

Tabelul comparativ
la proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățământ
primar și secundar, ciclul I și II, și profesional tehnic, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492/2024

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
248. În instituțiile de învățământ care nu au bloc alimentar propriu, se permite organizarea alimentației elevilor prin sistem catering, cu respectarea următoarelor condiții:	La punctul 248, după cuvintele „care nu au bloc alimentar propriu” se completează cu textul „sau care au bloc alimentar propriu/cantină, dar capacitatea acestora nu permite alimentația tuturor elevilor beneficiari de mic dejun gratuit”, iar după cuvintele „sistem catering”, se completează cu textul „sau cu mâncare la pachet”;	248. În instituțiile de învățământ care nu au bloc alimentar propriu, sau care au bloc alimentar propriu/cantină, dar capacitatea acestora nu permit alimentația tuturor elevilor beneficiari de mic dejun gratuit, se permite organizarea alimentației elevilor prin sistem catering sau cu mâncare la pachet, cu respectarea următoarelor condiții:
248.1. compania de catering care prestează servicii de alimentație trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, atât pentru activitățile de catering, cât și pentru mijlocul de transport concret, în conformitate cu prevederile legislative în domeniu;	la punctul 248.1., după textul „compania de catering” se completează cu cuvântul „instituția”, iar după textul „de alimentație”, se completează cu textul „la pachet”;	248.1. compania de catering, instituția care prestează servicii de alimentație la pachet trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, atât pentru activitățile de catering, cât și pentru mijlocul de transport concret, în conformitate cu prevederile legislative în domeniu;
248.2. meniul zilnic de repartiție se elaborează și se semnează de către lucrătorul medical al instituției de învățământ pe baza meniului-model pe 10 zile,	la punctul 248.2., după textul „meniul zilnic de repartiție” se completează cu textul „și conținutul pachetului alimentar”;	248.2. meniul zilnic de repartiție și conținutul pachetului alimentar se elaborează și se semnează de către lucrătorul medical al instituției de învățământ pe baza meniului-model pe 10

coordonat cu bucatarul-șef și cu conducătorul instituției de învățământ și în colaborare cu un specialist în nutriție din cadrul companiei de catering, după caz, și aprobat de subdiviziunile teritoriale ale ANSP. Meniul zilnic de repartiție va fi însoțit de o listă a ingredientelor, cu indicarea gramajului per porție individuală, în funcție de grupul de vârstă; 248.3. produsele alimentare gata preparate vor fi transportate în recipiente permise de legislație, cu asigurarea temperaturii corespunzătoare pentru produsele alimentare finite; 248.4. amenajarea unui spațiu pentru recepționarea produselor alimentare gata preparate și dotarea acestuia cu utilaje frigorifice, veselă și echipamente pentru spălătorie, asigurând accesul la apă rece și caldă; 248.5. personalul va utiliza echipament special: halat, mănuși de unică folosință și bonetă. Acesta trebuie să dețină dovada		zile, coordonat cu bucatarul-șef și cu conducătorul instituției de învățământ și în colaborare cu un specialist în nutriție din cadrul companiei de catering, după caz, și aprobat de subdiviziunile teritoriale ale ANSP. Meniul zilnic de repartiție va fi însoțit de o listă a ingredientelor, cu indicarea gramajului per porție individuală, în funcție de grupul de vârstă;
	la punctul 248.4., după textul „produselor alimentare gata preparate” se completează cu textul „și a produselor pentru pachetele alimentare”;	248.4. amenajarea unui spațiu pentru recepționarea produselor alimentare gata preparate și a produselor pentru pachetele alimentare și dotarea acestuia cu utilaje frigorifice, veselă și echipamente pentru spălătorie, asigurând accesul la apă rece și caldă;

examenelor medicale, cu mențiuni ce atestă că a fost supus controlului medical și instruirii igienei; 248.6. păstrarea de probe zilnice, în recipiente sterile, în cantități de cel puțin 150 g per produs din toate produsele alimentare, la o temperatură cuprinsă între 1°C și 4°C, timp de 72 de ore, însoțite de meniul zilnic de distribuție în instituția de învățământ și în cadrul companiei de catering; 248.7. compania de catering este responsabilă de efectuarea analizei calitative și cantitative a alimentației copiilor.	La punctul 248.7., după textul „compania de catering” se completează cu textul „și instituția care prestează servicii de alimentație la pachet”. se completează cu un punct nou (o condiție nouă) „248.8. produsele alimentare pentru pachetul alimentar sunt procurate, transportate, recepționate, păstrate și preparate, după caz, în stricță conformitate cu cadrul normativ existent.”	248.7. compania de catering și instituția care prestează servicii de alimentație la pachet este responsabilă de efectuarea analizei calitative și cantitative a alimentației copiilor; 248.8. produsele alimentare pentru pachetul alimentar sunt procurate, transportate, recepționate, păstrate și preparate, după caz, în stricță conformitate cu cadrul normativ existent.
---	--	---

	se completează cu un punct nou: „248¹ Conținutul pachetului alimentar poate fi consumat în sălile de clasă în condițiile prevăzute de ordinul comun al Ministerului Sănătății și Ministerului Educației și Cercetării.”	248¹ Conținutul pachetului alimentar poate fi consumat în sălile de clasă în condițiile prevăzute de ordinul comun al Ministerului Sănătății și Ministerului Educației și Cercetării.
--	---	--