caloriferelor, geamurilor, tâmplăriei.	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	
3.	Curățarea mochetelor, covoarelor, tapițeriilor	Se vor efectua săptămânal și ori de câte ori este nevoie.	
4.	Curățarea mobilierului și igienizarea suprafețelor (conform normelor igienico-sanitare în vigoare), ce au contact direct cu alimentele procesate.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
5.	Igienizarea spațiilor de preparare a alimentelor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
6.	Efectuarea curățeniei.	Zilnic	
7.	Igienizarea ustensilelor de mână, veselă și a echipamentelor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
8.	Igiena personalului.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
9.	Igienizarea spațiilor de folosință comună (hol, scări, căi de acces comune), pardoselilor (mozaic, linoleum, gresie, parchet).	Se vor efectua zilnic (de două ori/ zi) și ori de câte ori este nevoie.	
10.	Spălarea și igienizarea obiectelor sanitare (lavoare, vas wc).	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
11.	Spălarea și igienizarea faianței, oglinzilor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
12.	Colectarea selectivă și evacuarea deșeurilor.	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.	
13.	Efecuarea curățeniei spațiului exterior aferent	Se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie	

#### 8.4.3. Igienizarea spațiilor de preparare a alimentelor:

1. Întreținerea și igienizarea spațiilor de preparare a alimentelor, precum și a depozitelor, vestiarelor, căilor de acces și a rețelei de canalizare se efectuează adecvat pentru fiecare zonă

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 9 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

în parte, respectând instrucțiunile elaborate. Personalul cu responsabilități de întreținere și curățenie este instruit în acest scop;

2. Curățenia și igienizarea depozitelor se efectuează în conformitate cu instrucțiunile de lucru întocmite pentru fiecare loc de muncă;

3. Personalul direct productiv este instruit pentru menținerea curățeniei la locul de muncă, inclusiv a utilajelor, atribuțiile fiind în fișa postului.

#### 8.4.4. Efectuarea curățeniei:

1. Curățenia și igienizarea se efectuează în afara programului de producție/ servire;
2. Curățenia presupune:
  - a) Eliberarea zonelor de: materiale, ambalaje, deșeuri etc.;
  - b) Îndepărtarea resturilor de fabricație;
  - c) Spălarea.
3. Curățenia vizează toate zonele și cuprinde modul de igienizare pentru:
  - a) Spații de pregătire a alimentelor și de depozitare, mobilier, instalații frigorifice;
  - b) Utilaje și ambalaje (navete, lăzi etc.);
  - c) Personal și echipament de lucru și protecție;
  - d) Facilități (vestiare, chiuvete, toalete, ustensile);
  - e) Infrastructură (clădire, rețelele de alimentare cu apă și de evacuare ape reziduale tehnologice și menajere);
  - f) Zonele exterioare.
4. Fazele și operațiile procesului de curățenie privesc colectarea, depozitarea și evacuarea reziduurilor solide în condiții de siguranță a produselor;
5. Curățenia se desfășoară de către personalul de execuție instruit (îngrijitoare).
6. Personalul care face curățenie are obligația:
  - a) Să cunoască metodologia de realizare a curățeniei;
  - b) Să-și însușească îndatoririle de aplicare a curățeniei;
  - c) Să utilizeze permanent echipament de protecție;
  - d) Să respecte întotdeauna regulile de igienă personală;
  - e) Să se prezinte periodic sau ori de câte ori este nevoie la controlul medical;
  - f) Să anunțe șeful imediat ce prezintă semne de îmbolnăvire (pentru a evita răspândirea virusilor).
7. Principalele metode folosite pentru curățenie au în vedere zona în care se aplică, astfel:
  - a) Ștergerea ușoară, respectiv ștergerea umedă a suprafețelor folosind materiale de curățat acceptate (lavete, mopuri, ștergătoare curate schimbate sau spălate mereu, detergenți sau alte soluții de spălare) se face pentru toate suprafețele interioare;
  - b) Spălarea cu jet de apă se aplică pentru suprafețele interioare și exterioare care permit contactul cu apă;
  - c) Măturarea manuală se execută doar în exteriorul clădirilor.
8. Spălarea cuprinde următoarele etape:
  - a) Umezirea suprafețelor – urmărește înmuierea murdăriei pentru desprinderea mai ușoară a acesteia;
  - b) Frecarea mecanică – se face cu bureți, lavete moi sau abrazive;
  - c) Spălarea (ștergerea ușoară) – se face în principal pentru desprinderea murdăriei sub acțiunea substanțelor de spălare, materialelor și ustensilelor folosite.
9. Monitorizarea curățeniei este realizată zilnic de către Șeful Serviciului Administrare Cantină.

#### 8.4.5. Igienizarea ustensilelor de mână, a veselei și a echipamentelor:

1. Înainte de spălarea utilajelor mici și a ustensilelor se îndepărtează resturile cu jet de apă caldă;

2. Resturile se introduc în recipiente cu capac, sau saci de plastic ușor transportabili la locurile de evacuare a reziduurilor;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Servicii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 10 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

3. Ustensilele mici și părți ale utilajelor mari se introduc în bazine/ recipient cu soluție de detergent 3%, se lasă timp de 15-30 minute în vederea îndepărtării mai ușoare a resturilor, după care se spală cu ajutorul bureților și al periilor;

4. Se clătesc abundent cu apă potabilă;

5. Se decontaminează cu o substanță ce conține dezinfectant (prin pulverizare) și se lasă în contact timp de minimum 30 minute, după care se îndepărtează soluția utilizată prin clătire cu apă potabilă;

6. Cuțitele, vesela și celelalte ustensile se introduc în recipiente cu soluție de detergent 2% timp de 10 minute, după care se spală cu ajutorul bureților și al periilor;

7. Se scot din soluția de detergent și se clătesc cu apă caldă la temperatură de 30-40° C;

8. Se sterilizează cu apă la temperatura de 83° C timp de 30 minute;

9. Se dezinfectează cu un decontaminant aprobat (timp minim de contact 30 minute);

10. Se îndepărtează dezinfectantul cu jet de apă rece potabilă.

#### 8.4.6. Igiena personalului:

1. Personalului cantinei i se face la angajare și periodic controlul medical, în conformitate cu legislația în vigoare. Controalele medicale – bacteriologic și coproparazitologic - se efectuează de două pe an la un laborator autorizat. Rezultatele analizelor sunt trecute în dosarul fiecărui angajat;

2. Șeful Serviciului Administrare Cantină va păstra fișele tuturor angajaților;

3. Rezultatele analizelor (bacteriologic și coproparazitologic) se păstrează de către Șeful Serviciului Administrare Cantină;

4. Personalul cantinei este instruit să respecte fluxul personalului, să facă duș la intrarea și la ieșirea din schimb, să aibă unghiile tăiate, să nu poarte bijuterii și ceasuri, toate tăieturile pielii să fie protejate de plasturi, iar spălarea mâinilor să se facă ori de câte ori este nevoie;

5. Personalul cu stare de sănătate precară nu va fi primit la programul de lucru de către Șeful Serviciului Administrare Cantină și va fi trimis la medic pentru a fi investigat. La controlul stării de sănătate se au în vedere:

a) Semnele de boală (infecții ale pielii, plăgi, abcese, panariții, dureri abdominale, diaree, senzații de vomă, stare febrilă, tuse, dureri de gât, secreții nazale, otite etc.);

b) Semnele de oboseală fizică avansată;

c) Prezența stării de ebrietate.

Reprimirea la lucru se va face numai cu avizul medicului.

6. În cazul în care un angajat este depistat cu o boală contagioasă se efectuează de urgență dezinfecția spațiilor de la locul de muncă;

7. Persoanele care au venit în contact cu bolnavul trebuie să meargă imediat la medic pentru a fi examinate;

8. Personalul lucrător va fi instruit să aducă la cunoștința șefului ierarhic orice afecțiune digestivă, cutanată, respiratorie sau de altă natură, care ar putea să favorizeze contaminarea produselor în timpul preparării, iar, în caz contrar, va purta răspunderea nedeclarării simptomelor;

9. Pe timpul programului personalul este obligat:

a) Să lucreze numai echipat cu echipamentul de protecție sanitară curat, specific activității ce o desfășoară;

b) Să-și spele mâinile cu săpun și să le dezinfecteze la fiecare:

- schimbare a operației de lucru;
- manipulare a materiilor prime și a ambalajelor;
- pauză, la reintrarea în zona de lucru;
- curățare și dezinfectare a locurilor de muncă;
- folosire a grupurilor sanitare;
- ori de câte ori este necesar;

10. În cazul în care, în timpul desfășurării activităților, angajatul suferă o rănire, acesta trebuie să părăsească imediat locul de muncă pentru a evita contaminarea și să se prezinte la medic;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfectiei spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 11 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

11. Angajaților care prezintă leziuni cutanate nu li se va permite să manipuleze produsele alimentare sau să atingă suprafețele, ustensilele, utilajele, echipamentele care vin în contact cu acestea. Aceștia vor fi repartizați să îndeplinească alte sarcini.

8.4.7. *Igienizarea suprafețelor* (conform normelor igienico-sanitare în vigoare), ce au contact direct cu alimentele procesate, presupune parcurgerea următoarelor etape:

Curățarea > umezirea suprafețelor > spălarea și ștergerea umedă > clătirea – limpezirea > dezinfectia > clătirea după dezinfectare > uscarea > controlul eficienței curățeniei.

**1. Curățarea:**

- se îndepărtează mecanic cu bureții abrazivi sau cu perii depunerile vizibile și unde este nevoie urmele de substanțe chimice rămase de la soluțiile de la spălare.

**2. Umezirea suprafețelor:**

- se înmoaie murdăria de pe suprafața ce se dorește a fi curățată cu apă, detergenți și degresanți.

**3. Spălarea și ștergerea umedă:**

- se realizează prin frecare mecanică pentru îndepărtarea murdăriei grosiere;

- se spală pentru îndepărtarea resturilor mici și aderente de substanțe organice sau anorganice.

**4. Clătirea – Limpezirea:**

- se face cu apă caldă (60—65 grade C), pentru a ușura uscarea;

- se îndepărtează resturile de murdărie și de substanțe chimice folosite la spălare.

**5. Dezinfectia:**

- se realizează distrugerea microbiană prin utilizarea unui amestec de apă și cloramină sau alte substanțe biocide conform indicațiilor producătorului.

**6. Clătirea după dezinfectare:**

- presupune îndepărtarea urmelor de dezinfectant.

**7. Uscarea:**

- se realizează cu aer cald sau în aer liber, în scopul eliminării particulelor de apă.

**8. Controlul eficienței curățeniei:**

- se efectuează teste pentru suprafețe, mâinile bucătarilor, tocătoare, apă, utilaje, de către entități autorizate; Șeful Serviciului Administrare Cantină este răspunzător pentru efectuarea la timp a acestor teste.

Aceste operațiuni se vor efectua conform legislației în vigoare

**8.4.8. Colectarea selectivă și evacuarea deșeurilor de la cantină:**

• Colectarea și îndepărtarea deșeurilor de la cantină se realizează în recipiente cu capace, care se deschid prin acționarea pedalei cu ajutorul piciorului, căptușiți cu saci de plastic, iar recipientii se spală și se dezinfectează după golire.

Aceste operațiuni se vor efectua zilnic și ori de câte ori este nevoie.

**9. RESPONSABILITĂȚI ÎN DERULAREA ACTIVITĂȚII DE CURĂȚENIE**

**9.1. Direcția Serviciii Studentești respectiv Directorul Direcției Serviciii Studentești:**

- Implementează politicile și strategiile adoptate de conducerea universității în baza legislației în vigoare;

- Asigură raportarea și transmiterea la timp a necesarului de materiale de curățenie și a echipamentelor de protecție, pentru achiziționare oportună.

**9.2. Administratorii de cămine/ cantină:**

- Răspund de curățenia și întreținerea clădirilor, curților, spațiilor verzi și a trotuarelor din jurul clădirilor;

- Planifică activitatea personalului din subordine, au grijă de repartizarea justă și echitabilă a sectoarelor de activitate, fiecărei îngrijitoare în parte;

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Serviciii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 12 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

- Instruiesc personalul de curățenie cu privire la procedura de curățenie, modul de folosință a substanțelor chimice de curățenie, normele de consum al acestora stabilite de producător, folosirea echipamentelor de protecție;
- Instruiesc îngrijitorii de curățenie cu respectarea instrucțiunilor proprii privind securitatea și sănătatea în muncă specifice locului de muncă;
- Întocmesc și afișează permanent graficele de efectuare a curățeniei pentru fiecare sector de activitate;
- Se îngrijesc de aprovizionarea ritmică cu materiale de curățenie, de buna gospodărire a acestora și de distribuirea către îngrijitorii de curățenie, pe bază de proces verbal.

### **9.3. Personalul responsabil cu curățenia:**

- Își planifică activitatea proprie conform indicațiilor primite în vederea optimizării timpului de îndeplinire a acesteia;
- Răspunde de curățenia și dezinfecția sectorului pe care îl are în grijă, efectuând zilnic curățenia în sectorul repartizat prin respectarea instrucțiunilor de lucru;
- Curăță și dezinfectează zilnic sau ori de câte ori este nevoie WC-urile, chiuvetele, cu materiale și ustensile folosite numai în aceste locuri;
- Efectuează zilnic curățenia în spațiile repartizate conform graficelor afișate în sectoarele de activitate (birouri, WC-uri, coridoare, oficii, scări, spații exterioare etc.), prin aplicarea procedurilor de lucru și respectarea procedurii de curățenie;
- Răspunde de utilizarea și păstrarea în bune condiții a ustensilelor și a obiectelor de inventar pe care le are în grijă (găleți, aspirator, mopuri, lavete etc.);
- Urmărește realizarea igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru, folosind ustensile potrivite și substanțe adecvate locului de dezinfecat, conform instrucțiunilor specifice;
- Răspunde de folosirea detergenților și dezinfectanților la locul unde sunt destinate și în concentrațiile conform indicațiilor producătorului;
- În sezonul rece, când ninge sau este polei și gheață, curăță de zăpadă și gheață căile de acces (alei, trotuare, scări) în clădiri și împrăștie materiale antiderapante;
- Utilizează echipamentul de protecție din dotare (halat, mănuși menaj sau unică folosință, saboți sau cizme);
- Raportează activitatea desfășurată la șeful ierarhic superior (administratorul de cămin), semnalând orice problemă apărută în desfășurarea activității;
- Dacă apar defecțiuni pe sectorul de activitate va aduce la cunoștința administratorului de clădire sau șefului serviciului social.

## **10. RESPONSABILITĂȚI**

### **10.1. Senatul universității:**

- aprobă procedura.

### **10.2. Rectorul universității:**

- impune aplicarea procedurii;
- alocă resurse pentru desfășurarea procesului și aplicarea procedurii.

### **10.3. Comisia pentru Evaluarea și Asigurarea Calității:**

- verifică și avizează procedura din punct de vedere al sistemului calității;
- gestionează aprobarea, difuzarea, modificarea, reviziile procedurii;
- auditează procesul și procedura, în vederea identificării oportunităților de îmbunătățire a calității;
- elaborează propuneri de îmbunătățire a calității.

### **10.4. Responsabilul de proces – Direcția Serviciii Studentești:**

- elaborează, modifică, retrace procedura;
- aplică și respectă procedura;
- monitorizează aplicarea procedurii.

<b>UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI</b> <b>Prorectoratul Relația cu Studenții</b> <b>Direcția Servicii Studentești</b>	<b>Procedură privind efectuarea curățeniei și dezinfecției spațiilor comune la căminele și cantina Universității „Gheorghe Asachi” din Iași din Campusul studentesc „Tudor Vladimirescu”</b>	<b>PO.DSS.03</b>	
		<b>Ediția: 1</b>	<b>Revizia: 0</b>
		<b>Pagina 13 din 13</b>	
		<b>Exemplar nr. 1</b>	

## 11. ANEXE

Anexa 1 - Repartizarea materialelor de curățenie și a dezinfectanților

Anexa 2a - Grafic de curățenie și dezinfecție sală

Anexa 2b - Grafic de curățenie și dezinfecție grup sanitar

Anexa 3 - Diagrama flux

## 12. CUPRINS

<b>Nr. crt.</b>	<b>Denumirea componentei din cadrul procedurii operaționale</b>	<b>Pag.</b>
1	Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției/ reviziei	1
2	Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor	2
3	Lista de difuzare	2
4	Scop	2
5	Domeniul de aplicare	2
6	Documente de referință	2
7	Definiții și abrevieri	3
8	Descrierea procedurii	3
9	Responsabilități în derularea activității de curățenie	11
10	Responsabilități	12
11	Anexe	13
12	Cuprins	13





**GRAFIC DE CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE GRUP SANITAR.....ETAJ.....CLĂDIREA...../****GRAFIC DE CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE HOL/ ACCES ET.....SC .....CLĂDIREA.....**

DATA	ORA	Operațiuni curățenie și dezinfectie *				Dezinfectantul folosit **	Efectuat Numele și semnătura	Verificat Numele și semnătură	Data/ora verificării
		Pardoseală	Mânere uși	Perete	Obiecte sanitare				
	06,00- 09,00								
	12,00 - 14,00								
	06,00 - 09,00								
	12,00 - 14,00								
	06,00 - 09,00								
	12,00 - 14,00								
	06,00 - 09,00								
	12,00 - 14,00								
	06,00 - 09,00								
	12,00 - 14,00								

NOTĂ:

\* Se bifează cu X operațiunea executată

\*\*Se trece numărul corespunzător dezinfectantului folosit:

1. Alcool sanitar;
2. Alte soluții pe bază de alcool sau clor pentru dezinfecția suprafețelor;
3. Cloramină.

**Diagrama flux a procedurii operaționale privind curățenia**