

Na osnovu odredaba Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj: 50/04), člana 62. stav (3) Zakona o osnovnom odgoju i obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 23/17 i 33/17,30/19,34/20,33/21), te na osnovu odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), *na prijedlog direktora škole, nakon konsultacija sa Nastavničkim vijećem, Vijećem roditelja i Vijećem učenika, Školski odbor na sjednici održanoj dana 24. 10. 2024. godine donosi slijedeća*

## **PRAVILA ŠKOLSKE ISHRANE**

### **JU Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu**

#### **I OPĆE ODREDBE**

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

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

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

Pravila Školske ishrane propisuju posebno:

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

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

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

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

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane učenika JU Centra za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;

- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika JU Centra za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu
- 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 farmara 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 Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu Sarajevo predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava u skladu sa školskim kalendarom.
- (2) U Školi se može organizovati:
  - a) ishrana učenika u produženom boravku
  - b) užina
  - c) topli obrok za sve učenike.
- (3) Ishrana u produženom boravku obuhvata boravku: doručak, ručak i užinu, dok za učenike koji borave u internatu ishrana obuhvata: doručak, užinu, ručak, užinu i večeru.
- (4) Užina je međuobrok koji se konzumira između glavnih obroka, odnosno kada djeca borave u internatu.
- (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)

Pri organizovanju ishrane u JU Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu 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.

- (1) 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.);

	Energija i hranjive tvari	Dob 7-9	Dob 10-13	Dob 14-18
1.	Energija	1740 Ž	1845 Ž	2110 Ž

	(kcal/dan)	1970 M	2220 M	2755 M
Energija (kj/dan)	7280 Ž 8242 M	7710 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 49,3-73,0 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	% Dnevni potreba	Preporučene vrste hrane i pića u pojedinim obrocima
Doručak	20%	Mlijeko, mliječni proizvodi (Mladi sir, zrnasti sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, pecivo 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, voća, voda

Užina	10%	Mlijeko, mliječni proizvodi (Mladi sir, zrnasti sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, pecivo od integralnog brašna, sjemenke, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda
Večera	25%	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, voća, voda, mlijeko, mliječni proizvodi (Mladi sir, zrnasti sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi)

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 raznovrstnosti)
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 pica 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 kukurzna krupica i sl.
Crveno		Krofne, buhtle, lisnata tijesta (paštetice sa sirom, kroasani), bijeli hljeb i peciva, pomfrit
Žuto	Krompir	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, marmalade i džemovi sa dodatkom šećera

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

3.	Povrće i proizvodi od povrća	
Zeleno		Sezonsko povrće, cjelovito svježe, kao salata, frementisano 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 manje od 2,5% m.m., pavlaka, mliječni namazi, mladi sir, zrnasti sir, polutvrđi i tvrdi sirevi
3.	Proteinske namirnice	
Zeleno	Crveno meso	Teletina, kuhano u vodi, pečeno, zasebno ili kao varivo
Žuto	Crveno meso	Junetina, janjetina,, 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 (sardine, tunjevina, skuša)
Crveno	Mesne prerađevine	Naresci, salame, hrenovke, sudžuka, suho meso
Žuto	Jaja	Kuhana, omlet, kajgana
Zeleno	Mahunarke	Grah, leća, slanutak, bob, soja, svježe pripremljeni namazi od mahunarki, supe, čorbe,
Žuto	Orašasto voće	Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (bundeve, susama,

		lana, suncokreta, maka i sl.)
5.	Masnoće	
Zeleno		Masnoće biljnog porijekla-ulja, maslinovo ulje, repičino ulje, bundevino ulje, suncokretovo ulje
Žuto		Masnoće životinjskog porijekla- masti, puter, biljna mast
Crveno		Kozja mast, svinjska mast, guščja mast
Crveno		Margarin

e.) Objašnjenje Semafor metode za pravilan odabir hrane i pica (Tabela 5.)

Kategorija	Neophodno u 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 vrijednosti	Može sadržavati	Sadrži kao dodatni šećer	Sadrži u velikim količinama	Ovisi o vrsti
Zelena, Slobodno jesti, preporučuje se	Jeste	Ima	Nisko energetska hrana i piće	Ne sadrži	Ne sadrži	Ne sadrži	Sadrži u velikim količinama

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.

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

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

**Član 7.**  
**(Jelovnik)**

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

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

Uslovi koje moraju ispunjavati obroci i užina u JU Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu Sarajevo su sljedeći:

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

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

- (1) Školsku ishranu organizira JU Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu pripremanjem obroka u sopstvenoj kuhinji.

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

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:
  - a) da u svom poslovanju osigura nesmetanu provedbu svih propisa o hrani;
  - b) da kantine ili kuhinje u kojima se priprema hrana moraju biti opremljene po odredbama Pravilnika o higijeni hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 4/13);
  - c) da nabavlja sirovine, obavlja pripremu školskog obroka i užine, dostavlja školske obrok i užinu, vrši serviranje školskih obroka i užine uz uspostavljanje, implementiranje i održavanje svih procedura baziranih na HACCP sistemu.
  - d) da imaju uspostavljenu HACCP dokumentaciju koju su obavezni redovno voditi
  - e) da isporuči proizvod koji su potpuno odgovarajuće i propisno deklarirani u skladu sa odredbama Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 68/13).

#### **Član 11.**

##### **(Priprema školske ishrane)**

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

#### **Član 12.**

##### **(Početak radnog vremena školske kuhinje 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.

Centar određuje raspored rada, prijema i posluživanja hrane prema svojim kapacitetima, rasporedu časova, prostornim mogućnostima serviranja toplog obroka.

#### **Član 13.**

##### **(Vrijeme isporuke hrane)**

- (1) Obroci u JU Centru za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu pripremaju se u sopstvenoj kuhinji u skladu sa odgojno-obrazovnim procesom.

#### **Član 14.**

##### **(Način plaćanja)**

- (1) Plaćanje unaprijed za određeni period putem bankovne uplate ili drugih elektroničkih metoda plaćanja na žiro račun Trezora.
- (2) Sredstva za ishranu u produženom boravku odnosno internatu uplaćuju roditelji i finansijeri/sufinansijeri direktno na žiro račun Trezora, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec.
- (3) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja provedenih dana u internatu odnosno produženom boravku.
- (4) U slučaju neplaćanja obroka prema propisanom roku, Centar zadržava pravo poduzeti odgovarajuće korake kako bi osigurala naplatu potraživanja i održavanje kontinuiteta pružanja usluge prehrane učenicima.

#### **Član 15.**

##### **(Obroci/užine učenika u stanju socijalne potrebe)**

- (1) Škola provodi podjelu obroka/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 obroka/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.

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

#### **Član 16.**

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

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

#### **Član 17.**

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

- (1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o korisnicima školskih obroka kako bi se osigurala pravilna priprema, posluživanje i praćenje potrošnje hrane u školskoj kuhinji/kantini.
- (2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom korisniku školskih obroka:
  - a) ime i prezime učenika.
  - b) razred i odjeljenje učenika.
  - c) informacije o posebnim prehrambenim potrebama ili ograničenjima učenika, ako su dostupne.
  - d) narudžbe obroka (uključujući vrstu obroka i eventualne dodatke ili napomene).
  - e) datum i vrijeme svake narudžbe obroka.
  - f) informacije o eventualnim promjenama u narudžbama obroka ili izostancima u konzumiranju hrane.
- (3) Evidencija će se ažurirati redovno na temelju unesenih narudžbi obroka i promjena u prehrambenim potrebama korisnika.
- (4) Kuhinjsko osoblje i nadležno osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije korisnika školskih obroka. (OSOBLJE ODREĐUJE DIREKTOR)
- (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 18.**

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

- (1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o izdatim obrocima kako bi se osiguralo praćenje potrošnje hrane i osigurala pravilna distribucija obroka učenicima.
- (2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom izdatom obroku:
  - a) datum izdavanja obroka.
  - b) vrsta obroka (doručak, ručak, užina, večera).
  - c) količina izdane hrane.
- (3) Evidencija će se ažurirati svakodnevno na temelju izdatih obroka u školskoj kuhinji/kantini i konzumacije hrane od strane učenika.

- (4) Kuhinjsko osoblje škole bit će odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije izdatih obroka.
- (5) Evidencija će biti dostupna nadležnom osoblju škole kako bi se omogućilo praćenje potrošnje hrane, identifikacija trendova i planiranje budućih obroka.
- (6) Podaci o izdatim obrocima čuvat će se na sigurnom mjestu uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti ličnih informacija.
- (7) Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te kako bi se osigurala pravilna distribucija i potrošnja hrane u školi.

#### **Član 19.**

##### **(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 roditeljem/starateljem.
- (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 će surađivati s kuhinjskim osobljem/stručnjacima za prehranu, zdravstvenim radnicima i ostalim relevantnim dionicima kako bi osigurala odgovarajuća priprema 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) Nastavnik 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 20.**

##### **(Evidencija protokola posebnog režima ishrane)**

- (1) Škola će voditi detaljnu evidenciju o učenicima koji zahtijevaju poseban režim ishrane zbog medicinskih, alergijskih ili drugih opravdanih razloga, kako bi se osigurala pravilna priprema i posluživanje hrane u skladu s njihovim potrebama.
- (2) Evidencija će sadržavati sljedeće informacije o svakom učeniku s posebnim režimom ishrane:
  - a) ime, prezime i razred učenika.
  - b) razlog zahtjeva za posebnim režimom ishrane (npr. alergije, intolerancije, medicinska stanja).
  - c) specifični zahtjevi i ograničenja u vezi s prehranom učenika.

- d) preporuke liječnika ili nutricioniste ako su dostupne.
- 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, nastavnici i asistentima ukoliko ga učenik ima i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za pripremu, posluživanje i nadzor prehrane učenika.

(3) Evidencija će biti dostupna kuhinjskom osoblju, zdravstvenim radnicima, učiteljima i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za pripremu, posluživanje i nadzor prehrane učenika uz saglasnost roditelja /staratelja.

(4) Svaka promjena u prehranbenim potrebama učenika bit će odmah zabilježena i ažurirana u evidenciji kako bi se osiguralo pravilno postupanje s njihovom prehranom.

(5) Evidencija će se čuvati na sigurnom mjestu uz poštivanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti medicinskih informacija.

(6) Redovno će se provjeravati i ažurirati evidencija kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te kako bi se osiguralo pravilno postupanje s učenicima u skladu s njihovim posebnim prehranbenim potrebama.

#### **Član 21.** **(Postupanje s viškom hrane)**

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

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

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

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

(3) Škola će uspostaviti postupke za sigurno i odgovorno postupanje s viškom hrane, u skladu s relevantnim zakonodavstvom i higijenskim standardima koje moraju uključivati sljedeće korake:

a) Redovno praćenje količine hrane koja se priprema i poslužuje kako bi se identificirali potencijalni viškovi.

b) Provjera sigurnosti hrane prema relevantnim higijenskim standardima i propisima.

c) Planiranje alternativnih načina korištenja viška hrane, uključujući redistribuciju, donaciju ili recikliranje.

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

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

**Član 22.**  
**(Postupanje s nepreuzetim obrocima)**

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

**Član 23.**  
**(Edukacija subjekata)**

- (1) Redovno se organiziraju edukativne aktivnosti za osoblje kuhinje/kantine, učenike i roditelje/staratelje/usvojitelje o pravilima ishrane, važnosti zdrave prehrane i higijenskim standardima.
- (2) Škola je dužna:
  - a) provoditi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane učenika.
  - b) kontinuirano i planski provoditi edukaciju učenika o pravilnim 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/kantine, učestvuje u proceduri nabavke hrane te provoditi druge zakonom i podzakonskim aktima propisane korake a u cilju osiguranja kontrole ispravnosti postupanja sa hranom u školskom objektu.

**III UNUTRAŠNJE PRAĆENJE, PLAN KNTROLE 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 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 26.**

##### **(Unutrašnji nadzor)**

- (1) Škola ima pravo i obavezu kontrole nad distribucijom namirnica za pripremanje školskih obroka s obzirom da škola ima internatski smještaj.
- (2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti vezanih za kvalitet i sigurnost namirnica direktor je dužan reagovati odmah (pravljemjem zapisnika, obavještanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

#### **Član 27.**

##### **(Pravo pristupa)**

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuhara/servirke:
  - a) ovlaštenom osoblju škole koje je zaduženo za organizaciju školske ishrane a koje određuje direktor škole;
  - b) sanitarnim inspektorima i inspektorima za hranu kada vrše kontrolu rada;
  - c) radnicima ovlaštenih akreditovanih laboratorija;
  - d) i drugim licima uz prethodnu potpisanu izjavu
- (2) Neovlaštenim licima nije dozvoljen boravak u kuhinji/kantini
- (3) Za boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji/kantini odgovoran je direktor škole.

#### **Član 28.**

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

- (1) Škola će uspostaviti detaljan plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane kako bi se osiguralo da se obroci pripremaju i poslužuju u skladu s higijenskim standardima i propisima.
- (2) Plan će obuhvatiti sljedeće ključne elemente kontrole:
  - a) Redovnu provjeru higijenskih uvjeta u kuhinji, skladištima hrane i prostorijama za pripremu/distribuciju obroka.
  - b) Provjeru kvalitete sirovina i namirnica prije pripreme obroka.
  - c) Praćenje temperature skladištenja hrane kako bi se osiguralo da se hrana čuva na odgovarajućoj temperaturi.
  - d) Redovnu provjeru sanitarnih uvjeta i čistoće opreme za pripremu hrane.
  - e) Praćenje postupaka pripreme hrane kako bi se osiguralo da se hrana priprema na siguran i higijenski ispravan način.
  - f) Provjeru zdravstvene ispravnosti hrane putem uzorkovanja i analize uzoraka hrane koje provodi.
- (3) Nadležno osoblje zaduženo za provedbu kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane dužno se educirati o relevantnim propisima i procedurama te će redovito provoditi planirane aktivnosti kontrole.
- (4) Rezultati kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s utvrđenim postupcima i smjernicama.
- (5) U slučaju identifikacije nedostataka ili problema s kvalitetom ili zdravstvenom ispravnošću hrane, poduzet će se odgovarajuće mjere za ispravljanje situacije i sprječavanje ponovnog pojavljivanja problema.
- (6) Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane redovito će se pregledavati i ažurirati kako bi se osigurala njegova učinkovitost i usklađenost s najnovijim standardima i propisima.
- (7) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole utvrđene ovim Pravilima.
- (8) Kontrola i stručno praćenje primjene ovih Pravila školske ishrane i smjernica, a u skladu sa Pravilnikom o ishrani u čenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), vrši se i na inicijativu Ministarstva za odgoj i obrazovanje.

#### **Član 29.**

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

- (1) JU Centar za slijepu i slabovidnu djecu i omladinu Sarajevo upoznaje učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama, najkasnije do 15.septembra, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih sastanaka i informacija.
- (2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane su javno oglašena na vidnom mjestu u školi i službenoj web stranici Škole, te učenici, roditelji i radnici škole imaju nesporno pravo uvida u iste tokom cijele godine.

#### **Član 30.**

##### **(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 31.**

**(Stupanje na snagu)**

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

Djelovodni broj:

Datum:

PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

Vijeća učenika, održanog dana: 04.09.2024. Đank Hadžićević  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

Vijeća roditelja, održanog dana: 26.09.2024. Valentina Č. Škrljčić  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

Nastavničkog vijeća, održanog dana: 11.09.2024. Čeremid Crnić  
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana 24.10.2024.  
(datum održavanja sjednice)

(potpis predsjedavajućeg Školskog odbora)

