



CONSILIUL CONSULTATIV
al Direcției Generale Învățământ Cantemir

DECIZIE

Nr. 01/04

din 23 ianuarie 2026

Cu privire la organizarea alimentației elevilor
din clasele I-IX

În temeiul Hotărârii Guvernului nr. 722/2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general, Deciziei Consiliului raional Cantemir nr. 04/10 din 29.12.2023 cu privire la aprobarea Regulamentului și componenței nominale a Consiliului Consultativ al Direcției Generale Învățământ, Regulamentului de organizare și funcționare a Direcției Generale Învățământ Cantemir aprobat prin Decizia Consiliului raional Cantemir nr. 04/09 din 29.12.2023, Planul managerial al Direcției Generale Învățământ Cantemir pentru anul de studii 2025-2026, aprobat prin Decizia Consiliului raional Cantemir nr. 08/04 din 30.09.2025 și în scopul monitorizării alimentației elevilor în instituțiile de învățământ general din raionul Cantemir,

DECIDE:

1. Se ia act de Raport cu privire la organizarea alimentației elevilor claselor I-IX-a, prezentat de dna Nadejda Coloman, șefă adjunctă al DGÎ Cantemir.
2. Se constată că procesul de organizare a alimentației elevilor în instituțiile de învățământ din raion este funcțional și se desfășoară în conformitate cu cerințele normative și sanitar-nutriționale.
3. Se recomandă managerilor instituțiilor de învățământ general din raion aducerea la cunoștința angajaților responsabili de alimentația elevilor și cadrelor didactice, părinților din instituțiile de învățământ prevederile prezentului raport.
4. Controlul executării prevederilor prezentei decizii se pune în sarcina dnei Tatiana Cechir, șefă DGÎ Cantemir.

Președinta Consiliului Consultativ

Secretara Consiliului Consultativ



Tatiana CECHIR

Tatiana PETCOV

Direcția Generală Învățământ Cantemir

RAPORT
cu privire la
alimentația elevilor
claselor I – IX a

Semestrul I

Cooking



Anul de studii
2025-2026

Elaborat: Coloman N

I. INTRODUCERE

Prezentul raport a fost elaborat în urma desfășurării vizitelor de monitorizare a procedurii de alimentare a elevilor în instituțiile de învățământ general din raionul Cantemir. Activitățile de monitorizare s-au realizat în baza Ordinului Direcției Învățământ Cantemir privind organizarea și efectuarea controlului asupra alimentației elevilor și în conformitate cu Planul de activitate al Direcției Generale Învățământ Cantemir pentru anul de studii 2025–2026.

Scopul vizitelor de monitorizare a constat în evaluarea modului de organizare a alimentației elevilor, a respectării cerințelor igienico-sanitare, a calității produselor alimentare utilizate, precum și a conformității procesului de alimentație cu prevederile actelor normative în vigoare.

Monitorizarea a urmărit, totodată, identificarea eventualelor neconformități, formularea de recomandări pentru îmbunătățirea procesului de alimentație școlară și asigurarea protecției sănătății copiilor și elevilor din instituțiile de învățământ general.

II. BAZA LEGALĂ

Raportul este elaborat în temeiul următoarelor acte normative:

- Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18 iulie 2018 cu privire la aprobarea „Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general”;
- Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării și al Ministerului Sănătății din 03 iunie 2025, privind actualizarea și aplicarea cerințelor de organizare a alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ;
- Ordinul Direcției Învățământ Cantemir nr. 294A din 01.12.2025 privind desfășurarea vizitelor de monitorizare;
- Planul de activitate al Direcției Învățământ Cantemir pentru anul de studii 2025–2026.

III. OBIECTIVELE MONITORIZĂRII

Monitorizarea procedurii de alimentare a elevilor în instituțiile de învățământ general din raionul Cantemir a avut drept obiectiv general evaluarea respectării cadrului normativ privind organizarea alimentației copiilor și elevilor, în conformitate cu agenda de monitorizare aprobată și cu prevederile actelor normative în vigoare.

Obiectivele specifice ale monitorizării au fost:

- Verificarea respectării prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 722 din 18.07.2018 și ale Ordinului comun al Ministerului Educației și Cercetării și Ministerului Sănătății din 03.06.2025.
- Evaluarea aplicării ordinilor interne ale instituțiilor de învățământ privind organizarea alimentației elevilor pentru anul de studii 2025–2026.
- Verificarea includerii în alimentația gratuită a elevilor claselor a V–IX, conform prevederilor actelor normative.
- Monitorizarea modului de organizare a procesului de alimentație, inclusiv funcționarea cantinelor școlare și respectarea meniurilor aprobate.
- Verificarea existenței și completării registrelor obligatorii, conform cerințelor legale.
- Evaluarea contractelor încheiate cu agenții economici pentru livrarea produselor alimentare.
- Examinarea condițiilor igienico-sanitare ale cantinelor și ale spațiilor de depozitare a produselor alimentare.
- Colectarea opiniei elevilor privind calitatea, diversitatea și accesibilitatea alimentației oferite în instituție, prin chestionare aplicate în cadrul vizitelor de monitorizare.
- Identificarea neconformităților și formularea recomandărilor pentru îmbunătățirea procesului de alimentație școlară.

IV. METODOLOGIA UTILIZATĂ

Monitorizarea s-a desfășurat în conformitate cu **agenda de monitorizare aprobată**, prin aplicarea următoarelor metode și instrumente:

- Vizite de monitorizare în teren în instituțiile de învățământ general din raionul Cantemir, conform graficului stabilit.
- Analiza ordinilor interne ale instituțiilor privind organizarea alimentației elevilor în anul de studii 2025–2026, inclusiv prevederile referitoare la alimentația gratuită a elevilor claselor a V–IX.
- Verificarea registrelor obligatorii, ținute conform cerințelor legale.
- Examinarea contractelor încheiate cu agenții economici privind achiziționarea și livrarea produselor alimentare.
- Observarea directă a stării cantinelor școlare și a respectării cerințelor igienico-sanitare.
- Verificarea spațiilor de depozitare (depozite) pentru păstrarea produselor alimentare.

- Discuții cu personalul responsabil din cadrul instituțiilor de învățământ.
- Aplicarea chestionarelor elevilor privind alimentația în instituție, cu scopul evaluării gradului de satisfacție al acestora față de: calitatea alimentelor; diversitatea meniurilor; respectarea regimului alimentar; condițiile de servire a mesei.
- Centralizarea și analiza datelor colectate (documentare, observații și chestionare), în vederea formulării constatărilor, concluziilor și recomandărilor.

V. Constatări și recomandări pe domenii.

În conformitate cu Ordinul DGÎ nr. 294A din 01.12.2025, a fost realizată monitorizarea domeniului alimentației elevilor în **27 de instituții de învățământ din totalul de 28**, aflate în subordinea direcției. O instituție de învățământ, Liceul Teoretic „Dimitrie Cantemir” din or. Cantemir, nu dispune de cantină școlară, iar elevii acesteia nu beneficiază de alimentație organizată.

În urma monitorizării efectuate, s-a constatat că, la nivel de raion, procesul de organizare a alimentației elevilor este, în general, funcțional și respectă cerințele de bază prevăzute de cadrul normativ în vigoare. Toate instituțiile asigură condiții corespunzătoare pentru alimentația elevilor, atât sub aspect organizatoric, cât și igienico-sanitar.

Raportând constatările la criteriile de evaluare aplicabile domeniului alimentației elevilor, nivelul general de realizare poate fi apreciat cu **nota 8** sau **calificativul „bine”**, evidențiind existența unor practici corespunzătoare, dar și necesitatea unor îmbunătățiri punctuale.

Neconformitățile identificate sunt remediabile și pot fi corectate prin ajustări administrative și completarea documentației interne, fără a afecta continuitatea procesului de alimentație școlară.

În semestrul I al anului de studii **2025–2026**, de alimentație gratuită au beneficiat **3791 elevi** din instituțiile de învățământ din subordine, repartizați după cum urmează:

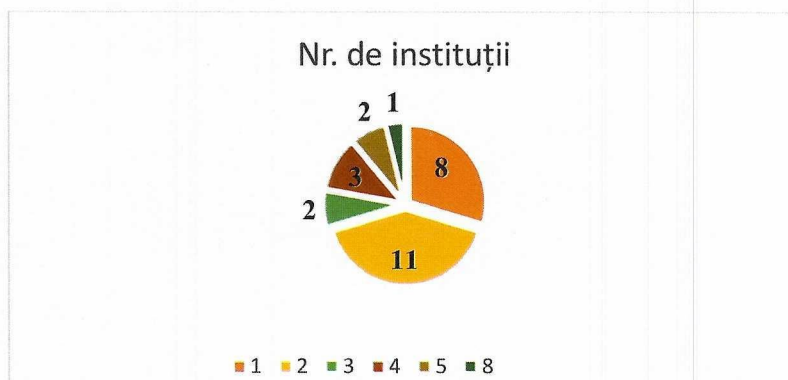
- **1695 elevi** din clasele I–IV;
- **2096 elevi** din clasele V–IX.

Numărul beneficiarilor de alimentație gratuită confirmă asigurarea integrală a drepturilor elevilor eligibili din instituțiile de învățământ aflate în subordinea Direcției. Asigurarea alimentației s-a realizat cu respectarea normelor igienico-sanitare, a cerințelor nutriționale și a prevederilor legale în vigoare, fiind garantat accesul egal al tuturor elevilor eligibili la alimentație gratuită.

Totodată, se constată că, în instituția Publică Gimnaziul Enichioi, un elev cu cerințe educaționale speciale (CES) frecventează instituția de învățământ în mod ocazional. Cu toate acestea, în conformitate cu cadrul normativ aplicabil, elevul respectiv a beneficiat de alimentație gratuită, inclusiv prin ridicarea hranei de către părinte în zilele în care prezența fizică a elevului la instituție nu a fost posibilă. Aplicarea măsurilor speciale în cazul elevului cu cerințe educaționale speciale reflectă respectarea principiului incluziunii și a interesului superior al copilului, conform legislației în domeniul educației. Procesul de organizare a alimentației a contribuit la menținerea unui cadru adecvat pentru desfășurarea procesului educațional și la protejarea stării de sănătate a elevilor.

Se constată că, din totalul de **27 de instituții de învățământ** aflate în subordinea Direcției, **demararea procesului de asigurare a alimentației elevilor** în semestrul I al anului de studii 2025–2026 s-a realizat etapizat, după cum urmează:

- **8 instituții** au început alimentația în data de **01 septembrie**;
- **11 instituții** au început alimentația în data de **02 septembrie**;
- **2 instituții** au început alimentația în data de **03 septembrie**;
- **3 instituții** au început alimentația în data de **04 septembrie**;
- **2 instituții** au început alimentația în data de **05 septembrie**;
- **1 instituție** a început alimentația în data de **08 septembrie**.



Inițierea etapizată a alimentației a fost determinată de motive organizatorice și logistice, inclusiv necesitatea finalizării procedurilor de aprovizionare cu produse alimentare, asigurării personalului responsabil de prepararea și distribuirea hranei, precum și pregătirii blocurilor alimentare în conformitate cu cerințele igienico-sanitare stabilite de cadrul normativ în vigoare.

Totodată, se constată că măsurile întreprinse au avut drept scop asigurarea desfășurării procesului de alimentație în condiții de siguranță și conformitate legală, fără a fi afectat dreptul elevilor eligibili la alimentație gratuită.

Constatări	Recomandări															
Existența lucrătorului medical în instituțiile de învățământ																
<p>În urma monitorizării a 27 de instituții de învățământ din subordine, s-a constatat următoarea situație privind asigurarea cu personal medical:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 4 instituții (14,8%) nu dispun de asistent medical; ➤ 4 instituții (14,8%) au asistent medical încadrat la 0,25 unități; ➤ 14 instituții (51,9%) au asistent medical încadrat la 0,5 unități; ➤ 5 instituții (18,5%) dispun de un lucrător medical încadrat pe o unitate întregă. <p>Datele relevă faptul că majoritatea instituțiilor nu beneficiază de prezența permanentă a unui lucrător medical, iar un număr semnificativ de instituții funcționează cu acoperire medicală parțială sau lipsă totală, ceea ce poate afecta monitorizarea stării de sănătate a elevilor și respectarea cerințelor sanitar-igienice în procesul de alimentație.</p> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <caption>Reprezentarea grafică a distribuției personalului medical</caption> <thead> <tr> <th>Categorie</th> <th>Număr de instituții</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fără asistent medical</td> <td>4</td> <td>14,8%</td> </tr> <tr> <td>0,25 unități</td> <td>4</td> <td>14,8%</td> </tr> <tr> <td>0,5 unități</td> <td>14</td> <td>51,9%</td> </tr> <tr> <td>1 unitate</td> <td>5</td> <td>18,5%</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Categorie	Număr de instituții	Procent	Fără asistent medical	4	14,8%	0,25 unități	4	14,8%	0,5 unități	14	51,9%	1 unitate	5	18,5%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Întreprinderea măsurilor necesare pentru asigurarea obligatorie a prezenței unui lucrător medical în toate instituțiile de învățământ. ➤ Monitorizarea periodică a respectării normativelor privind personalul medical implicat în supravegherea alimentației elevilor.
Categorie	Număr de instituții	Procent														
Fără asistent medical	4	14,8%														
0,25 unități	4	14,8%														
0,5 unități	14	51,9%														
1 unitate	5	18,5%														
Concluzii																
<p>Asigurarea insuficientă cu lucrători medicali în instituțiile de învățământ monitorizate constituie un factor de risc pentru desfășurarea corespunzătoare a procesului de alimentație a elevilor și pentru menținerea unui climat sanitar adecvat. Prezența limitată sau lipsa personalului medical reduce capacitatea instituțiilor de a preveni și gestiona eventuale probleme de sănătate, subliniind necesitatea unor intervenții administrative și organizatorice urgente în acest domeniu.</p>																
Ordin cu privire la organizarea alimentației copiilor/ elevilor în instituție																
<p>În procesul de monitorizare au fost identificate următoarele neconformități:</p> <p>1. Incompletitudinea bazei legale în ordinele instituționale Deși ordinele privind organizarea alimentației elevilor au fost emise în toate instituțiile, nu în toate cazurile este inclus, în mod expres, în baza legală a ordinului, Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării și al Ministerului Sănătății din 03.06.2025, alături de Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018.</p> <p>2. Lipsa menționării deciziei Consiliului de administrație S-a constatat că în ordinele instituționale nu este stipulat faptul că acestea sunt emise în baza deciziei Consiliului de administrație din luna august/ septembrie, prin care au fost aprobate listele elevilor care se vor alimenta, repartizate pe clase; aprobat graficul de distribuire a alimentației elevilor; aprobat graficul de dezinfecție a blocului alimentar.</p>	<p>Se recomandă conducerii instituțiilor de învățământ să</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ revizuiască ordinele instituționale privind organizarea alimentației elevilor pentru anul de studii 2025–2026, prin completarea explicită a bazei legale, cu includerea: <ul style="list-style-type: none"> • Hotărârii Guvernului nr. 722 din 18.07.2018; • Ordinului comun al Ministerului Educației și Cercetării și al Ministerului Sănătății din 03.06.2025. <p>Fie emise sau actualizate cu indicarea expresă a deciziei Consiliului de administrație din luna august, în baza căreia au fost aprobate:</p>															

<p>3. Lipsa anexelor obligatorii la ordinul instituțional</p> <p>Deși documentele menționate (listele elevilor, graficul de distribuire a alimentației și graficul de dezinfecție) există și sunt aplicate în practică, acestea nu sunt anexate la ordinul instituțional și nu sunt indicate ca anexe integrante ale acestuia, ceea ce constituie o neconformitate documentară.</p> <p>Menționăm că existența anexelor la ordinul instituțional este obligatorie, întrucât:</p> <p>se întocmește extras din ordin privind graficul de distribuire a alimentației elevilor, care trebuie afișat la intrarea în cantină/ospătărie, în scop informativ;</p> <p>se întocmește extras din ordin privind graficul de dezinfecție a blocului alimentar, care trebuie afișat în mod vizibil, conform cerințelor igienico-sanitare.</p> <p>În lipsa anexelor la ordin, nu este asigurată trasabilitatea documentară a extraselor afișate, fapt ce afectează transparența și conformitatea procesului de organizare a alimentației elevilor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • listele elevilor care beneficiază de alimentație, repartizate pe clase; • graficul de distribuire a alimentației elevilor; • graficul de dezinfecție a blocului alimentar. <p>Această mențiune va asigura coerența decizională și respectarea principiului de guvernare instituțională.</p> <p>➤ Toate documentele aferente organizării alimentației elevilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • listele elevilor care se alimentează; • graficul de distribuire a alimentației elevilor; • graficul de dezinfecție a blocului alimentar, <p>să fie anexate obligatoriu la ordinul instituțional și indicate expres ca anexe integrante ale acestuia.</p> <p>➤ Totodată, se recomandă:</p> <ul style="list-style-type: none"> • întocmirea extraselor din ordin privind graficul de distribuire a alimentației și graficul de dezinfecție; • afișarea obligatorie a extrasului privind distribuirea alimentației la intrarea în cantină/ospătărie; • afișarea extrasului privind graficul de dezinfecție în spațiile destinate, conform cerințelor igienico-sanitare.
<p>Concluzie finală: Implementarea recomandărilor menționate va contribui la:</p> <ul style="list-style-type: none"> • asigurarea conformității documentare cu actele normative în vigoare; • creșterea transparenței procesului de organizare a alimentației elevilor; • facilitarea procesului de monitorizare și control; • consolidarea responsabilității instituționale privind protecția sănătății elevilor. 	
<p align="center">Ordin cu privire la numirea responsabilului de recepționarea produselor alimentare de la agenții economici</p>	
<p>În 26 de instituții este emis ordinul privind numirea persoanei responsabile de recepționarea produselor alimentare de la agenții economici.</p> <p>În Instituția Publică Gimnaziul „Mihail Sadoveanu” Hănăseni, ordinul respectiv nu este emis, întrucât serviciile de recepționare a produselor alimentare și de pregătire a bucatelor sunt externalizate și realizate de o firmă specializată care prestează servicii de alimentație.</p> <p>Totodată, în 6 instituții de învățământ, prin ordin intern, responsabilitatea de recepționare a produselor alimentare este atribuită bucătarului, fapt ce nu corespunde cerințelor stabilite de Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor (ANSA). Conform cerințelor în vigoare, responsabilitatea respectivă trebuie să fie exercitată de șeful pe gospodărie, asistentul medical sau o altă persoană desemnată care nu este implicată direct în procesul de preparare a alimentelor</p>	<p>Se recomandă ca instituțiile în care responsabilitatea de recepționare a produselor alimentare este atribuită bucătarului să revizuiască și să modifice ordinul intern, în vederea desemnării unei persoane conforme cerințelor ANSA, în funcție de posibilitățile instituției (șef pe gospodărie, asistent medical sau alt personal eligibil).</p>
<p align="center">Ordin privind instituirea Comisiei de triere.</p>	
<p>În toate instituțiile de învățământ este emis ordinul privind instituirea Comisiei de triere. Totodată, s-a observat că, în contextul majorării numărului de elevi beneficiari de alimentație, componența Comisiei de triere necesită ajustări.</p>	<p>Instituțiile de învățământ să revizuiască ordinele de instituire a Comisiei de triere, în vederea:</p>

<p>Conform bunelor practici, comisia trebuie să aibă un număr impar de membri, pentru a asigura luarea deciziilor prin vot majoritar. În acest sens, se consideră oportună extinderea componenței comisiei prin includerea a încă două persoane: un învățător și un profesor.</p> <p>De asemenea, în 2 instituții de învățământ, ordinul de instituire a Comisiei de triere nu conține stipularea expresă a obligațiilor și atribuțiilor membrilor, fapt ce diminuează claritatea responsabilităților și eficiența activității comisiei.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stabilirii unei componente cu număr impar de membri; ➤ completării comisiei cu cadre didactice (învățător și profesor), în funcție de capacitatea instituției; ➤ stipulării clare a obligațiilor și atribuțiilor fiecărui membru al comisiei. <p>Totodată, se recomandă preluarea ordinului-model transmis de direcție și adaptarea acestuia conform cerințelor normative, pentru asigurarea unui cadru unitar de activitate la nivel de raion.</p>
--	---

Ordinul privind numirea persoanei responsabile de întocmirea meniului-model de 10 zile și a meniului zilnic de repartiție.

<p>În 26 de instituții este emis ordinul privind numirea persoanei responsabile de întocmirea meniului-model de 10 zile și a meniului zilnic de repartiție. În Instituția Publică Gimnaziul Lărguța, ordinul respectiv nu este emis.</p> <p>De asemenea, în unele instituții de învățământ, ordinul de numire a persoanei responsabile de elaborarea meniurilor este inclus ca parte componentă a ordinului general privind alimentația elevilor, practică ce nu corespunde cerințelor organizatorice și normative. Ordinul în cauză trebuie să fie emis separat, cu obiect distinct și responsabilități clar definite.</p> <p>Totodată, s-a constatat că, în unele cazuri, ordinul este emis în luna septembrie, fapt ce este neconform. Ordinul privind numirea persoanei responsabile de întocmirea meniurilor trebuie emis în luna iulie, astfel încât, pe parcursul lunii august, persoana desemnată să poată elabora, definitivă și supune aprobării meniul-model, iar instituția să poată obține autorizația necesară până la sfârșitul lunii august.</p>	<p>Se recomandă ca instituțiile de învățământ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ să emită un ordin separat privind numirea persoanei responsabile de întocmirea meniului-model de 10 zile și a meniului zilnic de repartiție; ➤ să asigure emiterea ordinului în luna iulie, în conformitate cu calendarul procedural; ➤ să excludă practica emiterii ordinului în luna septembrie, întrucât aceasta contravine cerințelor privind obținerea autorizației de funcționare.
--	---

Fișele de post ale angajaților

<p>În toate instituțiile de învățământ sunt elaborate fișele de post pentru angajații depozitului, blocului alimentar, lucrătorului medical și pentru responsabilul de organizarea alimentației.</p> <p>Totodată, analiza documentelor a evidențiat faptul că fișele de post existente necesită revizuire și completare, în vederea actualizării atribuțiilor și responsabilităților, în conformitate cu cerințele normative în vigoare și cu modificările intervenite în procesul de organizare a alimentației elevilor.</p> <p>S-a constatat, de asemenea, că procesul de actualizare a fișelor de post trebuie realizat în mod oficial, prin ordinul directorului instituției, cu aducerea acestora la cunoștința angajaților vizați, sub semnătură.</p>	<p>Se recomandă ca directorii instituțiilor de învățământ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ să inițieze revizuirea și completarea fișelor de post pentru personalul implicat în organizarea alimentației; ➤ să reflecte în fișele de post atribuțiile actualizate privind siguranța alimentară, responsabilitățile de control și respectarea cerințelor ANSA; ➤ să aprobe fișele de post revizuite prin ordin al directorului, cu respectarea procedurii legale de informare a personalului.
---	---

Acte normative ce vizează domeniul alimentației

<p>În majoritatea instituțiilor de învățământ sunt disponibile și utilizate actele normative ce reglementează domeniul alimentației elevilor.</p> <p>Totodată, având în vedere creșterea numărului de elevi beneficiari de alimentație, precum și volumul sporit de documente generate în acest domeniu, s-a constatat necesitatea unei gestionări mai structurate a documentației aferente alimentației elevilor.</p> <p>De asemenea, în contextul apariției permanente a unor noi acte normative, precum și al utilizării unor modele de raportare în format Excel privind alimentația elevilor (raportare</p>	<p>Se recomandă ca instituțiile de învățământ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ să completeze nomenclatorul de documente al instituției prin includerea distinctă a mapei „Alimentația elevilor”; ➤ să asigure aprobarea oficială a acestei mape în nomenclator, cu indicarea termenelor de păstrare; ➤ să includă în mapa respectivă actele normative actualizate, ordinele
--	--

<p>semestrială, de două ori pe an), se impune organizarea și arhivarea acestora într-un mod sistematizat și reglementat.</p>	<p>interne, rapoartele periodice și modelele de raportare în format Excel privind alimentația elevilor, realizate de două ori pe an;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ să actualizeze periodic conținutul mapei, în funcție de modificările legislative.
--	--

Informarea părinților despre alimentația elevilor

<p>În aproximativ 90% din instituțiile de învățământ există documentație confirmatoare privind informarea părinților despre alimentația elevilor și chestionarea acestora privind satisfacția elevilor cu alimentația.</p> <p>Această practică contribuie la prevenirea unor probleme legate de alimentație și la asigurarea unui feedback din partea părinților pentru îmbunătățirea serviciilor de alimentație.</p> <p>Totuși, nu toate instituțiile aplică această informare și chestionare în mod sistematic, de două ori pe an, respectiv la începutul anului școlar și la sfârșitul primului semestru, incluzând subiectul în ordinea de zi a ședințelor cu părinții și reflectând discuțiile în procesul verbal.</p>	<p>Se recomandă ca instituțiile de învățământ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ să organizeze informarea părinților și chestionarea privind alimentația elevilor de două ori pe an (la începutul anului școlar și la sfârșitul primului semestru); ➤ să includă subiectul în ordinea de zi a ședințelor cu părinții și să consemneze discuțiile și concluziile în procesul verbal; ➤ să utilizeze rezultatele chestionării pentru îmbunătățirea calității alimentației și pentru luarea de măsuri în funcție de feedback-ul primit.
---	--

În planul de Lucru (PAI) se reflectă problema vizând organizarea alimentației.

<p>Aproximativ 85% din instituțiile de învățământ, planul anual de activitate (PAI) reflectă problema organizării alimentației elevilor. Aceasta demonstrează preocuparea instituțiilor pentru integrarea aspectelor privind alimentația în planificarea activităților educaționale și administrative.</p> <p>Totodată, se observă că în unele instituții nu sunt prevăzute activități concrete de informare și raportare către Consiliul de Administrație sau Consiliul Profesoral privind organizarea alimentației, precum și implicarea părinților pe parcursul anului școlar.</p>	<p>Se recomandă ca instituțiile de învățământ să adopte următoarele măsuri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La începutul anului școlar: aprobarea listelor elevilor pe clase care beneficiază de alimentație și stabilirea graficului de distribuire a bucatelor, discutat la Consiliul Profesoral și aprobat la CA Pe parcursul anului: <ul style="list-style-type: none"> ➤ organizarea adunărilor generale cu părinții la începutul anului și pe parcursul semestrului pentru informare și feedback; ➤ prezentarea a două note informative către Consiliul de Administrație, la sfârșitul semestrului I și II, privind situația alimentației elevilor și eventualele probleme identificate; <p>În planul anual de activitate (PAI): să fie inclusă explicit problema organizării alimentației, cu activități și termene clare pentru responsabilități.</p>
---	--

Starea cantinei din instituție

<p>În general, starea cantinelor este bună, acestea fiind dotate cu tot necesarul pentru pregătirea bucatelor. În toate instituțiile, utilajul este confecționat din inox, fiind prevăzut cu cuptoare, frigider și plite, ceea ce permite respectarea cerințelor de igienă și siguranță alimentară. Cu toate acestea, în IP Gimnaziul „Ștefan cel Mare” Cîrpești, s-au constatat probleme la acoperiș, iar părțile cantinei erau ude din cauza ploii, ceea ce poate afecta condițiile de igienă și siguranța elevilor și personalului.</p>	<p>Se recomandă:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Remedierea deficiențelor la acoperiș în IP Gimnaziul „Ștefan cel Mare” pentru a elimina infiltrațiile și riscurile asociate umezelii; ➤ Verificarea periodică a stării generale a cantinelor și a utilajului pentru a preveni eventuale deficiențe și a asigura condiții optime de pregătire a alimentelor; ➤ Mentținerea dotărilor existente și asigurarea mentenanței utilajului din inox, a frigiderele, cuptoarelor și plitelor, astfel încât acestea să funcționeze corespunzător pe termen lung.
<p>Copia contractelor de achiziționarea a produselor (serviciilor) alimentare, înregistrate la trezoreria regională.</p>	
<p>Copia contractelor de achiziționare a produselor/serviciilor alimentare, înregistrate la Trezoreria Regională, se află în toate instituțiile, în două exemplare: unul păstrat la contabil și unul în documentația aferentă alimentației elevilor.</p> <p>De asemenea, facturile fiscale sunt păstrate tot în două exemplare: electronic la contabil și pe hârtie la responsabilul de recepționarea produselor, asigurând trasabilitatea și evidența cheltuielilor.</p>	<p>Pentru responsabilul de recepționarea produselor se recomandă:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Păstrarea doar a foii de titlu din contract, cu indicarea produsului; ➤ Organizarea documentației astfel încât pentru fiecare produs să existe o mapă separată; ➤ În fiecare mapă să fie incluse documentele corespunzătoare, în ordinea în care sunt primite certificatele de calitate, pentru a asigura o evidență clară și acces rapid la informații în cazul controalelor.
<p>Lista produselor alimentare recomandate elevilor.</p>	
<p>În cadrul instituției este lista produselor alimentare recomandate elevilor, document care se regăsește în mapa documentației aferente domeniului alimentației. Cu toate acestea, lista nu este expusă într-un loc vizibil și accesibil elevilor. Lipsa afișării acesteia limitează informarea elevilor cu privire la produsele alimentare recomandate pentru un mod de viață sănătos și reduce capacitatea acestora de a face alegeri alimentare conștiente. De asemenea, în situațiile de chestionare sau discuții privind alimentația, elevii nu dispun de un suport vizual care să îi ajute să identifice și să propună produse din categoria celor recomandate.</p>	<p>Se recomandă afișarea obligatorie a listei produselor alimentare recomandate elevilor într-un loc vizibil din instituție (panou informativ, cantină, hol principal sau alte spații frecventate de elevi). În cazul în care instituția dispune deja de un panou informativ destinat domeniului alimentației, lista respectivă urmează a fi plasată pe acesta. Afișarea listei va contribui la informarea elevilor privind principiile unei alimentații sănătoase, la formarea unor obiceiuri alimentare corecte și va facilita implicarea activă a elevilor în discuțiile și activitățile legate de alimentație și stil de viață sănătos.</p>
<p>Certificatele pentru fiecare produs alimentar recepționat și termenul de păstrare ale produselor alimentare.</p>	
<p>În toate instituțiile sunt disponibile certificatele de conformitate/calitate pentru produsele alimentare recepționate, precum și un registru special în care acestea sunt înregistrate conform cerințelor. Documentele respective confirmă proveniența produselor alimentare și respectarea termenelor de păstrare stabilite de producător. Cu toate acestea, certificatele sunt păstrate într-o formă generală, fără o structurare clară pe categorii de produse și perioade de recepționare, fapt care îngreunează identificarea rapidă a documentelor la necesitate și verificarea lor operativă.</p>	<p>Se recomandă sistematizarea certificatelor pentru produsele alimentare recepționate prin separarea acestora în cinci mape distincte, organizate lunar și în ordinea recepționării produselor, după cum urmează: produse lactate; carne; fructe și legume; pește; crupe.</p> <p>Pe foaia de titlu a fiecărei mape se va anexa copia primei pagini a contractului aferent furnizorului. Această modalitate</p>

	de organizare va asigura o evidență clară și ordonată a certificatelor, va facilita procesul de monitorizare a termenelor de păstrare ale produselor alimentare și va permite verificări rapide și eficiente din partea factorilor responsabili.
--	--

Facturile fiscale.

<p>În toate instituțiile, facturile fiscale pentru produsele alimentare sunt păstrate în două exemplare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ în format electronic, arhivate la compartimentul contabilitate; ➤ pe suport de hârtie, la responsabilul de recepționare a produselor. <p>Această practică asigură păstrarea și verificabilitatea documentelor. Cu toate acestea, facturile nu sunt organizate sistematic pe perioade sau pe categorii de produse, ceea ce poate îngreuna identificarea rapidă a acestora la necesitate.</p>	<p>Se recomandă structurarea facturilor fiscale fie pe luni, fie pe domenii/categorii de produse (de exemplu: lactate, carne, fructe și legume, pește, crupe). Această organizare va facilita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ controlul periodic al livrărilor; ➤ verificarea corespondenței între facturi și certificatele de recepție; ➤ monitorizarea costurilor pe categorii de produse și pe perioade definite.
---	---

Mijloacele de măsurare să fie testate, verificate metrologic.

<p>Nu toate instituțiile dispun de mijloace de măsurare conforme cerințelor în vigoare. În instituțiile unde acestea există, s-a constatat că:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ mijloacele de măsurare trebuie să fie testate și verificate metrologic anual; ➤ unele mijloace achiziționate în anul curent aveau certificate de verificare eliberate anterior, de la data punerii lor în vânzare, ceea ce nu corespunde cerințelor; ➤ certificatele furnizate de magazinul de unde au fost achiziționate nu sunt echivalente cu cele emise de Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare, conform standardelor legale. 	<p>Se recomandă ca toate instituțiile să inițieze procesul de verificare metrologică după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adresarea unei cereri către Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare; ➤ Primirea bonului de plată pe adresa de poștă electronică a instituției; <p>Achitarea sumei indicate în bon;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Testarea și verificarea mijloacelor de măsurare de către centrul autorizat, care va fi efectuată în termen de 10 zile lucrătoare de la confirmarea plății. <p>Această procedură va asigura că toate mijloacele de măsurare utilizate în instituții respectă normele legale, sunt precise și sigure pentru utilizare, precum și că documentația de verificare este valabilă și recunoscută oficial.</p>
---	--

Registrul de evidență a frecvenței elevilor (alimentați zilnic).

<p>În toate instituțiile există registrul de evidență a frecvenței elevilor care beneficiază zilnic de alimentație, iar acesta este utilizat conform procedurilor. La nivelul claselor, învățătorii sau diriginții realizează o evidență nominală a prezenței la masă. La sfârșitul fiecărei luni, datele sunt verificate pentru corectitudinea numărului de zile în care fiecare elev a fost prezent sau absent.</p> <p>În prezent, ospătării au nevoie de numărul total de elevi per clasă care se alimentează în ziua respectivă, însă verificarea nominală și reconcilierile se fac abia la sfârșitul lunii. Alimentația este monitorizată și discutată în diferite structuri instituționale, inclusiv în cadrul consiliului elevilor. Registrul lunar este păstrat în mapa de alimentație și este necesar și pentru inspecțiile financiare.</p>	<p>Pentru a spori transparența și implicarea elevilor, se recomandă ca elevii claselor V-IX să semneze lunar listele care reflectă zilele în care s-au alimentat sau au lipsit. Această practică va:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ asigura o evidență mai clară și verificabilă a frecvenței elevilor; ➤ facilita monitorizarea zilnică a numărului total de elevi prezenți; ➤ sprijini transparența procesului și implicarea elevilor în propriul mod de alimentație; ➤ păstra documentația ordonată pentru inspecțiile financiare și pentru verificările interne ale instituției.
---	---

Meniul zilnic de repartitie, întocmit în baza meniului-model și coordonat cu ANSP/ fișele tehnologice de preparare a bucatelor.

<p>În toate instituțiile, meniul zilnic de repartiție este întocmit în baza meniului-model aprobat și coordonat cu ANSP, conform fișelor tehnologice de preparare a bucatelor. Meniurile zilnice sunt disponibile pentru toate categoriile de elevi.</p> <p>Se constată, însă, diferențe în modul de prezentare: în unele instituții, meniurile sunt tipărite, bine aranjate și ușor de consultat; în alte instituții, meniurile sunt complet scrise de mână, prezentarea fiind neuniformă și mai greu de citit.</p> <p>În toate instituțiile sunt disponibile fișele tehnologice de preparare a bucatelor. Acestea corespund modelelor-tip recomandate de ANSP și sunt utilizate în procesul de preparare a alimentelor. Fișele tehnologice asigură respectarea rețetelor aprobate, a normelor sanitar-nutriționale și a cerințelor privind cantitățile și modul de preparare a bucatelor.</p>	<p>Se recomandă adoptarea unor modele standardizate în format tipărit pentru toate instituțiile care nu dispun de astfel de variante. Aceste modele vor fi ușor de completat și de afișat.</p> <p>Meniul zilnic trebuie să fie semnat și stampilat până la ora 9:00 de către: directorul instituției; lucrătorul medical (dacă este prezent în instituție).</p> <p>Meniul semnat și stampilat va fi afișat într-un loc vizibil pentru elevi, părinți și personalul instituției, asigurând astfel transparența și informarea corectă privind alimentația zilnică.</p> <p>Această practică va contribui la standardizarea prezentării meniurilor, la informarea elevilor și părinților și la respectarea normelor sanitar-nutriționale.</p> <p>Se recomandă menținerea utilizării fișelor tehnologice conform modelelor aprobate de ANSP, actualizarea acestora la necesitate și păstrarea lor într-un dosar distinct, accesibil personalului implicat în procesul de alimentație, pentru a asigura continuitatea și respectarea cerințelor în vigoare.</p>
---	--

Raport de încercări (pentru produsele autohtone).

<p>În instituțiile din raion este disponibil raportul de încercări pentru produsele autohtone, în special pentru fructe și legume. Totuși, s-a constatat că în majoritatea cazurilor este utilizat același raport eliberat la începutul anului școlar, practică ce nu corespunde cerințelor. Raportul de încercări trebuie prezentat ori de câte ori sunt recepționate produse autohtone, pentru fiecare lot livrat.</p> <p>Lipsa raportului de încercări actualizat poate conduce la neconformități în procesul de recepționare a produselor și la aplicarea sancțiunilor, situații care au fost deja înregistrate în unele instituții.</p>	<p>Se recomandă solicitarea obligatorie a raportului de încercări pentru fructe și legume autohtone la fiecare livrare, indiferent de existența unor rapoarte anterioare. Respectarea acestei cerințe este necesară pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ confirmarea siguranței și calității produselor alimentare recepționate; ➤ prevenirea sancțiunilor în cadrul controalelor; ➤ evitarea asumării răspunderii instituției în cazul depistării unor neconformități. <p>Raportul de încercări urmează a fi anexat la documentația de recepționare și păstrat conform procedurilor stabilite.</p>
---	--

Graficul de distribuire a bucatelor, aprobat de director și graficul zilelor sanitare

<p>Graficul de distribuire a bucatelor, aprobat de director, precum și graficul zilelor sanitare constituie documente obligatorii în organizarea procesului de alimentație a elevilor. Conform procedurii, aceste grafice urmează a fi discutate în cadrul Consiliului Profesoral, ca propunere din partea directorului sau a lucrătorului medical, aprobate prin decizia Consiliului de administrație în luna august și ulterior aprobate prin ordinul directorului.</p> <p>Ambele grafice trebuie să se regăsească ca anexe la ordinul privind alimentația elevilor, emis la începutul anului de studii. Ca extras din ordinul respectiv, anexele urmează a fi afișate într-un loc vizibil pentru elevi, părinți și personalul instituției.</p>	<p>Toate instituțiile să:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ elaboreze și să aprobe graficul de distribuire a bucatelor și graficul zilelor sanitare conform procedurii stabilite; ➤ anexeze ambele grafice la ordinul privind alimentația elevilor, emis la începutul anului de studii; ➤ asigure afișarea extraselor din ordin, inclusiv a graficelor respective, într-un loc vizibil și accesibil; ➤ verifice periodic existența și actualizarea acestor documente, pentru a asigura conformitatea cu cerințele și transparența procesului de alimentație.
--	---

În urma verificărilor, s-a constatat că aceste grafice nu sunt prezente în toate instituțiile , fie lipsind din documentația anexată ordinului, fie nefiind afișate vizibil.	
Dotarea blocului alimentar	
<p>Blocurile alimentare din instituțiile de învățământ sunt, în general, bine dotate cu utilaj, tehnică, veselă și instalații pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor, asigurând condițiile necesare pentru desfășurarea corespunzătoare a procesului de alimentație a elevilor și respectarea normelor de securitate a muncii pentru personal.</p> <p>În baza evaluării efectuate, domeniul dat poate fi apreciat cu nota 9, întrucât în majoritatea instituțiilor sunt asigurate toate condițiile necesare. Totuși, la IP Gimnaziul „Ștefan cel Mare”, Cîrpești persistă probleme ce țin de starea acoperișului și de asigurarea cu apă, aspecte care necesită soluționare.</p>	Se recomandă menținerea nivelului actual de dotare a blocurilor alimentare în toate instituțiile și monitorizarea periodică a stării utilajului și instalațiilor existente. Totodată, se recomandă identificarea și implementarea, în regim prioritar, a soluțiilor necesare pentru remedierea problemelor legate de acoperiș și asigurarea cu apă la IP Gimnaziul „Ștefan cel Mare” , pentru a garanta condiții adecvate de funcționare și respectarea normelor sanitar-igienice.
Schema de evacuare în situații excepționale.	
<p>Schema de evacuare în situații excepționale este aprobată și disponibilă în toate instituțiile de învățământ. Cu toate acestea, s-a constatat că schema de evacuare nu este afișată în toate blocurile alimentare, ceea ce limitează accesul personalului la informațiile necesare în caz de situații excepționale.</p>	Se recomandă ca fiecare instituție să asigure copierea schemei de evacuare aprobate și afișarea acesteia în blocul alimentar , într-un loc vizibil și ușor accesibil personalului. Afișarea schemei va contribui la creșterea nivelului de securitate, la orientarea rapidă a angajaților în caz de urgență și la respectarea cerințelor privind protecția civilă și securitatea muncii.
Instrucțiunile privind securitatea muncii a angajaților blocului alimentar.	
<p>Instrucțiunile privind securitatea muncii ale angajaților blocului alimentar sunt elaborate și disponibile în toate instituțiile. Conform cerințelor, instructajele în domeniul securității și sănătății în muncă se desfășoară periodic, cu confirmarea prin semnătura angajaților în registrele corespunzătoare.</p> <p>Totodată, s-a constatat că instrucțiunile existente necesită unele completări și modificări, pentru a corespunde pe deplin condițiilor actuale de muncă, dotării existente și cerințelor în vigoare.</p>	Se recomandă revizuirea și actualizarea instrucțiunilor privind securitatea muncii ale angajaților blocului alimentar, prin emiterea unui ordin al directorului, care să aprobe modificările și completările necesare. Instrucțiunile actualizate urmează a fi aduse la cunoștința tuturor angajaților, cu semnătură, și aplicate în procesul zilnic de muncă, pentru a asigura un nivel sporit de securitate și prevenirea riscurilor profesionale.

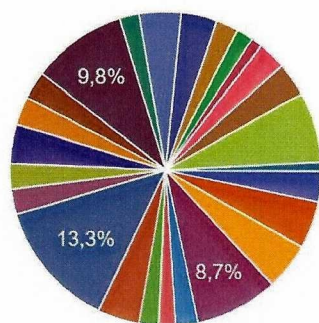
VI. Chestionarea elevilor

În vederea evaluării percepției elevilor asupra calității și importanței alimentației sănătoase, precum și pentru identificarea aspectelor ce influențează comportamentele alimentare în mediul școlar, în semestrul I al anului de studii 2025–2026 a fost realizată chestionarea elevilor cu genericul „**Sănătatea necesită alimentația sănătoasă**”. Activitatea a avut drept scop colectarea datelor relevante privind opiniile elevilor referitoare la alimentația oferită în instituțiile de învățământ, gradul de satisfacție față de meniurile propuse, frecvența consumului alimentelor sănătoase, precum și nivelul de informare al elevilor în domeniul nutriției.

La chestionare au participat 346 de elevi din clasele a V-a – a IX-a, provenind din 27 de instituții de învățământ din subordine. Informațiile obținute în urma acestui proces constituie o bază importantă pentru analiza situației existente, identificarea necesităților reale ale elevilor și formularea recomandărilor orientate spre îmbunătățirea calității alimentației școlare și promovarea unui stil de viață sănătos.

Selectați instituția vizată.

346 de răspunsuri



- IP Gimnaziul "Liubomir Chiriac" s. Ant...
- IP Gimnaziul "Mihai Eminescu" s. Bai...
- IP Gimnaziul "Ion Creangă" s. Cania
- IP Gimnaziul "A.Puşkin" or. Cantemir
- IP Gimnaziul "Mihai Eminescu" or. Ca...
- IP Gimnaziul Capaclia, s. Capaclia
- IP Gimnaziul "Nicolae Botgros" s. Chi...
- IP Liceul Teoretic "Nicolae Mihai" s. Ci...

▲ 1/4 ▼

Una dintre întrebările incluse în chestionar a vizat **frecvența consumului mesei oferite de școală**, cu scopul de a evalua gradul de participare al elevilor la programul de alimentație școlară.

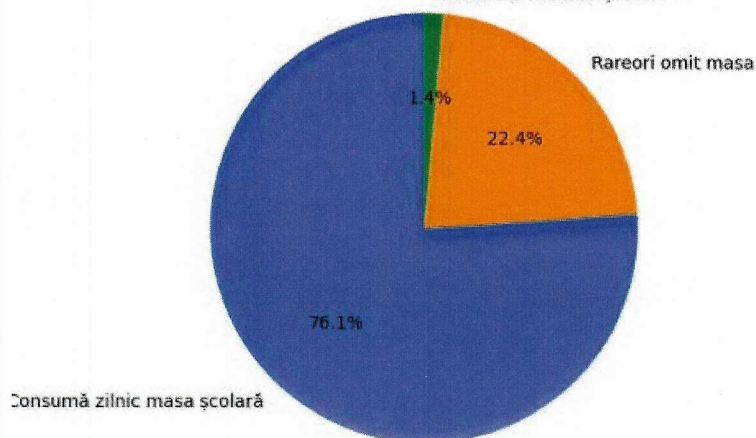
În urma chestionării celor 346 de elevi, răspunsurile au fost distribuite după cum urmează:

265 de elevi au declarat că consumă masa oferită de școală în fiecare zi;

78 de elevi au menționat că omit rar masa școlară;

5 elevi au declarat că nu consumă masa școlară din motive personale.

Frecvența consumului mesei oferite de școală
Nu consumă masa școlară



Graficul evidențiază faptul că 76,1% dintre elevi consumă zilnic masa oferită de școală, ceea ce confirmă un grad ridicat de participare la programul de alimentație școlară. Totodată, 22,4% dintre elevi declară că omit rar masa, iar 1,4% nu consumă masa școlară din motive personale. Aceste date indică necesitatea monitorizării continue a participării elevilor și a identificării cauzelor care determină omiterea ocazională sau permanentă a mesei.

„Cum apreciezi calitatea generală a alimentelor oferite la școală (gust, aspect, prospețime)?”

Răspunsurile elevilor la această întrebare reflectă nivelul de satisfacție față de calitatea alimentelor oferite în instituțiile de învățământ, din perspectiva gustului, aspectului și prospețimii.

Din totalul de 358 de răspunsuri înregistrate, distribuția acestora este următoarea:

159 de elevi (≈44,4%) apreciază calitatea alimentelor ca fiind foarte bună;

128 de elevi (≈35,8%) consideră calitatea bună;

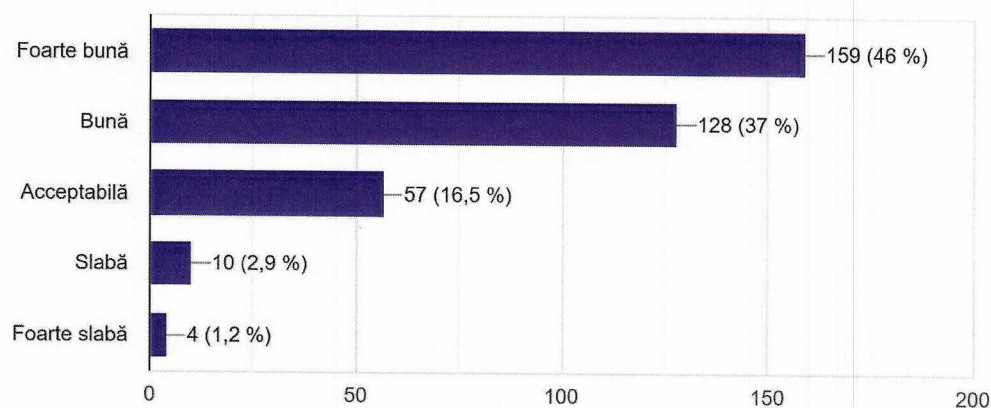
57 de elevi (≈15,9%) o apreciază ca fiind acceptabilă;

10 elevi (≈2,8%) consideră calitatea slabă;

4 elevi (≈1,1%) apreciază calitatea alimentelor ca fiind foarte slabă.

Cum apreciezi calitatea generală a alimentelor oferite la școală (gust, aspect, prospețime)?

346 de răspunsuri



„Consideri că meniul oferit respectă principiile unei alimentații sănătoase (varietate, legume, fructe, reducerea zahărului/grăsimilor)?”

Această întrebare a avut drept scop evaluarea percepției elevilor asupra respectării principiilor unei alimentații sănătoase în cadrul meniurilor oferite de instituțiile de învățământ. În urma chestionării elevilor, răspunsurile au fost distribuite după cum urmează:

221 de elevi consideră că meniul respectă principiile unei alimentații sănătoase în totalitate;

93 de elevi apreciază că meniul respectă aceste principii în mare parte;

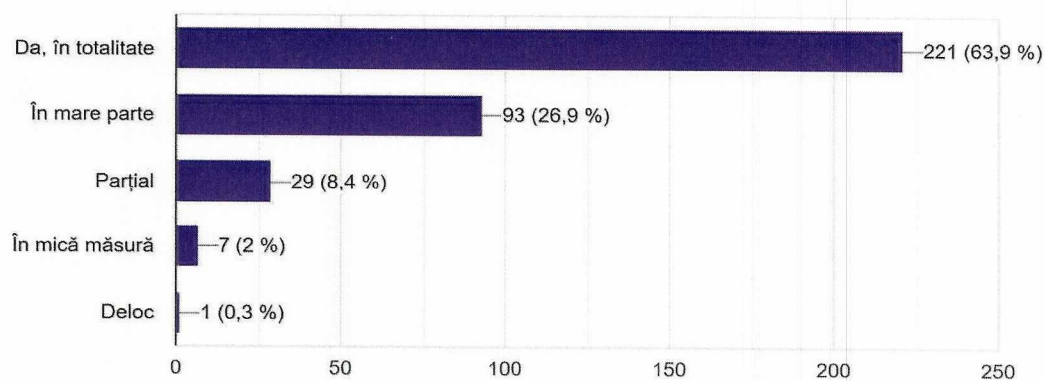
29 de elevi consideră că respectarea este parțială;

7 elevi apreciază că meniul respectă principiile unei alimentații sănătoase în mică măsură;

1 elev a menționat că meniul nu respectă deloc aceste principii.

Consideri că meniul oferit respectă principiile unei alimentații sănătoase (varietate, legume, fructe, reducerea zahărului/ grăsimilor)?

346 de răspunsuri



Rezultatele indică faptul că majoritatea covârșitoare a elevilor (peste 90%) au o percepție pozitivă asupra gradului în care meniurile școlare respectă principiile unei alimentații sănătoase. Totodată, existența unui număr redus de elevi care apreciază respectarea acestor principii ca fiind parțială sau insuficientă subliniază necesitatea ajustării continue a meniurilor, cu accent pe diversificare, creșterea consumului de legume și fructe și reducerea alimentelor cu conținut ridicat de zahăr și grăsimi.

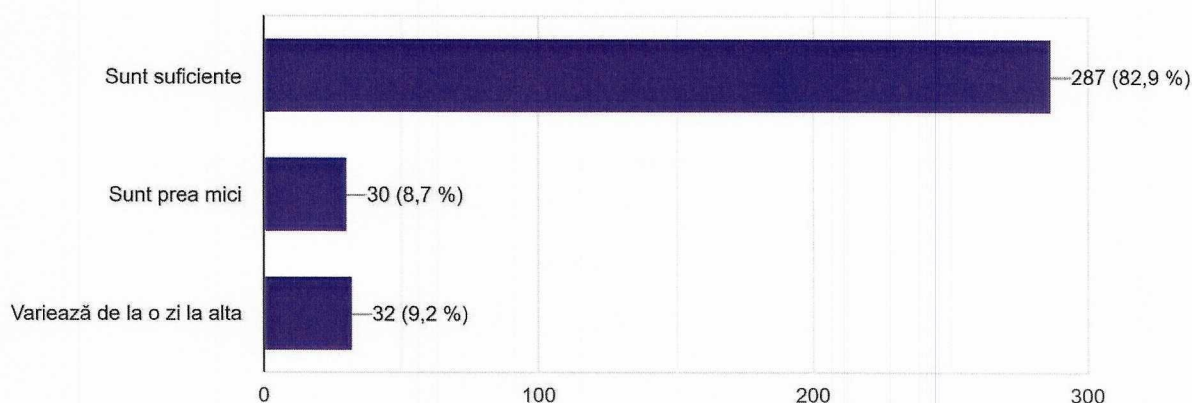
„Cum apreciezi porțiile de mâncare oferite la școală?”

Scopul acestei întrebări a fost evaluarea opiniei elevilor asupra cantității porțiilor oferite în cadrul programului de alimentație școlară. Din totalul 349 de elevi chestionați, răspunsurile au fost următoarele:

- 287 de elevi consideră că porțiile de mâncare sunt suficiente;
- 30 de elevi apreciază că porțiile sunt prea mici;
- 32 de elevi consideră că porțiile variază de la o zi la alta.

Cum apreciezi porțiile de mâncare oferite la școală?

346 de răspunsuri



Aceste date arată că majoritatea covârșitoare a elevilor ($\approx 82\%$) consideră că porțiile sunt adecvate, însă există un procent semnificativ care resimte variații cantitative sau insuficiență, ceea ce poate influența satisfacția elevilor și necesită monitorizare constantă din partea administrației școlare pentru a asigura uniformitatea și consistența porțiilor oferite.

„Care sunt principalele motive pentru care uneori nu consumi masa oferită ?”

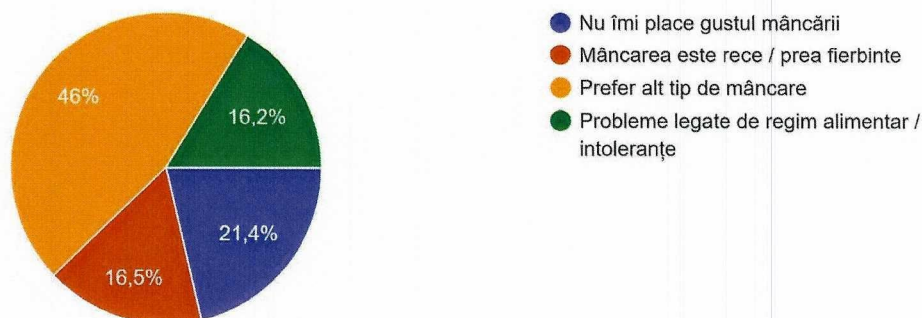
Această întrebare a vizat identificarea motivelor pentru care unii elevi nu participă constant la programul de alimentație școlară, pentru a înțelege factorii care pot influența preferințele și comportamentele alimentare.

Din totalul de **346 de elevi**, răspunsurile au fost distribuite astfel:

- **159 elevi** au declarat că preferă alt tip de mâncare;
- **74 elevi** au menționat că nu le place gustul mâncării;
- **57 elevi** au indicat că mâncarea este rece;
- **56 elevi** au precizat probleme legate de regim alimentar (restricții medicale sau dietetice).

Care sunt principalele motive pentru care uneori nu consumi masa oferită (dacă este cazul)? (Poți selecta mai multe)

346 de răspunsuri



Analiza datelor arată că principalele motive pentru omiterea mesei școlare sunt **preferințele personale și gustul preparatelor**, urmate de aspecte legate de temperatura alimentelor și restricțiile dietetice. Această informație sugerează necesitatea:

- adaptării meniurilor pentru a răspunde diversității preferințelor elevilor,
- menținerii calității și proapețimii alimentelor servite,
- respectării regimurilor speciale pentru elevii cu nevoi alimentare specifice.

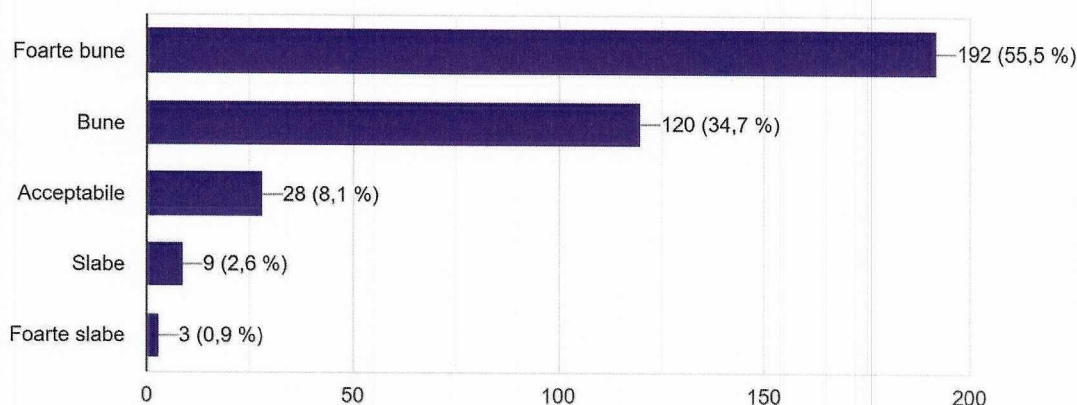
„Cum evaluezi condițiile în care se desfășoară alimentația în școală (curățenie, spațiu, organizare, personal)?”

Această întrebare a avut scopul de a evalua percepția elevilor asupra **condițiilor fizice și organizatorice** în care se desfășoară alimentația școlară. Din totalul **349 de elevi chestionați**, răspunsurile au fost următoarele:

- **192 elevi** au considerat condițiile **foarte bune**;
- **120 elevi** le-au apreciat ca fiind **bune**;
- **28 elevi** le-au evaluat ca **acceptabile**;
- **9 elevi** le-au considerat **slabe**.
- **3 elevi** le-au considerat **foarte slabe**.

Cum evaluezi condițiile în care se desfășoară alimentația în școală (curățenie, spațiu, organizare, personal)? Cum evaluezi condițiile în care se desfășoară... școală (curățenie, spațiu, organizare, personal)?

346 de răspunsuri



Rezultatele indică faptul că majoritatea covârșitoare a elevilor ($\approx 88\%$) apreciază pozitiv condițiile în care se desfășoară alimentația școlară. Totuși, un procent redus de elevi ($\approx 3,4\%$) consideră că există probleme semnificative de organizare, curățenie sau spațiu, ceea ce sugerează necesitatea monitorizării continue și adoptării unor măsuri de îmbunătățire acolo unde este cazul.

Analiza răspunsurilor libere / comentariilor elevilor.

În cadrul întrebării „Dacă ai o întrebare sau dorești să spui ceva”, elevii au furnizat răspunsuri variate, care permit identificarea unor aspecte calitative legate de alimentația școlară. După centralizare, acestea pot fi sintetizate astfel:

- **Preferințe alimentare specifice pentru anumite feluri de mâncare:** Paste cu sos de roșii, ciorbă, zeamă, borș roșu, ciorbă de perișoare, mai multe fructe zilnic, iaurt, biscuiți.
- **Alimente nepreferate:** Peștele este adesea menționat ca aliment neplăcut.
- **Observații privind calitatea sau temperatura alimentelor**
 - Mai mulți elevi au menționat că **mâncarea este rece** sau că porțiile nu corespund așteptărilor.
 - Aceasta confirmă rezultatele întrebărilor anterioare privind temperatura și cantitatea porțiilor.
- **Aprecieri și recunoaștere a efortului de organizare a alimentației, formulând răspunsuri de tipul:**
 - „Sunt mulțumită, apreciez tot ceea ce se face pentru noi”
 - „Mi-a plăcut acest chestionar”
 - „Mulțumim ministerului pentru masa oferită gratuit”
- **Probleme metodologice constatate**
 - Unele răspunsuri sugerează că **chestionarele au fost completate de părinți sau cadre didactice**, nu direct de elevi. (Acest aspect poate influența corectitudinea datelor).

Observații generale și recomandări pe baza răspunsurilor libere

Îmbunătățirea calității și temperaturii alimentelor: Asigurarea că mesele sunt servite calde și că porțiile sunt uniforme.

Corectitudinea aplicării chestionarului: Este important ca răspunsurile să fie colectate **direct de la elevi**, pentru a reflecta cât mai exact percepția acestora asupra alimentației.

Concluzii generale

În ansamblu, procesul de organizare a alimentației elevilor în instituțiile de învățământ din raion este funcțional și se desfășoară, în mare parte, în conformitate cu cerințele normative și sanitar-nutriționale. Existența documentației de bază, dotarea corespunzătoare a blocurilor alimentare și implicarea factorilor responsabili contribuie la asigurarea unui proces alimentar sigur și organizat.

Totodată, analiza efectuată relevă necesitatea:

- **Îmbunătățirii managementului documentelor;**
- **Sporirii transparenței față de elevi și părinți;**
- **Respectării stricte a cerințelor legale** privind verificarea mijloacelor de măsurare și recepționarea produselor autohtone.

Implementarea recomandărilor formulate va contribui la prevenirea neconformităților, evitarea sancțiunilor și la creșterea calității procesului de alimentație a elevilor. Din răspunsurile elevilor, s-a constatat că aceștia preferă să li se ofere mai multe sucuri, însă, conform **Circularii Ministerului Sănătății nr. 09/2670 din 25.08.2025, rămâne restricția privind servirea sucului de fructe în toate instituțiile de învățământ**, aceasta având ca scop protejarea sănătății nutriționale a copiilor.

Se propune ca **Consiliul de administrație** să examineze constatările prezentate, să aprobe recomandările formulate și să dispună monitorizarea periodică a implementării acestora, cu stabilirea responsabililor și a termenelor de realizare, în vederea îmbunătățirii continue a procesului de alimentație a elevilor.