

**Guvernul României - Normă metodologică din 26 martie 2020****Normele metodologice de aplicare a prevederilor  
Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 9/2020  
privind aprobarea extinderii Programului-pilot de  
acordare a unui suport alimentar pentru  
preșcolarii și elevii din 150 de unități de  
învățământ preuniversitar de stat**

*În vigoare de la 03 aprilie 2020*

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 279 din 03 aprilie 2020.*

*Formă aplicabilă la 22 octombrie 2020.*

**Art. 1. -** Prezentele norme metodologice reglementează modul de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

**Art. 2. - (1)** Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar, 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, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate 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;

**c)** pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există nici cantină și nici spațiu amenajabil în scopul servirii mesei. Produsele alimentare vor fi păstrate 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)** La solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, ordonatorul principal de credite 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 disponerea geografică, de programul școlar al elevilor sau de alți factori obiectivi.

**(3)** În sensul prezentelor norme metodologice, documentele- suport, care însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (3) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 9/2020, 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 să formuleze o altă opțiune alimentară;

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

**(4)** Produsele prevăzute 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 școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

**(5)** Produsele prevăzute la **alin. (1) lit. b) și c)** provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor **pct. 8** din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

**Art. 3. - (1)** Atribuirea contractelor de achiziție publică/de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art. 3 **alin. (3)** din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 9/2020.

**(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 numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

**(2)** Inspectoratul școlar județean/al municipiului București este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației și Cercetării 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.

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

**(4)** 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.

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

**(6)** Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea **nr. 123/2008** și Ordinul ministrului sănătății publice **nr. 1.563/2008**, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în anexa **nr. 3**.

**Art. 5. - (1)** Sumele alocate conform art. 2 **alin. (1) și (2)** din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 9/2020 se reflectă în bugetele locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ- teritoriale de care aparțin unitățile-pilot, 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 150 de unități de 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 acesteia. Din punctul de vedere al clasificății economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat 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 nr. 9/2020.

(3) Sumele acordate unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau subdiviziunilor administrativ-teritoriale, potrivit dispozițiilor art. 2 alin. (1) și (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 9/2020, rămase neutilizate la sfârșitul exercițiului bugetar, se regularizează cu bugetul de stat.

**Art. 6. - (1)** În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

(3) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

**Art. 7. - (1)** Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă inspectorul teritorial.

(2) Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: 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.

(3) 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.

(4) Servirea mesei calde/Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, 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.

(5) Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu

respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

**(6)** La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut la anexa nr. 4.

**(7)** La nivel județean/La nivelul municipiului București, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot către Ministerul Educației și Cercetării.

**(8)** La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației și Cercetării, prin direcția desemnată în acest sens.

**Art. 8.** - Serviciile sanitare-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, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 625/2017 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, 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) 2016/2031 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, 1999/74/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.** - Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat, realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

**Art. 10.** - Controlul respectării prevederilor art. 2 alin. (1) și (4), ale art. 6 alin. (1) și (2), precum și ale art. 7 alin. (4) se exercită de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

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

## **ANEXA Nr. 1**

la normele metodologice

Declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal

### DECLARAȚIE

Subsemnatul(a), . . . , născut(ă) la data de . . . . . , legitimat(ă) cu . . . . .  
seria numărul . . . , părinte/reprezentant 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:

**ANEXA Nr. 2**  
la normele metodologice

## 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

### 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

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 către unitățile de învățământ 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 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 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 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 numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

#### 6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. [9/2020](#) privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 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, 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, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

**A) Produse preambalate**

**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)** o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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.

**B) Produse în vrac**

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat"

**a)** 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)** 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;

**ANEXA Nr. 3**  
la normele metodologice

## PRINCIPII

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 mâncărilor 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 gătire 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, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)

**6.** Evitarea mâncărilor 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 gen 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 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 vacuță 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.

**ANEXA Nr. 4**  
la normele metodologice

Model raport lunar

**RAPORT LUNAR**  
privind derularea programului-pilot

Numele unității de învățământ	
Nivelul de învățământ	
Perioada monitorizată	
Coordonatorul programului	
Număr total elevi	
Număr elevi prezenți	
Număr elevi cu meniu special	
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 150 de unități învățământ preuniversitar de stat:

1 - total nesatisfăcător;

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

	1	2	3	4	5	Observații
Capacitatea spațiului de servire						
Condițiile de păstrare a produselor						
Resurse umane (personal)						
Termenele de livrare						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție a beneficiarilor direcți						

PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT

--

PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI

--

Coordonator Program-pilot,

Vizat  
Director,