

M.Of.Nr.7 din 4 ianuarie 2022

[Sursa Act:Monitorul Oficial](#)

HOTARARE Nr. 1.296

**pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor
Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea
continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport
alimentar
pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant
preuniversitar de stat**

In temeiul [art. 108](#) din Constitutia Romaniei, republicata, si al art. 5 alin. (6) din Ordonanta de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobata cu modificari si completari prin Legea [nr. 306/2021](#),

Guvernul Romaniei adopta prezenta hotarare.

Articol unic. - Se aproba Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, prevazute in anexa care face parte integranta din prezenta hotarare.

PRIM-MINISTRU
NICOLAE-IONEL CIUCA

Contrasemneaza:
Ministrul educatiei,
Sorin-Mihai Cimpeanu
Ministrul sanatatii,
Alexandru Rafila

p. Presedintele Autoritatii
Nationale
Sanitare Veterinare si pentru
Siguranta Alimentelor,
Alexandru Nicolae Bociu
Ministrul dezvoltarii, lucrarilor

publice si administratiei,
Cseke Attila-Zoltán
Ministrul finantelor,
Adrian Caci

Bucuresti, 28 decembrie 2021.
Nr. 1.296.

ANEXA

NORME METODOLOGICE

de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

Art. 1. - Prezentele norme metodologice reglementeaza modul de aplicare a Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobata cu modificari si completari prin Legea [nr. 306/2021](#) (Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 91/2021).

Art. 2. - (1) Suportul alimentar consta, dupa caz, intr-o masa calda sau intr-un pachet alimentar pe zi, dupa cum urmeaza:

a) masa calda, preparata in regim propriu, pentru elevii din unitatile de invatamant in care exista cantina cu avize de functionare, inregistrata sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, si spatiu adecvat de servire a mesei;

b) masa calda, in regim catering, pentru elevii din unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putand fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sanatatii [nr. 1.456/2020](#) pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista conditii adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si controlate;

c) pachet alimentar, in situatii exceptionale, daca nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde in regim de catering. Produsele alimentare vor fi pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sa existe conditii adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si controlate.

(2) La solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu

aprobarea consiliului de administratie, ordonatorul principal de credite supune aprobarii consiliului local diferentierea tipului de suport alimentar pe niveluri de invatamant, in functie de specificul unitatii de invatamant dat de structura ciclurilor de invatamant, de dispunerea geografica, de programul scolar al elevilor sau de alti factori obiectivi.

(3) In sensul prezentelor norme metodologice, documentele-suport care insotesc cererea motivata a parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, conform prevederilor art. 1 alin. (3) din Ordonanta de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#), pot fi urmatoarele:

a) documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;

b) declaratie pe propria raspundere a parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la apartenenta la o/un religie/comunitate culturala/cult care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1.

(4) Produsele prevazute la alin. (1) trebuie sa respecte prevederile Legii [nr. 123/2008](#) pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice [nr. 1.563/2008](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

(5) Produsele prevazute la alin. (1) lit. b) si c) provin din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, iar cele prevazute la alin. (1) lit. c) se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Art. 3. - (1) Atribuirea contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art. 3 alin. (3) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 91/2021.

(2) Specificatiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii sunt prevazute in anexa nr. 2.

Art. 4. - (1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevazut la art. 2 il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

(2) Dreptul de a primi suportul alimentar prevazut la art. 2, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, il au

si elevii/prescolarii care participa la activitati didactice prin intermediul tehnologiei si al internetului, precum si elevii/prescolarii care au acces limitat la tehnologie si care isi desfasoara activitatea de invatare prin mijloace alternative, altele decat tehnologia si internetul, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute in Ordinul ministrului educatiei si al ministrului sanatatii, interimar, [nr. 5.338/2.015/2021](#) pentru aprobarea masurilor de organizare a activitatii in cadrul unitatilor/institutiilor de invatamant in conditii de siguranta epidemiologica pentru prevenirea imbolnavirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificarile si completarile ulterioare.

(3) Prin elev/prescolar prezent la cursuri se intelege elevul/prescolarul care a participat la cel putin o ora de curs/zi in cadrul scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educatiei si al ministrului sanatatii, interimar, nr. 5.338/2.015/2021 pentru aprobarea masurilor de organizare a activitatii in cadrul unitatilor/institutiilor de invatamant in conditii de siguranta epidemiologica pentru prevenirea imbolnavirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificarile si completarile ulterioare.

(4) Elevii si prescolarii prevazuti la alin. (2) primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizeaza de catre parinti/ reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel putin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

(5) Tipul de suport alimentar, precum si modalitatea de distribuire a acestuia elevilor si prescolarilor prevazuti la alin. (2) se stabilesc la solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu aprobarea consiliului de administratie, si se propun ordonatorului principal de credite, care le supune aprobarii consiliului local.

(6) Inspectoratul scolar judetean/al municipiului Bucuresti este responsabil de comunicarea catre Ministerul Educatiei a oricaror modificari aparute la nivelul unitatilor de invatamant, in ceea ce priveste numarul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desfiintarea unor niveluri de invatamant.

(7) Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

(8) Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

(9) Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri.

(10) Principiile care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform prevederilor legale, precum si posibile variante de meniu sunt prevazute in anexa nr. 3.

Art. 5. - (1) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, alocate conform art. 2 alin. (1) din Ordonanta de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#), se reflecta in bugetele locale ale unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care apartin unitatile-pilot, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 „Sume defalcate din taxa pe valoarea adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti”.

(2) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificatiei functionale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finantarii cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat se vor reflecta la capitolul 65.02 „Invatamant”, subcapitolul 65.02.11 „Servicii auxiliare pentru educatie”, paragraful 65.02.11.30 „Alte servicii auxiliare”, in bugetul propriu al unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscala al acestora. Din punctul de vedere al clasificatiei economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finantarii cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat se vor reflecta la titlul 57 „Asistenta sociala”, articolul 57.02 „Ajutoare sociale”, alineatul 57.02.05 „Suport alimentar”, inclusiv in situatia prevazuta la art. 3 alin. (2) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 91/2021.

(3) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, acordate unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, ramase neutilizate la sfarsitul exercitiului bugetar se regularizeaza cu bugetul de stat, potrivit dispozitiilor art. 3 alin. (6) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 91/2021.

Art. 6. - (1) Potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate, pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile-pilot, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

(2) Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie insotite de ustensile sigilate, dupa caz, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, care permit consumul acestora in conditii optime de igiena.

(3) Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile-pilot.

Art. 7. - (1) Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului in unitatea/unitatile de invatamant din judet/municipiu, de regula

inspectorul teritorial.

(2) Monitorizarea se realizeaza de fiecare inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean/al municipiului Bucuresti.

(3) Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

(4) Servirea mesei calde/Distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si a celei referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

(5) Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: receptia de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrarii mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

(6) La nivelul unitatii de invatamant se elaboreaza si se transmite inspectoratului scolar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, dupa modelul prevazut la anexa nr. 4.

(7) La nivel judetean/la nivelul municipiului Bucuresti, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre inspectoratul scolar, care elaboreaza, publica pe site-ul propriu si transmite catre Ministerul Educatiei raportul final privind implementarea programului-pilot, dupa modelul prevazut la anexa nr. 4.

(8) La nivel national, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre Ministerul Educatiei, prin directia desemnata in acest sens.

(9) Pe baza datelor centralizate din rapoartele finale transmise de catre inspectoratele scolare, Ministerul Educatiei elaboreaza raportul final, dupa modelul prevazut la anexa nr. 4. care se publica pe site-ul propriu.

Art. 8. - Serviciile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale si speciale de igiena la nivelul unitatilor care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie a plantelor (Regulamentul privind

controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

Art. 9. - Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse inspectiei sanitare de stat, care este realizata de catre personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, conform competentelor legale.

Art. 10. - Controlul respectarii prevederilor art. 2 alin. (1) si (4), ale art. 6 alin. (1) si (2), precum si ale art. 7 alin. (4) se exercita conform competentelor de catre personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti.

Art. 11. - Anexele nr. 1-4 fac parte integranta din prezentele norme metodologice.

**ANEXA Nr. 1
la normele metodologice**

Declaratie pe propria raspundere a parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal

DECLARATIE

Subsemnatul/a,, nascut/a la data de, legitimat(a) cu seria numarul, parinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al minorului, nascut la data de, declar pe propria raspundere ca:

- fiul/fiica mea sufera de
- fiul/fiica mea apartine unei/unui religii/cult care restrictioneaza consumul de
- alta situatie:

Atasez acestei declaratii urmatoarele documente doveditoare:

-
-

Data:

Semnatura:

**ANEXA Nr. 2
la normele metodologice**

SPECIFICATII TEHNICE
pentru procedurile de atribuire a contractelor de
achizitie publica de furnizare/servicii

Specificatii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 3 la normele metodologice;

b) pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala - paine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele

alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa calda;
- b) 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 91/2021](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobata cu modificari si completari prin Legea [nr. 306/2021](#), se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului [nr. 1.225/5.031/2003](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului [nr. 355/2007](#) privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „expira la data de”, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si

siguranta ai produselor alimentare;

h) declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului afisata la loc vizibil va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

**ANEXA Nr. 3
la normele metodologice**

**PRINCIPII
care trebuie respectate in pregatirea
mesei pentru prescolari si elevi**

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.

2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.

3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor, si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;

10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume si pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov;
25. un fruct intreg.

ANEXA Nr. 4
la normele metodologice

A. Model raport lunar elaborat de catre unitatea de invatamant

RAPORT LUNAR
privind derularea programului-pilot

Numele unitatii de invatamant	
Nivelul de invatamant	
Perioada monitorizata	
Coordonatorul programului	
Numar total de beneficiari, pe niveluri de invatamant	
Numar de elevi/prescolari prezenti	
Numar de elevi/prescolari cu meniu special	
Tipul de suport alimentar - masa calda/pachet alimentar	
Alte informatii/observatii	

Apresiasi, pe o scala de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant

preuniversitar de stat

- 1 - total nesatisfacator;
- 2 - nesatisfacator;
- 3 - satisfacator;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observatii
Existenta unui spatiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decat sala de clasa						
Conditiiile de pastrare a produselor inainte de servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea conditiilor de siguranta si confort in servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentatii sanatoase si diversificate in prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnica a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfactie al prescolarilor/elevilor						

Probleme intampinate pe parcursul derularii programului-pilot

Propuneri de imbunatatire/Recomandari

- La nivel de unitate scolara:
- La nivel de inspectorat scolara:
- La nivelul Ministerului Educatiei:
- Referitoare la acest program-pilot:

Impactul implementarii programului-pilot asupra participarii scolare si a rezultatelor scolare obtinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat in raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Nr. de beneficiari					Procent de elevi beneficiari: imbunatatit participarea s inregistrat un numar mai mic comparativ cu semestrul anterior			
Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal

*) Nu se completeaza pentru nivelul prescolar.

Coordonator program-pilot,
.....
Director,

Vizat

.....

B. Model raport final elaborat de catre inspectoratul scolar
Inspectoratul Scolar al Judetului/Municipiului Bucuresti

RAPORT FINAL privind implementarea programului-pilot „Masa calda”

- Actiuni derulate in vederea implementarii programului-pilot, conform prevederilor actelor normative
- Cum si in ce masura au fost indeplinite scopul si obiectivele programului pe parcursul pilotarii acestuia
- Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot

Aprecierea se va face la nivelul inspectoratului scolar, luand in considerare scorurile acordate de unitatile de invatamant in care s-a implementat programul, pe o scala de la 1 la 5, astfel:

- 1 - total nesatisfacator;
- 2 - nesatisfacator;
- 3 - satisfacator;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observatii
Existenta unui spatiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decat sala de clasa						
Conditiiile de pastrare a produselor inainte de servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea conditiilor de siguranta si confort in servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentatii sanatoase si diversificate in prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnica a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfactie al prescolarilor/elevilor						

Probleme intampinate pe parcursul derularii programului-pilot

Propuneri de imbunatatire/Recomandari

- La nivel de unitate scolara:
- La nivel de inspectorat scolar:
- La nivelul Ministerului Educatiei:
- Referitoare la acest program-pilot:

- Modalitatile si instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situatiei de nescolarizare, precum si a rezultatelor scolare obtinute de elevii beneficiari

Impactul implementarii programului-pilot asupra participarii scolare si a rezultatelor scolare obtinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat in raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Unitatea de invatamant		Procent de elevi
------------------------	--	------------------

in care s-a implementat programul-pilot	Nr. de beneficiari					imbunatatit pa inregistrat un r comparativ cu		
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional	Nivel prescolar	Nivel primar	gi

*) Nu se completeaza pentru nivelul prescolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidentierea punctelor tari, punctelor slabe, amenintarilor si oportunitatilor

- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ si pentru eficientizarea implementarii programului-pilot/Propuneri de imbunatatire a programului, inclusiv cu privire la posibile adaptari ale programului in conditiile in care activitatile didactice se desfasoara prin intermediul tehnologiei si al internetului/prin mijloace alternative, altele decat tehnologia si internetul, in cadrul scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare

- Propuneri de 5 (cinci) noi unitati de invatamant care sa inlocuiasca unitatile de invatamant in care programul nu s-a implementat sau care sa completeze lista acestora, in contextul extinderii programului

NOTE:

1. Se vor propune unitati de invatamant pentru care exista acordul unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale pentru sustinerea implementarii programului.

2. Pentru a realiza o selectie complexa si nediscriminatorie a celor cinci unitati de invatamant se vor aplica urmatoarele criterii:

- mediul social defavorizat, comunitati cu grad mare de vulnerabilitate - populatie roma, copii cu parinti plecati la munca in strainatate si supusi unor forme de abandon parental, copii supusi unor forme de abuz parental prin munca, cutume si mentalitati restrictive, in defavoarea minorului, copii in

situatii de abandon scolar, copii cu cerinte educationale speciale; se va avea in vedere si nivelul de marginalizare socioeconomica a localitatii, potrivit clasificarii Bancii Mondiale in studiile „Atlasul zonelor rurale marginalizate si al dezvoltarii umane locale din Romania” si „Atlasul zonelor urbane marginalizate din Romania”;

- mediu economic cu grad ridicat de pauperitate;
- dispunerea geografica izolata a unitatii de invatamant/greu accesibile din cauza conditiilor de mediu (delta, munte, campie, zona depopulata);
- mediul de rezidenta;
- participare scolara si calitatea educatiei: rata de abandon scolar, calculata conform definitiei Institutului National de Statistica, procent de elevi promovati din numar total de elevi/nivel de invatamant, cu exceptia invatamantului prescolar si a clasei pregatitoare si clasei I din invatamantul primar, procent de cadre didactice calificate din numar total de cadre didactice.

Inspector scolar general,
responsabil monitorizare program,
.....
.....

Inspector

C. Model raport final elaborat de Ministerul Educatiei

RAPORT FINAL privind implementarea programului-pilot „Masa calda“

- **Actiuni derulate in vederea implementarii programului-pilot, conform prevederilor actelor normative**
- **Cum si in ce masura au fost indeplinite scopul si obiectivele programului pe parcursul pilotarii acestuia**
- **Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot**

Aprecierea se va face la nivelul national, luand in

considerare scorurile acordate de unitatile de invatamant in care s-a implementat programul, pe o scala de la 1 la 5, astfel:

- 1 - total nesatisfacator;
- 2 - nesatisfacator;
- 3 - satisfacator;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observatii
Existenta unui spatiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decat sala de clasa						
Conditiiile de pastrare a produselor inainte de servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea conditiilor de siguranta si confort in servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentatii sanatoase si diversificate in prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnica a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfactie al prescolarilor/elevilor						

Probleme intampinate pe parcursul derularii programului-pilot

Propuneri de imbunatatire/Recomandari

- La nivel de unitate scolara:
- La nivel de inspectorat scolar:
- La nivelul Ministerului Educatiei:

- Referitoare la acest program-pilot:

- Modalitatile si instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situatiei de nescolarizare, precum si a rezultatelor scolare obtinute de elevii beneficiari Impactul implementarii programului-pilot asupra participarii scolare si a rezultatelor scolare obtinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat in raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Nr. crt.	Judet	Nr. de beneficiari					Procent de elevi beneficiari care au imbunatatit participarea si au inregistrat un numar de absente scolare comparativ cu semestrul anterior		
		Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial

*) Nu se completeaza pentru nivelul prescolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidentierea punctelor tari, punctelor slabe, amenintarilor si oportunitatilor

- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ si pentru eficientizarea implementarii programului-pilot/propuneri de imbunatatire a programului, inclusiv cu privire la posibile adaptari ale programului in conditiile in care activitatile didactice se desfasoara prin intermediul tehnologiei si al internetului/prin mijloace alternative, altele decat tehnologia si internetul, in cadrul scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare

- Propuneri de noi unitati de invatamant care sa inlocuiasca unitatile de invatamant in care programul nu s-a implementat sau care sa completeze lista acestora, in contextul extinderii programului, pe baza propunerilor primite de la inspectoratele scolare.

