



## HOTĂRÂRE

pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat

În temeiul art.108 din Constituția României, republicată, și al art. 5, alin.(6) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea *Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat.*

**Guvernul României** adoptă prezenta hotărâre.

**Articol unic.** Se aprobă Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

**PRIM-MINISTRU,**

**MIHAI TUDOSE**

**NORME METODOLOGICE****de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat**

**Art.1.** Prezentele norme metodologice reglementează modul de aplicare a Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

**Art. 2**

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

- a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru unitățile de învățământ în care există cantină cu avize de funcționare, înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, și spațiu adecvat de servire a mesei;
- b) masă caldă, în regim catering, pentru unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi depozitate în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;
- c) pachet alimentar, pentru unitățile de învățământ în care nu există nici cantină și nici spațiu amenajabil în scopul servirii mesei. Produsele alimentare vor fi depozitate în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

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

(3) În sensul prezentului act normativ, documentele suport, prevăzute la art.1 alin. (3) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 92 /2017, pot fi următoarele:

- a) documente medicale care să ateste intoleranțe alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentant legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- b) declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal cu privire la apartenența la o religie/cult/comunitate culturală care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr.1.

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

(5) Produsele menționate la alin. (1) lit. b) și c) provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României, și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare,

referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

(6) Produsele menționate la alin.(1), literele b) și c) trebuie să provină numai din unități autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor.

### **Art. 3**

(1) Atribuirea contractelor/acordurilor-cadru de furnizare/servicii se va face conform prevederilor art.3 alin. (3) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92/2017.

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

### **Art. 4**

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

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

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

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

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

(6) Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, precum și posibile variante de meniu se regăsesc în anexa nr. 3.

### **Art. 5**

(1) Sumele alocate conform art. 2 alin. (1) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 se reflectă în bugetele locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ - teritoriale, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02, ”Sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București”.

(2) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificăției funcționale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat* se vor reflecta la

capitolul 65.02 "Învățământ", subcapitolul 65.02.11 "Servicii auxiliare pentru educație", paragraful 65.02.11.30 "Alte servicii auxiliare", în bugetul propriu al unității/subdiviziunii administrativ - teritoriale, pe codul de identificare fiscală al acesteia. Din punctul de vedere al clasificății economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat* se vor reflecta la titlul 57 "Asistență socială", articolul 57.02 "Ajutoare sociale", alineatul 57.02.05 "Suport alimentar", inclusiv în situația prevăzută la art.3 alin. (2) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92 /2017.

(3) Sumele acordate unităților/subdiviziunilor administrativ - teritoriale potrivit dispozițiilor art. 2 alin. (1) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92/2017, rămase neutilizate la sfârșitul exercițiului bugetar, se regularizează cu bugetul de stat.

#### **Art. 6**

(1) Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt depozitate în unitățile de învățământ, în condiții de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

(3) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de unitățile de învățământ și aprobate de primarii comunelor, orașelor și municipiilor, respectiv ai sectoarelor municipiului București, după caz.

#### **Art. 7**

(1) Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă inspectorul teritorial.

(2) Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

(3) Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate, se va desemna câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

(4) Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse-servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică .

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

(6) La nivel județean/la nivelul municipiului București, coordonarea Programului - pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte

semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

(7) La nivel național, coordonarea Programului - pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

**Art. 8**

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

**ANEXA nr. 1 la normele metodologice**

**Declarație pe proprie răspundere a părintelui/reprezentantului legal**

**DECLARAȚIE**

Subsemnatul/a .....,  
născut/ă la data de ....., legitimat cu..... seria..... și  
numărul....., părinte/reprezentant legal al minorului.....,  
născut la data de ....., **declar pe proprie răspundere că:**

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

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare:

- .....
- .....

Data:

Semnătura:

## ANEXA nr. 2 la normele metodologice

### SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de furnizare a produselor alimentare pentru preșcolari și elevi

Specificații tehnice:

#### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;
- b) pachet alimentar: produse de panificație (pâine feliată sau batoane/chifle) 80g – maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40g – minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40g - maximum 25 % din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Se vor asigura transportul și distribuția **zilnic** la destinatar - unitatea de învățământ, conform articolului 6 alineatul (1) și potrivit prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr.92/2017 privind aprobarea *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat.*

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

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

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

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

#### 3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de *Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.*

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile *Regulamentului (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).*

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

#### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- a) în ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore pentru sandviciuri

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

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

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

#### 6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 92/2017 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de *Noțiuni fundamentale de igienă*, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile *Regulamentului (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a regulamentelor (CE) nr.1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei*, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;



- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data limită de consum, sub forma: "Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională:

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

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

- k) Pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

## ANEXA nr.3 la normele metodologice

### Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe;
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

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

1. Ciorbă de legume
2. Supă de pui cu legume
3. Ciorbă de vacuță cu legume
4. Legume cu piept de pui la grătar
5. Mâncare de mazăre cu piept de pui
6. Pilaf cu legume și ficăței de pui
7. Piure de morcov cu grătar de pui
8. Piure de cartofi cu piept de curcan

9. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor
10. Ghiveci de legume cu pui
11. Orez cu legume și pui la tava
12. Sufleu de broccoli cu brânză
13. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar
14. Tocană de legume cu orez brun
15. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume
16. Omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea
17. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor
18. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor
19. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani)
20. Macaroane cu brânză
21. Cartofi franțuzești (la cuptor cu brânză și ou)
22. Quinoa cu legume
23. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)
24. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).
25. Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală)

## ANEXA nr. 4 la normele metodologice

### Model raport lunar

#### RAPORT LUNAR PRIVIND DERULAREA PROGRAMULUI - PILOT

Nume unitate de învățământ	
Nivel de învățământ	
Perioada monitorizată	
Coordonator program	
Număr total elevi	
Număr elevi prezenți	
Număr elevi cu meniu special	
Alte informații/observații	

Apreciați, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat*

**1 – Total nesatisfăcător**

**2 – Nesatisfăcător**

**3 – Satisfăcător**

**4 – Foarte bine**

**5 - Excelent**

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

**PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI**

**PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI**

**COORDONATOR PROGRAM,**

**VIZAT,  
DIRECTOR,**