



Na osnovu člana 94, a u vezi sa članom 62. stav (3) Zakona o osnovnom odgoju i obrazovanju („Službene novine Kantona Sarajevo“, broj: 23/17, 33/17, 30/19, 34/20, 33/21), člana 14. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), a nakon razmatranja na Nastavničkom vijeću, Vijeću roditelja i Vijeću učenika, Školski odbor JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo, na 39. sjednici održanoj dana 25.06.2024 godine donosi

P R A V I L A

ŠKOLSKE ISHRANE

JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo

I OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

- (1) Ovim Pravilima školske ishrane JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo bliže se uređuje način evidentiranja školskih obroka, određuje vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima, te načini upoznavanja učenika i roditelja sa Pravilima školske ishrane u JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo (u daljem tekstu: *Pravila*).
- (2) Prijedlog Pravila priprema direktor, a razmatraju ga Nastavničko vijeće, Vijeće roditelja, te Vijeće učenika. Pravila usvaja Školski odbor.
- (3) Pravila propisuju:
 - 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 2.

(Primjena Pravila i zakonski osnov za donošenje)

Ova Pravila se primjenjuju u JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo (u daljem tekstu: *Škola*), a donose se na osnovu člana 14. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo („Službene novine Kantona Sarajevo“, broj: 10/24) (u daljem tekstu: *Pravilnik*).

Član 3.

(Upotreba ženskog ili muškog roda)



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

Član 4. (Ciljevi)

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane svih učenika u Školi;
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika;
- 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 u Školi;
- 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 učešće lokalnih malih farmera i organske hrane, te lokalnih procesora hrane i catering kompanija;
- h) educiranje subjekata koji su obavezni primjenjivati ova Pravila, učenika i roditelja/staratelja (u daljem tekstu: *roditelj/staratelj*)

II ORGANIZACIJA ISHRANE, NORMATIVNE PREPORUKE I USLOVI KOJE MORA ISPUNJAVATI UČENIČKI OBROK/UŽINA

Član 5. (Ishrana učenika)

- (1) Ishrana učenika u osnovnim školama 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) Produženi boravak obuhvata 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 Školi utvrđuje se normativ društvene ishrane školske djece, 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) Normativne tabele koje su sastavni dio ovih Pravila školske ishrane sadrže:



a) *Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane*

(Tabela 1)

| Redn i broj | ENERGIJA I HRANJIVE TVARI | DOB 7-9 | DOB 10-13 | DOB 14-18 |
|-------------|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1. | Energija (kcal/dan) | 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. | Bjelančevine (% energije/dan) | 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 | 52,8-73,1 Ž 68,6-103,3 M |
| 3. | Masti (% energije/dan) | 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. | Zasićene masti (% energije/dan) | 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. | Ugljikohidrati (% energije/dan) | >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. | Jednostavni šećeri (%energije/dan) | < 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. | Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal) | >10 | >10 | >10 |
| | Vlakna (g/dan) | >17,4 Ž >19,7 M | >18,5 Ž >22,2 M | >21,1 Ž >27,6 M |

- a.1) Tablica 1. odnosi se na normalno uhranjene i umjereno tjelesno aktivne učenike;
 a.2) vrijednosti bjelančevina u Tablici 1. mogu iznositi najviše do 20% energije na dan; od ukupne dnevne količine unosa bjelančevina najmanje 50% punovrijednih;
 a.3) jednostavni šećeri u Tablici 1. jesu šećeri koji su dodani hrani i pićima, a nisu porijeklom iz mlijeka i mliječnih proizvoda



b) *Preporučene vrste hrane i jela po obrocima u školi*

(Tabela 2)

| OBROK | % DNEVNIH POTREBA | PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA ZA POJEDINE OBROKE |
|---------|-------------------------|---|
| Doručak | 20% | Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namaz), 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, meso ribe, jaja, salate od svježeg povrća, voće, voda. |
| Užina | 10% | Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namaz), žitne pahuljice, peciva od integralnog brašna, sjemenke, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda. |

c) *Preporučena učestalost pojedinih kategorija hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike*

(Tabela 3)

| UČESTALOST KONZUMIRANJA | VRSTA 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. ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA | |
| 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 | Kuhan, pečen, huhani krompir, pire krompir, krompir u varivu, pečeni krompir |
| | 2. VOĆE I PROIZVODI OD VOĆA | |
| Zeleno | | Sezonsko voće, cjelovito svježe, u kompotu, kao smoothie ili cijeđeni sok, bestilj/prirodni džem bez dodataka šećera, smrznuto voće |
| Crveno | | Konzervisano voće, kandirano voće, marmelade i džemovi sa dodatkom šećera |
| | 3. POVRĆE I PROIZVODI OD POVRĆA | |
| Zeleno | | Sezonsko povrće, cjelovito svježe, kao salata, fermentisano povrće (turšije), kuhano, pečeno, u varivu, smrznuto povrće |
| Crveno | | Pohovano povrće, prženo u dubokoj masnoći |
| | 4. MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI | |
| Zeleno | | Mlijeko i fermentisani mliječni napici, ne |

¹ Zbog sadržaja ugljikohidrata (najviše škrob) krompir se svrstava u kategoriju žitarica i proizvoda od žitarica.



| | | |
|--------|--------------------------------|--|
| | | manje od 2,5% m.m, pavlaka, mliječni namazi, mladi sir, zrnati sir, polutvrđi i tvrdi sirevi |
| | 5. PROTEINSKE NAMIRNICE | |
| 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 | Riba | Filetirana riba kuhana i pečena, konzervirana riba (sardina, tunjevina, skuša) |
| Crveno | Mesne preradevine | Naresci, salame, hrenovke, sudžuka, suho meso |
| Žuto | Jaja | Kuhano, omlet, kajgana |
| Zeleno | Mahunarke | Grah, leća, slanutak, bob, soja, svježe pripremljeni namazi od mahunarki, variva od mahunarki, supe, čorbe |
| Žuto | Orašasto voće ² | Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl), sjemenke (bundeve, susama, lana, suncokreta, maka i sl) |
| | 6. MASNOĆE | |
| Zeleno | | Masnoće biljnog porijekla, ulja – maslinovo ulje, repičino ulje, bundevino ulje, suncokretovo ulje |
| Žuto | | Masnoće animalnog porijekla, masti, 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 | Neophodno organizmu | Hranjivost | Energija | Zasićene masnoće | Šećer | So | Vlakna |
|---|---------------------|---------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|
| Crvena – 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 – Umjereno jesti, konzumirat | Nije | Ovisi o vrsti | Dovodi do dodatnog unosa energetske | Može sadržavati | Sadrži kao dodatni šećer | Sadrži u većim količinama | Ovisi o vrsti |

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



| | | | | | | | |
|--|-------|-----|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------------|
| i sa oprezom | | | 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 podijeljen 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: umjerenost jesti, konzumirati sa oprezom
- Zelena: slobodno jesti, preporučuje se što više

(3) Smjernice iz tabele navedenih u stavu (2) čine osnov za utvrđivanje prijedloga jelovnika koji usvaja ministar za odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo na prijedlog Komisije za utvrđivanje jelovnika za osnovne i srednje škole i koji se utvrđuje najkasnije 15 dana prije početka školske godine i to sezonski jelovnik za prvo polugodište i sezonski jelovnik za drugo polugodište.

Član 7.

(Dostupnost hrane i pića)

- (1) Škola je u potpunosti obavezna poštivati Standarde i Preporuke iz člana 6. ovih Pravila.
- (2) U školi nije dozvoljena prodaja hrane i pića koji nisu utvrđeni jelovnikom iz člana 6. ovih Pravila.
- (3) U prostorijama škole ne smiju biti postavljeni prodajni automati za distribuciju visokoenergetske hrane i pića (snek proizvodi, slatkiši, energetska pića, gazirana pića i sokovi) niti navedeni proizvodi smiju biti predmet prodaje učeniku na bilo koji drugi način.
- (4) Direktor škole, koji posebnim ugovorom o zakupu prostorija ustupa školski prostor u kojem se učenicima distribuira hrana, dužan je ugovorom predvidjeti pravo i obavezu škole na praćenje primjene odredbi Pravilnika i Pravila školske ishrane.
- (5) U slučaju neprimjenjivanja ili nepravilnog primjenjivanja Pravilnika ili Pravila školske ishrane od strane zakupca direktor škole dužan je pismenim putem upozoriti zakupca da uočene nedostatke otkloni u roku ne dužem od tri radna dana.
- (6) U slučaju odbijanja otklanjanja nedostataka iz stava (5) ovog člana direktor škole dužan je raskinuti ugovor o zakupu.

Član 8.

(Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)

Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u školi su sljedeći:

- a) da su užine nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa normativnim tablicama iz prethodnog člana;
- 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 koji propisuje Zakon o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj: 50/04);
- e) da ima razuman odnos između kvalitete i cijene;



- f) zadovoljstvo korisnika.

Član 9.

(Organizacija ishrane)

- (1) Škola može da organizuje ishranu učenika na više načina i to:
 - a) pripremanjem obroka u sopstvenoj kuhinji;
 - b) 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);
 - c) korištenjem usluga ponuđača koji se bave proizvodnjom i distribucijom obroka na način da se usluga vrši dostavljanjem gotovih obroka u školu (pri čemu škola ima već postojeće vlastito osoblje koje je educirano za serviranje hrane).
- (2) Školsku ishranu iz stava (1) tačka a) ovog člana Škola može samostalno organizirati na način da izvrši nabavku namirnica, pripremu, podjelu obroka i vodi potrebnu evidenciju, a sve u skladu sa zakonskim i podzakonskim propisima vezanim za javnu nabavku, poštujući pravila koja se odnose na kvalitet i sigurnost hrane.
- (3) Školsku ishranu iz stava (1) tačke b) i c) ovog člana organizira Škola angažovanjem ponuđača koji se bave proizvodnjom i distribucijom obroka, a u skladu sa zakonskim i podzakonskim propisima, poštujući propise o sigurnost hrane i kvaliteti hrane.

Član 10.

(Finansiranje ishrane učenika)

- (1) Ishrana učenika se finansira od strane roditelja.
- (2) Školski obroci mogu biti finansirani/sufinansirani od strane:
 - a) općine, u skladu sa obezbijedenim sredstvima;
 - b) Vlade Kantona Sarajevo u skladu sa obezbijedenim sredstvima;
 - c) iz drugih izvora finansiranja koje obezbijedi Škola.
- (3) Sredstva za ishranu u produženom boravku uplaćuju roditelji i finansijeri/sufinansijeri iz stava (2) ovog člana direktno na žiroračun Trezora, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec.
- (4) Školski obroci koji mogu biti finansirani/sufinansirani u skladu sa stavom (2) ovog člana, dijelit će se učenicima prema kriterijima i/ili kategorijama koje utvrđuju finansijeri/sufinansijeri.
- (5) Razrednici na osnovu saznanja o socijalnom statusu porodice učenika u odjeljenju i uvida u socijalnu kartu učenika dostavljaju spiskove učenika stručnoj pedagoško-psihološkoj službi škole, nakon čega zajedno vrše procjenu prioriteta za osiguranje besplatne užine učenicima iz stava (4) ovog člana.

Član 11.

(Način vođenja evidencije školskih obroka)

Škola vodi i sačinjava evidenciju o učenicima koji će koristiti školski obrok i/ili užinu na način da:

- razrednik sastavlja spisak učenika koji će se hraniti u školskoj kuhinji sljedećeg mjeseca i dostavlja ga stručnoj pedagoško-psihološkoj službi
- stručna pedagoško-psihološka služba objedinjene spiskove svih odjeljenja dostavlja servirki/radnici u školskoj kuhinji najkasnije 8 (osam) dana prije početka sljedećeg



mjeseca, te obavještava ove strukture o privremenoj odjavi učenika od prehrane i o ponovnoj prijavi učenika za prehranu.

Član 12.

(Prijava i odjava ishrane učenika)

- (1) Prijavu za ishranu učenika podnosi roditelj.
- (2) Prijava se u pravilu podnosi početkom školske godine, najkasnije do 10. septembra, a u izuzetnim slučajevima prijava se može podnijeti do 25. dana u mjesecu za naredni mjesec.
- (3) Prijava za školsku ishranu podnosi se u pisanom obliku i čuva se do kraja školske godine za koju je predata.
- (4) Prijava se otkazuje pisanim putem, najkasnije 10 (deset) radnih dana prije planiranog prestanka korištenja.

Član 13.

(Obaveze)

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 14.

(Plaćanje školske ishrane)

- (1) Učenici, odnosno njihovi roditelji, plaćaju školsku ishranu.
- (2) Cijena đачke užine/obroka u školi, utvrđuje se na početku školske godine, a nakon provedenog postupka javne nabavke.
- (3) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka.
- (4) Sredstva za ishranu roditelji uplaćuju direktno na žiroračun dobavljača, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec, a uputu o načinu plaćanja roditeljima će dati Škola.

Član 15.

(Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom/ponuđač)

- (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 školski 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 je potpuno odgovarajući i propisno deklarisan u skladu sa odredbama Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 68/13).
- (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.

Član 16.

(Pravo pristupa)

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuhara/servirke:
 - a) ovlaštenom osoblju škole u skladu sa pravilima školske ishrane;
 - 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 17.

(Odgojno-obrazovne aktivnosti)

- (1) Škola definira odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i aktivnostima kojima će poticati zdravu ishranu i kulturu ishrane u Godišnjem programu rada škole.
- (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 i srednjim školama 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, 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 18.

(Raspored obroka)

- (1) Raspored obroka prilagođen je rasporedu školskih smjena, odnosno radu produženog boravka uzimajući u obzir početak velikog odmora za predmetnu i razrednu nastavu.



Član 19.

(Priprema obroka i užina)

- (1) Obroci i užine pripremaju se u skladu sa standardima higijene i kvalitete prehrambenih proizvoda, te u skladu sa Jelovnikom usvojenim od strane Ministarstva za odgoj i obrazovanje.
- (2) Nutritivna i energetska vrijednost obroka prilagođena je nutritivnim potrebama učenika, uzimajući u obzir smjernice stručnjaka za ishranu.

Član 20.

(Vrijeme isporuke hrane)

- (1) Isporučka hrane Školi odvija se prema sljedećem rasporedu:
 - za prvu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do 7:30 sati
 - za drugu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do 13:00 sati.
- (2) Dobavljač hrane dužan je osigurati da isporučena hrana bude svježija, kvalitetna i zdravstveno ispravna, te da odgovara prehrambenim standardima propisanim ovim Pravilima.
- (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 21.

(Posluživanje hrane)

- (1) Hrana za učenike u produženom boravku poslužuje se u čistoj i adekvatno opremljenoj prostoriji za pripremu i distribuciju hrane.
- (2) Prilikom posluživanja hrane, osoblje kuhinje poštuje higijenske standarde i pravila posluživanja.
- (3) Užine za učenike u nastavi distribuiraju se na način da 10 minuta prije velikog odmora redar svakog odjeljenja preuzima užine u čistoj i adekvatnoj posudi iz kuhinje i iste dijeli učenicima svog odjeljenja koji su prijavljeni za užinu.

Član 22.

(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.
- (2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom korisniku školskih obroka:
 - razred i odjeljenje učenika.
 - prezime i ime učenika
 - informacije o posebnim prehrambenim potrebama ili ograničenjima učenika, ako su dostupne
 - narudžbe obroka (uključujući vrstu obroka i eventualne dodatke ili napomene)
 - datum i vrijeme svake narudžbe obroka



- 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 prehranbenim potrebama korisnika.
- (4) Kuhinjsko osoblje i nadležno osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije korisnika školskih obroka.
- (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 osobnih 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 23.

(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:
 - datum izdavanja obroka
 - vrsta obroka (doručak, ručak, užina)
 - količina izdate hrane.
- (3) Evidencija će se ažurirati svakodnevno na temelju izdatih obroka u školskoj kuhinji 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 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 osobnih 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 24.

(Postupak sa nepreuzetim obrocima)

- (1) Užinu koja nije preuzeta u predviđenom vremenu, Škola će besplatno ustupiti drugim učenicima, na način da dežurni učenik u svom odjeljenju višak užina podijeli učenicima slabijeg imovinskog stanja, na osnovu upute razrednika.
- (2) Brigu o nepreuzetim obrocima u produženom boravku vodi radnik u kuhinji, na način da će višak rasporediti učenicima u produženom boravku ili na drugi adekvatan način.

Član 25.

(Ishrana djece sa posebnim režimom ishrane)

- (1) Omogućava se poseban režim ishrane učenicima u skladu s njihovim posebnim režimom ishrane, 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) Posebni oblici ishrane odnose se na:
 - a) intoleranciju na određenu hranu i sastojke hrane, te alergije (mlijeko, jaja, orašasto voće, jagodičasto voće...);
 - b) celijakiju, s popisom hrane koju treba izbjegavati i zamijeniti je odgovarajućim bezglutenskim proizvodima te sa specifičnim uputama o pripremi i kuhanju ove hrane;
 - c) određena druga zdravstvena stanja koja zahtijevaju poseban način ishrane (gojaznost, dijabetes, hronična bubrežna bolest, dislipidemija, metabolički sindrom i dr.).
- (4) Roditelj je obavezan dostaviti odgovarajuću medicinsku dokumentaciju od strane ordinirajućeg liječnika – specijaliste.
- (5) Učenik sa posebnim režimom ishrane se prati kroz protokol, koji uređuje škola pravilima školske ishrane.
- (6) U izradi jelovnika za učenike s posebnim režimom ishrane sudjeluje stručna osoba koja se bavi ishranom, ordinirajući liječnik i nutricionista.
- (7) Na temelju prikupljenih informacija, Škola će surađivati s kuhinjskim osobljem, stručnjacima za prehranu, zdravstvenim radnicima i ostalim relevantnim osobama kako bi osigurala prikladnu pripremu i posluživanje hrane za učenike s posebnim režimom ishrane.
- (8) Kuhinjsko osoblje obavezno je pridržavati se specifičnih dijetetskih zahtjeva i ograničenja za svakog pojedinog učenika s posebnim režimom ishrane.
- (9) Nastavno i drugo osoblje škole dužni su biti informisani o posebnim prehranbenim potrebama učenika s posebnim režimom ishrane, te pružiti podršku i pomoć kako bi se osiguralo njihovo pravilno sudjelovanje u školskim aktivnostima.
- (10) Svi aspekti postupanja s učenicima s posebnim režimom ishrane bit će dokumentovani i ažurirani u skladu s važećim zakonskim i regulatornim zahtjevima, te će se osigurati poštivanje njihovih prava na privatnost i povjerljivost zdravstvenih informacija.

Član 26.

(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:
 - prezime, ime i razred učenika
 - razlog zahtjeva za posebnim režimom ishrane (npr. alergije, intolerancije, medicinska stanja)
 - specifični zahtjevi i ograničenja u vezi s prehranom učenika
 - preporuke liječnika ili nutricionista ako su dostupne.
 - datum početka posebnog režima ishrane i eventualne promjene u prehranbenim potrebama učenika
 - pisanu saglasnost roditelja/staratelja da pristaje na evidenciju protokola posebnog režima ishrane, te da će ista biti dostupna kuhinjskom osoblju, zdravstvenim



radnicima, razredniku i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za nadzor prehrane učenika.

- (3) Evidencija će biti dostupna kuhinjskom osoblju, zdravstvenim radnicima, razredniku i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za 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.

Član 27.

(Obavješćavanje učenika i roditelja)

- (1) Škola upoznaje učenike i roditelje sa organizacijom školske ishrane, Pravilima školske ishrane i njihovim obavezama iz ovih Pravila najkasnije do 15. septembra putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja, te na roditeljskim sastancima i informacijama, ali i u toku školske godine.
- (2) Pravila školske ishrane oglašena su na oglasnoj ploči i web stranici škole, čime je učenicima, njihovim roditeljima i radnicima škole omogućen uvid u ista.

III KONTROLA KVALITETE OBROKA I OVLAŠTENI SLUŽBENI NADZOR

Član 28.

(Unutrašnje praćenje)

- (1) Škola u toku školske godine provjerava stepen zadovoljstva učenika i roditelja školskom ishranom i aktivnostima 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 (u daljem tekstu: *Ministarstvo*).
- (4) Prijedlog ankete iz stava (1) ovog člana Ministarstvo dostavlja školama na početku školske godine.

Član 29.

(Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane)

- (1) Redovno se vrši kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane i pića u školskoj kuhinji/kantini.



- (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 odmah će obavijestiti direktora škole i nadležne zdravstvene institucije.
- (4) Hrana koja se smatra neispravnom bit će povučena iz upotrebe i adekvatno zbrinuta.
- (5) Obavijest o problemu s kvalitetom hrane bit će javno objavljena u školi, uz informacije o poduzetim mjerama i preporukama za učenike i osoblje.
- (6) Direktor škole provest će 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.

Član 30.

(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 kontrole obuhvatit će 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.
- (3) Rezultati kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s utvrđenim postupcima i smjernicama.
- (4) 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.
- (5) Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane redovno će se pregledavati i ažurirati kako bi se osigurala njegova učinkovitost i usklađenost s najnovijim standardima i propisima.
- (6) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole koji se vodi u uspostavljenoj HACCP dokumentaciji.
- (7) Kontrola i stručno praćenje primjene ovih Pravila školske ishrane i smjernica, a u skladu sa Pravilnikom, vrši se i na inicijativu Ministarstva.

Član 31.

(Unutrašnji nadzor)

- (1) Škola je dužna provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica iz člana 9. stav (1) tačke b) i c) ovih Pravila.



- (2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti posebno u vezi sa članovima 6. i 7. ovih Pravila direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti u roku ne dužem od tri radna dana.
- (3) Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone u roku iz stava (2) ovog člana, 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 (pravljemjem zapisnika, obavještanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

Član 32.

(Službeni nadzor)

- (1) Nadzor nad primjenom Pravilnika i ovih Pravila vrši Ministarstvo.
- (2) Inspekcijski nadzor nad primjenom Pravilnika i ovih Pravila vrši Kantonalna uprava za inspekcijske poslove.

IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 33.

(Postupak donošenja Pravila školske ishrane)

- (1) Prijedlog Pravila školske ishrane priprema direktor, a razmatraju ga Vijeće roditelja, Nastavničko vijeće, te Vijeće učenika. Pravila usvaja Školski odbor.
- (2) Izmjene i dopune ovih Pravila vršit će se na način i po postupku predviđenom za njihovo donošenje.

Član 34.

(Regulisanje ostalih pitanja)

Sva pitanja koja nisu regulisana ovim Pravilima regulisat će se Zakonom o osnovnom odgoju i obrazovanju, Pravilnikom o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo, kao i drugim propisima koji regulišu ovu oblast.

Član 35.

(Stupanje na snagu)

Pravila školske ishrane JU OŠ „Silvije Strahimir Kranjčević“ Sarajevo stupaju na snagu osmog dana od dana usvajanja od strane Školskog odbora i bit će objavljena na oglasnoj ploči i web stranici Škole, a primjenjivat će se od 01.07.2024. godine.

Djelovodni broj: 01-01-763-1/24
Datum: 25.6.2024.



BOSNA I HERCEGOVINA
FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE
KANTON SARAJEVO
JAVNA USTANOVA OSNOVNA ŠKOLA
"SILVIJE STRAHIMIR KRANJČEVIĆ"





PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

Vijeća učenika, održane dana: 7. 6. 2024., _____
(datum održavanja sjednice) (potpis predstavnika)

Vijeća roditelja, održane dana: 10. 6. 2024., _____
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg)

Nastavničkog vijeća, održane dana: 11. 06. 2024., _____
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg)

Pravila usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana: _____
(datum) (potpis predsjedavajućeg)