HOTĂRÂRE Nr. 1152/2022 din 16 septembrie 2022

pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat

EMITENT: GUVERNUL ROMÂNIEI

PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 915 din 16 septembrie 2022

În temeiul art. 108 din Constituţia României, republicată, şi al art. 5 alin. (4) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, cu modificările ulterioare,

**Guvernul României** adoptă prezenta hotărâre.

ARTICOL UNIC

Se aprobă Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU

**NICOLAE-IONEL CIUCĂ**

Contrasemnează:

Ministrul educaţiei,

**Sorin-Mihai Cîmpeanu**

p. Ministrul sănătăţii,

**Adriana Pistol,**

secretar de stat

Ministrul dezvoltării, lucrărilor publice şi administraţiei,

**Cseke Attila-Zoltán**

Bucureşti, 16 septembrie 2022.

Nr. 1.152.

ANEXĂ

**NORME METODOLOGICE**

**de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat**

ART. 1

Prezentele norme metodologice reglementează modul de aplicare a Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, denumit în continuare program-pilot.

ART. 2

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

a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru elevii din unităţile de învăţământ în care există cantină cu avize de funcţionare, înregistrată sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, şi spaţiu adecvat de servire a mesei;

b) masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unităţile de învăţământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana poate fi servită în sala de clasă sau într-un alt spaţiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătăţii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spaţii amenajate, în care există condiţii adecvate de manipulare şi depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate şi controlate;

c) pachet alimentar, în situaţia în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim propriu sau de catering, care va fi păstrat, până la servire, în spaţii amenajate, în care există condiţii adecvate de manipulare şi depozitare, la temperaturi adecvate, monitorizate şi controlate.

(2) Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

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

(4) În sensul prezentelor norme metodologice, documentele-suport, care însoţesc cererea motivată a părinţilor/reprezentanţilor legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022, pot fi următoarele:

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

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

(5) La solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie, ordonatorul principal de credite al unităţii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului supune aprobării consiliului local diferenţierea tipului de suport alimentar pe niveluri de învăţământ, în funcţie de specificul unităţii de învăţământ dat de structura ciclurilor de învăţământ, de dispunerea geografică, de programul şcolar al elevilor sau de alţi factori obiectivi.

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

(7) Selecţia unităţilor de învăţământ preuniversitar care beneficiază de prevederile programului-pilot se va realiza în complementaritate cu şcolile care beneficiază de suport alimentar masă caldă prin Programul naţional pentru reducerea abandonului şcolar - PNRAS. Inspectoratele şcolare judeţene/Inspectoratul Şcolar al Municipiului Bucureşti îşi asumă atât selecţia unităţilor de învăţământ preuniversitar beneficiare ale programului-pilot, cât şi prioritatea acestora.

ART. 3

(1) Atribuirea contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art. 3 alin. (1) şi (3) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022.

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

ART. 4

(1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevăzut la art. 2, îl au elevii/preşcolarii prezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

(2) Elevii şi preşcolarii primesc suportul alimentar şi în situaţia suspendării cursurilor cu prezenţă fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare şi funcţionare a unităţilor de învăţământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educaţiei nr. 4.183/2022.

(3) Preluarea suportului alimentar se realizează în situaţiile prevăzute la alin. (2) de către părinţi/reprezentaţi legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidenţelor de participare la cel puţin o oră de curs/zi.

(4) Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum şi modalitatea de distribuire a acestuia elevilor şi preşcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie, şi se propune ordonatorului principal de credite al unităţii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

(5) Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ.

(6) Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă şi cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.

(7) Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor/preşcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.

(8) Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi, fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

(9) Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

(10) Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

ART. 5

(1) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, alocate conform art. 2 alin. (1) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022, se reflectă în bugetele locale ale unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care aparţin unităţile de învăţământ, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 "Sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanţarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraşelor, municipiilor, sectoarelor şi municipiului Bucureşti".

(2) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificaţiei funcţionale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finanţării cheltuielilor determinate de implementarea programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi învăţământ preuniversitar de stat se vor reflecta la capitolul 65.02 "Învăţământ", subcapitolul 65.02.11 "Servicii auxiliare pentru educaţie", paragraful 65.02.11.30 "Alte servicii auxiliare", în bugetul propriu al unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscală al acestora. Din punctul de vedere al clasificaţiei economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanţării cheltuielilor determinate de implementarea Programului-pilot se vor reflecta la titlul 57 "Asistenţă socială", articolul 57.02 "Ajutoare sociale", alineatul 57.02.05 "Suport alimentar", inclusiv în situaţia prevăzută la art. 3 alin. (2) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022.

(3) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, acordate unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unităţile de învăţământ, rămase neutilizate la sfârşitul exerciţiului bugetar, se regularizează cu bugetul de stat, potrivit dispoziţiilor art. 3 alin. (8) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022.

ART. 6

(1) Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

(2) În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

ART. 7

(1) La nivelul unităţii de învăţământ se elaborează şi se transmite inspectoratului şcolar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 4.

(2) Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

(3) La nivel judeţean/municipiului Bucureşti, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul şcolar, care elaborează, publică pe site-ul propriu şi transmite, către Ministerul Educaţiei, raportul final privind implementarea programului-pilot, după modelul prevăzut în anexa nr. 5.

(4) Inspectoratul şcolar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfăşurării programului-pilot în unitatea/unităţile de învăţământ din judeţ/municipiu.

(5) Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat şcolar, prin diverse tipuri de activităţi şi, fără a se limita la acestea, printre care: colectare şi interpretare de date, vizite în unităţile de învăţământ, inspecţii tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învăţământ către inspectoratul şcolar judeţean/al municipiului Bucureşti.

(6) Inspectoratul şcolar judeţean/Inspectoratul Şcolar al Municipiului Bucureşti este responsabil de comunicarea către Ministerul Educaţiei a oricăror modificări apărute la nivelul unităţilor de învăţământ, în ceea ce priveşte numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desfiinţarea unor niveluri de învăţământ.

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

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

ART. 8

Serviciile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale şi speciale de igienă la nivelul unităţilor care produc, prepară, transportă şi distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European şi al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale şi alte activităţi oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislaţiei privind alimentele şi furajele, a normelor privind sănătatea şi bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor şi produsele de protecţie a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 şi (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 şi (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului şi a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE şi 2008/120/CE ale Consiliului şi de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 şi (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, precum şi a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE şi 97/78/CE ale Consiliului şi a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

ART. 9

(1) Unităţile de învăţământ preuniversitar care implementează acest program-pilot sunt supuse inspecţiei sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti, conform competenţelor legale.

(2) În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preşcolarilor şi elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente şi va informa direcţia sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor judeţeană, respectiv a municipiului Bucureşti asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă şi cooperare existente.

ART. 10

Controlul respectării prevederilor art. 2 alin. (1) - (3), art. 6 alin. (1) şi (2), precum şi ale art. 4 alin. (6) se exercită conform competenţelor de către personalul împuternicit din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti.

ART. 11

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

ANEXA 1

la normele metodologice

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

**DECLARAŢIE**

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

• fiul/fiica mea suferă de .................................;

• fiul/fiica mea aparţine unei/unui religii/cult care restricţionează consumul de ..................................;

• altă situaţie: ................................................ .

Ataşez acestei declaraţii următoarele documente doveditoare:

• .................................................................

• .................................................................

Data:

Semnătura:

ANEXA 2

la normele metodologice

**SPECIFICAŢII TEHNICE**

**pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii**

Specificaţii 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 panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a programului-pilot va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare.

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

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

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| Declaraţie nutriţională | 100 g |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Valoare energetică Kj/kcal | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Grăsimi g, din care | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Acizi graşi saturaţi g | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Glucide g, din care | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Zaharuri g | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Fibre g | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Proteine g | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Sare g | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune 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 şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

ANEXA 3

la normele metodologice

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia 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 prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.

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

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

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

8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

9. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

11. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;

2. supă de pui cu legume;

3. ciorbă de văcuţă cu legume;

4. legume cu piept de pui la grătar;

5. mâncare de mazăre cu piept de pui;

6. pilaf cu legume şi ficăţei 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 şi pui la tavă;

12. sufleu de broccoli cu brânză;

13. cartofi gratinaţi cu piept de pui la grătar;

14. tocană de legume cu orez brun;

15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume;

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;

17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;

22. quinoa cu legume;

23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov;

25. un fruct întreg.

ANEXA 4

la normele metodologice

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

**Raport lunar privind derularea programului-pilot**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| Numele unităţii de învăţământ | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Nivelul de învăţământ | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Perioada monitorizată | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Coordonatorul programului | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Număr total beneficiari, pe | |

| niveluri de învăţământ | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Număr elevi/preşcolari prezenţi | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Număr elevi/preşcolari cu meniu | |

| special | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Tipul de suport alimentar - masă| |

| caldă/pachet alimentar | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Alte informaţii/observaţii | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

Apreciaţi, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat:

1 - total nesatisfăcător;

2 - nesatisfăcător;

3 - satisfăcător;

4 - foarte bine;

5 - excelent.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Observaţii |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Existenţa unui spaţiu amenajabil | | | | | | |

| pentru servirea mesei, altul decât | | | | | | |

| sala de clasă | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Condiţiile de păstrare a produselor| | | | | | |

| înainte de servire, dacă hrana nu | | | | | | |

| este servită într-un interval de 60| | | | | | |

| de minute de la livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Disponibilitatea resurselor umane -| | | | | | |

| personal | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Termenele de livrare a hranei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Asigurarea condiţiilor de siguranţă| | | | | | |

| şi confort în servirea mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea principiilor unei | | | | | | |

| alimentaţii sănătoase şi | | | | | | |

| diversificate în prepararea | | | | | | |

| suportului alimentar | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Calitatea zilnică a suportului | | | | | | |

| alimentar, inclusiv aportul caloric| | | | | | |

| adecvat | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Programul de servire a mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea termenelor de livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Gradul de satisfacţie al | | | | | | |

| preşcolarilor/elevilor | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂŢIRE/RECOMANDĂRI |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| - la nivel de unitate şcolară |

| - la nivel de inspectorat şcolar |

| - la nivelul Ministerului Educaţiei |

| - referitoare la acest program-pilot |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

Impactul implementării programului-pilot asupra participării şcolare şi a rezultatelor şcolare obţinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| Nr. de beneficiari |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

|Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

|preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| Procent elevi beneficiari care şi-au |

| îmbunătăţit participarea şcolară (au |

| înregistrat un număr mai mic de absenţe |

| comparativ cu semestrul anterior)\*) |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

|Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

|preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| Procent elevi beneficiari promovaţi\*) |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

|Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

|preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\*) Nu se completează pentru nivelul preşcolar.

Vizat

Coordonator program-pilot, Director,

.......................... ...............

ANEXA 5

la normele metodologice

Model de raport final elaborat de către inspectoratul şcolar

Inspectoratul Şcolar al Judeţului ........................./Municipiului Bucureşti

**Raport final privind implementarea Programului-pilot "Masă caldă"**

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

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

- Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot

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

1 - total nesatisfăcător;

2 - nesatisfăcător;

3 - satisfăcător;

4 - foarte bine;

5 - excelent.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Observaţii |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Existenţa unui spaţiu amenajabil | | | | | | |

| pentru servirea mesei, altul decât | | | | | | |

| sala de clasă | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Condiţiile de păstrare a produselor| | | | | | |

| înainte de servire, dacă hrana nu | | | | | | |

| este servită într-un interval de 60| | | | | | |

| de minute de la livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Disponibilitatea resurselor umane -| | | | | | |

| personal | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Termenele de livrare a hranei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Asigurarea condiţiilor de siguranţă| | | | | | |

| şi confort în servirea mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea principiilor unei | | | | | | |

| alimentaţii sănătoase şi | | | | | | |

| diversificate în prepararea | | | | | | |

| suportului alimentar | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Calitatea zilnică a suportului | | | | | | |

| alimentar, inclusiv aportul caloric| | | | | | |

| adecvat | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Programul de servire a mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea termenelor de livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Gradul de satisfacţie al | | | | | | |

| preşcolarilor/elevilor | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂŢIRE/RECOMANDĂRI |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| - la nivel de unitate şcolară |

| - la nivel de inspectorat şcolar |

| - la nivelul Ministerului Educaţiei |

| - referitoare la acest program-pilot |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- Modalităţile şi instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situaţiei de neşcolarizare, precum şi a rezultatelor şcolare obţinute de elevii beneficiari

Impactul implementării programului-pilot asupra participării şcolare şi a rezultatelor şcolare obţinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Unitatea de | Nr. de beneficiari |

|învăţământ în | |

|care s-a | |

|implementat | |

|programul-pilot| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Unitatea de | Procent elevi beneficiari care şi-au |

|învăţământ în | îmbunătăţit participarea şcolară (au |

|care s-a | înregistrat un număr mai mic de absenţe |

|implementat | comparativ cu semestrul anterior)\*) |

|programul-pilot| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Unitatea de | Procent elevi beneficiari promovaţi\*) |

|învăţământ în | |

|care s-a | |

|implementat | |

|programul-pilot| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\*) Nu se completează pentru nivelul preşcolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidenţierea punctelor tari, punctelor slabe, ameninţărilor şi oportunităţilor

- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ şi pentru eficientizarea implementării programului-pilot/propuneri de îmbunătăţire a programului, inclusiv cu privire la posibile adaptări ale programului în condiţiile în care activităţile didactice se desfăşoară prin intermediul tehnologiei şi al internetului/prin mijloace alternative, altele decât tehnologia şi internetul, în cadrul scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare

- Propuneri de 5 (cinci) noi unităţi de învăţământ care să înlocuiască unităţile de învăţământ în care programul nu s-a implementat sau care să completeze lista acestora, în contextul extinderii programului.

NOTE:

1. Se vor propune unităţi de învăţământ pentru care există acordul unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale pentru susţinerea implementării programului

2. Pentru a realiza o selecţie complexă şi nediscriminatorie se vor aplica următoarele criterii:

• mediul social defavorizat, comunităţi cu grad mare de vulnerabilitate - populaţie rromă, copii cu părinţi plecaţi la muncă în străinătate şi supuşi unor forme de abandon parental, copii supuşi unor forme de abuz parental prin muncă, cutume şi mentalităţi restrictive, în defavoarea minorului, copii în situaţii de abandon şcolar, copii cu cerinţe educaţionale speciale; se va avea în vedere şi nivelul de marginalizare socioeconomică a localităţii, potrivit clasificării Băncii Mondiale în studiile "Atlasul Zonelor Rurale Marginalizate şi al Dezvoltării Umane Locale din România" şi "Atlasul Zonelor Urbane Marginalizate din România";

• mediu economic cu grad ridicat de pauperitate;

• dispunerea geografică izolată a unităţii de învăţământ/greu accesibilă din cauza condiţiilor de mediu (deltă, munte, câmpie, zonă depopulată);

• mediul de rezidenţă;

• participare şcolară şi calitatea educaţiei: rata de abandon şcolar, calculată conform definiţiei Institutului Naţional de Statistică, procent elevi promovaţi din număr total de elevi/nivel de învăţământ - cu excepţia învăţământului preşcolar şi a clasei pregătitoare şi clasei I din învăţământul primar, procent cadre didactice calificate din număr total cadre didactice.

Inspector şcolar general,

.........................

Inspector responsabil monitorizare program,

.........................

ANEXA 6

la normele metodologice

Model de raport final elaborat de Ministerul Educaţiei

**Raport final privind implementarea Programului-pilot "Masă caldă"**

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

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

- Calitatea serviciilor din cadrul programului-pilot

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

1 - total nesatisfăcător;

2 - nesatisfăcător;

3 - satisfăcător;

4 - foarte bine;

5 - excelent.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Observaţii |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Existenţa unui spaţiu amenajabil | | | | | | |

| pentru servirea mesei, altul decât | | | | | | |

| sala de clasă | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Condiţiile de păstrare a produselor| | | | | | |

| înainte de servire, dacă hrana nu | | | | | | |

| este servită într-un interval de 60| | | | | | |

| de minute de la livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Disponibilitatea resurselor umane -| | | | | | |

| personal | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Termenele de livrare a hranei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Asigurarea condiţiilor de siguranţă| | | | | | |

| şi confort în servirea mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea principiilor unei | | | | | | |

| alimentaţii sănătoase şi | | | | | | |

| diversificate în prepararea | | | | | | |

| suportului alimentar | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Calitatea zilnică a suportului | | | | | | |

| alimentar, inclusiv aportul caloric| | | | | | |

| adecvat | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Programul de servire a mesei | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Respectarea termenelor de livrare | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| Gradul de satisfacţie al | | | | | | |

| preşcolarilor/elevilor | | | | | | |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂŢIRE/RECOMANDĂRI |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| - la nivel de unitate şcolară |

| - la nivel de inspectorat şcolar |

| - la nivelul Ministerului Educaţiei |

| - referitoare la acest program-pilot |

|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- Modalităţile şi instrumentele de monitorizare a absenteismului, abandonului, situaţiei de neşcolarizare, precum şi a rezultatelor şcolare obţinute de elevii beneficiari

Impactul implementării programului-pilot asupra participării şcolare şi a rezultatelor şcolare obţinute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului:

Centralizator beneficiari program-pilot

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Nr. | Judeţul | Nr. de beneficiari |

|crt.| | |

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| | |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| | |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Nr. | Judeţul | Procent elevi beneficiari care şi-au |

|crt.| | îmbunătăţit participarea şcolară (au |

| | | înregistrat un număr mai mic de absenţe |

| | | comparativ cu semestrul anterior)\*) |

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| | |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| | |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

- continuare -

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|Nr. | Judeţul | Procent elevi beneficiari promovaţi\*) |

|crt.| | |

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

| | |Nivel |Nivel |Nivel |Nivel |Învăţământ |

| | |preşcolar|primar|gimnazial|liceal|profesional|

|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|

\*) Nu se completează pentru nivelul preşcolar.

- Analiza SWOT cu privire la implementarea programului-pilot, cu evidenţierea punctelor tari, punctelor slabe, ameninţărilor şi oportunităţilor

- Propuneri pentru ameliorarea cadrului normativ şi pentru eficientizarea implementării programului-pilot/propuneri de îmbunătăţire a programului, inclusiv cu privire la posibile adaptări ale programului în condiţiile în care activităţile didactice se desfăşoară prin intermediul tehnologiei şi al internetului/prin mijloace alternative, altele decât tehnologia şi internetul, în cadrul scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare

- Propuneri de noi unităţi de învăţământ care să înlocuiască unităţile de învăţământ în care programul nu s-a implementat sau care să completeze lista acestora, în contextul extinderii programului, pe baza propunerilor primite de la inspectoratele şcolare

---------------