

HOTARARE Nr. 928
pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei
de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii
Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii
si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

In temeiul [art. 108](#) din Constitutia Romaniei, republicata, si al art. 5 alin. (4) din Ordonanta de urgenta a Guvernului [nr. 77/2023](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat,

Guvernul Romaniei adopta prezenta hotarare.

Articol unic. - Se aproba Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 77/2023](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, prevazute in anexa care face parte integranta din prezenta hotarare.

PRIM-MINISTRU
ION-MARCEL CIOLACU

Contrasemneaza:
Viceprim-ministru,
Marian Neacsu
Ministrul educatiei,
Ligia Deca
Ministrul dezvoltarii, lucrarilor publice

si administratiei,
Adrian-Ioan Vestea
Ministrul sanatatii,
Alexandru Rafila
Ministrul finantelor,
Marcel-Ioan Bolos

Bucuresti, 5 octombrie 2023.
Nr. 928.

NORME METODOLOGICE
de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 77/2023
privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport
alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati
de invatamant preuniversitar de stat

Art. 1. - Prezentele norme metodologice reglementeaza modul de aplicare a Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 77/2023](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumit in continuare program-pilot.

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 Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, aprobate prin Ordinul ministrului sanatatii [nr. 1.456/2020](#), 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, daca nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde in regim propriu sau de catering, care va fi pastrat, 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) Suportul alimentar prevazut 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.

(3) Suportul alimentar prevazut la alin. (1) lit. b) si c) este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

(4) In sensul prezentelor norme metodologice, documentele-suport, care insotesc cererea motivata a parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 77/2023, 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 bolile de care sufera prescolarul/elevul, la apartenenta la o/un religie/comunitate culturala/cult care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1.

(5) La solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu aprobarea consiliului de administratie, ordonatorul principal de credite al unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului 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.

(6) Normele minime obligatorii 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.

(7) Selectia unitatilor de invatamant preuniversitar care beneficiaza de prevederile programului-pilot se va realiza in complementaritate cu scolile care beneficiaza de suport

alimentar masa calda prin Programul national pentru reducerea abandonului scolar - PNRAS. Inspectoratele scolare judetene/Inspectoratul Scolar al Municipiului Bucuresti isi asuma atat selectia unitatilor de invatamant preuniversitar beneficiare ale programului-pilot, cat si prioritatea acestora.

Art. 3. - (1) Atribuirea contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art. 3 alin. (1) si (3) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 77/2023.

(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) Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educatiei [nr. 4.183/2022](#), cu modificarile si completarile ulterioare.

(3) Preluarea suportului alimentar se realizeaza in situatiile prevazute la alin. (2) 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.

(4) Tipul de suport alimentar prevazut la art. 2, precum si modalitatea de distribuire a acestuia elevilor si prescolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu aprobarea consiliului de administratie, si se propune ordonatorului principal de credite al unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care il supune aprobarii consiliului local.

(5) 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 fiecărei unitati de invatamant.

(6) Servirea mesei calde sau 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 aplicabile in materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

(7) 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.

(8) Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati si, fara a se limita la acestea, printre care: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei aplicabile in materie, servicii, evidenta zilnica a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

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

(10) Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite ai unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

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. 77/2023, se reflecta in bugetele locale ale unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care apartin unitatile de invatamant, 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 ale bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificatiei functionale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finantării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot 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 finantării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot 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. 77/2023.

(3) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, acordate

unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza carora se afla unitatile de invatamant, ramase neutilizate la sfarsitul exercitiului bugetar, se regularizeaza cu bugetul de stat, potrivit dispozitiilor art. 3 alin. (8) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 77/2023.

Art. 6. - (1) Potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat 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 legale aplicabile in materie.

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

Art. 7. - (1) La nivelul unitatii de invatamant se elaboreaza si se transmite inspectoratului scolar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 4.

(2) 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.

(3) La nivel judetean/al 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 in anexa nr. 5.

(4) Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului-pilot in unitatea/unitatile de invatamant din judet/municipiu.

(5) Monitorizarea se realizeaza de fiecare inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati si, fara a se limita la acestea, printre care: 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.

(6) Inspectoratul scolar judetean/Inspectoratul Scolar 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) La nivel national, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre Ministerul Educatiei.

(8) Pe baza datelor centralizate din rapoartele finale transmise de catre inspectoratele scolare, Ministerul Educatiei elaboreaza raportul final, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 6, care se publica pe site-ul propriu.

(9) Incepand cu data reorganizarii institutiilor subordonate Ministerului Educatiei, denumirea „inspectoratele scolare judetene/Inspectoratul Scolar al Municipiului Bucuresti” se va citi „directia judeteana de invatamant preuniversitar/Directia Municipiului Bucuresti de Invatamant Preuniversitar”.

Art. 8. - Serviciile de stat sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor realizeaza controale oficiale in vederea verificarii modului in care sunt respectate conditiile generale si speciale de igiena stabilite in legislatia nationala si europeana privind siguranta alimentelor, iar Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor realizeaza controale oficiale conform atributiilor specifice legislatiei privind etichetarea produselor alimentare.

Art. 9. - (1) Unitatile de invatamant preuniversitar care implementeaza acest program-pilot 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.

(2) In cazul unor rezultate necorespunzatoare, personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti va lua masurile necesare eliminarii riscului de imbolnavire a prescolarilor si elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente si va informa directia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor judetean, respectiv a municipiului Bucuresti asupra acestor aspecte, utilizand sistemele de alerta si cooperare existente.

Art. 10. - Controlul respectarii prevederilor art. 2 alin. (1)-(3), ale art. 6, precum si ale art. 4 alin. (6) se exercita conform competentelor de catre personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti.

Art. 11. - Anexele nr. 1-6 fac parte integranta din prezentele norme 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:

**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 legale aplicabile in materie.

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 aplicabile in materie.

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) de 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 aplicabila in materie, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie.

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 aplicabile in materie.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat 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 [nr. 2.209/4.469/2022](#) 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 aiba inscrise 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 aiba inscrise 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.

**Normele minime obligatorii 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 aplicabila in materie.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate.
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. Se evita asocierea 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 galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
6. Se evita mancarurile 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 folosirea 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 aplicabile in materie.
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 aplicabile in materie.

NOTA:

Variante 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.

Model de 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 beneficiari, pe niveluri de invatamant	
Numarul de elevi/prescolari prezenti	
Numarul de elevi/prescolari cu meniu special	
Tipul de suport alimentar - masa calda/pachet alimentar	
Alte informatii/observatii	

Apreciati, 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 450 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

Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional
Procent elevi beneficiari care si-au imbunatatit participarea scolara (au inregistrat un numar mai mic de absente comparativ cu semestrul anterior)*)				
Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional
Procent elevi beneficiari promovati*)				
Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional

*) Nu se completeaza pentru nivelul prescolar.

Coordonator program-pilot,

Vizat
 Director,

**ANEXA Nr. 5
 la normele metodologice**

Model de raport final elaborat de catre inspectoratul scolar

Inspectoratul Scolar al Judetului/Municipiului Bucuresti

Raport final privind implementarea programului-pilot

- Actiuni derulate in vederea implementarii programului-pilot, conform prevederilor actelor normative
 - Cum si in ce masura au fost indeplinite scopul si obiectivele programului-pilot 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-pilot, 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						
Conditii 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						

- 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 in care s-a implementat programul-pilot	Nr. de beneficiari				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional
Unitatea de invatamant in care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari care si-au imbunatatit participarea scolară (au inregistrat un numar mai mic de absente comparativ cu semestrul anterior)*)				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional
Unitatea de invatamant in care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari promovati*)				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional

*) 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

- Lista unitatilor de invatamant in care programul-pilot nu s-a implementat, cu precizarea cauzelor care au condus la neimplementarea acestuia

Inspector scolar general,

.....

Inspector responsabil monitorizare program,

.....

ANEXA Nr. 6
la normele metodologice

Model de raport final elaborat de Ministerul Educatiei

Raport final privind implementarea programului-pilot

- Actiuni derulate in vederea implementarii programului-pilot, conform prevederilor actelor normative

- Cum si in ce masura au fost indeplinite scopul si obiectivele programului-pilot 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-pilot, 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						
Conditii 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						

	1	2	3	4	5	Observatii
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						

- 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 in care s-a implementat programul-pilot	Nr. de beneficiari				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional
Unitatea de invatamant in care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari care si-au imbunatatit participarea scolară (au inregistrat un numar mai mic de absente comparativ cu semestrul anterior)*)				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional

Unitatea de invatamant in care s-a implementat programul-pilot	Procent elevi beneficiari promovati*)				
	Nivel prescolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Invatamant profesional

*) 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

- Lista unitatilor de invatamant in care programul-pilot nu s-a implementat, cu precizarea cauzelor care au condus la neimplementarea acestuia