

**MINISTERUL EDUCAȚIEI
AL REPUBLICII MOLDOVA**

Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1
MD-2033 Chișinău
Republica Moldova
tel. 23-33-48, fax: 23-35-15
www.edu.gov.md



**MINISTRY OF EDUCATION
OF THE REPUBLIC OF MOLDOVA**

1, Piața Marii Adunări Naționale
Chișinău, MD-2033
Republic of Moldova
tel. +(373 22) 23-33-48, fax: +(373 22) 23-35-15
www.edu.gov.md

04.12.16 nr. 02/H-8454

La nr.nr.01-04-270 din 24 noiembrie 2016

Guvernul Republicii Moldova

Urmare a indicației Prim - ministrului Republicii Moldova nr. 01-04-270/M.B. din 24 noiembrie 2016, cu referire la verificarea tuturor instituțiilor de învățământ preșcolar, primar și secundar, privitor la calitatea și termenul de valabilitate al produselor alimentare achiziționate de aceste instituții Ministerul Educației comunică.

În perioada 28-30 noiembrie 2016 în toate raioanele s-au constituit grupuri mixte de specialiști ai organelor locale de specialitate în domeniul învățământului, care au verificat 1177 (80,7%) instituții de educație timpurie. Ministerul Educației a verificat 36 instituții de învățământ general din mun. Chișinău.

Constatări:

1. În majoritatea raioanelor produsele alimentare achiziționate în toate instituțiile de învățământ dispun de certificate sanitar-veterinare și de conformitate. Prestatorii, la eliberarea produselor alimentare, prezintă certificate de calitate, de conformitate și de inofensivitate. Certificatele de calitate sunt prezentate la momentul primirii produselor care indică data fabricării, data ambalării, data eliberării și termenul de valabilitate;
2. Produsele alimentare stocate la momentul controlului corespundeau termenului de valabilitate, în conformitate cu certificatele sanitar-veterinare prezente;
3. Comisiile de triere din instituțiile de învățământ sistematic monitorizează valabilitatea produselor alimentare, certificatele de calitate și conformitate pentru fiecare produs alimentar achiziționat. Produsele ușor alterabile sunt păstrate la frigider, cu respectarea condițiilor sanitar-igienice și a regimului termic corespunzător;
4. Toate instituțiile de învățământ general elaborează meniurile, în baza recomandărilor Ministerului Sănătății, de către bucătarul-șef, asistenta medicală,

managerul instituției. Meniurile sunt afișate în fiecare grupă de copii și la bucătărie, pentru ca fiecare părinte să fie informat despre alimentația copilul. În 232 de instituții nu sunt asistente medicale (din cauza salariului mic și volumului mare de lucru), respectiv, meniul se elaborează fără acest specialist;

5. Toate produsele alimentare se recepționează de 2-3 ori pe săptămână, fiind utilizate pe parcursul săptămânii: carnea, peștele, lactatele se utilizează în hrana copiilor în 1-2 zile, unele din produse (crupele, uleiul, zahărul, ceaiul, pelteaua, unele legume) se utilizează pe o perioadă nu mai mare decât 2 săptămâni. Rezerve mari de produse nu se fac;

6. Condițiile sanitare din blocurile alimentare, precum și condițiile pentru păstrarea produselor, corespund cerințelor stabilite;

7. În blocul alimentar lucrează bucătarul-șef, care este unicul responsabil pentru proces, bucătarul, bucătarul auxiliar și spălătorul de vase (în funcție de programul instituției de educație timpurie). La grădinițele mici (de 1 grupă) este o singură persoană. Personalul blocului alimentar trece controlul medical de 2 ori pe an.

Probleme atestate :

1. Încăperile destinate pentru depozitarea produselor congelate urmează să fie supuse reparației în unele instituții de învățământ general din teritoriu;

2. Ambalajul unor produse alimentare nu deține informații despre termenul de valabilitate;

3. Agenții economici nu dispun de transport corespunzător cerințelor sanitaro-igienice;

4. Produsele ușor alterabile - lactatele, carnea, peștele - deseori se aduc cu termenul de valabilitate la limită sau, fără inscripția termenului de valabilitate. S-au atestat cazuri când peștele, carnea congelate s-au livrat cu o cantitate mare de gheață. Cutiile cu pește, carne sunt deschise, condițiile de transportare fiind insalubre;

5. Se furnizează frecvent legume, fructe de calitate inferioară și acestea se recepționează, deoarece managerul instituției are presiune din partea primarului sau a responsabililor organelor locale de specialitate din domeniul învățământului care încheie contractele;

6. Se atestă situații când se livrează alte produse decât cele de pe facturi și certificatele sanitar-veterinare;

7. De regulă, este majorat prețul produselor livrate, comparativ cu contractul;

8. Carnea de pasăre și de vită este cea de import, frecvent la prețuri mai mari decât sunt pe piața autohtonă;

9. Nu se respectă de către furnizori nici condițiile de transportare a produselor alimentare pentru copii, nu întotdeauna transportul este dotat cu frigider, lipsește pașaportul sanitar – veterinar al transportului de produse alimentare ale furnizorilor;
10. În peste 100 de grădinițe nu avem bucătari-șefi/bucătari (din cauza salariilor mici (1040 lei și volumul mare de lucru). Managerul sau alt personal din grădiniță sunt nevoiți să prepare bucate, cu abateri regulamentare. Bucătarii nu sunt implicați în cursuri de perfecționare pentru a fi învățați ce și cum să pregătească pentru copiii mici, respectiv, nu li se mai atribuie grade de calificare;
11. În 232 instituții de educație timpurie lipsesc asistenții medicali, mai ales în grădinițele mici, de 1-2 grupe, în localitățile rurale, de regulă, din cauza salariilor mici, obligațiunilor și responsabilităților multiple (încadrarea pe 0,25 - 0,75 salariu, ceea ce constituie 800-1000 lei);
12. Lipsa specialiștilor-nutriționiști și a tehnologilor pentru prepararea bucatelor pentru copii;
13. În circa 50% din instituții de educație timpurie blocurile alimentare nu sunt reparate de 20-25 ani și, respectiv, nu corespund cerințelor actual. În unele instituții de educație timpurie lipsește ventilarea în spațiul de păstrare a produselor vegetale și acestea se acoperă cu mușgai;
14. Circa 90% din instituții de educație timpurie sunt dotate cu utilaj, inventar de bucătărie și vase de gătit care sunt uzate.

Propuneri:

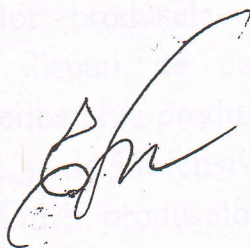
1. Produsele alimentare trebuie să fie însoțite de toate tipurile de certificate;
2. Crearea unei structuri specializate în toate raioanele/municipiile, care ar furniza produse alimentare de calitate în toate instituțiile de învățământ general din republică;
3. Majorarea sumei alocate pe zi pentru alimentarea unui copil/ elev pentru a putea include mai multe fructe și legume proaspete în perioada rece a anului;
4. Supravegherea pieței de către ANSA pentru asigurarea produselor de origine animalieră,
5. Elaborarea unor recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile educaționale;
6. Monitorizarea periodică a securității produselor și respectării normelor sanitare privind alimentația copiilor în instituțiile educaționale de învățământ;
7. Perfectarea legislației cu privire la achizițiile publice a produselor alimentare destinate copiilor, și anume:

- a) a se revădea modalitatea de desfășurare a licitațiilor, punând accent pe calitatea produselor, nu pe cel mai mic preț;
 - b) a se da prioritate produselor autohtone și achiziționarea produselor alimentare direct de la producători, fără intermediar;
 - c) prioritar, să li se acorde celor mai apropiați de localitate furnizori, posibilitatea de a livra produse proaspete, către instituții de educație timpurie;
 - d) a se livra produse din carne refrigerată pentru a putea verifica calitatea lor;
 - e) a se elabora recomandări pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse, inclusiv standarde de calitate privind achiziționarea produselor pentru copii. De exemplu: peștele fără cap, fără oase mărunte, cu cantitate, 700-800 gr.; găină - 1,200-1,600 kg; mere - 100-150gr, etc. (ANSA);
 - f) majorarea sumei pentru procurarea produselor alimentare la încheierea contractelor de mică valoare;
8. Stimularea producătorilor de legume, fructe, cereale, carne, lactate care să deservească numai instituțiile de învățământ și ale căror produse vor fi controlate pe parcursul întregului proces de creștere, prelucrare și livrare;
9. Examinarea problemei alternativelor privind organizarea alimentației copiilor, inclusiv instituirea serviciilor de catering;
10. Asigurarea cu produse a instituțiilor de educație timpurie centralizat, de la un depozit special supus unui control riguros al calității. Deschiderea la nivel teritorial a unui centru de colectare a produselor alimentare unic pentru toate instituțiile preuniversitare din raion/municipiu, care ar facilita monitorizarea calității produselor alimentare achiziționate;
11. Certificarea tuturor produselor alimentare destinate copiilor/elevilor de către ANSA, Ministerul Agriculturii;
12. Alocarea de resurse financiare suplimentare pentru reparații urgente a blocurilor alimentare din instituțiile de educație timpurie din țară (Ministerul Finanțelor, APL);
13. Alocarea de resurse financiare suplimentare pentru dotarea blocurilor alimentare cu utilaj pentru pregătirea diversificată a bucatelor prin coacere, la vapor, fierbere. Asigurarea tuturor depozitelor cu psihometre și termometre pentru păstrarea corectă a produselor alimentare (APL și Ministerul Finanțelor);
14. Revizuirea statelor de personal a instituțiilor de educație timpurie, referitor la asistentele medicale și bucătari. Numărul de personal să se stabilească în funcție de programul de activitate al instituției și numărul de copii (Ministerul Educației și Ministerul Finanțelor);

15. De introdus în statele de personal al organelor locale de specialitate în domeniul învățământului o unitate de tehnolog pe alimentația copiilor și o unitate de medic nutriționist;
16. Instituirea la nivelul unității administrativ-teritoriale a unui grup din specialiști din domeniul sănătății, educației, securității alimentelor, responsabil pentru asigurarea calității alimentației copiilor (APL);
17. Organizarea cursurilor de formare continuă a bucătarilor din instituțiile de educație timpurie, cu atestare ulterioară (Ministerul Educației, Ministerul Sănătății, ANSA, APL);
18. Intensificarea controalelor de calitate a produselor alimentare, destinate instituțiilor de învățământ din partea ANSA, a achizițiilor de produse și servicii alimentare (din partea Agenției Achiziții Publice), a condițiilor sanitar-igienice în care se păstrează și se prepară hrana copiilor (Ministerul Sănătății), conform competențelor ce le revin;
19. Mărirea salariului bucătarilor și a asistentelor medicale din instituții de educație timpurie, cu cel puțin 50% (Ministerul Finanțelor), în scopul motivării acestora.

Ministerul Educației continuă evaluarea instituțiilor de învățământ general privind necesitatea asigurării cu cadre responsabile de organizarea alimentației copiilor/elevilor (bucătari, magazioneri, asistenți medicali), estimarea cheltuielilor, privind reparațiile capitale ale blocurilor alimentare și dotarea acestora cu echipament/utilaj specializat pentru prepararea hranei și păstrarea produselor.

Viceministru



Elena CERNEI

Valentina Găiciuc, 022 23 33 83
Vrânceanu Maria, 022 23 27 85