

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 30.9.2024. godine donosi sljedeća

**PRAVILA
ŠKOLSKE ISHRANE
JU OŠ "Mula Mustafa Bašeskija" 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 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.
(Ciljevi Pravila Školske ishrane)**

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane učenika JU OŠ "Mula Mustafa Bašeskija" Sarajevo;
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetskim i nutritivnim potrebama učenika JU OŠ "Mula Mustafa Bašeskija" Sarajevo;
- 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 učešće lokalnih malih farmera i organske hrane, te lokalnih procesora hrane i catering kompanija;
- h) educiranje subjekata koji su obavezni primjenjivati ovaj pravilnik, učenika i roditelja/staratelja/usvojitelja (u daljem tekstu: roditelj).

II ORGANIZACIJA ISHRANE U ŠKOLI, STANDARDI I PREPORUKE

Član 4. (Ishrana)

- (1) Ishrana učenika u JU OŠ “Mula Mustafa Bašeskija” 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: 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 5. (Standardi i preporuke)

- (1) Pri organizovanju ishrane u JU OŠ “Mula Mustafa Bašeskija” 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>
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	52,8-79,1 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	

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.	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 ¹	Kuhan, pečen Kuhani 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 dodatka šećera Smrznuto voće
Crveno		Konzervisano voće, kandirano voće,

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

		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 dobokoj masnoći
4.	Mlijeko i mliječni proizvodi	
Zeleno		Mlijeko i fermentisani mliječni napici, ne 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	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

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	Nepohodno 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, 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

² 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 6. (Jelovnik)

- (1) Smjernice iz tabela iz člana 5. 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 7. (Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)

Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u JU OŠ “Mula Mustafa Bašeskija” Sarajevo su sljedeći:

- a)** da je užina nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa Standardima i preporukama iz člana 5.
- b)** da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
- c)** da su usklađena sa jelovnikom iz člana 6.
- 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 8. (Način organizacije školske kuhinje/kantine)

- (1) Školsku ishranu organizira JU OŠ “Mula Mustafa Bašeskija” 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,
- 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 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.

(3) Škola može da organizuje ishranu učenika i pripremanjem obroka u sopstvenoj kuhinji, ukoliko posjeduje odgovarajuću kuhinju u skladu sa Pravilnikom o higijeni hrane i profesionalne kuhare.

Član 9.

(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).

(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 10.

(Početak radnog vremena školske kuhinje, prijem i posluživanje hrane)

(1) Radno vrijeme školske kuhinje/kantine počinje najmanje sat vremena prije početka prve smjene.

(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 11.

(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 a uz potpuno poštivanje standarda i preporuka iz člana 5.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.

(Vrijeme isporuke hrane)

(1) Isporuca hrane u školu odvija se prema sljedećem rasporedu:

-Za prvu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do 7:30 sati radi osiguravanja pravovremene pripreme obroka i užina za učenike.

- 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 svježa, 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 13.

(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 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.

(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 kako bi se izbjeglo nepotrebno propadanje hrane i organiziralo poslovanje školske kuhinje.

(5) Prijave obroka mogu se obavljati putem online platforme, na posebnom obrascu koji je u prilogu Pravila školske ishrane.

Član 15.

(Način plaćanja obroka)

- (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 (Odnosi se na model u kojem se plaćanje izvršava direktno dobavljaču- dakle kada škola nije nosilac javne nabavke i ne odnosi se na organizirani oblik ishrane u produženom boravku, ishranu koju finansira Vlada, općina, itd.),
- (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) U školi pravno lice koje organizuje rad školske kuhinje u obavezi je biti registrovano 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 vrši učešće u organizaciji i provedbi prehrane učenika, te sastavlja popis učenika.

(2) Podnošenjem prijave za školsku ishranu evidentira se učenik, te time 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.

(Posebna režim 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) Škola će uspostaviti postupke i smjernice za identifikaciju, praćenje i obradu potreba učenika s posebnim režimom ishrane, u skladu s relevantnim propisima i smjericama 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 19.

(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 nutricionista.
- 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 će 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 točnost i pouzdanost informacija te kako bi se osiguralo pravilno postupanje s učenicima u skladu s njihovim posebnim prehranbenim potrebama.

Član 20.

(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:
 - a) Ime i prezime učenika.
 - b) Razred i odjeljenje učenika.
 - c) Informacije o posebnim prehranbenim 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 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 točnost i pouzdanost informacija te kako bi se osigurala pravilna ishrana svih korisnika školskih obroka.

Član 21.
(Evidencija izdatih obroka)

- (1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o izdanim 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 izdanih 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, 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 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 22.
(Edukacija subjekata)

- (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 23.
(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.

c) 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 24.

(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 23. 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 23. ovih Pravila.

(4) U slučaju da se naručen topli obrok ne preuzme u toku dana (a nije blagovremeno odjavljen) škola postupa na način predviđen članom 23. ovih Pravila.

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 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 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 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

(3) U slučaju utvrđenih nepravilnosti posebno u vezi sa članom 5., 6. i 7. ovih Pravila direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti u roku ne dužem od 3 radna dana.

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

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

(6) 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 28. **(Pravo pristupa)**

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim radnika na posluživanju obroka/kuhara:
 - 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 učenika 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 "Mula Mustafa Bašeskija" Sarajevo upoznaje učenike 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.

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 moraju se objaviti na oglasnoj ploči škole.

Djelovodni broj:1130/24

Datum: 30.9.2024. godine

Predsjednik Školskog odbora

Dina Brčić