

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 odredaba 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 09.08.2024. godine donosi slijedeća*

**PRAVILA  
ŠKOLSKE ISHRANE  
JU OŠ "ALEKSA ŠANTIĆ" Sarajevo**

**I OPĆE ODREDBE**

**Član 1.**

**(Predmet Pravila školske ishrane)**

Ovim Pravilima se reguliše 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.**

**(Primjena Pravila )**

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 'Aleksa Šantić', Sarajevo;

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

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

			vrijednos ti				
Zelena Slobodno jesti, preporučuje se	Jeste	Ima	Nisko energets ka hrana i piće	Ne sadrži	Ne sadrži	Ne sadrži	Sadrži u velikim količinam a

**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. 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 "Aleksa Šantić" Sarajevo su sljedeći:

- a) da je užina nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa Standardima i preporukama iz člana 6.ovih Pravila,
- b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
- c) da su usklađena sa jelovnikom iz člana 7. 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 "Aleksa Šantić" Sarajevo korištenjem usluga ponuđača koji se bave proizvodnjom i distribucijom obroka na način da se usluga vrši dostavljanjem gotovih obroka u školu pri čemu ponuđač obezbjeđuje svoje educirano osoblje koje u prostorijama škole servira hranu

- Za drugu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do 13:00 sati kako bi se osiguralo da obroci budu spremni za posluživanje prije početka nastave.

(2) Dobavljač hrane dužan je osigurati da isporučena hrana bude svježja, kvalitetna i zdravstveno ispravna, te da odgovara prehrambenim standardima propisanim ovim pravilnikom.

(3) Ukoliko se dogode kašnjenja ili nedostaci u isporuci hrane, dobavljač je dužan odmah obavijestiti školu i pružiti dodatne informacije o razlozima kašnjenja i planovima za rješavanje situacije.

(4) U slučaju ponovljenih problema s kašnjenjem ili nedostacima u isporuci hrane, škola zadržava pravo poduzeti odgovarajuće korake kako bi osigurala kontinuitet ishrane učenika, uključujući mogućnost promjene dobavljača hrane.

#### **Član 14.**

##### **(Posluživanje hrane)**

(1) Hrana se poslužuje u čistim i adekvatno opremljenim prostorijama za pripremu i distribuciju hrane.

(2) Prilikom posluživanja hrane, osoblje kuhinje poštuje higijenske standarde i pravila posluživanja.

#### **Član 15.**

##### **(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 16.**

##### **(Način plaćanja obroka)**

(1) Način plaćanja obroka određuje škola i može uključivati sljedeće opcije:

a) Plaćanje unaprijed za određeni period putem bankovne uplate ili drugih elektroničkih metoda plaćanja.

b) Plaćanje na licu mjesta prilikom preuzimanja obroka, uz korištenje gotovine ili drugih propisanih sredstava plaćanja.

(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.

- (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 .
- (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 prehrambenim 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 20.**

### **(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 prehrambenim 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 prehrambenim 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 prehrambenim potrebama.

(1) Redovno se organiziraju edukativne aktivnosti za osoblje kuhinje, 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 prehrambenim 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, 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.

## Član 24.

### (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 25.

(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 28.**

#### **(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 kantinu) 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 inspeksijskog nadzora.

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

### **Član 29.**

#### **(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 30.**

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



**Član 33.**

**(Stupanje na snagu)**

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

**Djelovodni broj:03.2-1102/24**

**Datum: 09.08.2024. godine**

***PRAVILA SU RAZMATRANA na sljedećim tijelima:***

Vijeća učenika, održanog dana: \_\_\_\_\_, 09.08.2024.  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

Vijeća roditelja, održanog dana: \_\_\_\_\_, 09.08.2024.  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

Nastavničkog vijeća, održanog dana: \_\_\_\_\_, 09.08.2024.  
(datum održavanja sjednice)(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana 09.08.2024.  
(datum održavanja sjednice)

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