

HOTĂRÂRE

pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, și al art. 5 alin. (4) din Ordonanța de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările ulterioare,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

ARTICOL UNIC.

Se aprobă Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU

Ion-Marcel CIOLACU

NORME METODOLOGICE**de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat**

ART.1

Prezentele norme metodologice reglementează modul de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumit în continuare program-pilot.

ART. 2

(1) Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:

a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru elevii din unitățile de învățământ în care există cantină cu avize de funcționare, înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, și spațiu adecvat de servire a mesei;

b) masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;

c) pachet alimentar, dacă nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering, care va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

(2) Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

(3) Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

(4) În sensul prezentelor norme metodologice, documentele-suport, care însoțesc cererea

motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanța de urgență a Guvernului, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preșcolarul/elevul, la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.

(5) La solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, ordonatorul principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului supune aprobării consiliului local diferențierea tipului de suport alimentar pe niveluri de învățământ, în funcție de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică, de programul școlar al elevilor sau de alți factori obiectivi.

(6) Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în anexa nr. 3.

(7) Selecția unităților de învățământ preuniversitar care beneficiază de prevederile programului-pilot se va realiza în complementaritate cu școlile care beneficiază de suport alimentar masă caldă prin Programul național pentru reducerea abandonului școlar - PNRAS. Inspectoratele școlare județene/Inspectoratul Școlar al Municipiului București își asumă atât selecția unităților de învățământ preuniversitar beneficiare ale programului-pilot, cât și prioritatea acestora.

ART. 3

(1) Atribuirea contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art. 3 alin. (1) și (3) din Ordonanța de Urgență a Guvernului.

(2) Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii sunt prevăzute în anexa nr. 2.

ART. 4

(1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevăzut la art. 2, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

(2) Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022, cu completările ulterioare.

(3) Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezențați legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

(4) Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propune ordonatorului

principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

(5) Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

(6) Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

(7) Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

(8) Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

(9) Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

(10) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

ART. 5

(1) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, alocate conform art. 2 alin. (1) din Ordonanța de Urgență a Guvernului se reflectă în bugetele locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ - teritoriale de care aparțin unitățile de învățământ, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 "Sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București".

(2) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificății funcționale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități învățământ preuniversitar de stat se vor reflecta la capitolul 65.02 "Învățământ", subcapitolul 65.02.11 "Servicii auxiliare pentru educație", paragraful 65.02.11.30 "Alte servicii auxiliare", în bugetul propriu al unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscală al acestora. Din punctul de vedere al clasificății economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot se vor reflecta la titlul 57 "Asistență socială", articolul 57.02 "Ajutoare sociale", alineatul 57.02.05 "Suport alimentar", inclusiv în situația prevăzută la art. 3 alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului.

(3) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, acordate unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile de învățământ, rămase neutilizate la sfârșitul exercițiului bugetar, se regularizează cu bugetul de stat, potrivit dispozițiilor art. 3 alin. (8) din Ordonanța de urgență a Guvernului.

ART. 6

(1) Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile-pilot, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

(2) În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

ART. 7

(1) La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 4.

(2) Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

(3) La nivel județean/municipiului București, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează, publică pe site-ul propriu și transmite, către Ministerul Educației, raportul final privind implementarea programului-pilot, după modelul prevăzut în anexa nr. 5.

(4) Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu.

(5) Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

(6) Inspectoratul școlar județean/Inspectoratul Școlar al Municipiului București este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ, în ceea ce privește numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

(7) La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației.

(8) Pe baza datelor centralizate din rapoartele finale transmise de către inspectoratele școlare, Ministerul Educației elaborează raportul final, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 6, care se publică pe site-ul propriu.

ART. 8

Serviciile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale și speciale de igienă la nivelul unităților care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție 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 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

ART. 9

(1) Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

(2) În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preșcolarilor și elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente și va informa direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă și cooperare existente.

ART. 10

Controlul respectării prevederilor art. 2 alin. (1) - (3), ale art. 6 alin. (1) și (2), precum și ale art. 4 alin. (6) se exercită conform competențelor de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

ART. 11

Anexele nr. 1 - 6 fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

**Declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului
legal**

DECLARAȚIE

Subsemnatul(a),, născut(ă) la data de, legitimat(ă) cu
..... seria numărul, părinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al minorului
....., născut la data de, declar pe propria răspundere
că:

- fiul/fiica mea suferă de
- fiul/fiica mea aparține unei/unui religii/cult care restricționează consumul de
.....;
- altă situație:

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare:

-
-

Data:

Semnătura:

SPECIFICAȚII TEHNICE
pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de
furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs,

cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale,

autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;

2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

A. Model de raport lunar elaborat de către unitatea de învățământ

Raport lunar privind derularea programului-pilot

Numele unității de învățământ	
Nivelul de învățământ	
Perioada monitorizată	
Coordonatorul programului	
Număr total beneficiari, pe niveluri de învățământ	
Număr elevi/preșcolari prezenți	
Număr elevi/preșcolari cu meniu special	
Tipul de suport alimentar – masă caldă/pachet alimentar	
Alte informații/observații	

Apreciați, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat:

- 1 - total nesatisfăcător;
- 2 - nesatisfăcător;
- 3 - satisfăcător;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observații
Existența unui spațiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decât sala de clasă						
Condițiile de păstrare a produselor înainte de servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute						

de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și diversificate în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție al preșcolărilor/elevilor						
PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT						
PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI						
<ul style="list-style-type: none"> - la nivel de unitate școlară - la nivel de inspectorat școlar - la nivelul Ministerului Educației - referitoare la acest program-pilot 						

Impactul implementării programului-pilot asupra participării școlare și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Nr. de beneficiari				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional

Procent elevi beneficiari care și-au îmbunătățit participarea școlară (au înregistrat un număr mai mic de absențe comparativ cu semestrul anterior)*)				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional

Procent elevi beneficiari promovați*)				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional

*) Nu se completează pentru nivelul preșcolar.

Coordonator program-pilot,

.....

Vizat

Director,

.....

Model de raport final elaborat de către inspectoratul școlar

Inspectoratul Școlar al Județului/Municipiului București

Raport final privind implementarea Programului-pilot "Masă caldă"

- Acțiuni derulate în vederea implementării programului-pilot, conform prevederilor actelor normative
- Cum și în ce măsură au fost îndeplinite scopul și obiectivele programului pe parcursul pilotării acestuia
- Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot

Aprecierea se va face la nivelul inspectoratului școlar, luând în considerare scorurile acordate de unitățile de învățământ în care s-a implementat programul, pe o scală de la 1 la 5, astfel:

- 1 - total nesatisfăcător;
- 2 - nesatisfăcător;
- 3 - satisfăcător;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observații
Existența unui spațiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decât sala de clasă						
Condițiile de păstrare a produselor înainte de servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						

Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și diversificate în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție al preșcolarilor/elevilor						
PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT						
PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI						
<ul style="list-style-type: none"> - la nivel de unitate școlară - la nivel de inspectorat școlar - la nivelul Ministerului Educației 						

- Modalitățile și instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situației de neșcolarizare, precum și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari.

Impactul implementării programului-pilot asupra participării școlare și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Nr. de beneficiari				
	Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Învățământ profesional

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari care și-au îmbunătățit participarea școlară (au înregistrat un număr mai mic de absențe comparativ cu semestrul anterior)*)				
	Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Învățământ profesional

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari promovați*)				
	Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Învățământ profesional

*) Nu se completează pentru nivelul preșcolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidențierea punctelor tari, punctelor slabe, amenințărilor și oportunităților.
- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ
- Lista unităților de învățământ în care programul nu s-a implementat, cu precizarea cauzelor care au condus la neimplementarea acestuia.

Inspector școlar general,

.....

Inspector responsabil monitorizare program,

.....

Model de raport final elaborat de Ministerul Educației

Raport final privind implementarea Programului-pilot "Masă caldă"

- Acțiuni derulate în vederea implementării programului-pilot, conform prevederilor actelor normative

- Cum și în ce măsură au fost îndeplinite scopul și obiectivele programului pe parcursul pilotării acestuia

- Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot

Aprecierea se va face la nivelul național, luând în considerare scorurile acordate de unitățile de învățământ în care s-a implementat programul, pe o scală de la 1 la 5, astfel:

- 1 - total nesatisfăcător;
- 2 - nesatisfăcător;
- 3 - satisfăcător;
- 4 - foarte bine;
- 5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observații
Existența unui spațiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decât sala de clasă						
Condițiile de păstrare a produselor înainte de servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						

Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și diversificate în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție al preșcolarilor/elevilor						
PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT						
PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI						
<ul style="list-style-type: none"> - la nivel de unitate școlară - la nivel de inspectorat școlar - la nivelul Ministerului Educației 						

- Modalitățile și instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situației de neșcolarizare, precum și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari

Impactul implementării programului-pilot asupra participării școlare și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Nr. de beneficiari				
	Nivel preșcolar	Nivel	Nivel gimnazial	Nivel	Învățământ

		primar		liceal	profesional
--	--	--------	--	--------	-------------

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari care și-au îmbunătățit participarea școlară (au înregistrat un număr mai mic de absențe comparativ cu semestrul anterior)*)				
	Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Învățământ profesional

Unitatea de învățământ în care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari promovați*)				
	Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Învățământ profesional

*) Nu se completează pentru nivelul preșcolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidențierea punctelor tari, punctelor slabe, amenințărilor și oportunităților.
- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ.
- Lista unităților de învățământ în care programul nu s-a implementat, cu precizarea cauzelor care au condus la neimplementarea acestuia.