

Sistem SMSA / HACCP

Aici aveți descrisă structura completă a programelor și procedurilor ediției 2026. Dați click (apasați pe plus) pentru a vedea ce conține fiecare item (program). De asemenea este o cale de acces rapidă în zona de lucru unde puteți vizualiza, lucra sau descarca aceste documente. Precizăm că accesul la documente este rezervat membrilor.

2026

[Manual siguranță](#) +6

★[MANUALUL HACCP](#)

+ documente (5)

[DgP-M-01-05 Arborele decizional pentru identificarea PCC](#)

[IH-M-01-012 Prevenirea pericolele potențiale în Punctele de Atenție](#)

[L-M-01-01 Lista procedurilor sistemului de management al siguranței ali...](#)

[PV-M-01-03 Procesul Verbal al echipei](#)

[PV-M-01-04 Proces Verbal de validarea Studiilor HACCP, a Planurilor HAC...](#)

[Parametri organoleptici fizico-chimici microbiologici](#) +25

★[Tabel 1 Mărfuri alimentare comercializate produse de \[tip unitate\]](#)

+ documente (24)

[Tabelul 2.1 Parametri Carne și preparate din carne](#)

[Tabelul 2.10 Parametri sare comestibilă](#)

[Tabelul 2.11 Parametri măslina în saramură](#)

[Tabelul 2.12 Parametri conserve de legume și fructe](#)

[Tabelul 2.13 Parametri paste făinoase](#)

[Tabelul 2.14 Parametri sâmburi grași \(alune, arahide, fistic\)](#)

[Tabelul 2.15 Parametri condimentele vegetale](#)

[Tabelul 2.16 Parametri oțet alimentar](#)

[Tabelul 2.17 Parametri înghețată](#)

[Tabelul 2.18 Parametri pâine, paste făinoase simple și orez](#)

[Tabelul 2.19 Parametri cozonac](#)

[Tabelul 2.2 Parametri pește și semi - preparate din pește](#)

[Tabelul 2.20 Parametri vin](#)

[Tabelul 2.20 Parametri vin](#)

[Tabelul 2.22 Parametri bere pasteurizată](#)

[Tabelul 2.23 Parametri preparate culinare](#)

[Tabelul 2.3 Parametri lapte și produse lactate](#)

[Tabelul 2.4 Parametri ouă de găină](#)

[Tabelul 2.5 Parametri făina de grâu și mălai](#)

[Tabelul 2.6 Parametri uleiuri și grăsimi vegetale](#)

[Tabelul 2.7 Parametri drojdie de panificație](#)

[Tabelul 2.8 Parametri zahăr și derivați](#)

[Tabelul 2.9 Parametri legume în stare proaspătă](#)

[Tabelul 3 Parametri microbiologici](#)

[Proceduri Generale de Management - SMSA - PGM](#)+12

[PGM 01 Controlul Documentelor SMSA](#) +5

★[PGM-01 CONTROLUL DOCUMENTELOR SMSA](#)

+ documente (4)

[DOC-01-03 Cerere de modificare a documentului](#)

[PGM-L-01-01 Lista documentelor SMSA active](#)

[PGM-R-01-04 Registrul de arhivare a documentelor retrase](#)

[R-01-02 Registrul de difuzare a documentelor controlate](#)

[PGM 02 Controlul Inregistrarilor SMSA](#) +2

★[PGM-02 CONTROLUL ÎNREGISTRĂRILOR SMSA](#)

+ documente (1)

[PGM-L-02-01 LISTA DOCUMENTELOR SI INREGISTRARILOR SMSA](#)

[PGM 03 Comunicare SMSA](#) +5

★[PGM-03 COMUNICAREA SMSA](#)

+ documente (4)

[PGM-DGP-03-04 Diagrama procesului de comunicare](#)

[PGM-F-03-03 Formular notificare externă alertă alimentară](#)

[PGM-PV-03-02 PV predare primire schimb](#)

[PGM-R-03-01 Registrul de comunicare internă](#)

[PGM 04 Pregătire și răspuns în caz de urgență +9](#)

★[PGM-04 Pregătire și răspuns în caz de urgență SMSA](#)

+ documente (8)

[PGM-Doc-04-08 Model comunicare către clienți consumatori pentru retra...](#)

[PGM-F-04-01 Lista membrilor echipei de criză](#)

[PGM-F-04-02 Lista autorităților și furnizorilor critici](#)

[PGM-F-04-05 Fișă de evaluare a produselor loturilor afectate](#)

[PGM-R-04-04 Registrul cronologic al acțiunilor în criză](#)

[PGM-R-04-06 Raport final de incident și acțiuni corective](#)

[PGM-R-04-07 Raport de testare simulare a procedurii](#)

[PGM-Rap-04-03 Raport inițial de incident urgență SMSA](#)

[PGM 05 Supravegherea PCC și PRPO +6](#)

★[PGM-05 SUPRAVEGHERE PCC ȘI PRPO SMSA](#)

+ documente (5)

[PRP-F-05-01 Fișă de monitorizare PCC PRPO](#)

[PRP-IH-05-04 Diagrama procesului de stabilire si monitorizare a PCC](#)

[PRP-IH-05-04 INSTRUCȚIUNI DE LUCRU PENTRU MONITORIZAREA PCC CITIREA TEM...](#)

[PRP-IH-05-05 INSTRUCȚIUNI DE LUCRU PENTRU MONITORIZAREA PCC CERNEREA FA...](#)

[PRP-Rap-05-02 Raport deviere limită critică acțiune corectivă](#)

[PGM 06 Sistem de Trasabilitate](#) +4

★[PGM-06 SISTEMUL DE TRASABILITATE SMSA](#)

+ documente (3)

[PGM-F-06-01 Fisa Dosar de trasabilitate lot](#)

[PGM-R-06-02 Registrul loturilor fabricate COMERCIALIZATE](#)

[PGM-Rap-06-03 Raport test trasabilitate](#)

[PGM 07 Control Neconformitate](#) +4

★[PGM-07 CONTROL NECONFORMITATE SMSA](#)

+ documente (3)

[PGM-F-07-01 Fișa produsului procesului neconform](#)

[PGM-R-07-02 Registrul neconformităților](#)

[PGM-Rap-07-03 Raport de acțiune corectivă](#)

[PGM 08 Retragere si Rechemare](#) +5

★[PGM-08 RETRAGERE ȘI RECHEMARE SMSA](#)

+ documente (4)

[PGM-DGP-08-04 Diagrama de proces retragere rechemare](#)

[PGM-F-08-01 FISA Dosarul retragere rechemare](#)

[PGM-L-08-02 Lista clienților notificați în cadrul retragerii](#)

[PGM-Rap-08-03 Raport test simulare retragere rechemare](#)

[PGM 08.1 Instructiune Lucru Retur Produse](#) +3

★[F-IL-01-02 FISA EVALUARE RETUR PRODUSE DE LA CLIEȚI](#)

+ documente (2)

[IL-01 CUPRINS](#)

[R-IL-01-01 Registrul retur produse](#)

[PGM 09 Validare Verificare Imbunatatire](#) +5

★[PGM-09 VALIDARE VERIFICARE IMBUNATATIRE SMSA](#)

+ documente (4)

[PGM-PL-09-01 Plan anual de verificare SMSA](#)

[PGM-PRG-09-03 Program de îmbunătățire SMSA](#)

[PGM-R-09-04 Registrul de evidență a verificării SMSA](#)

[PGM-RAP-09-02 Raport de verificare SMSA](#)

[PGM 10 Controlul Mijloacelor de Masurare](#) +4

★[PGM-10 Controlul Mijloacelor de Masurare SMSA](#)

+ documente (3)

[PGM-F-10-03 Fișa echipamentului de măsurare](#)

[PGM-L-10-01 Lista echipamentelor de măsurare](#)

[PGM-R-10-02 Registrul verificărilor metrologice](#)

[PGM 11 Audit Intern SMSA](#) +4

★[PGM-11 Audit Intern SMSA](#)

+ documente (3)

[PGM-PL-11-01 Planul anual de audit intern](#)

[PGM-R-11-03 Registrul auditurilor interne](#)

[PGM-Rap-11-02 Raportul de audit intern](#)

[Bune Practici de Igiena - Proceduri Preliminare - BPI](#) +18

[PRP 00 Programe preliminare](#) +6

★[PRP-00 PROGRAME PRELIMINARE INTRODUCERE](#)

+ documente (5)

[DC-00-01 Decizia de aplicare, funcționare și control a Codului de Bune ...](#)

[Doc-00-01 Organigrama Carmangerie](#)

[Doc-00-01 Organigrama Catering](#)

[Doc-00-01 Organigrama Cofetarie Patiserie](#)

[Doc-00-01 Organigrama Restaurant](#)

[PRP 01 Managementul documentației](#) +2

★[PRP-01 Managementul documentației și al înregistrărilor](#)

+ documente (1)

[R-01-01 Registrul produselor alimentare fabricate](#)

[PRP 02 Infrastructură](#) +21

★[PRP-02 Infrastructură – Proiectare, clădiri, fluxuri și echipamente](#)

+ documente (20)

[F-02-01 Fișă zilnică de monitorizare a stării de igienă a infrastr...](#)

[FI-02-01 Schema fluxului de recepție și livrare mărfuri CATERING](#)

[FI-02-01 Schema fluxului de recepție și livrare mărfuri COMERT](#)

[FI-02-01 Schema fluxului de recepție și livrare mărfuri DEPOZIT](#)

[FI-02-01 Schema fluxului de recepție și livrare mărfuri producție](#)

[FI-02-02 Schema fluxului de personal și acces în producție BUCATARIE](#)

[FI-02-02 Schema fluxului de personal și acces în producție DISTRIBUT...](#)

[FI-02-02 Schema fluxului de personal și acces în producție MAGAZIN](#)

[FI-02-02 Schema fluxului de personal și acces în producție PRODUCTIE](#)

[FI-02-03 Schema fluxului de evacuare a deșeurilor tehnologice BUCATARIE](#)

[FI-02-03 Schema fluxului de evacuare a deșeurilor tehnologice DEPOZIT](#)

[FI-02-03 Schema fluxului de evacuare a deșeurilor tehnologice MAGAZIN](#)

[FI-02-03 Schema fluxului de evacuare a deșeurilor tehnologice PROCESARE](#)

[FI-02-04 Schema fluxului tehnologic unificat CATERING](#)

[FI-02-04 Schema fluxului tehnologic unificat DEPOZIT](#)

[FI-02-04 Schema fluxului tehnologic unificat MAGAZIN](#)

[FI-02-04 Schema fluxului tehnologic unificat PRODUCTIE](#)

[P-02-03 Planul structural al unității și codificarea fluxurilor logi...](#)

[P-02-03 Planul structural al unității și codificarea fluxurilor logi...](#)

[R-02-02 Registru de mentenanță preventivă și corectivă a instalaț...](#)

[PRP 03 Igienizare](#) +15

★[PRP-03 Igienizare Planuri de curățenie și dezinfecție](#)

+ documente (14)

[DgP-03-01 Diagrama procesului de curățare și dezinfecție](#)

[DgP-03-02 Diagrama procesului de curățare și dezinfecție](#)

[F-03-05 Fisa de verificare igienizare spatiu](#)

[F-03-06 Fisa de igienizare utilaje](#)

[IH-03-01 Igienizare Spatii Sanitar Utilitare](#)

[IH-03-01 Instrucțiunile privind igienizarea spațiilor sanitare utilitare...](#)

[IH-03-02 Instrucțiunile privind igienizarea toaletelor](#)

[IH-03-03 Instrucțiuni de igienizare a Vestiarelor Dușurilor WC urilor](#)

[IH-03-10 Instrucțiuni de lucru dezinfectia chimica a ustensilelor](#)

[L-03-04 Lista produselor de curățenie și dezinfecție](#)

[PL-03-07 Plan curatenie macelarie peste](#)

[PL-03-08 Plan curățenie brutarie patiserie cofetarie](#)

[PL-03-09 Plan curatenie gastronomie servire asistata](#)

[PL-03-10 Plan curatenie peste](#)

[PRP 04 DDD](#) +6

★[PRP-04 DDD – Profilaxia și combaterea dăunătorilor \(Management integrat\)](#)

+ documente (5)

[DgP-04-01 Diagrama proceselor de dezinsecție și deratizare](#)

[Doc-04-03 Document acreditare firm DDD](#)

[Doc-04-04 Model contract cu cu firma DDD cu obligatii industria aliment...](#)

[L-04-02 Lista preparatelor utilizate pentru dezinsecție și deratizare](#)

[R-04-05 Registrul de evidență a acțiunii de DDD](#)

[PRP 05 Materiilor prime recepția](#) +10

★[PRP-05 Managementul materiilor prime si recepția](#)

+ documente (9)

[Dec-05-09 Declarațiile de conformitate pentru materialele în contact ...](#)

[F-05-02 Fișă de evaluare și reevaluare a furnizorilor](#)

[F-05-08 Fisă de autocontrol recepție produse origine animală măcela...](#)

[IH-05-01 Instrucțiuni privind controlul la recepție a mărfurilor ali...](#)

[L-05-04 Lista furnizorilor aprobați](#)

[PV-05-03 Proces verbal de evaluare a furnizorilor](#)

[R-05-05 Registru de recepție a materiilor prime](#)

[R-05-06 Registrul refuzuri neconformităților la recepție](#)

[R-05-07 Registru de trasabilitate a loturilor](#)

[PRP 06 Menținanță tehnică +15](#)

★[PRP-06 Menținanță tehnică și programul de calibrare/verificare metrolog...](#)

+ documente (14)

[Dec-06-07 Declarații/ Certificatele de conformitate ale prestatorilor e...](#)

[Doc-06-08 Contract menținanță/calibrare – model cu responsabilitate](#)

[Doc-06-10 Decizii personal – model decizie de angajare și responsabiliz...](#)

[F-06-03 Inventarul și fișele echipamentelor de măsură](#)

[F-06-09 Fișa funcționare echipamente – Checklist periodic](#)

[Ghid-06-13 Ghid corectiv anticipativ – mod de intervenție la echipament...](#)

[I-06-09 Instrucțiuni de lucru – instrucțiuni pentru personal despre mod...](#)

[L-06-06 Lista lubrifianților de calitate alimentară \(tip H1\) utilizați ...](#)

[PL-06-01 Planul anual de menținanță preventivă](#)

[PL-06-04 Planul și înregistrările de calibrare/verificare metrologică \(...\)](#)

[PL-06-11 Plan instruire și pregătire personal – utilizarea corectă a ec...](#)

[PV-06-12 Proces verbal anual de monitorizare, validare și verificare a ...](#)

[R-06-02 Registrul de menținanță \(preventivă și corectivă\)](#)

[R-06-05 Registrul echipamentelor de măsură neconforme](#)

[PRP 07 Prevenirea contaminării încrucișate +6](#)

★[PRP-07 Prevenirea contaminării încrucișate \(Sistemul de coduri de culor...](#)

+ documente (5)

[DgP-07-04 Harta zonelor cu culori](#)

[F-07-01 Fișă zilnică de verificare a igienei și conformității flu...](#)

[L-07-03 Lista centralizată a codurilor de culori și alocarea personalul...](#)

[R-07-02 Registru de monitorizare a igienizării după procesarea produsel...](#)

[R-07-02 Registrul Control BPPI](#)

[PRP 08 Monitorizarea aer apa canal separator grasimi](#) +14

★[PRP-08 Monitorizarea calității apei potabile, gheții și a aerului indus...](#)

+ documente (13)

[DC-08-09 Decizii personal model decizie de desemnare responsabil PRP 08](#)

[DOSARE-08-03 Buletinele de analiză apă gheață fișă evidență](#)

[FL-08-01 Diagrama de flux circuitele de apă aer și canal](#)

[Ghid-08-12 Ghid corectiv anticipativ PRP 08](#)

[PL-08-02 Planul anual de monitorizare a apei gheții și aerului](#)

[PL-08-10 Plan de instruire și pregătire personal PRP 08](#)

[PV-08-11 Proces verbal anual de monitorizare validare și verificare PR...](#)

[R-08-03 Registrul de curățare a canalizării](#)

[R-08-04 Registrul de curățare a separatoarelor de grăsimi](#)

[R-08-05 Registrul de curățare a rezervoarelor de apă](#)

[R-08-06 Registrul de curățare a mașinilor de gheață](#)

[R-08-07 Registrul de curățare a instalației și filtrelor de ventila...](#)

[R-08-08 Registrul de verificare a aerului comprimat](#)

[PRP 09 Personal](#) +12

★[PRP-09 Personal – Politica de igienă personală și monitorizarea stării ...](#)

+ documente (11)

[F-09-03 Fisa zilnica de verificare a igienei si tinutei](#)

[F-09-07 Fisa de verificare a cunostintelor](#)

[Ghid-09-05 Regulament pentru vizitatori](#)

[Ghid-09-08 Regulamentul de igiena personala si comportament](#)

[IH-09-09 Instructiunile privind spalarea mainilor](#)

[IH-09-10 Instructiuni de prim ajutor](#)

[Prg-09-06 Program anual de instruire](#)

[PV-09-11 Proces verbal anual de monitorizare validare verificare](#)

[R-09-01 REGISTRU de evidenta a aptitudinilor medicale](#)

[R-09-02 Registrul de raportare a afectiunilor si excluderilor](#)

[R-09-04 Registrul vizitatorilor](#)

[PRP 10 Controlul procesului tehnologic](#) +27

★[PRP-10 Controlul procesului tehnologic și instrucțiunile de lucru](#)

+ documente (26)

[Dgp-10-01-01 Diagrama flux validata a proceselor Brutarie](#)

[Dgp-10-01-02 Diagrama flux validata a proceselor PATISERIE-COFETARIE](#)

[Dgp-10-01-03 Diagrama flux validata a proceselor CARMANGERIE](#)

[Dgp-10-01-04 Diagrama flux validata a proceselor PIZZA CATERING BUCATAR...](#)

[Dgp-10-01-05 Diagrama flux validata a proceselor BAUTURI NATURALE](#)

[F-10-02 Fisa de monitorizare a parametrilor de proces](#)

[IH-10-07-1 Instructiuni de lucru PSO BRUTARIE](#)

[IH-10-07-2 Instructiuni de lucru PSO LABORATOR PATISERIE COFETARIE](#)

[IH-10-07-3 Instructiuni de lucru PSO CARMANGERIE](#)

[IH-10-07-4 Instructiuni de lucru PSO GASTRO PIZZA CATERING](#)

[IH-10-07-5 Instructiuni de lucru PSO BAUTURI NATURALE](#)

[L-10-08-1 Lista parametrilor de proces BRUTARIE](#)

[L-10-08-2 Lista parametrilor de proces LABORATOR PATISERIE COFETARIE](#)

[L-10-08-3 Lista parametrilor de proces CARMANGERIE](#)

[L-10-08-4 Lista parametrilor de proces GASTRO PIZZA CATERING](#)

[L-10-08-5 Lista parametrilor de proces BAUTURI NATURALE](#)

[Prg-10-05 Program anual de autocontrol](#)

[R-10-03 Registrul de neconformitati produse neconforme](#)

[R-10-04 Registrul buletinelor de analiza si testelor de sanatate](#)

[R-10-06 Registrul de control BPP igienica](#)

[Rap-10-09-1 Raport de productie Laborator Brutărie](#)

[Rap-10-09-2 Raport de productie Laborator Patiserie Cofetărie](#)

[Rap-10-09-3 Raport de productie Laborator Carmangerie](#)

[Rap-10-09-4 Raport de productie Tranşare Peşte](#)

[Rap-10-09-5 Raport de productie Laborator Gastro Pizza](#)

[Rap-10-09-6 Raport de productie Băuturi Naturale](#)

[PRP 11 Managementul alergenilor](#) +9

★[PRP-11 Managementul alergenilor \(Identificare, stocare, etichetare şi p...](#)

+ documente (8)

[F-11-01 Matricea alergenilor](#)

[F-11-05 Evaluarea riscului PAL](#)

[F-11-07 Fisa verificare contaminare incrucisata](#)

[PL-11-04 Plan segregare alergeni](#)

[PL-11-06 Plan instructaj pregatire personal alergeni](#)

[PV-11-17 Proces verbal anual monitorizare validare verificare](#)

[R-11-02 Registrul igienizare testare alergeni](#)

[R-11-03 Registrul verificare etichete](#)

[PRP 12 Depozitare logistică trasabilitate](#) +7

★[PRP-12 Depozitare, logistică, transport şi managementul trasabilităţii ...](#)

+ documente (6)

[F-12-03 FIȘA DE VERIFICARE A MIJLOACELOR DE TRANSPORT](#)

[PL-12-05 PLANUL DEPOZITELOR ȘI ALOCAREA SPAȚIILOR PE CATEGORII](#)

[PRs-12-04 PROCEDURA DE RETRAGERE ȘI RECHEMARE A PRODUSELOR ALIMENTARE](#)

[PV-12-03 PROCES VERBAL de monitorizare, validare și verificare anuală...](#)

[R-12-01 REGISTRUL DE STOC ȘI DE ROTATIE FIFO:FEFO](#)

[R-12-02 REGISTRUL DE TRASABILITATE A LOTURILOR](#)

[PRP 13 Managementul redistribuirii și donării](#) +9

★[PRP-13 Managementul redistribuirii și donării de alimente \(Conformitate...](#)

+ documente (8)

[Doc-13-04 ACORD CADRU CU ORGANIZAȚIILE RECEPTOARE](#)

[Doc-13-05 CONTRACT DE DONAȚIE DE ALIMENTE](#)

[Doc-13-06 AVIZ DE ÎNSOTIRE A MĂRFII](#)

[Doc-13-07 PROCES VERBAL DE PREDARE PRIMIRE + FIȘA DE RECEPȚIE – DONA...](#)

[PV-13-08 PROCES VERBAL ANUAL DE MONITORIZARE, VALIDARE ȘI VERIFICARE a...](#)

[R-13-01 REGISTRUL PRODUSELOR DESTINATE DONĂRII](#)

[R-13-02 REGISTRUL DE CONGELARE A ALIMENTELOR PENTRU DONARE](#)

[R-13-03 REGISTRUL DE TRASABILITATE A DONAȚIILOR](#)

[PRP 14 Gestiunea subproduselor deșeurilor](#) +5

★[PRP-14 Gestiunea subproduselor, deșeurilor și managementul apelor uzate](#)

+ documente (4)

[F-14-01 Registrul de gestiune a deșeurilor](#)

[F-14-02 Document de predare deseuri SNCU](#)

[PL-14-04 Planul traseelor evacuare deseuri si retea canalizare](#)

[R-14-04 Registrul de curatare spatii si recipiente](#)

[PRP 15 Temperaturi Umiditate](#) +18

★[PRP-15 Controlul temperaturilor și umidității în depozitare, procesare....](#)

+ documente (17)

[F-15-03 Fisa verificare vehicule frigorifice](#)

[F-T-15.1 Fisa monitorizare temperatura depozit carne](#)

[F-T-15.10 Fisa monitorizare umiditate camere frigorifice](#)

[F-T-15.2 Fisa monitorizare temperatura refrigeratoare](#)

[F-T-15.3 Fisa monitorizare temperatura congelatoare](#)

[F-T-15.4 Fisa monitorizare temperatura vitrina asistata](#)

[F-T-15.5 Fisa monitorizare temperatura depozitare alimente calde](#)

[F-T-15.6 Fisa monitorizare temperatura si umiditate depozit uscate](#)

[F-T-15.7 Fisa monitorizare temperatura procesare termica](#)

[F-T-15.8 Fisa monitorizare temperatura depozitare la cald servire](#)

[F-T-15.9 Fisa monitorizare racire rapida](#)

[L-15-06 Lista temperaturilor tinta](#)

[R-15-01 Registrul de verificare a temperaturilor](#)

[R-15-02 Registrul de alarme si abateri de temperatura](#)

[R-15-04 Registrul de monitorizare temperaturi procesare termica](#)

[R-15-05 Registrul de monitorizare a pastrarii la cald](#)

[R-15-06 Registrul de monitorizare a umiditatii si condensului](#)

[PRP 16 Cultura Siguranței Alimentare](#) +5

★[PRP-16 Implementarea și dezvoltarea Culturii Siguranței Alimentare \(CSA\)](#)

+ documente (4)

[Doc-16-04 Instrument Evaluare CSA](#)

[F-16-01 Chestionar Evaluare CSA](#)

[R-16-03 Registru Comunicari Interne SA](#)

[Rap-16-02 Raport Analiza CSA](#)

[PRP 17 Competență conștientizare evaluare instruire](#) +8

★[PRP-17 Competență, conștientizare, evaluare și instruire periodică](#)

+ documente (7)

[Doc-17-07 Matricea de competente pe posturi](#)

[F-17-02 Fise individuale de instruire](#)

[F-17-03 Fise de evaluare](#)

[F-17-05 Teste si rezultatele evaluarii competentei](#)

[L-17-04 Liste de prezenta si suporturi de curs](#)

[PL-17-01 Plan anual de instruire](#)

[R-17-06 Registrul de instruire](#)

Documentele marcate cu ★ sunt recomandate ca punct de pornire în fiecare secțiune. Linkurile conduc în zona de abonați — [Planul Profesional](#) include acces complet.

```
function cx26toggle(id, btn) { var el = document.getElementById(id); if (!el) return; var open =  
el.classList.toggle('cx26-hidden'); var icon = btn.querySelector('.cx26-btn-icon'); if (icon)  
icon.textContent = open ? '+' : '-'; btn.setAttribute('aria-expanded', open ? 'false' : 'true'); }
```