

 MINISTERUL EDUCAȚIEI Scoala Gimnaziala "Gheorghe Coman" Braesti	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ		Ediția:	a II-a
	Controlul calității apei, aerului și a altor utilități Cod: PO-ADM-44		Revizia:	a III-a
			Exemplar nr.:	1

**Procedură Operațională privind
Controlul calității apei, aerului și a altor utilități**
COD: PO-ADM-44
Ediția: **a II-a**, Revizia: **a III-a**, Data: **09.09.2024**,

Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției

Nr. Crt	Elemente privind responsabilii/ operațiunea	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
1.1	Elaborat	Cucu Cristina Mihaela	Administrator	09.09.2024	
1.2	Avizat	Bejenaru Mihaela	Presedinte Comisie Monitorizare	09.09.2024	
1.3	Aprobat	Cîmpanu Monica	Director	09.09.2024	

Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii

Nr. Crt	Ediția sau, după caz, revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
2.1	Ediția I	X	X	15.03.2022
2.2	Ediția a II-a	Documente de referință; Documente de referință	Modificări legislative conform Ordinului nr. 4183/2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Publicat în Monitorul Oficial nr. 675 din 6 iulie 2022	22.09.2022
2.3	Revizia I	Documente de referință; Descrierea activității sau procesului	Modificări legislative	02.03.2023
2.4	Revizia a II-a	Documente de referință	Modificări legislative	12.02.2024
2.5	Revizia a III-a	Documente de referință	Modificări legislative conform Ordinului nr. 5.726/2024 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Publicat în Monitorul Oficial nr. 795/2024	09.09.2024

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

	Scopul difuzării	Exemplar nr.	Departament	Funcția	Numele și prenumele	Data primirii	Semnătura
3.1	Informare	1				09.09.2024	
3.2	Evidență	2	Comisie Monitorizare	Presedinte Comisie Monitorizare	Bejenaru Mihaela	09.09.2024	
3.3	Aplicare, Arhivare	3	Administrativ	Administrator	Cucu Cristina Mihaela	09.09.2024	
3.4	Aplicare, Arhivare	4	Administrativ	Fochist	Cimpanu Ovidiu Mihail	09.09.2024	
3.5	Aplicare, Arhivare	5	Administrativ	Ingrijitor	Buhaianu Cica	09.09.2024	

Scopul procedurii

1. Stabilește modul de realizare a activității, compartimentele și persoanele implicate

Scopul procedurii este stabilirea unei metodologii unitare privind controlul calității apei, aerului și a altor utilități.

De asemenea, prin prezenta procedură se urmărește stabilirea unui mod unitar de lucru pentru îndeplinirea sarcinilor aferente fișei postului pentru toți salariații instituției implicați direct sau indirect în activitatea procedurată.

2. Dă asigurări cu privire la existența documentației adecvate derulării activității

Stabilirea responsabilităților privind întocmirea, avizarea și aprobarea documentelor aferente acestei activități.

3. Asigură continuitatea activității, inclusiv în condiții de fluctuație a personalului

Prin procedură se urmărește asigurarea unui circuit corect, eficient, operativ și legal al documentelor.

4. Sprijină auditul și/sau alte organisme abilitate în acțiuni de auditare și/sau control, iar pe manager, în luarea deciziei

- Nu este cazul

5. Alte scopuri

- Nu este cazul

Domeniul de aplicare

1. Precizarea (definirea) activității la care se referă procedura operațională:

Prezenta procedură se referă la controlul calității apei, aerului și a altor utilități.

2. Delimitarea explicită a activității procedurate în cadrul portofoliului de activități desfășurate de entitatea publică:

Activitatea este relevantă ca importanță, fiind procedurată distinct în cadrul instituției.

3. Listarea principalelor activități de care depinde și/sau care depind de activitatea procedurată:

De activitatea procedurată depind toate celelalte activități din cadrul instituției, datorită rolului pe care această activitate îl are în cadrul derulării corecte și la timp a tuturor proceselor.

4. Listarea compartimentelor furnizoare de date și/sau beneficiare de rezultate ale activității procedurate:

4.1 Compartimente furnizare de date

Toate structurile

4.2 Compartimente furnizoare de rezultate:

Toate structurile

4.3 Compartimente implicate în procesul activității:

Administrativ

Documente de referință

1. Reglementări internaționale:

- Nu este cazul

2 Legislație primară:

- Hotărârea nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, Publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 804 din 05 septembrie 2005;
- Ordinul nr. 5.726/2024 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Publicat în Monitorul Oficial nr. 795/2024

3 Legislație secundară:

- Ordin nr. 600/2018 privind aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 387 din 07.05.2018
- Instrucțiunea nr. 1/2018 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

4 Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice:

- Programul de dezvoltare a SCIM
- Regulamentul de funcționare a CEAC
- Regulamentul de funcționare a Comisiei de Monitorizare
- Regulamentul de organizare și funcționare al instituției
- Regulamentul Intern al Instituției
- Decizii ale Conducătorului Instituției
- Ordine și metodologii emise de ministerul educației
- Alte acte normative

Definiții și abrevieri

1. Definiții ale termenilor:

Nr. Crt.	Termenul	Definiția și / sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1.	Procedură documentată	Modul specific de realizare a unei activități sau a unui proces, editat pe suport de hârtie sau în format electronic; procedurile documentate pot fi proceduri de sistem și proceduri operaționale
2.	Procedură operațională (procedură de lucru)	Procedură care descrie un proces sau o activitate care se desfășoară la nivelul unuia sau mai multor compartimente dintr-o entitate, fără aplicabilitate la nivelul întregii entități publice
3.	Document	Act prin care se adevărește, se constată sau se preconizează un fapt, se conferă un drept, se recunoaște o obligație respectiv text scris sau tipărit inscripție sau altă mărturie servind la cunoașterea unui fapt real actual sau din trecut
4.	Aprobare	Confirmarea scrisă, semnătura și datarea acesteia, a autorității desemnate de a fi de acord cu aplicarea respectivului document în unitate.
5.	Verificare	Confirmare prin examinare și furnizare de dovezi obiective de către autoritatea desemnată (verificator), a faptului că sunt satisfăcute cerințele specificate, inclusiv cerințele Comisiei de Monitorizare.
6.	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;
7.	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;.
8.	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
9.	Departament	Direcție Generală, Direcție, Serviciu, Birou, Compartiment
10.	Conducătorul departamentului (compartimentului)	Director general, director, șef serviciu, șef birou, șef compartiment

2. Abrevieri ale termenilor:

Nr. Crt.	Abrevierea	Termenul abreviat
1.	P.O.	Procedura operationala
2.	E	Elaborare
3.	V	Verificare
4.	A	Aprobare
5.	Ap.	Aplicare
6.	Ah.	Arhivare
7.	SCIM	Sistem de control intern/managerial
8.	AD	Administrator
9.	EP	Entitate Publică

Descrierea procedurii

1. Generalități:

Unitatea de învățământ se obligă să asigure respectarea condițiilor și a exigențelor privind normele de igienă școlară, de protecție a muncii, de protecție civilă și de pază contra incendiilor în unitatea de învățământ.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să întocmească și să păstreze documente referitoare la măsurile puse în aplicare pentru a controla pericolele într-o manieră și pentru o perioadă corespunzătoare, proporțional cu natura și mărimea activităților din domeniul alimentar. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să facă disponibile informațiile relevante conținute de aceste înregistrări autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor locale sau județene și, respectiv, a municipiului București și, după caz, celorlalte autorități competente, precum și pe cele pe care le-au primit aceștia, la cerere.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc animale sau care obțin produse primare de origine animală trebuie, în special, să întocmească și să păstreze documente cu privire la:

- a) natura și originea hranei pentru animale administrate animalelor;
- b) produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare;
- c) apariția de boli ce pot afecta siguranța produselor de origine animală;
- d) rezultatele oricăror analize efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate în scop de diagnostic ce au importanță pentru sănătatea publică;
- e) orice rapoarte aferente verificărilor efectuate asupra animalelor sau produselor de origine animală.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie, în special, să întocmească și să păstreze documente cu privire la:

- a) orice utilizare a produselor pentru protecția plantelor și a biocidelor;
- b) orice apariție a dăunătorilor sau a bolilor ce pot afecta siguranța produselor de origine vegetală;
- c) rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanță pentru sănătatea publică.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot fi asistați, pentru întocmirea și păstrarea documentelor, de alte persoane precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni de fermă.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care cresc, colectează sau vânează animale ori care obțin produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate, după caz, pentru:

- a) a menține în bună stare orice facilități utilizate în legătură cu producția primară și cu operațiunile asociate acesteia, incluzând facilități utilizate pentru depozitarea și manipularea hranei pentru animale, pentru a le curăța și, unde este necesar după curățare, a le dezinfecta într-o manieră corespunzătoare;
- b) a menține curat și, unde este necesar după curățare, a dezinfecta într-o manieră corespunzătoare echipamentul, containerele, boxele, vehiculele și vasele;
- c) a asigura, pe cât posibil, curățenia animalelor ce urmează a fi sacrificate și, atunci când este necesar, a animalelor de producție;
- d) a utiliza apă potabilă sau apă curată oricând este necesar pentru a se preveni contaminarea;
- e) a se asigura că personalul care manipulează produsele alimentare este în stare bună de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;
- f) a se evita, pe cât posibil, ca animalele și dăunătorii să determine producerea contaminării;
- g) a se depozita și a se manipula deșeuri și substanțe periculoase, astfel încât să se prevină contaminarea;
- h) a se preveni introducerea și răspândirea de boli contagioase transmisibile la oameni prin alimente, inclusiv luarea de măsuri de precauție atunci când se introduc animale noi și raportarea suspiciunii existenței unor focare de astfel de boli către autoritatea competentă;
- i) a ține cont de rezultatele oricăror analize aferente efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe ce au importanță pentru sănătatea publică;
- j) a utiliza corect aditivi furajeri și produse medicinale de uz veterinar, în conformitate cu legislația aferentă.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate, după caz, pentru:

- a) a menține curate și, atunci când este necesar după curățare, a dezinfecta, într-o manieră corespunzătoare, facilitățile, echipamentul, containerele, lăzile, vehiculele și vasele;
- b) a asigura, după cum este necesar, condiții igienice de producție, de transport și de depozitare și starea de curățenie a produselor vegetale;
- c) a utiliza apă potabilă sau apă curată oricând este necesar să se prevină contaminarea;
- d) a se asigura că personalul care manipulează produse alimentare este în bună stare de sănătate și a fost instruit cu privire la riscurile pentru sănătate;
- e) a preveni, pe cât posibil, ca animalele și dăunătorii să determine producerea contaminării;

- f) a se depozita și a se manipula deșeuri și substanțe periculoase, astfel încât să se prevină contaminarea;
- g) a ține cont de rezultatele oricăror analize relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe ce au importanță pentru sănătatea publică;
- h) a se utiliza corect produse pentru protecția plantelor și biocide, așa cum s-a solicitat de legislația în vigoare.

2. Documente utilizate:

2.1. Lista și proveniența documentelor:

Documentele utilizate în elaborarea prezentei proceduri sunt cele enumerate la Documentele de referință, precum și anexele dacă este cazul.

2.2. Conținutul și rolul documentelor:

- Documentele utilizate în elaborarea prezentei proceduri au rolul de a reglementa modalitatea de implementare a activității procedurate.
- Accesul, pentru fiecare Compartiment, la legislația aplicabilă, se face prin programul informatic la care au acces salariații entității.

2.3. Circuitul documentelor:

Pentru asigurarea condițiilor necesare cunoașterii și aplicării de către salariații entității a prevederilor legale care reglementează activitatea procedurată, elaboratorul va difuza procedura conform Formularului de distribuire/difuzare.

3. Resurse necesare:

3.1. Resurse materiale:

- Computer
- Imprimantă
- Copiator
- Consumabile (cerneală/toner)
- Hartie xerox
- Dosare
- Sistem de supraveghere video

3.2. Resurse umane:

- Conducătorul instituției
- Responsabilul SCIM și membrii comisiei SCIM
- Responsabilul CEAC și membrii comisiei CEAC
- Conducătorii de compartimente/comisii și salariații entității, în scopul aplicării procedurii

3.3. Resurse financiare:

- Conform Bugetului aprobat al Instituției

4. Modul de lucru:

4.1. Planificarea operațiunilor și acțiunilor activității:

Operațiunile și acțiunile privind activitatea procedurată se vor derula de către toate compartimentele, conform instrucțiunilor din prezenta procedură.

4.2. Derularea operațiunilor și acțiunilor activității:

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele primare sunt protejate față de contaminare, având în vedere orice procesare pe care produsele primare o vor suporta ulterior.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze prevederilor naționale corespunzătoare și celor comunitare transpuse în legislația națională, referitoare la controlul riscurilor pentru producția primară și operațiunile asociate acesteia, incluzând:

a) măsuri pentru a se controla contaminarea ce provine din aer, sol, apă, hrană pentru animale, fertilizatori, produse medicinale de uz veterinar, produse pentru protecția plantelor, biocide și din depozitarea, manipularea, colectarea și prelucrarea deșeurilor;

b) măsuri referitoare la sănătatea și bunăstarea animalelor și la sănătatea plantelor și care au implicații asupra sănătății publice, incluzând programe pentru monitorizarea și controlul zoonozelor și al agenților zoonotici.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să ia măsuri corespunzătoare de remediere atunci când au fost informați despre probleme identificate în timpul controalelor oficiale.

Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să fie menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere.

Proiectarea, designul, construcția, localizarea și mărimea obiectivelor din domeniul alimentar trebuie:

- a) să permită întreținerea, igienizarea și/sau dezinfectia adecvată, pentru a se evita ori a reduce la minimum

posibilitățile de contaminare pe calea aerului, și să asigure spațiu de lucru adecvat care să permită efectuarea igienică a tuturor operațiunilor;

b) să fie astfel încât să protejeze împotriva acumulării de murdărie, contactului cu materiale toxice, căderii de particule în alimente și formării de condens sau de mușgaiuri pe suprafețe;

c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă pentru alimente, inclusiv protecția împotriva contaminării și, în special, controlul dăunătorilor;

d) să ofere, după caz, condiții adecvate de manipulare și depozitare a alimentelor, la o temperatură controlată, să fie de capacitate suficientă pentru menținerea produselor alimentare la temperaturi corespunzătoare și să fie proiectate pentru a permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate și, după caz, să fie înregistrate.

Trebuie să fie disponibil un număr adecvat de toalete conectate la un sistem eficient de canalizare. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care sunt manipulate alimente.

Trebuie să fie disponibil un număr corespunzător de spălătoare, amplasate și concepute în mod adecvat pentru curățarea mâinilor. Trebuie să se asigure lavoare pentru curățarea mâinilor, prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea mâinilor și pentru uscare igienică. Atunci când este necesar, utilitățile pentru spălarea alimentelor trebuie să fie separate de cele pentru spălarea mâinilor.

Trebuie să se asigure mijloace potrivite și suficiente de ventilație naturală sau mecanică. Trebuie să fie evitat fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată. Sistemele de ventilație trebuie să fie construite astfel încât să permită ca filtrele și alte componente ce necesită curățare sau înlocuire să fie ușor accesibile.

Grupurile sanitare trebuie să aibă ventilație naturală sau mecanică.

Obiectivele din domeniul alimentar trebuie să aibă iluminare naturală și/sau artificială.

Facilitățile pentru drenaj trebuie să fie adecvate destinației de utilizare. Acestea trebuie să fie concepute și construite în așa fel încât să se evite riscul de contaminare. Atunci când canalele de drenaj sunt deschise total sau parțial, acestea trebuie să fie concepute pentru a se asigura că nu se scurg deșeuri dintr-o zonă contaminată spre sau într-o zonă curată, în special în zona în care sunt manipulate alimente ce pot să prezinte un risc ridicat pentru consumatorul final.

După caz, trebuie să fie asigurate vestiare pentru personal.

Agenții de curățare și substanțele dezinfectante nu trebuie să fie depozitate în zone unde se manipulează alimente.

Trebuie să existe o sursă adecvată de apă potabilă ce trebuie să fie utilizată oricând este necesar să se asigure condiții ca alimentele să nu fie contaminate.

Apa curată poate fi utilizată pentru produse din pescuit întregi. Poate fi utilizată apă de mare curată pentru moluște bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine. Apa curată poate fi utilizată, de asemenea, pentru spălare externă. Când este utilizată o astfel de apă, trebuie să fie asigurate facilități adecvate pentru furnizarea acesteia.

Atunci când este utilizată apă nepotabilă, de exemplu pentru controlul incendiilor, pentru producerea de aburi, pentru refrigerare și pentru alte scopuri similare, aceasta trebuie circulată printr-un sistem separat, bine identificat. Apa nepotabilă nu trebuie să aibă conexiuni cu sau să permită refluxul în sistemele de apă potabilă.

Apa reciclată utilizată pentru prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte nici un risc de contaminare. Aceasta trebuie să fie de același standard ca apa potabilă, cu excepția cazului în care se poate demonstra autorității competente că, în fapt, calitatea apei nu poate afecta salubritatea produsului alimentar în forma finită a acestuia.

Gheața ce vine în contact cu alimentele sau care poate contamina alimentele trebuie să fie produsă din apă potabilă sau, atunci când este utilizată pentru răcirea produselor din pescuit întregi, din apă curată. Aceasta trebuie să fie produsă, manipulată și depozitată în condiții care să o protejeze de contaminare.

Aburul utilizat în contact direct cu alimentele nu trebuie să conțină nici o substanță ce reprezintă un pericol pentru sănătate sau care are potențialul să contamineze alimentele.

Atunci când alimentelor le este aplicat un tratament termic în containere sigilate ermetic, trebuie să se asigure ca apa utilizată pentru răcirea containerelor după tratamentul termic să nu constituie o sursă de contaminare pentru alimente.

4.3. Valorificarea rezultatelor activității:

Rezultatele activității vor fi valorificate de către toate comisiile și compartimentele din Instituție, de salariați, educabili și terți din exterior.

Responsabilități

Conducătorul instituției

- Aprobă procedura
- Asigură implementarea și menținerea procedurii

Cordonatorul (responsabilul/președintele) CEAC

- Asigură implementarea și menținerea prezentei proceduri
- Monitorizează procedura

Administrator

- Aplică și menține procedura
- Realizează activitățile descrise la termenele stabilite în prezenta procedură

Personalul operativ

- Aplică și menține procedura
- Realizează activitățile descrise la termenele stabilite în prezenta procedură

Formular de evidență a modificărilor

Nr. Crt	Numărul ediției / reviziei	Data ediției / reviziei	Componenta revizuită	Descrierea modificării	Avizul conducătorului compartimentului
1	Ediția I	15.03.2022	X	X	
2	Ediția a II-a	22.09.2022	Documente de referință; Documente de referință	Modificări legislative conform Ordinului nr. 4183/2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Publicat în Monitorul Oficial nr. 675 din 6 iulie 2022	
3	Revizia I	02.03.2023	Documente de referință; Descrierea activității sau procesului	Modificări legislative	
4	Revizia a II-a	12.02.2024	Documente de referință	Modificări legislative	
5	Revizia a III-a	09.09.2024	Documente de referință	Modificări legislative conform Ordinului nr. 5.726/2024 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Publicat în Monitorul Oficial nr. 795/2024	Favorabil

Formular de analiză a procedurii

Nr. Crt	Compartiment	Nume și prenume conducător compartiment	Aviz	Data	Observații	Semnătura
---------	--------------	---	------	------	------------	-----------

Lista de difuzare a procedurii

Nr. ex.	Compartiment	Nume și prenume	Data primirii	Data retragerii	Data intrării în vigoare	Semnătura
1			09.09.2024	09.09.2024	09.09.2024	
2	Comisie Monitorizare	Bejenaru Mihaela	09.09.2024	09.09.2024	09.09.2024	
3	Administrativ	Cucu Cristina Mihaela	09.09.2024	09.09.2024	09.09.2024	
4	Administrativ	Cimpanu Ovidiu Mihail	09.09.2024	09.09.2024	09.09.2024	
5	Administrativ	Buhaianu Cica	09.09.2024	09.09.2024	09.09.2024	

Anexe

Nr. Crt	Denumirea anexei	Elaborator	Aproba	Numar de exemplare	Arhivare
---------	------------------	------------	--------	--------------------	----------

Precizări

- Toate documentele și dovezile pe baza cărora se realizează activitatea procedurată se află în dosarele compartimentului Administrativ, și în documentele echipei manageriale.
- Analiza și revizuirea procedurii se face anual, sau ori de câte ori apar modificări ale reglementărilor legale cu caracter general și intern pe baza cărora se desfășoară activitatea/activitățile care face/fac obiectul acestei proceduri.

Cuprins

Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției	1
Formular de evidență a modificărilor	1
Formularul de distribuire/difuzare	2
Scopul procedurii	2

Domeniul de aplicare	2
Documente de referință	3
Definiții și abrevieri	4
Descrierea activității sau procesului	6
Responsabilități	7
Formular de analiză a procedurii	9
Anexe	