

Na osnovu odredaba Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj: 50/04), člana 62. stav (3) Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi u Kantonu Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 27/24), te na osnovu odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), *na prijedlog direktorice škole, a nakon konsultacija sa Nastavničkim vijećem, Vijećem roditelja i Vijećem učenika, Školski odbor na sjednici održanoj dana 02.09.2024. godine, donosi sljedeća*

PRAVILA ŠKOLSKE ISHRANE JU OŠ "MIRSAD PRNJAVORAC" VOGOŠĆA

I OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet Pravila školske ishrane)

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

Član 2.

(Posebni segmenti reguliranja)

Pravila Školske ishrane propisuju posebno:

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

Član 3.

(Upotreba muškog i ženskog roda)

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

Član 4.

(Ciljevi Pravila Školske ishrane)

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane učenika JU OŠ „Mirsad Prnjavorac" Vogošća;

- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća;
- d) razvijanje pravilnih prehranbenih 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 prehranbene lance, što veće učesće 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 (u daljem tekstu: roditelj).

II ORGANIZACIJA ISHRANE U ŠKOLI, STANDARDI I PREPORUKE

Član 5. (Ishrana učenika)

- (1) Ishrana učenika u JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava u skladu sa školskim kalendarom.
- (2) U Školi se može organizovati užina za učenike JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća.
- (3) Užina je međuobrok koji se konzumira između glavnih obroka.

Član 6. (Standardi i preporuke)

- (1) Pri organizovanju ishrane u JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća 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
Užina	10%	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 ili povrća, 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	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, 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, marmelade i džemovi sa dodatkom šećera
3.	Povrće i proizvodi od povrća	
Zeleno		Sezonsko povrće Cjelovito svježe, kao salata, fermentisano povrće (turšije), Smrznuto povrće
Crveno		Pohovano povrće, prženo u dobokoj masnoći

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

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
Žuto	Crveno meso	Junetina, janjetina, Kuhano, pečeno
Zeleno	Meso peradi	Puretina, piletina Kuhano u vodi, pečeno
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,
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,

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

	bundevino ulje, suncokretovo ulje
Žuto	Masnoće animalnog porijekla- masti Puter, biljna mast
Crveno	Kozja mast, guščja mast
Crveno	Margarin

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

Kategorija	Nepohodn o organizm u	Hranjiv ost	Energija	Zasićene masnoće	Šećer	So	Vlakna
Crvena Stani i razmisli, ne preporučuje se jesti	Nije	Nema	Visoko energets ka hrana i piće	Sadrži	Sadrži u velikim količinam a	Sadrži u velikim količinam a	Ne sadrži
Žuta Umjeren jesti, konzimirati sa oprezom	Nije	Ovisi o vrsti	Dovodi do dodatnog unosa energets ke vrijednos ti	Može sadržavat i	Sadrži kao dodatni šećer	Sadrži u većim količinam a	Ovisi o vrsti
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: umjereni jesti, konzimirati sa oprezom
- Zelena: slobodno jesti, preporučuje se što više

Član 7. (Jelovnik)

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

Član 8. (Uslovi koje mora ispunjavati užina)

Uslovi koje mora ispunjavati užina u JU OŠ „Mirsad Prnjavorac" Vogošća su sljedeći:

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

Član 9. (Način organizacije školske kuhinje/kantine)

- (1) Školsku ishranu organizira JU OŠ „Mirsad Prnjavorac" Vogošća 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.).
- (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.

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

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:
 - a) da u svom poslovanju osigura nesmetanu provedbu svih propisa o hrani;
 - b) da kantine ili kuhinje u kojima se priprema hrana moraju biti opremljene po odredbama Pravilnika o higijeni hrane (“Službeni glasnik BiH”, broj 4/13);
 - c) da nabavlja sirovine, obavlja pripremu školske užine, dostavlja školsku užinu, vrši serviranje školske 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 proizvode 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 11.

(Priprema školske ishrane)

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

Član 12.

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

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

Član 13.

(Vrijeme isporuke hrane)

- (1) Isporučka 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 užina za učenike.
 - Za drugu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do 13:00 sati kako bi se osiguralo da užine budu spremne za posluživanje prije početka nastave.
- (2) Dobavljač hrane dužan je osigurati da isporučena hrana bude svježna, 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 14.
(Naručivanje, otkazivanje obroka)

- (1) Prijavu za ishranu učenika podnosi roditelj/staratelj.
- (2) Roditelji/staratelji/učenici su dužni unaprijed obavijestiti Školu da će koristiti užinu, 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 užinu 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.

Član 15.
(Način plaćanja)

- (1) Način plaćanja školskih obroka određuje škola i može uključivati sljedeće opcije:
 - a) Plaćanje dobavljaču unaprijed za određeni period, na način dogovoren sa dobavljačem.
 - b) Plaćanje na licu mjesta prilikom preuzimanja užine, uz korištenje gotovine ili drugih propisanih sredstava plaćanja.
- (2) Škola će osigurati transparentnost i pravovremeno informiranje roditelja/staratelja/učenika o postupku naručivanja, otkazivanja i plaćanja obroka, uključujući propisane rokove i modalitete plaćanja.
- (3) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka.
- (4) Subjekt u poslovanju s hranom preko kojeg škola organizira rad školske kuhinje/kantine dužan je biti registriran u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.

Član 16.
(Užine učenika u stanju socijalne potrebe)

- (1) Škola preko dobavljača provodi podjelu užina, finansiranih od strane finansijera/sufinansijera, kroz isporuku užina za socijalno-ugrožene učenike, a na osnovu Odluke finansijera ili sufinansijera.
- (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.

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

Član 17.
(Način vođenja evidencije školskih užina)

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

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

- a) poštovati pravila školske ishrane;
- b) pravovremeno plaćati školsku užinu;
- c) pravovremeno odjaviti školsku užinu;
- d) plaćati dobavljaču nepravovremeno odjavljene školske užine.

Član 18.

(Evidencija korisnika školskih užina)

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

(2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom korisniku školske užine:

- a) ime i prezime učenika,
- b) razred i odjeljenje učenika,
- c) informacije o posebnim prehrambenim potrebama ili ograničenjima učenika, ako su dostupne,
- f) informacije o eventualnim promjenama u narudžbama užina ili izostancima u konzumiranju hrane.

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

(4) Nadležno osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije korisnika školskih užina.

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

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

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

Član 19.

(Evidencija izdatih užina)

(1) Dobavljač će voditi detaljnu evidenciju o izdatim obrocima kako bi se osiguralo praćenje potrošnje hrane i osigurala pravilna distribucija obroka učenicima.

(2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom izdatom obroku:

- a) datum izdavanja obroka,
- b) količina izdane hrane.

(3) Evidencija će se ažurirati svakodnevno na temelju izdatih užina u školskoj kuhinji/kantini i konzumacije hrane od strane učenika.

(4) Dobavljač će biti odgovoran 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 užinama čuvat će se na sigurnom mjestu, uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti ličnih informacija.

(7) Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija, kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija, te kako bi se osigurala pravilna distribucija i potrošnja hrane u školi.

Član 20.

(Posebni režim ishrane)

(1) Učenicima s posebnim režimom ishrane omogućava se organizacija ishrane u skladu s njihovim posebnim režimom, uz prethodnu najavu i dogovor s roditeljima/starateljima.

(2) Učenici s posebnim režimom ishrane imaju pravo na individualiziran pristup prehrani u školi kako bi se osiguralo njihovo zdravlje, dobrobit i optimalan razvoj.

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

(5) Na temelju prikupljenih informacija, škola će saradivati s kuhinjskim osobljem, stručnjacima za prehranu, zdravstvenim radnicima i ostalim relevantnim dionicima kako bi osigurala prikladnu pripremu i posluživanje hrane za učenike s posebnim režimom ishrane.

(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) Roditelji su dužni informisati nastavno i drugo osoblje škole o posebnim prehrabnim potrebama učenika s posebnim režimom ishrane, te pružiti podršku i pomoć kako bi se osiguralo njihovo pravilno sudjelovanje u školskim aktivnostima.

(8) Škola će redovno provjeravati i ocjenjivati učinkovitost i usklađenost s posebnim režimom ishrane za učenike, te prema potrebi prilagođavati postupke i pristupe kako bi se osigurala njihova dobrobit i sigurnost.

(9) Svi aspekti postupanja s učenicima s posebnim režimom ishrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s važećim zakonskim i regulatornim zahtjevima te će se osigurati poštivanje njihovih prava na privatnost i povjerljivost zdravstvenih informacija.

Član 21.

(Evidencija protokola posebnog režima ishrane)

(1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o učenicima koji zahtijevaju poseban režim ishrane zbog medicinskih, alergijskih ili drugih opravdanih razloga, kako bi se osigurala pravilna priprema i posluživanje hrane, u skladu s njihovim potrebama.

(2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom učeniku s posebnim režimom ishrane:

- a) ime, prezime i razred učenika,
- b) razlog zahtjeva za posebnim režimom ishrane (npr. alergije, intolerancije, medicinska stanja),
- c) specifični zahtjevi i ograničenja u vezi s prehranom učenika,
- d) preporuke liječnika ili nutricioniste (ako su dostupne),
- e) datum početka posebnog režima ishrane i eventualne promjene u prehrabnim potrebama učenik,

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

(1) U slučaju da se nakon posluživanja obroka ili užine u školi pojavi višak hrane, školsko osoblje dužno je postupiti u skladu s principima smanjenja otpada hrane i očuvanja resursa.

(2) Višak hrane može se koristiti na sljedeće načine:

a) hrana koja je još uvijek upotrebljiva može se ponuditi učenicima ili osoblju koji žele dodatni obrok ili užinu, lokalnim dobrotvornim organizacijama ili socijalnim ustanovama uz obavezu zaključivanja Sporazuma o suradnji koji će obuhvatati aspekt osiguranja higijensko epidemiološke ispravnosti hrane. Prilikom predavanja viška hrane utvrđuje se obaveza preuzimatelja da u potpunosti osigura ispravnost hrane koju dalje distribuirati korisnicima.

b) hrana koja nije pogodna za ljudsku upotrebu može se iskoristiti kao hrana za životinje ili za kompostiranje.

(3) Dobavljač 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) Dobavljač je dužan surađivati s lokalnim zajednicama, dobrotvornim organizacijama i drugim relevantnim dionicima kako bi se osiguralo da višak hrane bude iskorišten na najbolji mogući način.

(5) Dobavljač će redovno provjeravati učinkovitost postupaka za upravljanje viškom hrane, te će se prema potrebi prilagođavati radi optimizacije rezultata i smanjenja otpada.

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

(1) U slučaju da učenik ne preuzme užinu koja je adekvatno zapakovana i čiji rok trajanja to dozvoljava (a škola ima kapacitet da osigura adekvatno čuvanje nepreuzetog obroka prema

propisanoj specifikaciji datoj na amlabaži zapakovanog obroka) ista se može preuzeti najkasnije jedan dan nakon što je trebala biti preuzeta.

- (2) U slučaju da se užina ne preuzme u skladu sa stavom 1 . ovog člana odnosno u slučaju kada užina nije adekvatno zapakovana odnosno škola ne može osigurati adekvatno čuvanje, škola će tu užinu besplatno ustupiti drugim učenicima na način predviđen članom 22. ovih Pravila.

III UNUTRAŠNJE PRAĆENJE, PLAN KONTROLE I NADZOR

Član 24. (Unutrašnje praćenje)

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

Član 25. (Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane)

- (1) Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane i pića u školskoj kuhinji/ kantini se vrši redovno u skladu sa propisima.
- (2) U slučaju bilo kakvih nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, poduzimaju se odgovarajuće mjere kako bi se osigurala zdravstvena ispravnost hrane.
- (3) U slučaju utvrđivanja nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, osoblje kuhinje/kantine odmah će obavijestiti upravu Škole.
- (4) Uprava škole 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) Uprava škole će provesti dodatne mjere kontrole kako bi se osiguralo da se slični problemi ne ponove u budućnosti.

Član 26. (Unutrašnji nadzor)

- (1) Škola ima pravo i obavezu kontrole nad distribucijom hrane i u tu svrhu ugovorom o izdavanju u zakup školskog prostora /kantine obavezno se utvrđuje pravo i obaveza praćenja primjene

odredbi ovih Pravila i Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.

- (2) Škola je dužna provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica čije se usluge dostavljanja gotovih užina koriste, odnosno kojem je izdata u zakup školska kuhinja/ kantina.
- (3) 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.
- (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 inspeksijskog nadzora.
- (6) U slučaju utvrđenih nepravilnosti vezanih za kvalitet i sigurnost hrane, direktor je dužan reagovati odmah (pravljjenjem zapisnika, obavještanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

Član 27.

(Pravo pristupa)

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim osoblja dobavljača:
 - a) sanitarnim inspektorima i inspektorima za hranu kada vrše kontrolu rada;
 - b) radnicima ovlaštenih akreditovanih laboratorija;
 - c) 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 dobavljač.

Član 28.

(Način upoznavanja sa Pravilima školske ishrane)

- (1) JU OŠ "Mirsad Prnjavorac" Vogošća upoznaće učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama, najkasnije do 30.septembra, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih sastanaka i informacija.
- (2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane su javno oglašena na vidnom mjestu u školi i službenoj web stranici Škole, te učenici, roditelji i radnici škole imaju nesporno pravo uvida u iste tokom cijele godine.

IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 29.

(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 30.

(Stupanje na snagu)

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

Djelovodni broj: 01-1129/24

Datum: 02. 09. 2024. godine

PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

Vijeća učenika, održanog dana: _____ ,
(datum održavanja sjednice)

(potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

Vijeća roditelja, održanog dana: _____
(datum održavanja sjednice)

(potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

Nastavničkog vijeća, održanog dana: _____
(datum održavanja sjednice)

(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana: _____
(datum održavanja sjednice)

(potpis predsjedavajućeg Školskog odbora)