Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. HG722/2018
din 18.07.2018

pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățămînt general

Publicat : 17.08.2018 în MONITORUL OFICIAL Nr. 309-320 art. 848 Data intrării în vigoare

În temeiul art. 6 lit. h) din Legea cu privire la Guvern nr. 136/2017 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2017, nr. 252, art. 412), precum și în vederea asigurării unei aplicări corespunzătoare în instituțiile de învățămînt general a Legii nr. 10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art. 183), a Legii nr. 78/2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art. 431) și a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr.125-129, art. 396), Guvernul HOTĂRĂȘTE:
1. Se aprobă Instrucțiunea privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățămînt general (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale şi a Ministerului Educației, Culturii și Cercetării.
3. Prezenta hotărîre intră în vigoare la data publicării.

PRIM-MINISTRU Pavel FILIP

Contrasemnează:
Ministrul educației,
culturii și cercetării Monica BABUC
Ministrul sănătății,
muncii și protecţiei sociale Svetlana CEBOTARI

Nr. 722. Chişinău, 18 iulie 2018.

Aprobată
prin Hotărîrea Guvernului
nr.722 din 18 iulie 2018

INSTRUCȚIUNE
privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățămînt general
I. DISPOZIŢII GENERALE

1. Obiectul prezentei Instrucţiuni îl constituie organizarea alimentaţiei copiilor/elevilor din instituţiile de învăţămînt general.
2. Scopul implementării Instrucţiunii este de a eficientiza procesul de alimentaţie în instituțiile de

învăţământ general şi de a ameliora statutul nutriţional al copiilor şi elevilor, de a preveni intoxicațiile alimentare, bolile diareice şi maladiile netransmisibile.
3. Obiectivele organizării procesului de alimentaţie în instituțiile de învăţământ general sînt:
1) stabilirea gradului de responsabilitate al tuturor actorilor implicaţi în procesul de alimentaţie în instituţiile de învăţământ general, la toate etapele procesului;
2) oferirea unor repere clare de organizare a alimentaţiei în instituţiile de învăţământ general;
3) asigurarea dreptului copiilor şi elevilor la alimentație sănătoasă și echilibrată.
4. Organizarea procesului de alimentaţie în instituţiile de învăţământ general se axează pe următoarele principii:
1) principiul respectării dreptului la sănătate al copilului/elevului;
2) principiul asigurării condiţiilor optime pentru organizarea alimentaţiei echilibrate și sănătoase;
3) principiul corectitudinii şi transparenţei în colaborarea instituţiei de învăţământ cu furnizorii de produse și servicii alimentare;
4) principiul legalității;
5) principiul colaborării/consultării/participării beneficiarilor – copii şi elevi, părinți.
5. Organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general include un complex de măsuri:
1) achiziționarea/procurarea produselor și/sau serviciilor alimentare;
2) transportarea, recepționarea și păstrarea produselor alimentare în strictă conformitate cu cadrul normativ existent;
3) planificarea nemijlocită a alimentației copiilor şi elevilor – elaborarea meniurilor-model de 10 zile, cu specific de sezon, coordonarea acestora, la începutul anului școlar, cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică și plasarea acestora pe pagina web oficială a instituției, elaborarea meniurilor zilnice de repartiție și a sortimentului de produse;
4) prepararea și livrarea bucatelor copiilor şi elevilor;
5) controlul zilnic al calității materiei prime recepționate și a bucatelor finite, precum și a servirii acestora, cu respectarea rațiilor/porțiilor alimentare per copil/elev;
6) asigurarea și menținerea bazei tehnico-materiale necesare conform standardelor stabilite;
7) respectarea cerințelor sanitaro-igienice;
8) formarea deprinderilor și culturii alimentației sănătoase la copii şi elevi, precum și a eticii de consum alimentar;
9) profilaxia maladiilor provocate de produsele alimentare, inclusiv a toxiinfecțiilor alimentare și a bolilor diareice acute;
10) colaborarea cu structurile teritoriale de control al organizării alimentației și cu reprezentanții legali ai copiilor şi elevilor.
6. Blocul alimentar al instituției de învățământ general este supus controlului pentru acordarea autorizației sanitar-veterinare de funcționare nu mai tîrziu de 1 septembrie a anului în curs.
7. Eliberarea autorizației prevăzute la pct.6 se efectuează anual în urma controlului privind pregătirea instituției de învățământ pentru noul an de studii efectuat de către o comisie mixtă, cu participarea reprezentanților autorităților publice locale, organelor locale de specialitate în domeniul învățământului, a subdiviziunilor teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Controlul se realizează pe baza fișei de evaluare, aprobate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, și se finalizează cu emiterea unui act de control, confirmat prin semnături, prin care se constată gradul de pregătire a blocului alimentar și a depozitului instituției de învățământ pentru păstrarea produselor alimentare în noul an de studii.

II. ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR ȘI/SAU A SERVICIILOR ALIMENTARE PENTRU INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÎNT GENERAL

8. Autorităţile administraţiei publice locale de nivelul întîi sau al doilea, instituţiile de învăţământ general cu personalitate juridică organizează achiziţii publice de bunuri și/sau servicii alimentare

pentru instituțiile de învățămînt general prin publicarea anunţului de participare, elaborarea caietului de sarcini, evaluarea ofertelor, organizarea concursului şi stabilirea cîştigătorului/cîștigătorilor, încheierea contractelor de achiziţie în conformitate cu prevederile legislației din domeniul achizițiilor publice. Caietele de sarcini elaborate sînt coordonate cu subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor sub aspectul siguranței alimentelor.
9. După desfășurarea achizițiilor privind livrarea produselor/serviciilor alimentare pentru instituțiile de învățămînt general, autoritatea publică locală sau organul local de specialitate în domeniul învățămîntului, după caz, eliberează instituțiilor lista produselor cu denumirile concrete și standardele solicitate în cadrul procedurilor de achiziție desfășurate, lista agenților economici furnizori de produse alimentare cu datele de contact, copia contractelor de achiziție, alte informații relevante.

III. LIVRAREA PRODUSELOR ALIMENTARE ÎN INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÎNT GENERAL

10. Produsele alimentare se livrează în instituție în cantitățile solicitate conform cererii prealabile a magazinerului/șefului de producere. Agenții economici livrează instituției produse de calitate, în ambalajul producătorului, cu indicarea clară a termenului de valabilitate de la data producerii, îmbutelierii, fabricării.
11. Produsul alimentar preambalat corespunde indicatorilor de calitate, inofensivitate și etichetare prevăzuţi de legislația sanitară și pentru siguranța alimentelor.
12. Agenții economici livrează în instituții produse alimentare în corespundere cu caietul de sarcini, respectînd cu exactitate aceleași denumiri în toate certificatele de însoțire.
13. Produsele alimentare sînt însoţite de acte ce confirmă provenienţa şi calitatea acestora, și anume:
1) certificatul sanitar-veterinar F2 – pentru produsele de origine animală, precum carne, peşte, miere, produse lactate, ouă;
2) certificatul de inofensivitate – pentru produsele de origine non-animală, precum legume, fructe, băcănie, cofetărie;
3) certificatul de calitate și/sau certificatul de conformitate – pentru toate tipurile de produse.
14. Informaţia de pe factura fiscală, certificate şi etichete este identică cu lotul de produse livrat.
15. Copiile certificatelor şi ale facturilor ce însoțesc produsele alimentare în instituție sînt confirmate prin semnătură de persoana împuternicită a agentului economic.

IV. CERINȚE PRIVIND TRANSPORTAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

16. Transportarea produselor alimentare în instituțiile de învățămînt general se organizează în condiții de asigurare a intangibilității cantității și de prevenire a poluării.
17. Agenții economici transportă și livrează produse în autovehicule specializate ce corespund normelor de igienă și temperatură, avînd autorizație sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport concret, eliberată de subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, și echipament sanitar de protecție.
18. Asigurarea instituției de învățămînt cu produse alimentare se realizează cu ajutorul unui mijloc de transport specializat. Se permite utilizarea unui singur autovehicul pentru transportarea diferitor grupe de produse alimentare dacă acesta întrunește, cumulativ, următoarele condiții:
1) între curse se face prelucrarea sanitaro-igienică a vehiculului cu utilizarea substanțelor de dezinfectare, procesele respective fiind înregistrate în caiete speciale;
2) caroseria vehiculului are compartimente separate pentru respectarea vecinătății produselor;
3) în scopul separării materiei prime de produsele alimentare pregătite în condiții industriale, produsele alimentare se transportă în recipiente cu capace care se închid ermetic; recipientele vor fi marcate corespunzător, indicîndu-se denumirea produsului transportat.

19. Vehiculul care transportă produse alimentare este echipat cu cameră frigorifică, ce asigură păstrarea produselor alimentare la temperaturile stabilite. Produsele alimentare se pot transporta și în stare refrigerată, în containere izoterme.
20. Vehiculul care transportă produse alimentare se menține în stare curată, iar utilizarea lui se realizează în condiții care exclud poluarea și modificarea proprietăților organoleptice ale produselor alimentare.
21. Persoanele care transportă/însoțesc produsele alimentare (șoferul și însoțitorul său) și realizează încărcarea/descărcarea acestora folosesc echipament special: halat, mănuși de unică folosință, bonetă. Acestea dețin carnet medical, cu mențiunile ce atestă că au fost supuse controlului medical și instruirii igienice, pe care îl prezintă, la fiecare livrare, persoanei responsabile de recepţionarea produselor alimentare din instituția de învățămînt general.
22. Ambalajele/vasele de transportare/containerele returnabile în care se livrează produsele alimentare sînt marcate și utilizate în strictă conformitate cu destinația. După utilizare, acestea sînt curățate, igienizate, depozitate și păstrate în condiții salubre.
23. Dacă în instituție lipsesc spațiile speciale, prelucrarea ambalajelor/vaselor/containerelor returnabile se face de către furnizor.
24. Materiile prime alimentare și produsele alimentare pregătite în condiții industriale sînt transportate astfel încît să nu contacteze unele cu altele.

V. RECEPȚIONAREA PRODUSELOR LA DEPOZITUL ALIMENTAR DE LA AGENȚII ECONOMICI

25. În scopul garantării calității și siguranței produselor alimentare livrate, creării condițiilor optime pentru recepționarea corectă și în timp util a acestora, agentul economic furnizor este obligat să asigure:
1) respectarea strictă și necondiționată a cerințelor privind ambalarea, cîntărirea, marcarea și/sau etichetarea produselor alimentare;
2) descărcarea produselor alimentare în corespundere cu cerințele de cantitate, calitate și sortiment, stabilite prin condițiile contractuale, comanda și soldul de produse la data livrării;
3) perfectarea clară și corectă a actelor care confirmă calitatea și siguranța produselor livrate, a facturilor de expediție, corespunderea în acestea a datelor despre cantitatea, calitatea și sortimentul produselor livrate cu produsele livrate de facto.
26. Produsele alimentare sînt recepționate de la agenții economici de către șeful de producere sau de către magaziner, după caz, ori altă persoană din instituție, desemnată prin ordinul directorului, în prezența lucrătorului medical, iar în lipsa acestuia – de către bucătarul-șef/bucătar.
27. La sosirea mijlocului de transport în instituție se verifică, în primul rînd, autorizația sanitar-veterinară în original a autovehiculului, în corespundere cu actele de însoțire ale autovehiculului și destinația mărfii, carnetul medical al șoferului și cel al însoțitorului său, cu mențiunile respective privind controlul medical și instruirea igienică.
28. La recepționarea produselor se verifică: starea intactă a fiecărui ambalaj, corespunderea denumirii produsului de pe ambalaj/etichetă cu produsul livrat, termenul de valabilitate, cantitatea, calitatea conform indicatorilor organoleptici și corespunderea lor cu actele de însoțire, precum certificatele de inofensivitate, de calitate, de conformitate şi sanitar-veterinare, facturile fiscale cu ștampilă umedă, lizibile.
29. La recepţionarea produselor alimentare, persoana responsabilă și lucrătorul medical din instituție, iar în lipsa acestuia – bucătarul-șef/bucătarul, înscriu produsele recepționate în registrul de primire-predare (anexa nr.1), semnat de ambele părţi.
30. Persoana responsabilă de recepționarea produselor alimentare, după caz, directorul semnează facturile fiscale, aplică ștampila și păstrează un exemplar.
31. În cazul necorespunderii cantității și sortimentului real al produselor cu datele facturii fiscale sau în cazul depistării produselor alterate, lipsei etichetelor pe ambalaj ori a prezenței etichetelor

duble, lipsei termenului de valabilitate pe ambalaj, persoana responsabilă de recepționarea produselor alimentare și lucrătorul medical sau bucătarul-șef/bucătarul sînt obligaţi să întocmească un act de constatare privind neregulile atestate și să anunțe agentul economic furnizor, solicitînd înlocuirea produsului/produselor. Acesta/acestea se returnează agentului economic furnizor, însoțit/însoțite de o copie a actului de constatare a produsului necalitativ (anexa nr.2) și/sau a actului de constatare a încălcărilor (anexa nr.3), semnate de ambele părți.
32. Condițiile de returnare a produsului/produselor ce nu corespund cerințelor obligatorii stabilite în documentația de atribuire privind calitatea produselor alimentare sînt specificate în contractul semnat cu agentul economic.
33. Persoana responsabilă de recepționarea produselor alimentare și lucrătorul medical sau bucătarul-șef/bucătarul, după caz, documentează fiecare produs livrat care nu corespunde cerințelor obligatorii și sesizează, de fiecare dată, administrația instituției. Administrația înaintează un demers însoțit de copia actului de constatare autorităţii publice locale sau organului local de specialitate în domeniul învățămîntului, în cazul în care achizițiile sînt organizate de către structurile nominalizate, și informează subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor despre fiecare caz privind livrarea de către agenții economici a produselor care nu corespund cerințelor obligatorii stabilite în documentația de atribuire privind calitatea produselor. La rîndul lor, acestea înaintează Agenţiei Achiziţii Publice o solicitare, în conformitate cu modul prevăzut de cadrul normativ, pentru înscrierea agentului economic în lista de interdicţie a operatorilor economici.
34. În cazul instituțiilor de învățămînt general cu personalitate juridică, care organizează nemijlocit procedura de achiziții publice, administrația informează direct subdiviziunile teritoriale pentru siguranţa alimentelor despre fiecare caz de livrare a produselor care nu corespund cerințelor obligatorii stabilite în documentația de atribuire privind calitatea produselor și înaintează Agenţiei Achiziţii Publice o solicitare, la care anexează actele ce confirmă nerespectarea cerinţelor din contract, pentru înscrierea agentului economic în lista de interdicţie a operatorilor economici.
35. După recepționare, produsele alimentare sînt plasate/aranjate în conformitate cu condițiile de păstrare indicate pe ambalaj, în camerele frigorifice/frigider sau în depozit, cu respectarea regulilor de vecinătate și de marcare a rafturilor.
36. Depozitarea produselor alimentare se face în condiţii care asigură păstrarea maximală a valorii nutritive, a proprietăţilor organoleptice şi fizico-chimice, precum şi excluderea contaminării microbiene. În acest scop, produsele alimentare sînt depozitate în încăperi sau spaţii special amenajate, protejate de dăunători (rozătoare şi insecte), dotate cu instalaţiile şi utilajul necesar pentru asigurarea controlului condiţiilor de temperatură, umiditate, ventilaţie.
37. Directorul instituției monitorizează recepționarea și depozitarea produselor alimentare.
38. La depozit se recepționează:
1) produse de băcănie, crupe, paste, boboase, sucuri – cu termen de consum de pînă la 1 lună;
2) fructe și legume – cu termen de consum de 7 zile calendaristice, iar fructele ușor alterabile, precum cireșe, vișine, piersici, caise, prune, struguri și verdeață – cu termen de consum de 2 zile calendaristice;
3) produse de panificație, precum biscuiți, turte, covrigei – cu termen de consum de 1-2 săptămîni;
4) produse ușor perisabile, precum peștele congelat – cu termen de consum de 2 zile calendaristice, iar carnea refrigerată – cu termen de consum zilnic;
5) produse lactate, precum lapte, brînză de vaci, iaurt, chefir – cu termen de consum zilnic;
6) ouă dietetice, brînză cu cheag tare/cașcaval, unt – cu termen de consum de 7 zile calendaristice;
7) pîinea, franzela – cu termen de consum zilnic; pîinea procurată de la agenții comerciali se recepționează obligatoriu în ambalaje de desfacere.
39. La depozit se respectă principiul „primul intrat – primul ieşit”.

VI. RECEPȚIONAREA PRODUSELOR ALIMENTARE DE LA DEPOZIT LA BLOCUL ALIMENTAR

40. Livrarea produselor alimentare de la depozit la blocul alimentar se efectuează de către șeful de producere sau magaziner conform meniului zilnic, contra semnătură.
41. Recepționarea produselor alimentare de la depozit la blocul alimentar se efectuează de către bucătarul-șef/bucătar în baza meniului zilnic, contra semnătură.
42. Produsele alimentare se recepționează la blocul alimentar în vase marcate corespunzător produsului și cantității indicate în meniu.
43. Produsele alimentare recepționate se păstrează în propriul ambalaj pînă la pregătirea bucatelor finite.
44. Ambalajul produselor se păstrează în blocul alimentar pînă la decizia comisiei de triere privind gradul de pregătire și repartizarea bucatelor finite copiilor/elevilor.
45. Ambalajul produselor din pește și carne se păstrează în afara blocului alimentar, în recipiente pentru deșeuri menajere, pînă la decizia comisiei de triere privind gradul de pregătire și repartizarea bucatelor finite copiilor şi elevilor.
46. La recepționarea produselor alimentare ușor perisabile la blocul alimentar, precum carne, pește, lactate, ouă, fructe, comisia de triere examinează starea acestora conform indicatorilor organoleptici de culoare, miros, consistență, după care acestea sînt acceptate pentru prepararea bucatelor.
47. În cazul depistării abaterilor de la cerințele obligatorii stabilite în documentația de atribuire privind calitatea produselor se respectă procedura prevăzută în pct. 33-36.
48. În cazul în care agentul economic furnizor nu livrează alt produs calitativ cu aceeași denumire, se întocmește un act de decontare a produsului din meniu, care se anexează la meniul zilnic de repartiție.

VII. ÎNTOCMIREA MENIULUI ZILNIC DE REPARTIȚIE

49. Meniul zilnic de repartiție se întocmește în baza meniului-model pentru 10 zile, cu respectarea normelor fiziologice de consum, din produsele de consum disponibile la depozitul de produse alimentare al instituției, ţinînd seama de numărul de copii şi elevi prezenți în ziua precedentă. În cazul în care ziua de sîmbătă se anunță zi lucrătoare, meniul se elaborează în ziua curentă conform numărului de copii prezenți pînă la ora 09.00.
50. În instituția de educație timpurie se întocmește un singur meniu zilnic de repartiție pentru copiii antepreșcolari și preșcolari, cu indicarea separată și totală a numărului acestora, iar în instituţia de învăţămînt primar și secundar general – un meniu pentru toţi elevii din toate ciclurile de studii, cu indicarea separată și totală a numărului acestora.
51. În instituţia de educaţie timpurie, în cazul în care în ziua curentă se înregistrează mai mulți sau mai puțini copii decît la perfectarea meniului, dejunul se pregătește ţinînd seama de numărul de copii din ziua precedentă, iar pentru celelalte mese – conform numărului de copii prezenți. În acest caz se alcătuiește un act de livrare sau de returnare a produselor cu termen de valabilitate extins. Modificările în meniu se fac la majorarea sau micșorarea numărului de copii prezenți față de ziua precedentă cu 3 și mai mulți.
52. Meniul zilnic de repartiție se întocmește începînd de la 3 și mai mulți copii prezenți.
53. În instituţiile de educaţie timpurie meniul zilnic de repartiție se întocmește şi se semnează de către lucrătorul medical, iar în lipsa acestuia – de către director, ajutat de bucătarul-șef/bucătar. În cazul prezenței șefului de producere în instituţiile de învăţămînt primar, gimnazial, liceal, responsabilitatea pentru întocmirea meniului zilnic de repartiție îi revine acestuia, în colaborare cu lucrătorul medical. În instituţiile care au încheiate contracte de prestare a serviciilor alimentare cu combinatele şcolare – meniul se întocmeşte de către tehnolog.
54. Meniul zilnic de repartiție este aprobat de directorul instituției, prin aplicarea semnăturii și a ștampilei umede pe ambele exemplare în partea de sus a foii, la perfectarea deplină a acestuia.
55. Recepționarea produselor la blocul alimentar se efectuează conform meniului zilnic de repartiție, cu semnătura șefului de producere/magazinerului și a bucătarului-șef/bucătarului.
56. În cazul prevăzut la pct.48, produsul din meniu va fi substituit cu un alt produs cu valoare

calorică similară.
57. Meniul zilnic de repartiție se perfectează pe foi standard/tipizate, lizibil, fără corectări, cu pix de culoare albastră, în 2 exemplare prin indigo, fără a repeta produsele alimentare pentru o zi la dejun, prînz, gustare, cină.
58. Un exemplar al meniului se păstrează timp de un an la șeful de producere sau la magaziner, iar un exemplar se expediază contabilității centralizate a autorităților publice locale/organelor locale de specialitate în domeniul învățămîntului sau contabilităţii instituţiilor de învățămînt general cu personalitate juridică, în vederea inventarierii și calculării plății pentru alimentația copiilor. În baza meniului zilnic de repartiție se perfectează meniul cu indicarea meselor, vizat de către director și lucrătorul medical prin aplicarea semnăturilor şi ștampilei instituției, și se acroșează pe avizierele pentru părinți și pe avizierul de la blocul alimentar.
59. În lipsa unui produs indicat în meniu, acesta se substituie cu altul, fapt confirmat printr-un act de constatare, ştampilat şi semnat de către lucrătorul medical, șeful de producere sau magaziner, după caz, directorul instituţiei.
60. La solicitarea părinților, pentru copii poate fi organizat regim alimentar de cruțare, conform recomandărilor medicului. La prepararea bucatelor pentru aceștia se utilizează vase, veselă și inventar/ustensile separate, care sînt marcate corespunzător. Lista copiilor cu regim alimentar de cruțare se păstrează în blocul alimentar, la lucrătorul medical și în registrul educatorului.

VIII. ACTIVITATEA COMISIEI DE TRIERE

61. Comisia de triere se constituie la începutul fiecărui an de studii sau an calendaristic, prin ordinul directorului instituției.
62. Comisia de triere este alcătuită din 3-4 membri:
1) reprezentantul administrației instituției;
2) lucrătorul medical;
3) bucătarul-șef/bucătarul, după caz.
63. Ordinul este adus la cunoștința membrilor comisiei de triere contra semnătură.
64. Un exemplar al ordinului se păstrează în mapa cu ordinele directorului cu privire la activitatea de bază, fiind înregistrat în Registrul de evidență a ordinelor cu referire la activitatea de bază.
65. În cazul în care intervin schimbări în statele de personal sau în componența comisiei de triere, se modifică corespunzător şi ordinul intern al instituției cu privire la activitatea acesteia.
66. Comisia de triere are următoarele responsabilități:
1) să asiste la recepționarea produselor alimentare și a materiei prime la blocul alimentar;
2) să monitorizeze și să evalueze corespunderea sortimentului și a cantității produselor cu meniul zilnic de repartiție;
3) să monitorizeze corespunderea normei fiziologice de consum pentru fiecare copil/elev cu indicațiile meniului;
4) să aprecieze calitatea bucatelor finite după indicatorii organoleptici: culoare, stare exterioară, precum formă, transparență, consistență, miros și gust, cu 30 minute înainte de a fi repartizate copiilor/elevilor.
67. Aprecierea indicatorilor organoleptici ai bucatelor finite se efectuează după următoarele criterii:
1) „foarte bine” – bucatele sînt pregătite în conformitate deplină cu rețeta și igiena tehnologiei de preparare a bucatelor, iar după indicatorii organoleptici corespund actelor normative;
2) „bine” – bucatele sînt pregătite cu mici abateri de la normele stabilite (de exemplu, nu sînt destul de sărate la gust, culoarea se deosebește puțin de cea tipică, dar nu necesită prelucrare suplimentară);
3) „satisfăcător” – bucatele sînt pregătite cu abateri de la tehnologia de prepare sau cu nerespectarea condițiilor de igienă a produselor alimentare, dar pot fi repartizate copiilor după înlăturarea neajunsurilor, a prelucrării suplimentare;
4) „nesatisfăcător” – bucatele sînt pregătite astfel încît nu mai pot fi prelucrate suplimentar (de

exemplu, au gust și miros străin ce nu caracterizează calitatea produsului, sînt sărate peste normă, cu gust acriu sau amar, semicrud sau ars, și-au pierdut forma, nu au consistență).
68. Aprecierea/degustarea bucatelor finite din meniul zilnic de repartiţie pentru dejun, prînz, gustare, cină, după caz, se efectuează nemijlocit în secția caldă a bucatelor, cu stabilirea indicatorilor organoleptici și gradului de preparare. Proba se ia din fiecare vas cu bucatele preparate.
69. Înainte de a lua proba bucatelor din felul întîi (supe și ciorbe, supe de lapte), conținutul vasului se amestecă bine și din mijlocul vasului cu polonicul se toarnă în farfurie o cantitate mică pentru apreciere. Degustarea probei se face din farfurie cu o lingură curată. După degustare farfuria și lingura se spală cu apă fierbinte.
70. Pentru a degusta salatele și felul doi, în farfurie se pune garnitura și sosul/ salatele. Pentru aprecierea bucatelor din carne și pește, se taie o bucată mică din porție.
71. În cazul nerespectării tehnologiei de preparare a bucatelor, dar și al prelucrării insuficiente, acestea se admit spre repartiţie doar în condițiile înlăturării neajunsurilor culinare depistate.
72. La determinarea unor abateri ce țin de calitatea bucatelor se indică neajunsurile concrete (de exemplu: „bine” – supa slab sărată; „satisfăcător” – cartofii sînt răsfierți, budinca nu are consistență).
73. Bucatele finite apreciate cu criteriul „nesatisfăcător” de către membrii comisiei de triere nu sînt repartizate copiilor şi elevilor și sînt substituite cu altele, avînd valoare calorică similară.
74. Aprecierea indicatorilor organoleptici se efectuează și pentru produsele alimentare pregătite în condiții industriale, precum lapte, suc, iaurt, pîine, biscuiți, legume și fructe conservate.
75. Se interzice distribuirea bucatelor finite fără aprecierea lor de către comisia de triere şi fără nota respectivă în registrul de triaj al produselor culinare finite pentru fiecare fel de bucate.

IX. COLECTAREA PROBELOR DIURNE

76. Colectarea probelor diurne se face în cantități nu mai mici de 150 grame per produs și se realizează zilnic conform meniului de repartiție de către lucrătorul medical, iar în lipsa acestuia – de către bucătarul-șef/bucătar.
77. Probele diurne sînt prelevate într-un recipient steril sau curat şi opărit, acoperit şi marcat „Probe diurne” şi se păstrează într-un frigider special destinat pentru aceasta, în containere separate pentru fiecare zi, la temperatura de la 1°C pînă la +4°C, pentru o perioadă de 72 de ore, fiind însoțite de meniul zilnic de repartiţie.

X. SERVIREA BUCATELOR FINITE DE LA BLOCUL ALIMENTAR

78. Servirea bucatelor finite și a produselor alimentare pregătite în condiții industriale se realizează de către bucătarul-șef/bucătar.
79. Produsele alimentare pregătite în condiții industriale se servesc în propriul ambalaj.
80. În instituția de educație timpurie bucatele finite se servesc din vase de inox sau emailate cu capac, marcate cu denumirea felului de bucate și cu indicarea numărului grupei. Fiecare fel de bucate se repartizează în vase cu tacîmul corespunzător.
81. În cantinele școlare bucatele finite se repartizează de către personalul blocului alimentar în vase de inox cu capac, pe care este marcat felul de bucate, după care sînt servite, conform normelor, fiecărui elev.
82. Bucătarul-șef/bucătarul distribuie bucatele finite la grupă/clasă conform numărului de copii şi elevi și normelor fiziologice de consum per copil/elev, cu cîntărirea cantității.
83. Bucătarul-șef/bucătarul servește bucatele finite la temperatura de:
1) bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri, băuturi) – nu mai mică de 75°C;
2) ceai, cacao cu lapte – 50-55°C;
3) felul doi, garnituri – nu mai mică de 65°C;

4) băuturile răcoritoare, chefirul, iaurtul, sucul – nu mai mică de 14°C.
84. Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi consumate.
85. În scopul prevenirii opăririlor/arsurilor la copii şi elevi, nu se permite eliberarea bucatelor în grupe/cantină la temperaturi mai înalte decît cele recomandate.
86. Bucătarul-șef/bucătarul este obligat:
1) să elibereze bucatele finite sau produsele alimentare pregătite în condiții industriale numai în mănuși de unică folosință;
2) să cunoască meniul de repartiție pe ziua respectivă (componența bucatelor preparate, porțiile per copil/elev, particularitățile tehnologice de preparare a bucatelor);
3) să respecte curățenia și ordinea la locul de muncă;
4) să fie receptiv la sugestiile și recomandările administrației instituției de învățămînt și/sau ale responsabilului de organizarea alimentației, inclusiv la recomandările organului de control;
5) să respecte temperatura bucatelor finite și a produselor alimentare pregătite în condiții industriale la eliberarea acestora din blocul alimentar;
6) să respecte corectitudinea porționării bucatelor finite la servirea acestora copiilor şi elevilor.

XI. RECEPȚIONAREA BUCATELOR FINITE DE LA BLOCUL ALIMENTAR ȘI SERVIREA LOR COPIILOR ŞI ELEVILOR

87. În instituțiile de educație timpurie, alimentația copiilor antepreșcolari și preșcolari este organizată în grupe.
88. În instituțiile de învățămînt primar, gimnazial și liceal, alimentația elevilor este organizată în cantine.
89. Bucatele se eliberează de la blocul alimentar conform unui grafic de distribuire a bucatelor, aprobat de către directorul instituției.
90. În instituțiile de educație timpurie personalul de deservire – dădacele, ajutorii de educatori – recepționează bucatele finite de la blocul alimentar în vase cu capac, marcate conform felului de bucate și corespunzător numărului de copii, fiind echipat în vestimentație specială (halat alb, șorț și bonetă curate) și respectînd orarul de repartiție a bucatelor și meselor.
91. Înainte de recepționarea bucatelor de la blocul alimentar şi de repartizarea bucatelor în farfurie, personalul de deservire se spălă bine pe mîini cu apă caldă și săpun.
92. Personalul de deservire le servește copiilor şi elevilor bucatele separat:
1) supele/ciorbele – în farfurii adînci;
2) garniturile, sosurile, salatele – în farfurii plate;
3) pîinea – în coșulețe;
4) băuturile – în căni/pahare.
93. Se interzice categoric de a servi în aceeași farfurie două feluri de mîncare.
94. La servirea mesei pentru copiii de vîrstă antepreșcolară, bucatele se repartizează în farfurii pe masa de lîngă bufet. Copiii sînt așezați la mese, după care li se servesc bucatele repartizate în farfurii. Copiii de vîrstă antepreșcolară și preșcolară mică folosesc doar lingura și linguriţa de ceai pentru mîncare.
95. Pentru copiii de vîrstă preșcolară bucatele se repartizează în farfurii pe mesele de servire. Copiii sînt așezați la mese doar după ce masa este servită. Copiii cu vîrsta de 4-5 ani folosesc lingura, furculița și linguriţa de ceai, iar copiii cu vîrsta de 5-7 ani, opțional, și cuțitele de servit.
96. Pentru menținerea temperaturii bucatelor, următorul fel de bucate se servește copiilor pe măsura consumării felului anterior.

XII. FORMAREA DEPRINDERILOR DE CULTURĂ ŞI IGIENĂ A ALIMENTAŢIEI LA COPII ŞI ELEVI

97. Înainte de servirea mesei, dar și după alte activități, copiii/elevii se spală pe mîini cu apă caldă și săpun, apoi se așază la masa servită, fără a mai fi implicați în alte activități.

98. Prin efectuarea activității de serviciu, la servirea mesei sînt implicaţi copiii şi elevii, pe măsura capacităților și cu respectarea regulilor de siguranță.
99. Copiii şi elevii de serviciu la masă sînt echipați cu șorțuri și bonete.
100. Copiii de serviciu la masă, începînd cu vîrsta de 4 ani, ajută la repartizarea șervețelelor, a coșurilor cu pîine, a farfuriilor și a tacîmurilor.
101. După servirea bucatelor copiii/elevii își strîng farfuriile și tacîmurile și le pun pe masa de la bufet.
102. În timpul servirii mesei educatorul/învățătorul supraveghează copiii/elevii, urmărind ca aceștia să mănînce în liniște, fără a face zgomot cu lingura/ furculița în farfurie și fără a-și/a dăuna cu tacîmurile, să mestece cu gura închisă fără a produce zgomote, să nu mai mestece hrană cînd se ridică de la masă.
103. Educatorul/învățătorul îi încurajează pe copii/elevi să servească din fiecare fel de bucate, fără a-i forța să o facă.
104. Educatorul/învățătorul categoric nu îi forțează pe copii/elevi să consume toată hrana din farfurii sau bucatele care nu le plac.
105. Educatorul/învățătorul îi atenționează pe copii/elevi să servească fiecare fel de bucate cu tacîmul corespunzător.
106. Educatorul/învățătorul le amintește copiilor/elevilor să folosească șervețelele de hîrtie pe măsura necesității.
107. După servirea bucatelor educatorul/învățătorul le amintește copiilor/ elevilor să se spele pe mîini cu apă și săpun, să își clătească gura.

XIII. IGIENA PERSONALĂ ȘI NORMELE SANITARO-EPIDEMIOLOGICE ÎN BLOCUL ALIMENTAR ȘI ÎN DEPOZITUL ALIMENTAR

108. Lucrătorii blocului alimentar și ai depozitului pentru păstrarea produselor alimentare trebuie:
1) să aibă pregătire profesională în domeniul alimentaţiei publice şi igienei privind prepararea, prelucrarea şi păstrarea produselor alimentare pentru consum în cadrul unităţilor care prestează servicii de alimentație publică;
2) să manipuleze, să prepare produsele alimentare și să servească bucatele finite doar în vestimentație și echipament curat de protecție de culoare deschisă, iar la ieșirea din blocul alimentar să îl dezbrace;
3) să se spele pe mîini cu săpun și apă caldă înainte și după fiecare manipulare a produselor alimentare, după ce merge la grupul sanitar;
4) să își taie unghiile scurt şi să nu poarte bijuterii pe degete, mîini, la gît, în urechi;
5) să raporteze zilnic lucrătorului medical despre starea de sănătate personală; nu se permite accesul personalului care prezintă boli ale pielii, tăieturi purulente, arsuri, contuzii, catar al căilor respiratorii superioare, precum și prezența sau suspiciunea de boli infecțioase;
6) să susțină examenul medical și instruirea igienică;
7) să mențină un grad înalt de curățenie la locul de muncă și de igienă personală;
8) să prepare bucatele, folosind ustensilele și vasele conform destinației;
9) să permită accesul în blocul alimentar și în depozit doar membrilor comisiei de triere, persoanelor abilitate cu funcții de control, care sînt însoțite de directorul instituției sau lucrătorul medical.

XIV. CERINŢE PRIVIND CURĂŢAREA ŞI IGIENA SPAŢIILOR, UTILAJELOR, INSTALAŢIILOR ŞI USTENSILELOR ŞI CONTROLUL DĂUNĂTORILOR

109. Toate încăperile, utilajele, instalaţiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele sînt întreţinute permanent în stare de curăţenie şi bună funcţionare. Încăperile sînt întreţinute libere de condensat, vapori şi surplus de apă, iar periodic sînt curăţate şi reparate.
110. Zilnic, imediat după încheierea activităţii sau în altă perioadă potrivită, pavimentul, inclusiv

canalele de scurgere, structurile auxiliare şi pereţii în zonele de manipulare a produselor alimentare sînt minuţios curăţate și dezinfectate.
111. Instituțiile de învățămînt general dispun de programe de control al dăunătorilor și de prevenire a contactului acestora cu produsele alimentare sau a prezenței lor în spațiile de manipulare a produselor alimentare. Încăperile și zonele din jurul lor sînt examinate regulat pentru evidența infestării.
112. Substanţele de igienizare – detergenții şi dezinfectanții – corespund destinaţiei, sînt folosite în concentraţiile corespunzătoare şi sînt autorizate sanitar pentru utilizare în aceste scopuri.
113. Pe parcursul curăţării şi dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalaţiilor şi a ustensilelor se iau măsuri de precauție adecvate pentru a preveni contaminarea produselor alimentare cu apa tehnică și substanțele de igienizare.
114. Substanţele de igienizare sînt depozitate în recipiente nealimentare, marcate corespunzător. Orice reziduuri de detergenţi sau substanţe dezinfectante de pe suprafaţă care pot veni în contact cu produsele alimentare sînt îndepărtate prin spălare minuţioasă cu apă potabilă curgătoare înainte de folosirea suprafeţei sau a instalaţiei pentru manipularea produselor alimentare.
115. În scopul combaterii dăunătorilor, autoritatea publică locală, organul local de specialitate în domeniul învăţămîntului sau instituţia de învăţămînt general cu personalitate juridică încheie un contract cu instituţiile abilitate privind măsurile de dezinfecţie, dezinsecţie și deratizare.
116. În cazul depistării dăunătorilor în instituție, prestatorii de servicii abilitați efectuează măsuri de eradicare, care includ tratarea cu chimicale, agenţi fizici sau biologici.
117. Lucrătorul medical sau, în lipsa acestuia, directorul instituţiei de învăţămînt general ori altă persoană instruită, desemnată prin ordin, organizează și supraveghează activitățile sanitare obligatorii: deratizarea, dezinsecţia, dezinfecţia, cu documentarea efectuării acestora în registrul special privind efectuarea procedurilor de dezinfecție, dezinsecție și deratizare (anexa nr.4).

XV. RESPONSABILITĂȚI PRIVIND ORGANIZAREA ALIMENTAȚIEI COPIILOR ŞI ELEVILOR ÎN INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÎNT GENERAL

118. Responsabilitatea pentru asigurarea calității alimentației în instituțiile de învățămînt general le revine fondatorilor, agenților economici furnizori de produse alimentare și organizatorilor alimentației.
119. Organizarea alimentației copiilor în instituțiile de educație timpurie este în responsabilitatea primarilor și a directorilor de instituții.
120. De organizarea alimentației elevilor în instituțiile de învățămînt primar, gimnazial, liceal sînt responsabili membrii administrației autorității publice locale de nivelul al doilea, directorii instituțiilor de învățămînt cu personalitate juridică, managerii combinatelor școlare de alimentaţie, după caz.
121. Managementul organizării alimentației copiilor şi elevilor în instituțiile de învățămînt general este realizat de către directorul instituției. În funcție de numărul de copii şi elevi din instituție, directorul poate delega această responsabilitate lucrătorului medical, unuia dintre directorii adjuncți sau șefului de producere. Persoana delegată este informată în formă scrisă, exprimîndu-şi acordul și contrasemnînd ordinul de desemnare.
122. Directorul instituției de învățămînt general sau persoana delegată de acesta are următoarele responsabilități referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) elaborează ori participă la elaborarea caietului de sarcini pentru achizițiile de produse/servicii alimentare şi îl coordonează cu subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor;
2) emite ordinul privind componența grupului de lucru pentru evaluarea ofertelor de prețuri;
3) inițiază procedura de achiziție;
4) organizează și monitorizează procesul de alimentație a copiilor şi elevilor în instituția de învățămînt general;

5) emite ordinul cu privire la constituirea și activitatea comisiei de triere;
6) monitorizează procesul de recepționare a produselor alimentare pregătite în condiţii industriale și a materiei prime la depozit, la blocul alimentar, a bucatelor finite în grupe;
7) monitorizează comanda de produse alimentare la depozit și soldul de produse alimentare;
8) introduce în planul anual al instituției chestiuni care sînt discutate la Consiliul de administrație, ședințele generale cu părinții ce vizează îndeplinirea normelor fiziologice de consum și a normelor financiare, calitatea, diversitatea și prețul produselor alimentare recepționate, lista copiilor şi elevilor scutiți de plata pentru alimentație, lista copiilor cu regim alimentar de cruțare, costul unei zile, frecvența copiilor, deprinderile copiilor de alimentație sănătoasă etc.;
9) planifică și realizează activități de control, de informare/formare a personalului instituției cu referire la respectarea normelor sanitaro-epidemiologice, alimentația sănătoasă și echilibrată a copiilor, profilaxia intoxicațiilor alimentare, activități de informare a părinților cu referire la organizarea alimentației în instituție și la domiciliu a copiilor, respectarea normelor de cultură şi igienă a alimentaţiei, prevenirea intoxicațiilor alimentare, desfăşurarea activităților cu copiii ce țin de formarea deprinderilor de cultură şi igienă a alimentaţiei;
10) în colaborare cu lucrătorul medical elaborează și monitorizează aplicarea instrucțiunii instituționale cu privire la curățarea, dezinfecţia și igiena spațiilor, utilajelor, instalaţiilor şi ustensilelor şi controlul dăunătorilor;
11) încheie un contract cu laboratoare specializate pentru prelevarea probelor de calitate a apei potabile, a produselor alimentare, a materiei prime și bucatelor finite.
123. Șeful de producere/bucătarul-şef/bucătarul din cadrul instituției de învățămînt general are următoarele responsabilități referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) realizează, în limitele competențelor, monitorizarea și aprecierea organizării alimentației copiilor şi elevilor;
2) elaborează zilnic lista elevilor care se alimentează conform claselor;
3) controlează zilnic numărul de porţii la dejun, prînz, gustare, cină pe care le primesc copiii/elevii pe grupe/clase conform ofertei;
4) monitorizează gradul de satisfacție privind calitatea alimentației în instituţia de învăţămînt;
5) formulează propuneri privind îmbunătățirea alimentației copiilor/elevilor;
6) realizează controlul stării sanitare a blocului alimentar;
7) verifică cantitatea produselor alimentare, apreciază rezervele și, la necesitate, face comanda de produse;
8) realizează controlul regimului de temperatură al instalațiilor frigorifice și, după caz, informează directorul instituției despre defecțiuni;
9) participă în calitate de membru în activitățile comisiei de triere.
124. Cadrele didactice – educatori, învățători, profesori – au următoarele responsabilități referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) sînt prezenți la servirea mesei copiilor şi elevilor;
2) realizează, în limitele competențelor, monitorizarea servirii bucatelor în grupe/cantină;
3) planifică activități orientate spre formarea modului sănătos de viață și a culturii alimentației copiilor şi elevilor;
4) propun spre dezbateri, în cadrul ședințelor cu părinții, chestiuni cu privire la asigurarea continuității alimentației sănătoase și echilibrate a copiilor şi elevilor acasă și în cadrul instituției de învățămînt;
5) formulează propuneri pentru îmbunătățirea alimentației copiilor şi elevilor în cadrul ședințelor Consiliului de administrație al instituției, ședințelor operative cu administrația.
125. Lucrătorul medical are următoarele responsabilități referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) realizează controlul medical zilnic al personalului blocului alimentar și al depozitului și verifică respectarea de către aceștia a igienei personale;
2) monitorizează alimentarea dietetică pentru copiii cu regim alimentar de cruțare;

3) pregătește materialele informaționale și discută cu părinții/reprezentantul legal al copilului și cu personalul instituției subiecte legate de alimentația sănătoasă și echilibrată a copiilor şi elevilor.
126. În cazul lipsei lucrătorului medical în instituția de învățămînt general, atribuțiile acestuia privind organizarea alimentației copiilor şi elevilor le îndeplinește directorul instituției sau o altă persoană instruită desemnată prin ordin.
127. Pentru nerespectarea prevederilor prezentei Instrucțiuni, persoanele responsabile poartă răspundere în conformitate cu legislația în vigoare.

XVI. ACTIVITATEA INSTITUȚIILOR/PERSOANELOR CU FUNCȚII DE CONTROL AL ORGANIZĂRII ALIMENTAȚIEI

128. Persoanele cu funcții de control intrainstituțional sînt: directorul și lucrătorul medical, membrii comisiei de triere.
129. Instituțiile cu funcții de control interinstituțional sînt: Agenția Națională de Sănătate Publică, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, cu subdiviziunile lor teritoriale, autoritățile publice locale sau organele locale de specialitate în domeniul învățămîntului.
130. Persoanele delegate cu funcții de control interinstituțional în cadrul controlului în una din instituțiile de învățămînt se vor prezenta obligatoriu la directorul instituției, în lipsa acestuia – la lucrătorul medical sau altă persoană care exercită interimatul. La inițierea controlului, persoanele cu funcții de control vor prezenta în instituție: legitimația, delegația instituției care l-a abilitat, cu indicarea scopului și nominalizarea instituției verificate, pentru persoanele ce manipulează produsele alimentare/bucatele finite – și carnetul medical personal, cu menţiunile privind susținerea examenului medical.
131. Persoanele cu funcții de control intră în blocul alimentar și în depozit îmbrăcate cu echipament special (halat, bonetă, botoșei de unică folosință, la necesitate – mască de unică folosință) și însoțite de directorul instituției sau lucrătorul medical, iar la contactul cu produsele alimentare utilizează și mănuși de unică folosință.
132. Persoanele cu funcții de control din cadrul subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor verifică la depozit și blocul alimentar următoarele: starea sanitar-tehnică a utilajului și încăperii, sortimentul produselor alimentare, condițiile de păstrare a produselor alimentare; respectarea regulilor de vecinătate a produselor; calitatea și termenele de valabilitate a produselor alimentare; prezența certificatelor de conformitate, calitate, inofensivitate, sanitar-veterinare; starea utilajului tehnologic și frigorific, utilizarea ustensilelor, vaselor conform destinației și marcajului; respectarea normelor sanitar-veterinare, respectarea tehnologiei de preparare a bucatelor, verificarea examenului medical și a instruirii igienice a personalului din blocul alimentar; Registrul de triaj al produselor culinare finite; respectarea igienei în blocurile alimentare, respectarea cantității/volumului bucatelor servite per copil/elev, păstrarea probelor diurne.
133. Persoanele cu funcții de control delegate de subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică verifică la blocul alimentar următoarele: meniul-model pentru 10 zile, meniul zilnic de repartiție, respectarea normelor fiziologice de consum per copil/elev pe zi.
134. La necesitate, dar nu mai rar de două ori pe an, subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică prelevează probe pentru aprecierea valorii calorice și nutritive a bucatelor finite, iar subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor prelevează probe cu referire la calitatea apei potabile, probe de produse alimentare și materie primă, precum și fac teste de salubritate (lavaje), prelevează probe pentru aprecierea calităţii prelucrării termice și indicilor microbiologici.
135. Rezultatele de laborator/rapoartele de probe la calitatea apei potabile, probe de produse alimentare și materie primă, probe ale bucatelor finite se păstrează la director ori lucrătorul medical timp de un an.
136. Persoanele cu funcții de control din cadrul autorităților publice locale sau din cadrul organelor locale de specialitate în domeniul învățămîntului, după caz, verifică la depozit documentația ce ține

de evidența contabilă a produselor alimentare și a materiei prime, facturile fiscale și le contrapun cu rapoartele de la contabilitate, soldul de produse la depozit, prezența meniului zilnic de repartiție, corespondența numărului de copii şi elevi înscriși în grupe/clase cu numărul de copii şi elevi incluși în meniu și cu numărul copiilor prezenți, lista copiilor şi elevilor scutiți de plata pentru alimentație, lista copiilor cu regim alimentar de cruțare, analizează prețurile la produsele alimentare recepționate în raport cu prețurile de piață și respectarea normei financiare.
137. La finalizarea controlului în blocul alimentar și la depozitul pentru păstrarea produselor alimentare, persoanele cu funcții de control întocmesc în aceeași zi, în cadrul instituției verificate, un act de control și prescripție, ce include concluzii și recomandări clar definite, cu indicarea termenelor rezonabile de lichidare a lacunelor depistate. Pe actul de control și prescripție se aplică ștampila instituției, fiind contrasemnat de persoanele responsabile (director, lucrătorul medical).
138. Persoanele cu funcţii de monitorizare/control, delegate de organul local de specialitate în domeniul învățământului – specialiştii responsabili pentru educația timpurie și managementul școlar – verifică documentaţia instituţiei pe dimensiunea organizării alimentaţiei copiilor şi elevilor: planul anual, programul de dezvoltare, registrul de procese-verbale ale Consiliului de administraţie, registrul de procese-verbale ale şedinţelor cu părinţii, notele informative ale controalelor interne, rapoartele trimestriale, semestriale, anuale privind respectarea normelor fiziologice de consum şi rapoartele financiare referitoare la alimentaţia copiilor şi elevilor, registrele de evidenţă a frecvenţei copiilor, acţiuni de formare/instruire pentru personalul auxiliar cu referire la respectarea normelor sanitaro-epidemiologice, activităţi de comunicare și instruire pentru cadrele didactice, părinţi şi copii privind modul sănătos de viaţă, planurile de activitate ale educatorilor pe dimensiunea educației pentru un mod sănătos de viață.
139. În cadrul monitorizărilor efectuate de organul local de specialitate în domeniul învățământului se acordă atenţie prezenței și calității rapoartelor, agendelor de formare a personalului instituţiei, suportului teoretic repartizat beneficiarilor în cadrul formărilor, a deciziilor adoptate la ședințele Consiliului de administraţie, consiliilor profesorale, ședințelor cu părinţii cu referire la organizarea alimentaţiei copiilor şi elevilor, conținutului, calității și relevanței informaţiei pe avizierele pentru părinţi cu referire la meniul zilnic, recomandările privind organizarea alimentaţiei sănătoase şi echilibrate în familie, modul sănătos de viaţă, dezvoltarea fizică și a deprinderilor de cultură şi igienă a alimentaţiei la copii şi elevi.
140. În cantină și în sălile de grupă/clasă se monitorizează/observă grupul de copii şi elevi în timpul servirii meselor, respectarea deprinderilor cultural-igienice, precum și activităţile organizate cu copiii/elevii la formarea deprinderilor de igienă orală şi personală, de alimentaţie sănătoasă.

XVII. ACTIVITATEA AUTORITĂȚILOR PUBLICE LOCALE/ORGANELOR LOCALE DE SPECIALITATE ÎN DOMENIUL ÎNVĂȚĂMÎNTULUI/INSTITUŢIILOR DE ÎNVĂȚĂMÎNT GENERAL CU PERSONALITATE JURIDICĂ ÎN DOMENIUL ORGANIZĂRII ALIMENTAȚIEI COPIILOR ŞI ELEVILOR

141. Autoritățile publice locale/organele locale de specialitate în domeniul învățământului/instituţiile de învățământ general cu personalitate juridică respectă cu strictețe normele financiare prevăzute pentru alimentaţia copiilor în instituţiile de educaţie timpurie, învățământ primar, gimnazial și liceal.
142. Autoritățile publice locale/organele locale de specialitate în domeniul învățământului/ instituţiile de învățământ general cu personalitate juridică permit organizarea alimentaţiei suplimentare a copiilor şi elevilor, cu plată din partea părinţilor, doar în baza cererilor individuale ale părinţilor şi a demersului administraţiei.
143. Organele locale de specialitate în domeniul învățământului prezintă o dată pe an Ministerului Educaţiei, Culturii și Cercetării rapoarte privind respectarea normelor fiziologice de consum şi a normelor financiare stabilite per copil/elev pe zi pentru alimentaţia copiilor şi elevilor în instituţiile de învățământ general – nu mai tîrziu de 10 ianuarie a anului în curs pentru 12 luni ale anului

precedent.
144. Autoritățile publice locale/organele locale de specialitate în domeniul învățămîntului/instituţiile de învățămînt general cu personalitate juridică calculează plata pentru alimentaţia copiilor şi elevilor în baza tabelului de frecvenţă şi meniului zilnic de repartiţie din luna precedentă, pînă la data de 7 a fiecărei luni.
145. Autoritățile publice locale/organele locale de specialitate în domeniul învățămîntului/instituţiile de învățămînt general cu personalitate juridică eliberează părinților bonuri de plată individuale pentru alimentaţia copiilor şi elevilor, care sînt achitate prin intermediul prestatorilor de servicii de plată cu care s-a încheiat contract, sau la contabilitatea centralizată a autorităților publice locale/instituţiilor de învățămînt general cu personalitate juridică.

XVIII. DOCUMENTAŢIA INSTITUȚIEI DE ÎNVĂȚĂMÎNT GENERAL PRIVIND ORGANIZAREA ALIMENTAȚIEI COPIILOR ŞI ELEVILOR

146. Directorul instituției de învățămînt general/reprezentantul administrației responsabil pentru organizarea alimentației copiilor şi elevilor trebuie să dețină următoarele acte:
1) contractul/copia contractului de achiziţionare a produselor/serviciilor alimentare, aprobat de Agenţia Achiziţii Publice și înregistrat la trezoreria regională în a cărei rază se află instituția de învățămînt general;
2) autorizaţie sanitar-veterinară a blocului alimentar, eliberată de subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor;
3) ordinul intern cu privire la instituirea comisiei de triere în instituţie;
4) planul complex de profilaxie a intoxicaţiilor alimentare, coordonat cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică;
5) contractul încheiat cu instituţiile abilitate privind măsurile de dezinfecţie, dezinsecţie și deratizare, în scopul combaterii dăunătorilor;
6) fișele de post ale angajaților depozitului pentru păstrarea produselor alimentare, ale angajaților blocului alimentar, lucrătorului medical, responsabilului pentru organizarea alimentației;
7) acte normative ce vizează domeniul alimentaţiei.
147. Depozitul instituției de învățămînt general trebuie să dispună de următoarele acte:
1) copia contractului de achiziţionare a produselor/serviciilor alimentare, aprobat de Agenţia Achiziţii Publice și înregistrat la trezoreria regională în a cărei rază se află instituția de învățămînt general;
2) lista produselor alimentare nerecomandate copiilor şi elevilor;
3) informaţia ce vizează termenele de păstrare ale produselor alimentare;
4) certificatele pentru fiecare produs alimentar recepționat: sanitar-veterinare, de inofensivitate, de calitate și de conformitate;
5) facturile fiscale.
148. Blocul alimentar al instituției de învățămînt general trebuie să dispună de următoarele acte referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) copia autorizaţiei sanitar-veterinare a blocului alimentar, eliberată de subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor;
2) meniul-model pe 10 zile, coordonat cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică;
3) meniul zilnic de repartiție;
4) fişe tehnologice de preparare a bucatelor;
5) registrul de triaj al produselor culinare finite;
6) graficul de distribuire a bucatelor aprobat de directorul instituţiei;
7) graficul zilelor sanitare;
8) cerinţele igienice privind întreţinerea blocului alimentar;

9) copia fişelor de post ale angajaţilor blocului alimentar;
10) schema de evacuare în situaţii excepţionale;
11) instrucţiunea privind securitatea în muncă a angajaților blocului alimentar;
12) meniul zilnic de repartiție, întocmit în baza meniului-model coordonat cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică, aprobat prin semnătura lucrătorului medical, a directorului şi cu ştampila instituţiei, acroşat pe avizierele pentru părinţi în fiecare grupă şi la blocul alimentar.
149. Contabilitatea autorităților publice locale/organelor locale de specialitate în domeniul învățământului /instituţiei publice de învățământ general cu personalitate juridică trebuie să dispună de următoarele acte referitoare la organizarea alimentației copiilor şi elevilor:
1) meniul-model pe 10 zile, coordonat cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale de Sănătate Publică;
2) meniul zilnic de repartiție;
3) fişa zilnică de ridicare a articolelor finite;
4) registrul de evidență a frecvenței copiilor şi elevilor (alimentați zilnic);
5) tabelul alimentaţiei copiilor şi elevilor pe lună – frecvenţa: fără plată, grupa prelungită – lista elevilor care necesită prînz gratuit, lista elevilor care au fost în contact cu bolnavii de tuberculoză şi alte maladii transmisibile;
6) lista copiilor şi elevilor cu regim alimentar de cruțare;
7) raport privind alimentația per persoană/zi – pentru şcoli;
8) darea de seamă privind alimentaţia (pentru instituția de educaţie timpurie): plata din buget/plata părinților/plata din contul special;
9) factura fiscală lunară;
10) ordinele de plată prin care se efectuează transferurile, prezentate la trezoreria regională în a cărei rază se află instituția de învățământ general;
11) certificate de confirmare a serviciilor alimentare (zilnic).

Anexa nr. 1
Anexa nr. 2
Anexa nr. 3
Anexa nr. 4