

Na osnovu odredaba Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj: 50/04), člana 62. stav (3) Zakona o osnovnom odgoju i obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 23/17 i 33/17,30/19,34/20,33/21), te na osnovu odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj:10/24), *na prijedlog direktora škole, nakon konsultacija sa Nastavničkim vijećem, Vijećem roditelja i Vijećem učenika, Školski odbor na sjednici održanoj dana 26.06.2024. godine donosi slijedeća*

**PRAVILA  
ŠKOLSKE ISHRANE  
JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo**

**I OPĆE ODREDBE**

**Član 1.  
(Predmet Pravila školske ishrane)**

Ovim Pravilima se reguliše organizacija ishrane učenika u školi, način evidentiranja školskih obroka, vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima, te način upoznavanja učenika i roditelja sa pravilima školske ishrane.

**Član 2.  
(Posebni segmenti reguliranja )**

Pravila Školske ishrane propisuju posebno:

- a) način pripreme odnosno prijema i posluživanja hrane;
- b) vrijeme isporuke;
- c) šta se radi sa viškom hrane;
- d) naručivanje, otkazivanje i način plaćanja obroka;
- e) evidenciju protokola posebnog režima ishrane;
- f) evidenciju korisnika;
- g) evidenciju izdatih obroka;
- h) plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti.

**Član 3.  
(Upotreba muškog i ženskog roda)**

Odredbe ovih Pravila odnose se podjednako na lica muškog i ženskog pola bez obzira na rod imenice upotrijebljen u tekstu Pravila.

**Član 4.  
(Ciljevi Pravila Školske ishrane)**

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane učenika JU OŠ 'Osman Nuri Hadžić'
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika JU OŠ 'Osman Nuri Hadžić';

- d) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika u cilju sprječavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- e) kontrola kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane i pića;
- f) omogućavanje posebne vrste ishrane učenicima u skladu sa njihovim posebnim režimom ishrane;
- g) uspostavljanje sistema poslovanja sa hranom u školama zasnovan na najboljim preporukama i praksom Evropske unije, oslonjen na kratke prehrambene lance, što veće učesće lokalnih malih farmera i organske hrane, te lokalnih procesora hrane i katering kompanija;
- h) educiranje subjekata koji su obavezni primjenjivati ovaj pravilnik, učenika i roditelja/staratelja (u daljem tekstu: roditelj).

## **II ORGANIZACIJA ISHRANE U ŠKOLI, STANDARDI I PREPORUKE**

### **Član 5.**

#### **(Ishrana učenika)**

- (1) Ishrana učenika u JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava u skladu sa školskim kalendarom.
- (2) U Školi se može organizovati :
  - a) ishrana učenika u produženom boravku
  - b) užina
  - c) topli obrok za sve učenike.
- (3) Ishrana u produženom boravku obuhvata boravku: doručak, ručak i užinu.
- (4) Užina je međuobrok koji se konzumira između glavnih obroka.
- (5) Topli obrok je obrok koji uključuje jela koja su termički obrađena prije konzumiranja kao što su supe, variva, pečeno meso, tjestenina i slično.

### **Član 6.**

#### **(Standardi i preporuke)**

- (1) Pri organizovanju ishrane u JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo utvrđuje se normativ društvene ishrane školske djece i omladine, način vođenja evidencija o primjeni normativa ishrane i sadržaj obrazaca, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu po obrocima, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu za jedan dan, nedjelju i mjesec dana.
- (2) Standardi i preporuke su izraženi u sljedećim tabelama:
  - a) Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane (Tabela 1.);

|                            | <i>Energija i hranjive tvari</i>            | <i>Dob 7-9</i>             | <i>Dob 10-13</i>            | <i>Dob 14 -18</i> |
|----------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>1.</b>                  | <b>Energija (kcal/dan)</b>                  | 1740 Ž<br>1970 M           | 1845 Ž<br>2220 M            | 2110 Ž<br>2755 M  |
| Energija (kJ/dan)          | 7280 Ž<br>8242 M                            | 7719 Ž<br>9288 M           | 8828 Ž<br>11527 M           |                   |
| <b>2.</b>                  | <b>Bjelančevine (% energije/dan)</b>        | 10-15                      | 10- 15                      | 10-15             |
| Bjelančevine (g/dan)       | 43,5-65,3 Ž<br>49,3-73,9 M                  | 46,1-69,2 Ž<br>55,5-83,3 M | 52,8-79,1 Ž<br>68,6-103,3 M |                   |
| <b>3.</b>                  | <b>Masti (% energije/dan)</b>               | 30-35                      | 30-35                       | 25-30             |
| Masti (g/dan)              | 58,0-67,7 Ž<br>65,7-76,6 M                  | 61,5-71,8 Ž<br>74,0-86,3 M | 70,3 Ž<br>91,8 M            |                   |
| <b>4.</b>                  | <b>Zasićene masti (% energije/dan)</b>      | 10                         | 10                          | 10                |
| Zasićene masti (g/dan)     | 19,3 Ž<br>21,9 M                            | 20,5 Ž<br>24,7 M           | 23,4 Ž<br>30,6 M            |                   |
| <b>5.</b>                  | <b>Ugljikohidrati (% energije/dan)</b>      | >50                        | >50                         | >50               |
| Ugljikohidrati (g/dan)     | >217,5 Ž<br>>246,3 M                        | >230,6 Ž<br>>277,5 M       | >263,8 Ž<br>>344,4 M        |                   |
| <b>6.</b>                  | <b>Jednostavni šećeri (% energije/dan)</b>  | <10                        | <10                         | <10               |
| Jednostavni šećeri (g/dan) | <43,5 Ž<br><49,3 M                          | <46,1 Ž<br><55,5 M         | <52,8 Ž<br><68,9 M          |                   |
| <b>7.</b>                  | <b>Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal)</b> | >10                        | >10                         | >10               |
| Vlakna (g/dan)             | >17,4 Ž<br>>19,7 M                          | >18,5 Ž<br>>22,2 M         | >21,1 Ž<br>>27,6 M          |                   |

b) Preporučene vrste hrane i jela po obrocima (Tabela 2.);

| Obrok   | % dnevnih potreba | Preporučene vrste hrane i pića u pojedinim obrocima   |
|---------|-------------------|---|
| Doručak | 20%               | Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, peciva od integralnog brašna, sjemenke, maslac, med, svježe pripremljeni namazi od mahunarki, ribe ili povrća, jaja, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda |
| Ručak   | 35%               | Supe, čorbe, kuhano povrće, variva od povrća, krompira, mahunarki i žitarica sa ili bez mesa, crveno meso, meso peradi, ribe, jaja, salate od svježeg povrća, voće, voda  |
| Užina   | 10%               | Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, peciva od integralnog brašna, sjemenke, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda  |

c) Preporučena učestalost pojedinih vrsta hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 3.);

| Učestalost konzumiranja | Vrste hrane i pića           |
|-------------------------|------------------------------|
| Svaki dan               | Mlijeko i mliječni proizvodi |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Svaki dan                | Crveno meso, meso peradi, jaja, mahunarke, sjemenke (voditi računa o raznovrsnosti) |
| Najmanje 2 puta sedmično | Riba  |
| Svaki dan                | Žitarice, proizvodi od žitarica i/ili krompir                                       |
| Svaki dan                | Voće  |
| Svaki dan                | Povrće  |
| Svaki dan                | Voda  |

d) Preporučene vrste hrane i pića prema metodi semafor u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 4.);

| Kategorija prema semafor metodi | Kategorija hrane i pića                 | Preporučene vrste hrane i pića   |
|---------------------------------|---|--|
| 1.                              | <b>Žitarice i proizvodi od žitarica</b> |  |
| Zeleno                          |   | Hljeb/pecivo/tjestenina od integralnog brašna (cjelovite žitarice)-ječmena, zobena i prosena kaša, riža, heljda, žitne pahuljice, pšenična i kukuruzna krupica i sl.). |
| Crveno                          |   | Krofne, buhtle, lisnata tijesta (paštetice sa sirom, kroasani), bijeli hljeb i peciva, pomfrit   |
| Žuto                            | Krompir <sup>1</sup>                    | Kuhan, pečen<br>Kuhani krompir, pire krompir, krompir u varivu, pečeni krompir   |
| 2.                              | <b>Voće i proizvodi od voća</b>         |  |
| Zeleno                          |   | Sezonsko voće<br>Cjelovito svježe, u kompotu, kao smoothie ili cijeđeni sok, bestilj/prirodni džem bez dodatka šećera<br>Smrzuto voće                                  |
| Crveno                          |   | Konzervisano voće, kandirano voće,   |

<sup>1</sup> Zbog sadržaja ugljikohidrata (najviše škrob) krompir se svrstava u kategoriju žitarica i proizvoda od žitarica

|           |                                     |  |
|-----------|-------------------------------------|--|
|           |                                     | marmelade i džemovi<br>sa dodatkom šećera  |
| <b>3.</b> | <b>Povrće i proizvodi od povrća</b> |  |
| Zeleno    |                                     | Sezonsko povrće<br>Cjelovito svježe, kao<br>salata, fermentisano<br>povrće (turšije),<br>kuhano, pečeno, u<br>varivu<br>Smrznuto povrće                  |
| Crveno    |                                     | Pohovano povrće,<br>prženo u dobokoj<br>masnoći  |
| <b>4.</b> | <b>Mlijeko i mliječni proizvodi</b> |  |
| Zeleno    |                                     | Mlijeko i fermentisani<br>mliječni napici, ne<br>manje od 2,5% m.m.<br>Pavlaka<br>Mliječni namazi<br>Mladi sir<br>Zrnati sir<br>Polutvrđi i tvrdi sirevi |
| <b>5.</b> | <b>Proteinske namirnice</b>         |  |
| Zeleno    | Crveno meso                         | Teletina<br>Kuhano u vodi,<br>pečeno<br>Zasebno ili kao varivo   |
| Žuto      | Crveno meso                         | Junetina, janjetina,<br>svinjetina<br>Kuhano, pečeno<br>Zasebno ili kao varivo   |
| Zeleno    | Meso peradi                         | Puretina, piletina<br>Kuhano u vodi,<br>pečeno<br>Zasebno ili kao varivo   |
| Zeleno    | Ribe                                | Filetirana riba kuhana<br>i pečena<br>Konzervirana riba<br>(sardina, tunjevina,<br>skuša)  |
| Crveno    | Mesne prerađevine                   | Naresci, salame,<br>hrenovke, sudžuka,<br>suho meso  |
| Žuto      | Jaja                                | Kuhano<br>Omlet, kajgana   |

|                   |                            |  |
|-------------------|----------------------------|--|
| Zeleno            | Mahunarke                  | Grah, leća, slanutak, bob, soja<br>Svježe pripremljeni namazi od mahunarki, variva od mahunarki, supe, čorbe |
| Žuto              | Orašasto voće <sup>2</sup> | Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (bundeve, susama, lana, suncokreta, maka i sl.)  |
| <b>6. Masnoće</b> |                            |  |
| Zeleno            |                            | Masnoće biljnog porijekla- ulja<br>Maslinovo ulje, repičino ulje, bundevino ulje, suncokretovo ulje          |
| Žuto              |                            | Masnoće animalnog porijekla- masti<br>Puter, biljna mast   |
| Crveno            |                            | Kozja mast, svinjska mast, guščja mast   |
| Crveno            |                            | Margarin   |

e) Objašnjenje „Semafor“ metode za pravilan odabir hrane i pića (Tabela 5.)

| Kategorija  | Nepohodno organizmu | Hranjivost    | Energija                            | Zasićene masnoće | Šećer                       | So                          | Vlakna        |
|---|---------------------|---------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|
| Crvena<br>Stani i razmisli, ne preporučuje se jesti | Nije                | Nema          | Visoko energetska hrana i piće      | Sadrži           | Sadrži u velikim količinama | Sadrži u velikim količinama | Ne sadrži     |
| Žuta<br>Umjereno jesti, konzumirati sa oprezom      | Nije                | Ovisi o vrsti | Dovodi do dodatnog unosa energetske | Može sadržavati  | Sadrži kao dodatni šećer    | Sadrži u većim količinama   | Ovisi o vrsti |

<sup>2</sup> Orašasto voće se ne preporučuje u kolektivnoj ishrani zbog velike koncentracije alergena i potencijalne mogućnosti križne kontaminacije. Učenici koji nisu alergični ovu vrstu hrane trebaju konzumirati u obroku kod kuće

|                                       |       |     |                               |           |           |           |                             |
|---------------------------------------|-------|-----|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------------|
|                                       |       |     | vrijednosti                   |           |           |           |                             |
| Zelena Slobodno jesti, preporučuje se | Jeste | Ima | Nisko energetska hrana i piće | Ne sadrži | Ne sadrži | Ne sadrži | Sadrži u velikim količinama |

**NAPOMENA:** Namirnice su podijeljene na osnovu metode „Semafor“ koju preporučuje i Centar za kontrolu i prevenciju bolesti (CDC) na tri kategorije:

- Crvena: izbjegavati - ne treba biti sadržano u jelovniku
- Žuta: umjereno jesti, konzumirati sa oprezom
- Zelena: slobodno jesti, preporučuje se što više

### **Član 7. (Jelovnik)**

- (1) Standardi i preporuke iz tabela iz člana 6.ovih Pravila čine osnov za utvrđivanje prijedloga jelovnika koji usvaja ministar za osnovni odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo a na prijedlog Komisije za utvrđivanje prijedloga jelovnika za osnovne i srednje škole.
- (2) Prijedlog jelovnika utvrđuje se najkasnije 15 dana prije početka školske godine i to sezonski jelovnik za prvo polugodište i sezonski jelovnik za drugo polugodište.
- (3) U školi nije dozvoljena prodaja hrane i pića koji nisu utvrđeni jelovnikom.
- (4) U školi nije dozvoljeno postavljanje prodajnih automata za distribuciju visokoenergetske hrane i pića niti navedeni smiju biti predmet prodaje učenicima na bilo koji drugi način.
- (5) Škola dužna poštivati ograničenja i zabrane propisane odredbama Pravilnika o ishranu učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.

### **Član 8. (Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)**

Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo su sljedeći:

- a) da je užina nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa Standardima i preporukama iz člana 5.ovih Pravila,
- b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
- c) da su usklađena sa jelovnikom iz člana 6. ovih Pravila,
- d) da je zdravstveno ispravna i ispunjava sve uslove kvaliteta koje propisuje Zakon o hrani;
- e) da je razuman odnos i omjer između kvalitete i cijene;
- f) zadovoljstvo korisnika.

### **Član 9. (Način organizacije školske kuhinje/kantine)**

- (1) Školsku ishranu organizira JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo.

- angažovanjem ponuđača koji se bavi pripremanjem obroka u školskoj kuhinji, poštujući propise o sigurnosti hrane i kvaliteti hrane u skladu sa Pravilnikom o ishrani.

**Član 10.**  
**(Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom)**

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:
  - a) da u svom poslovanju osigura nesmetanu provedbu svih propisa o hrani;
  - b) da kantine ili kuhinje u kojima se priprema hrana moraju biti opremljene po odredbama Pravilnika o higijeni hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 4/13);
  - c) da nabavlja sirovine, obavlja pripremu školskog obroka i užine, dostavlja školske obrok i užinu, vrši serviranje školskih obroka i užine uz uspostavljanje, implementiranje i održavanje svih procedura baziranih na HACCP sistemu.
  - d) da imaju uspostavljenu HACCP dokumentaciju koju su obavezni redovno voditi
  - e) da isporuči proizvod koji su potpuno odgovarajuće i propisno deklarirani u skladu sa odredbama Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 68/13). Osoblje koje dolazi u kontakt sa hranom dužno je održavati sanitarno-higijenske uvjete propisane zakonom.
- (2) Škola koja iznajmljuje prostor subjektu u poslovanju s hranom dužna je ugovorom o zakupu prostora predvidjeti obavezu primjene uslova iz stava (1) ovog člana.
- (3) Subjekt u poslovanju s hranom iz stava (2) ovog člana dužan poštivati odredbe ovih Pravila i Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo u potpunosti.

**Član 11.**  
**( Priprema školske ishrane)**

- (1) Obroci i užine pripremaju se u skladu sa standardima higijene i kvalitete prehrambenih proizvoda te u skladu sa jelovnikom iz člana 7. ovih Pravila a uz potpuno poštivanje standarda i preporuka iz člana 6.ovih Pravila te odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.
- (2) Nutritivna i energetska vrijednost obroka prilagođena je nutritivnim potrebama učenika, uzimajući u obzir smjernice stručnjaka za ishranu.

**Član 12.**  
**(Početak radnog vremena školske kuhinje, prijem i posluživanje hrane)**

- (1)Radno vrijeme školske kuhinje/kantine počinje **najmanje sat vremena prije početka prve smjene od 7 sati do 16:30 sati.**
- (2) Raspored obroka prilagođen je rasporedu školskih smjena, uzimajući u obzir početak velikog odmora za predmetnu i razrednu nastavu.
- (3)Hrana se poslužuje u čistim i adekvatno opremljenim prostorijama za pripremu i distribuciju hrane.
- (4)Prilikom posluživanja hrane, osoblje kuhinje poštuje higijenske standarde i pravila posluživanja.

**Član 13.**

### **(Posluživanje toplog obroka)**

(1) Posluživanje toplog obroka vršit će u skladu sa radom produženog boravka.

### **Član 14.**

#### **(Naručivanje, otkazivanje obroka)**

- (1) Prijavu za ishranu učenika podnosi roditelj/staratelj.
- (2) Roditelji/staratelji su dužni unaprijed naručiti obroke, početkom školske godine, najkasnije do 10. septembra, a u izuzetnim slučajevima prijava se može podnijeti do 25. dana u mjesecu za naredni mjesec.
- (2) Prijava za školsku ishranu podnosi se u pisanom obliku i čuva se do kraja školske godine za koju je predata.
- (3) Prijava se otkazuje pisanim putem, najkasnije 10 (deset) radnih dana prije planiranog prestanka korištenja kako bi se izbjeglo nepotrebno bacanje hrane i organiziralo poslovanje školske kuhinje.
- (4) Prijave obroka mogu se obavljati putem online platforme, na posebnom obrascu koji je u prilogu Pravila školske ishrane.

### **Član 15.**

#### **(Način plaćanja)**

- (1) Način plaćanja školskih obroka određuje škola i može uključivati sljedeće opcije:
  - a) Plaćanje unaprijed za određeni period putem bankovne uplate ili drugih elektroničkih metoda plaćanja na žiro račun Trezora,
  - b) Plaćanje na licu mjesta prilikom preuzimanja obroka, uz korištenje gotovine ili drugih propisanih sredstava plaćanja direktno dobavljaču.
- (2) Sredstva za ishranu u produženom boravku uplaćuju roditelji i finansijeri/sufinansijeri direktno na žiro račun Trezora, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec.
- (3) Škola će osigurati transparentnost i pravovremeno informiranje roditelja/staratelja/učenika o postupku naručivanja, otkazivanja i plaćanja obroka, uključujući propisane rokove i modalitete plaćanja.
- (4) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka.
- (5) Subjekt u poslovanju s hranom preko kojeg škola organizira rad školske kuhinje/kantine dužan koji biti registriran u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.
- (6) U slučaju neplaćanja obroka prema propisanom roku, škola zadržava pravo poduzeti odgovarajuće korake kako bi osigurala naplatu potraživanja i održavanje kontinuiteta pružanja usluge prehrane učenicima.

### **Član 16.**

#### **(Užine učenika u stanju socijalne potrebe)**

- (1) Škola provodi podjelu užina, finansiranih od strane finansijera/sufinansijera kroz isporuku užina za socijalno-ugrožene učenike, a na osnovu Odluke finansijera ili sufinansijera ili nakon provedenog postupka javne nabavke užina koji provodi Škola ili finansijer/sufinansijer.
- (2) Razrednici dostavljaju spiskove učenika koji se nalaze u stanju socijalne potrebe socijalnom radniku, ili drugom licu koje odredi direktor škole ukoliko škola nema socijalnog radnika koji u saradnji sa imenovanima, procjenjuje koji učenici imaju prioritet u osiguranju besplatne užine.

(3) Učenicima škole se može obezbijediti besplatna užina kroz uplaćivanje sredstava od strane Udruženja ili fizičkih lica ukoliko se isti Školi ponude.

(4) Ukoliko postoje finansijske mogućnosti odnosno zainteresirani finansijeri/sufinansijeri učenicima u stanju socijalne potrebe se obezbjeđuje distribucija toplog obroka umjesto užine ili uz užinu predviđenu stavom 1. ovih Pravila.

### **III-VOĐENJE EVIDENCIJA, POSEBAN REŽIM ISHRANE, EDUKACIJA, POSTUPANJE SA VIŠKOM HRANE**

#### **Član 17.**

##### **(Način vođenja evidencije školskih obroka)**

(1) Škola vodi i sačinjava evidenciju o učenicima koji će koristiti školski obrok na način da: razrednik učestvuje u organizaciji i provedbi ishrane učenika, te sastavlja popis učenika korisnika obroka.

(2) Podnošenjem prijave za školsku ishranu nastupa dužnost učenika odnosno roditelja da će:

- a) poštovati pravila školske ishrane;
- b) pravovremeno plaćati školski obrok
- c) pravovremeno odjaviti školski obrok;
- d) plaćati školi nepravovremeno odjavljene školske obroke.

#### **Član 18.**

##### **(Evidencija korisnika školskih obroka)**

(1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o korisnicima školskih obroka kako bi se osigurala pravilna priprema, posluživanje i praćenje potrošnje hrane u školskoj kuhinji/kantini.

(2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom korisniku školskih obroka:

- a) ime i prezime učenika.
- b) razred i odjeljenje učenika.
- c) informacije o posebnim prehrambenim potrebama ili ograničenjima učenika, ako su dostupne.
- d) narudžbe obroka (uključujući vrstu obroka i eventualne dodatke ili napomene).
- e) datum i vrijeme svake narudžbe obroka.
- f) informacije o eventualnim promjenama u narudžbama obroka ili izostancima u konzumiranju hrane.

(3) Evidencija će se ažurirati redovno na temelju unesenih narudžbi obroka i promjena u prehrambenim potrebama korisnika.

(4) Kuhinjsko osoblje i nadležno osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije korisnika školskih obroka. Nadležno osoblje škole za obroke poslužene u produženom boravku su radnici iz produženog boravka.

(5) Evidencija će biti dostupna kuhinjskom osoblju kako bi se osiguralo pravilno planiranje količina hrane i izbjeglo nepotrebno gubljenje hrane.

(6) Podaci o korisnicima školskih obroka čuvat će se na sigurnom mjestu uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti ličnih informacija.

(7) Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te kako bi se osigurala pravilna ishrana svih korisnika školskih obroka.

#### **Član 19.**

### **(Evidencija izdatih obroka)**

- (1)** Škola će voditi detaljnu evidenciju o izdatim obrocima kako bi se osiguralo praćenje potrošnje hrane i osigurala pravilna distribucija obroka učenicima.
- (2)** Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom izdatom obroku:
  - a) datum izdavanja obroka.
  - b) vrsta obroka (doručak, ručak, užina).
  - c) količina izdane hrane.
- (3)** Evidencija će se ažurirati svakodnevno na temelju izdatih obroka u školskoj kuhinji/kantini i konzumacije hrane od strane učenika.
- (4)** Kuhinjsko osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije izdatih obroka.
- (5)** Evidencija će biti dostupna nadležnom osoblju škole kako bi se omogućilo praćenje potrošnje hrane, identifikacija trendova i planiranje budućih obroka.
- (6)** Podaci o izdatim obrocima čuvat će se na sigurnom mjestu uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti ličnih informacija.
- (7)** Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te kako bi se osigurala pravilna distribucija i potrošnja hrane u školi.

### **Član 20.**

#### **( Posebni režim ishrane)**

- (1)** Učenicima s posebnim režimom ishrane omogućava se organizacija ishrane u skladu s njihovim posebnim režimom, uz prethodnu najavu i dogovor s roditeljima/starateljima.
- (2)** Učenici s posebnim režimom ishrane imaju pravo na individualiziran pristup prehrani u školi kako bi se osiguralo njihovo zdravlje, dobrobit i optimalan razvoj.
- (3)** Škola će uspostaviti postupke i smjernice za identifikaciju, praćenje i obradu potreba učenika s posebnim režimom ishrane, u skladu s relevantnim propisima i smjernicama stručnjaka za prehranu.
- (4)** Roditelji/staratelji učenika s posebnim režimom ishrane dužni su pružiti relevantne informacije školi o dijetetskim ograničenjima, alergijama, medicinskim stanjima ili drugim specifičnim potrebama svog djeteta u vezi s prehranom. Roditelji/staratelj dužan dostaviti odgovarajuću medicinsku dokumentaciju od strane ordinirajućeg liječnika -specijaliste.
- (5)** Na temelju prikupljenih informacija, u izradi jelovnika za učenike s posebnim režimom ishrane sudjeluje stručna osoba koja se bavi ishranom, ordinirajući ljekar i nutricionista kako bi osigurala odgovarajuća priprema i posluživanje hrane za učenike.-
- (6)** Kuhinjsko osoblje obavezno je pridržavati se specifičnih dijetetskih zahtjeva i ograničenja za svakog pojedinog učenika s posebnim režimom ishrane te osigurati da se hrana priprema i poslužuje na siguran i higijenski ispravan način.
- (7)** Nastavno i drugo osoblje škole dužni su biti informirani o posebnim prehranbenim potrebama učenika s posebnim režimom ishrane te pružiti podršku i pomoć kako bi se osiguralo njihovo pravilno sudjelovanje u školskim aktivnostima.
- (8)** Škola će redovno provjeravati i ocjenjivati učinkovitost i usklađenost s posebnim režimom ishrane za učenike, te prema potrebi prilagođavati postupke i pristupe kako bi se osigurala njihova dobrobit i sigurnost.
- (9)** Svi aspekti postupanja s učenicima s posebnim režimom ishrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s važećim zakonskim i regulatornim zahtjevima te će se osigurati poštivanje njihovih prava na privatnost i povjerljivost zdravstvenih informacija.

## **Član 21.** **(Evidencija protokola posebnog režima ishrane)**

- (1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o učenicima koji zahtijevaju poseban režim ishrane zbog medicinskih, alergijskih ili drugih opravdanih razloga, kako bi se osigurala pravilna priprema i posluživanje hrane u skladu s njihovim potrebama.
- (2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom učeniku s posebnim režimom ishrane:
  - a) ime, prezime i razred učenika.
  - b) razlog zahtjeva za posebnim režimom ishrane (npr. alergije, intolerancije, medicinska stanja).
  - c) specifični zahtjevi i ograničenja u vezi s prehranom učenika.
  - d) preporuke liječnika ili nutricioniste
  - e) datum početka posebnog režima ishrane i eventualne promjene u prehranbenim potrebama učenika.
  - f) pisanu saglasnost roditelja/staratelja da pristaje na evidenciju protokola posebnog režima ishrane, te da će ista biti dostupna i biti dostupna kuhinjskom osoblju, zdravstvenim radnicima, nastavnicima i asistentima ukoliko ga učenik ima i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za pripremu, posluživanje i nadzor prehrane učenika.
- (3) Evidencija će biti dostupna kuhinjskom osoblju, zdravstvenim radnicima, učiteljima i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za pripremu, posluživanje i nadzor prehrane učenika uz saglasnost roditelja /staratelja.
- (4) Svaka promjena u prehranbenim potrebama učenika bit će odmah zabilježena i ažurirana u evidenciji kako bi se osiguralo pravilno postupanje s njihovom prehranom.
- (5) Evidencija će se čuvati na sigurnom mjestu uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti medicinskih informacija.
- (6) Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te kako bi se osiguralo pravilno postupanje s učenicima u skladu s njihovim posebnim prehranbenim potrebama.

## **Član 22.** **(Postupanje s viškom hrane)**

- (1) U slučaju da se nakon posluživanja obroka ili užine u školi pojavi višak hrane, školsko osoblje dužno je postupiti u skladu s principima smanjenja otpada hrane i očuvanja resursa.
- (2) Višak hrane može se koristiti na sljedeće načine:
  - a) hrana koja je još uvijek upotrebljiva može se ponuditi učenicima ili osoblju koji žele dodatni obrok ili užinu, lokalnim dobrotvornim organizacijama ili socijalnim ustanovama uz obavezu zaključivanja Sporazuma o suradnji koji će obuhvatati aspekt osiguranja higijensko epidemiološke ispravnosti hrane. Prilikom predavanja viška hrane utvrđuje se obaveza preuzimatelja da u potpunosti osigura ispravnost hrane koju dalje distribuira korisnicima.
  - b) hrana koja nije pogodna za ljudsku upotrebu može se iskoristiti kao hrana za životinje ili za kompostiranje.
- (3) Škola će uspostaviti postupke za sigurno i odgovorno postupanje s viškom hrane, u skladu s relevantnim zakonodavstvom i higijenskim standardima koje moraju uključivati sljedeće korake:
  - a) Redovno praćenje količine hrane koja se priprema i poslužuje kako bi se identificirali potencijalni viškovi.

- b) Provjera sigurnosti hrane prema relevantnim higijenskim standardima i propisima.
  - c) Planiranje alternativnih načina korištenja viška hrane, uključujući redistribuciju, donaciju ili recikliranje.
- (4) Škola je dužna surađivati s lokalnim zajednicama, dobrotvornim organizacijama i drugim relevantnim dionicima kako bi se osiguralo da višak hrane bude iskorišten na najbolji mogući način.
- (5) Redovno će se provjeravati učinkovitost postupaka za upravljanje viškom hrane te će se prema potrebi prilagođavati radi optimizacije rezultata i smanjenja otpada.

### **Član 23.** **(Postupanje s nepreuzetim obrocima)**

- (1) U slučaju da učenik ne preuzme užinu koja je adekvatno zapakovana i čiji rok trajanja to dozvoljava ( a škola ima kapacitet da osigura adekvatno čuvanje nepreuzetog obroka prema propisanoj specifikaciji datoj na amlabaži zapakovanog obroka) ista se može preuzeti najkasnije jedan dan nakon što je trebala biti preuzeta.
- (2) U slučaju da se užina ne preuzme u skladu sa stavom 1 . ovog člana odnosno u slučaju kada užina nije adekvatno zapakovana odnosno škola ne može osigurati adekvatno čuvanje, škola će tu užinu besplatno ustupiti drugim učenicima na način predviđen članom 22. ovih Pravila.
- (3) Topli obrok i obrok iz produženog boravka se preuzima na onaj dan kada je naručen i ukoliko se ne preuzme istog dana postupit će se prema članu 22. ovih Pravila.
- (4) U slučaju da se naručen topli obrok ne preuzme u toku dana (a nije blagovremeno objavljen) škola postupa na način predviđen članom 22. ovih Pravila.

### **Član 24.** **( Edukacija subjekata)**

- (1) Redovno se organiziraju edukativne aktivnosti za osoblje kuhinje/kantine, učenike i roditelje/staratelje/usvojitelje o pravilima ishrane, važnosti zdrave prehrane i higijenskim standardima.
- (2) Škola je dužna:
  - a) provoditi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane učenika.
  - b) kontinuirano i planski provoditi edukaciju učenika o pravilnim prehranbenim navikama.
  - c) organizovati edukaciju roditelja, kroz roditeljske sastanke, o principima pravilne ishrane njihove djece.
- (3) Edukaciju u osnovnim o zdravoj i pravilnoj prehrani (kurseve, predavanja, radionice i pripreme edukativnih materijala za škole) mogu provoditi lica odgovarajuće stručne spreme i to:
  - a) univerzitetski educiran nutricionista;
  - b) univerzitetski educiran zdravstveni radnik;
  - c) endokrinolog – dijabetolog;
  - d) nastavnik za učenike u školi u kojoj radi.
- (4) Škola je posebno dužna redovno educirati osoblje koje je u direktnom kontaktu sa hranom i osoblje koje prati rad kuhinje/kantine, učestvuje u proceduri nabavke hrane te provoditi druge zakonom i podzakonskim aktima propisane korake a u cilju osiguranja kontrole ispravnosti postupanja sa hranom u školskom objektu.

## **III UNUTRAŠNJE PRAĆENJE, PLAN KONTROLE I NADZOR**

## Član 25.

### (Unutrašnje praćenje)

- (1) Škola u toku školske godine provjerava stepen zadovoljstva učenika i roditelja školskom ishranom i aktivnostima sa kojima škola potiče pravilnu ishranu i kulturu ishrane, provođenjem ankete.
- (2) Škola je dužna anketu iz stava (1) ovog člana provesti dva puta godišnje na kraju prvog i drugog polugodišta.
- (3) Škola je dužna napraviti analizu ankete i u izvještaju dostaviti Ministarstvu za odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo
- (4) Prijedlog ankete iz stava (1) ovog člana Ministarstvo za odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo dostavlja školama na početku školske godine.

## Član 26.

### (Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane)

- (1) Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane i pića u školskoj kuhinji/ kantini se vrši redovno u skladu sa propisima.
- (2) U slučaju bilo kakvih nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, poduzimaju se odgovarajuće mjere kako bi se osigurala zdravstvena ispravnost hrane.
- (3) U slučaju utvrđivanja nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, osoblje kuhinje/kantine odmah će obavijestiti nadležnu osobu koja je odgovorna za hranu u školi, kao i nadležne zdravstvene institucije.
- (4) Nadležna osoba će odmah provesti istragu kako bi identificirala uzrok problema i poduzela odgovarajuće korake za rješavanje situacije.
- (5) Hrana koja se smatra neispravnom bit će povučena iz upotrebe i adekvatno zbrinuta.
- (6) Obavijest o problemu s kvalitetom hrane bit će javno objavljena u školi, uz informacije o poduzetim mjerama i preporukama za učenike i osoblje.
- (7) Nadležna osoba će provesti dodatne mjere kontrole kako bi se osiguralo da se slični problemi ne ponove u budućnosti, uključujući reviziju postupaka pripreme i posluživanja hrane te po potrebi obuku osoblja.
- (8) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole utvrđene ovim Pravilima.

## Član 27.

### (Unutrašnji nadzor)

- (1) Škola ima pravo i obavezu kontrole nad distribucijom hrane i u tu svrhu ugovorom o izdavanju u zakup školskog prostora /kantine odnosno ugovorom o nabavci obroka (ukoliko škola ne izdaje kantine) obavezno se utvrđuje pravo i obaveza praćenja primjene odredbi ovih Pravila i Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.
- (2) Škola je dužna provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica čije se usluge dostavljanja gotovih obroka koriste odnosno kojem je izdata u zakup školska kuhinja/ kantina.

(2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti posebno u vezi sa članom 6, 7. i 8. ovih Pravila direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti u roku ne dužem od 3 radna dana.

(3) Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone, škola može ugovor jednostrano raskinuti.

(4) U slučaju sumnje na nepravilnost u procesu pripreme i distribucije hrane škola može zahtijevati provođenje inspekcijskog nadzora.

(5) U slučaju utvrđenih nepravilnosti vezanih za kvalitet i sigurnost hrane direktor je dužan reagovati odmah (pravljjenjem zapisnika, obavještanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

## **Član 28.**

### **(Pravo pristupa)**

(1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuhara/servirke:

- a) ovlaštenom osoblju škole koje je zaduženo za organizaciju školske ishrane a koje određuje direktor škole;
- b) sanitarnim inspektorima i inspektorima za hranu kada vrše kontrolu rada;
- c) radnicima ovlaštenih akreditovanih laboratorija;
- d) i drugim licima uz prethodnu potpisanu izjavu.

(2) Neovlaštenim licima nije dozvoljen boravak u kuhinji/ kantini.

(3) Za boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji/ kantini odgovoran je direktor škole.

## **Član 29.**

### **( Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti)**

(1) Škola će uspostaviti detaljan plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane kako bi se osiguralo da se obroci pripremaju i poslužuju u skladu s higijenskim standardima i propisima.

(2) Plan će obuhvatiti sljedeće ključne elemente kontrole:

a) Redovnu provjeru higijenskih uvjeta u kuhinji, skladištima hrane i prostorijama za pripremu/distribuciju obroka.

b) Provjeru kvalitete sirovina i namirnica prije pripreme obroka.

c) Praćenje temperature skladištenja hrane kako bi se osiguralo da se hrana čuva na odgovarajućoj temperaturi.

d) Redovnu provjeru sanitarnih uvjeta i čistoće opreme za pripremu hrane.

e) Praćenje postupaka pripreme hrane kako bi se osiguralo da se hrana priprema na siguran i higijenski ispravan način.

f) Provjeru zdravstvene ispravnosti hrane putem uzorkovanja i analize uzoraka hrane koje provodi.

(3) Nadležno osoblje zaduženo za provedbu kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane dužno se educirati o relevantnim propisima i procedurama te će redovito provoditi planirane aktivnosti kontrole.

(4) Rezultati kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s utvrđenim postupcima i smjernicama.

(5) U slučaju identifikacije nedostataka ili problema s kvalitetom ili zdravstvenom ispravnošću hrane, poduzet će se odgovarajuće mjere za ispravljanje situacije i sprječavanje ponovnog pojavljivanja problema.

(6) Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane redovito će se pregledavati i ažurirati kako bi se osigurala njegova učinkovitost i usklađenost s najnovijim standardima i propisima.

(7) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole utvrđene ovim Pravilima.

(8) Kontrola i stručno praćenje primjene ovih Pravila školske ishrane i smjernica, a u skladu sa Pravilnikom o ishrani u

čenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), vrši se i na inicijativu Ministarstva za odgoj i obrazovanje.

### **Član 30.**

#### **(Način upoznavanja sa Pravilima školske ishrane)**

(1) JU OŠ "Osman Nuri Hadžić" Sarajevo upoznaje učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama, najkasnije do 15.septembra, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih sastanaka i informacija.

(2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane su javno oglašena na vidnom mjestu u školi i službenoj web stranici Škole, te učenici, roditelji i radnici škole imaju nesporno pravo uvida u iste tokom cijele godine.

## **IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Član 31.**

#### **(Izmjene i dopune Pravila Školske ishrane)**

(1) Izmjene i dopune ovih Pravila vrše se na način i po postupku njihovog donošenja.

(2) Pravila školske ishrane nakon razmatranja Vijeća učenika, Vijeća roditelja i Nastavničkog vijeća, usvaja Školski odbor.

### Član 32.

#### (Stupanje na snagu)

(1) Pravila stupaju na snagu danom konačnog usvajanja na sjednici Školskog odbora i objavljuju se na oglasnoj ploči škole, a primjenjuju se od 01.09.2024. godine.

**Djelovodni broj:**

**Datum:**

#### ***PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:***

Vijeća učenika, održanog dana: \_\_\_\_\_,  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

Vijeća roditelja, održanog dana: \_\_\_\_\_,  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

Nastavničkog vijeća, održanog dana: \_\_\_\_\_,  
(datum održavanja sjednice)(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana \_\_\_\_\_,  
(datum održavanja sjednice)

\_\_\_\_\_  
(potpis predsjedavajućeg Školskog odbora)