

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, 33/17, 30/19 i 34/20), člana 12. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 2/18), po nacrtu direktorice Centra, nakon konsultacija sa Vijećem roditelja, te Nastavničkim vijećem, Školski odbor na sjednici održanoj dana 16.07.2021.godine donosi

**PRAVILA**  
**ŠKOLSKE ISHRANE**  
**Javne ustanove Centar za odgoj, obarzovanje i rehabilitaciju „Vladimir Nazor“**

**I OPĆE ODREDBE**

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

**(1)** Ovim Pravilima se reguliše način evidentiranja školskih obroka, nadzor nad korištenjem obroka, određuje vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima, te način upoznavanja učenika i roditelja sa ovim Pravilima u Javnoj ustanovi Centar za odgoj, obarzovanje i rehabilitaciju „Vladimir Nazor“.

**(2)** Terminološko korištenje muškog ili ženskog roda u ovim Pravilima podrazumijeva uključivanje oba roda.

**Član 2.**  
**(Primjena Pravila i zakonski osnov za donošenje)**

**(1)** Ova Pravila se primjenjuju u Javnoj ustanovi Centar za odgoj, obarzovanje i rehabilitaciju „Vladimir Nazor“ (u daljem tekstu: Centar), a donose se na osnovu 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, 33/17, 30/19 i 34/20) i člana 12. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 2/18).

**Član 3.**  
**(Ciljevi Pravila Školske ishrane)**

**(1)** Ciljevi ovih Pravila su:

- a)** unapređenje i poboljšanje načina ishrane djece školskog uzrasta;
- b)** podizanje kvaliteta obroka i užina u nutritivnom smislu;
- c)** razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika Centra u cilju sprečavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- d)** kontrolisana ponuda kvalitetne i zdrave hrane i pića;
- e)** učenicima koji zahtijevaju posebnu vrstu ishrane zbog zdravstvenih razloga omogućiti obroke i užinu u skladu sa njihovim zdravstvenim potrebama;
- f)** stručna edukacija nastavnog osoblja, djece, učenika, roditelja i osoba koje pripremaju i serviraju hranu kao važan vid i značajan zadatak dječije zaštite.

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

**Član 4.**  
**(Ishrana)**

**(1)** Sveobuhvatna ishrana učenika (za osnovne škole koje imaju produženi boravak) predstavlja organiziranu ishranu koja podrazumijeva sljedeće obroke: doručak, užinu, ručak i popodnevnu užinu.

**(2)** Ishrana učenika predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava, u skladu sa školskim kalendarom.

**(3)** Školska ishrana za učenike podrazumijeva đačku užinu u pravilu za vrijeme velikog odmora, odnosno za učenike manjeg uzrasta i na malim odmorima.

**(3)** Školska ishrana za učenike ukoliko bude uspostavljen produženi boravak obuhvata doručak, užinu i ručak.

**Član 5.**  
**(Normativne preporuke)**

**(1)** Pri organizovanju ishrane u Centru utvrđuje se normativ društvene ishrane školske djece, način vođenja evidencija o primjeni normativa ishrane i sadržaj obrazaca, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu po obrocima, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu za jedan dan, nedjelju i mjesec dana.

**(2) Normativne tabele koje su sastavni dio ovih Pravila školske ishrane sadrže:**

**a) Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane (Tablica 1. Pravila);**

ENERGIJA I HRANJIVE TVARI	Dob 7 – 9	Dob 10 – 13	Dob 14 – 18	
1.	Energija (kcal/dan)	1740 Ž 1970 M	1845 Ž 2220 M	2110 Ž 2755 M
	Energija (kJ/dan)	7280 Ž 8242 M	7719 Ž 9288 M	8828 Ž 11527 M
2.	Bjelančevine (% energije/dan)	10 – 15	10 – 15	10 – 15
	Bjelančevine (g/dan)	43,5-65,3 Ž 49,3-73,9 M	46,1-69,2 Ž 55,5-83,3 M	52,8-79,1 Ž 68,9-103,3 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 (% en./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
	Jednostavni šećeri (g/dan)	<43,5 Ž <49,3 M	<46,1 Ž <55,5 M	<52,8 Ž <68,9 M
7.	Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal)	>10	>10	>10

Vlakna (g/dan)	>17,4 Ž >19,7 M	>18,5 Ž >22,2 M	>21,1 Ž >27,6 M
----------------	--------------------	--------------------	--------------------

**a.1)** Tablica 1. odnosi se na normalno uhranjene i umjereno tjelesno aktivne učenike;

**a.2)** vrijednosti bjelančevina u Tablici 1. mogu iznositi najviše do 20% energije na dan; od ukupne dnevne količine unosa bjelančevina najmanje 50% punovrijednih;

**a.3)** jednostavni šećeri u Tablici 1. jesu šećeri koji su dodani hrani i pićima, a nisu porijeklom iz mlijeka i mliječnih proizvoda

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

**(Tablica 2. ovih Pravila);**

OBROK	% DNEVNIH POTREBA	PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA ZA POJEDINE OBROKE
Zajutrak	20%	Mlijeko ili mliječni proizvodi, mliječni napitci svježe pripremljeni, žitne pahuljice ili hljeb/pecivo od cjelovitog zrna, orašasti plodovi i sjemenke, sir, maslac, meki margarinski namazi, marmelada, med, mliječni namazi, svježe pripremljeni namazi od mahunarki, ribe ili povrća, mesni naresci, jaja, sezonsko voće i povrće, prirodni voćni sok.
Doručak	15%	
Ručak	35%	Supe, kuhano povrće ili miješana variva od povrća, krumpira, mahunarki i žitarica, složena jela od mesa s povrćem, krompirom i proizvodima od žitarica, meso, perad, riba, jaja, salate od svježeg povrća i voće.
Užina	10%	Mlijeko, jogurt i drugi fermentirani mliječni proizvodi, mlijeko sa žitnim pahuljicama, pekarski proizvodi iz cijelog zrna, tijesto i proizvodi od tijesta iz cijelog zrna: biskvitna tijesta i okruglice s voćem ili sirom, savijače, pite i sl., voće, voćni sok bez dodanog šećera.

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

**(Tablica 3. ovih Pravila);**

KATEGORIJA HRANE	UČESTALOST KONZUMIRANJA
Mlijeko i mliječni proizvodi	Svaki dan
Meso, perad, jaja, mahunarke, orašasti plodovi i sjemenke u mljevenom obliku	Svaki dan, a od toga meso do 5 puta sedmično
Riba	Najmanje 1 – 2 puta sedmično
Žitarice, proizvodi od žitarica i krompir	Svaki dan
Voće	Svaki dan
Povrće	Svaki dan
Hrana s visokim udjelom masti, šećera i soli	Do dva puta mjesečno
Voda	Svaki dan

**d)** Preporučene vrste hrane i jela u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike

**(Tablica 4. ovih Pravila);**

KATEGORIJA HRANE	PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA
<b>1. Mlijeko i mliječni proizvodi</b>	
Mlijeko i fermentirani mliječni napitci	Mlijeko i fermentirani mliječni proizvodi, ne manje od 2,5%

		m.m.Izbjegavati zaslađene mliječne napitke.
	Sir	Sve vrste svježeg sira, namaza od svježeg sira, mliječnih namaza, te polutvrđih sireva.
<b>2. Meso, mesne preradevine, riba, jaja</b>		
	Meso	Češće meso peradi (puretina, piletina) i kunića, te teletina i janjetina, a rjeđe crveno meso (preporuka: nemasna junetina).
	Mesne preradevine	Naresci kod kojih je vidljiva struktura mesa (narezak od purećih ili pilećih prsa, šunka i sl.)
	Riba	Filetirana riba bez kosti, te papaline, srdele i lignje. Za pripremu riblje paštete može se koristiti riba iz konzerve (sardine, tuna i sl.).
	Jaja	Isključivo kokošja termički dobro obrađena jaja (tvrdo kuhana, jaja u slozencima i sl.).
<b>3. Mahunarke i orašasti plodovi</b>		
	Mahunarke	Grah, leća, slanutak, bob, soja i dr. Svježe pripremljeni namazi od mahunarki, variva od mahunarki, guste juhe, slozenci i sl.
	Orašasti plodovi i sjemenke	Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (buče, sezama, lana, suncokreta, maka i sl.) kao dodatak hrani.
<b>4. Žitarice, proizvodi od žitarica i krumpir</b>		
	Žitarice i proizvodi od žitarica	Hljeb, pecivo, tjestenina i ostali proizvodi, prednost iz cjelovitih žitarica  (npr. ječmena, zobena i prosena kaša, riža, heljda, žitne pahuljice, müsli tj. mješavina žitnih pahuljica, pšenična i kukuruzna krupica i sl.).
	Krumpir	Kao prilog – krumpir kuhani, pečen na malo masnoće, pire ili sastavni dio variva. Izbjegavati krumpir pržen u dubokom ulju.
<b>5. Voće</b>		
	Voće	Sve vrste svježeg/sezonskog i sušenog voća. Prednost dati svježem voću i svježe iscijeđenim prirodnim voćnim sokovima.
<b>6. Povrće</b>		
	Povrće	Sve vrste svježeg/sezonskog. U slučaju nedovoljne opskrbe svježim sezonskim povrćem, koristiti duboko smrznuto povrće i toplinski obrađeno povrće.
<b>7. Mast i hrana s velikim udjelom masti</b>		
	Maslac i margarin	Maslac i mekani margarinski namazi.
	Ulja	Isključivo biljna ulja (npr. maslinovo, suncokretovo, od kukuruznih klica, repičino, bućino).
	Vrhnje	S 12% mliječne masti.
<b>8. Kolači, kompoti, marmelade/džemovi, med, sladoled i ostale slastice</b>		

Kolači	Kolači pripremljeni u školskoj kuhinji i industrijski gotovi kolači, s manjim količinama šećera i masti, prednost iz cijelog zrna, a bez kreme na osnovi sirovih jaja.
--------	--

#### Član 6.

##### (Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina su sljedeći:
- a) da su užine nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa normativnim tablicama iz prethodnog člana.
  - b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
  - c) pri pripremanju obroka da se vodi računa o optimiziranju vremena i temperature termičke obrade (pečenje, prženje, kuhanje) radi očuvanja nutritivnih svojstava;
  - d) da je obrok i užina raznovrsna i usklađena sa normativnim tabelama iz prethodnog člana;
  - e) da ispunjava sve uslove kvaliteta koje propisuje Zakon o hrani;
  - f) da je razuman odnos i omjer između kvalitete i cijene;
  - g) da postoji zadovoljstvo korisnika, učenika, roditelja i radnika Centra.

#### Član 7.

##### (Organizacija)

- (1) Školsku ishranu organizira Centar na način da izvrši nabavku namirnica, pripremu, podjelu obroka, vodi potrebnu evidenciju, izvršava druge odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i slično. Nabavka se vrši prema utvrđenom planu ishrane, jelovniku, izrađenom na sedmičnom i mjesečnom nivou.
- (2) Centar može nabavku, pripremu te podjelu obroka ugovorom prenijeti na drugog subjekta u poslovanju sa hranom (SPH). Subjekt u poslovanju sa hranom koji preuzme aktivnosti školske ishrane, dužan je to izvoditi pod uslovima i na način određen ovim Pravilima.
- (3) Centar može nabavku, pripremu i podjelu obroka ugovorom prenijeti na drugo pravno lice registrovano za ovu vrstu djelatnosti, a nakon provedenog postupka javne nabavke.
- Odluku o pokretanju postupka javne nabavke donosi Školski odbor.**
- (4) U prostorijama Centra, ne smiju biti postavljeni prodajni automati za distribuciju hrane na bazi šećera (slatkiši), energetskih pića, gaziranih pića i sokovi.

#### Član 8.

##### (Đačke užine učenika u stanju socijalne potrebe)

- (1) Centar provodi besplatnu podjelu đačkih užina, koje organiziraju Općine sa čijih su područja učenici Centra kroz odobrenje novčanih sredstava na ime troškova realizacije đačkih užina za socijalno-ugrožene učenike/učenicke sa teškoćama u razvoju, a na osnovu Odluke Općinskih načelnika o isplati novčanih sredstava ili na osnovu sklopljenih ugovora sa općinama.
- (2) Centar sklapa sporazum/ugovor sa pravnim subjektom koji je zadužen za realizaciju i sprovođenje odluka općina ili ugovora.
- (3) Razrednici dostavljaju spiskove učenika koji će primati užinu pedagogu i socijalnom radniku Centra, koji u saradnji sa razrednicima i roditeljima, procjenjuje potrebe i mogućnosti učenika za korištenje besplatne užine.
- (4) Besplatna podjela đačkih užina može biti organizovana i kroz saradnju sa drugim pravnim licima ili fizičkim licima u skladu sa zakonskim propisima i na način regulisan stavovima (1), (2) i (3) ovog člana.

#### Član 9.

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

- (1) Centar vodi i sačinjava evidenciju o učenicima koji će koristiti školski obrok na način da: razrednik vrši organizaciju i provedbu prehrane učenika, te sastavlja popis učenika koji će se hraniti sljedećeg mjeseca i dostavlja ga servirki/kuharici u Školskoj kuhinji i/ili pedagogu/socijalnom radniku Centra najkasnije 8 (osam) dana prije početka sljedećeg mjeseca, te obavještava ove strukture o privremenoj odjavi učenika od prehrane i o ponovnoj prijavi učenika za prehranu.

(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 odjaviti užinu u skladu sa pravilima školske ishrane;
- c) plaćati školi preuzete i nepravovremeno odjavljene užine.

#### **Član 10.**

##### **(Prijava i odjava za školsku ishranu)**

- (1) Prijavu za školsku ishranu podnose roditelji, staratelji i druge osobe koje izdržavaju učenike.
- (2) Prijava se podnosi početkom školske godine, **najkasnije do 10. septembra**, a može se predati i bilo kada u toku školske godine, kada se ukaže potreba za navedeno.
- (3) Prijava za školsku ishranu podnosi se na obrascu, kojeg propisuje ministar i čuva se kod pedagoga/socijalnog radnika Centra, do kraja godine za koju je predata.
- (4) Prijava se može otkazati bilo kada. Otkaz važi od sljedećeg mjeseca nakon njegovog prijema.
- (5) Roditelji mogu u prijavi za školsku ishranu predati izjavu da obavezu odjave pojedinačnog obroka prenose na učenike/ce.

#### **Član 11.**

##### **(Plaćanje školske ishrane)**

- (1) Učenici/ce odnosno roditelji plaćaju školsku ishranu.
- (2) Cijena đачke užine, utvrđuje se na početku školske godine, a nakon provedenog postupka javne nabavke.
- (3) Cijenu obroka utvrđuje Školski odbor ili direktor ukoliko ga ovlasti Školski odbor, a shodno dostavljenim ponudama i cjenovniku subjekata u poslovanju.
- (4) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka koju utvrđuje Školski odbor.
- (5) Sredstva za ishranu u školskoj kuhinji uplaćuju roditelji direktno na žiro račun škole, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu **za sljedeći mjesec**.
- (6) Ukoliko u Centru drugo pravno lice organizuje rad školske kuhinje, u obavezi je biti registrovano u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.

#### **Član 12.**

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

- (1) Subjekt u poslovanju s hranom (SPH) je fizička ili pravna osoba registrirana za obavljanje određenih djelatnosti vezanih uz poslovanje s hranom.
- (2) **Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:**
  - a) da u svom poslovanju osigura nesmetanu provedbu propisa o hrani. Kamine ili kuhinje u kojima se priprema hrana moraju biti opremljene po propisima koje zahtijevaju posebni propisi Zakona o hrani i Pravilnika o higijeni hrane;
  - b) da subjekt koji priprema obrok i užinu obavezno provodi mjere HACCP čiji nadzor vrši inspekcija. HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) se odnosi ključivo na zdravstvenu sigurnost. HACCP je standard koji su obavezni da primjene svi proizvođači prehrambenih proizvoda;
  - c) ISO 9000 primarno je orijentisana na upravljanje kvalitetom;
  - d) ISO 22000 odnosi se na zdravstvenu sigurnost (Food safety management)
  - e) da svi proizvodi imaju deklaraciju koja ispunjava uslove Pravilnika o deklarisanju od svi subjekti su dužni navesti Nutritivnu deklaraciju koja daje informaciju o nutritivnoj vrijednosti.
- (3) **Posebni uvjeti koji se mogu tražiti od subjekta koji posluje sa hranom su:**
  - (a) Da je u ponudi uključeno jednom dnevno jedno svježe voće: jabuka, kruška, marelica, breskva, šljiva, banana, mandarina ili naranča (dostupno sezonsko voće), te da je data prednost domaćem, lokalnom voću i povrću što podstiče razvoj domaće proizvodnje.
  - (b) Da su u ponudi peciva od cijelog zrna sa bilo kojom vrstom svježeg sira, namaza od svježeg sira, mliječnih namaza te polutvrdih sireva, koji su ujedno i podsticaj kupovini domaćih mliječnih namaza i tradicionalnih sireva.

**(c)** Da su peciva izrađena od integralnog brašna, kao i druge druge vrste brašna: raženo, heljda, spelta... uz dodatak sjemenki (integralno brašno nosilac vitamina, minerala i prehrambenih vlakana, sjemenke nosioci esencijalnih masnih kiselina, vitamina...).

**(d)** Da je u ponudi izbjegnuta hrana koju općenito, pa tako i u školskoj ishrani, treba izbjegavati ili barem što rjeđe konzumirati. Radi se o hrani koja nije sasvim zabranjena, ali je u svakodnevni jelovnik treba uključiti samo povremeno (do dva puta mjesečno) i u srazmjerno malim količinama:

**1.1.)** pekarski i slastičarski proizvodi, industrijski deserti (dakle, NE/tj. MINIMALNO krofnama, lisnato tijesto (paštetice, kroasani...) itd, jer u pravilu sadrže veliki udjel masti i šećera, radi čega je preporučljivo da se u slučaju njihovog uključivanja u jelovnik koriste samo takvi proizvodi koji sadrže manje šećera i masti i koji su izrađeni na podlozi mlijeka (jogurta);

**1.2.)** mesni, krem/čokoladni namazi, tvrdi margarini (sadrže veliki udjel masti i/ili neželjenih trans masnih kiselina, radi čega se ne preporučuje njihova upotreba). Primjerenija je umjerena upotreba mliječnih namaza, namaza na osnovi mliječnog putera ili pavlake;

**1.3.)** mesni proizvodi (pašteta, hrenovke, mesni naresci i sl.). Nitrati i nitriti se koriste kao konzervansi u suhomesnatim i prerađenim mesnim proizvodima (npr. kobasice) te radi očuvanja crvene boje mesa. U odgojno-obrazovnim ustanovama zabranjena je prodaja prerađevina od prženog krompira (čips, pomfrit... u kojima se nalazi kancerogeni spojevi poput akrilamida). Također se zabranjuje prodaja gaziranih sokova, energetskih napitaka i zaslađenih industrijskih sokova.

**(4)** Direktor škole je dužan provjeriti ispunjavanje ugovoreni obaveza pravnog lica s kojim posluje.

**(5)** U slučaju utvrđenih nepravilnosti, direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti.

**(6)** Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone u roku koji je određen ugovorom, škola može ugovor jednostrano raskinuti.

### **Član 13.**

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

**(1)** Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim servirke/kuharice:

**a)** ovlaštenom osoblju Centra;

**b)** sanitarnim inspektorima kada vrše kontrolu rada;

**c)** radnicima Zavoda za javno zdravstvo;

**d)** i drugim licima uz prethodnu potpisanu izjavu.

**(2)** Za boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji odgovorno je pravno lice ili fizičko lice (subjekt u poslovanju sa hranom).

### **Član 14.**

#### **(Nadzor nad korištenjem obroka)**

**(1)** Centar definiše odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i aktivnosti sa kojima će poticati zdravu ishranu i kulturu ishrane u Godišnjem programu rada Centra koji usvaja na početku školske godine, te sprovodi nadzor nad poštivanjem ovih odredaba u toku godine kontinuirano i kroz Izvještaje GPR-a na kraju polugodišta i školske godine.

**(2)** Centar provodi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane djece i učenika, u skladu sa mogućnostima.

**(3)** Centar provodi kontinuirano i planski edukaciju djece i učenika o pravilnim prehrambenim navikama.

**(4)** Centar organizuje edukaciju roditelja, kroz roditeljske sastanke, o principima pravilne ishrane njihove djece.

**(5)** Radi osiguranja kvaliteta znanja i edukacije, edukaciju o zdravoj i pravilnoj prehrani odnosno edukaciju, kurseve te predavanja, radionice i pisanje edukativnih materijala mogu provoditi jedino redom prvenstva:

**a)** Univerzitetski specijalist nutricionizma;

**b)** Doktor nutricionizma;

**c)** Magistar/magistra nutricionizma.

**(6)** Nadzor nad korištenjem obroka vrši na nivou odjeljenja razrednik, a uz smjernice servirke/kuharice koja posluhuje obroke, te na nivou svih odjeljenja nadzor sprovodi pedagog/socijalni radnik.

(7) Na nivou škole nadzor vrši Školski odbor, a uz dostavljene informacije od strane pedagoga/socijalnog radnika, na način da u toku školske godine bar jednom provjerava stepen zadovoljstva učenika i roditelja školskom ishranom i aktivnostima sa kojima škola potiče zdravu ishranu i kulturu ishrane.

#### **Član 15.**

##### **(Vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka)**

- (1) Prijava se može otkazati bilo kada. Otkaz važi od sljedećeg mjeseca nakon njegovog prijema.
- (2) Roditelji mogu u prijavi za školsku ishranu predati izjavu da obavezu odjave pojedinačnog obroka prenose na učenike/ce.
- (3) Evidencija o ovim oklonostima se čuva kod pedagoga/socijalni radnik Centra za datu školsku godinu.

#### **Član 16.**

##### **(Postupak sa nepreuzetim obrocima)**

- (1) Obroke školske ishrane koji nisu preuzeti u predviđenom vremenu, Centar će besplatno ustupiti drugim učenicima, na način da prioritet imaju učenici u stanju socijalne potrebe.
- (2) Brigu o nepreuzetim obrocima vodi pedagog/socijalni radnik, koji shodno svojoj evidenciji i pedagoškim kartonima o učenicima procjenjuje koji učenici imaju prioritet i kojim redoslijedom.

#### **Član 17.**

##### **(Ishrana djece sa zdravstvenim poteškoćama)**

- (1) U Centru, gdje je moguće, preporučuje se osigurati odgovarajuće obroke za djecu sa zdravstvenim poteškoćama.
- (2) Posebni oblici prehrane/dijete odnose se na:
  - a) intoleranciju određene hrane i alergije (na mlijeko, jaja itd.) s popisom dopuštene hrane i hrane koju treba izbjegavati u skladu s postojećim naučnim preporukama;
  - b) celijakiju, s popisom hrane koju treba izbjegavati i zamijeniti je odgovarajućim bezglutenskim proizvodima te sa specifičnim uputama o pripremi i kuhanju ove hrane;
  - c) određena druga zdravstvena stanja koja zahtijevaju poseban način prehrane kao što je pretilost, šećerna bolest, hronična bubrežna bolest, dislipidemija, metabolički sindrom i dr.
- (3) Roditelji su obavezni dostaviti detaljnu medicinsku dokumentaciju od strane nadležnog doktora. Takvo dijete trebalo bi biti zajednički prihvaćeno od strane Centra i školske kuhinje, a njegova privatnost osigurana i zaštićena, u čemu je jako važna kvalificiranost, svjesnost i obuka osoblja.
- (4) U izradi jelovnika **za djecu s posebnim potrebama** sudjeluje stručna osoba koja se bavi prehranom, liječnik školske medicine odnosno liječnik kod kojeg se dijete liječi i nutricionist.

#### **Član 18.**

##### **(Način upoznavanja učenika i roditelja/staratelja sa Pravilima školske ishrane)**

- (1) Centar upoznaje učenike i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama iz člana 13. ovih Pravila, najkasnije do početka školske godine, putem Vijeća roditelja, roditeljskih sastanaka i informacija.
- (2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane čine sastavni dio Pravila Centra, a koja su javno oglašena na vidnom mjestu u Centru, te učenici, roditelji i radnici Centra imaju nesporno pravo uvida u iste.

### **III KONTROLA KVALITETE OBROKA I**

#### **OVLAŠTENI SLUŽBENI NADZOR**

#### **Član 19.**

##### **(Stručno praćenje)**

- (1) Kontrolu kvaliteta obroka koji se distribuiraju u Centru, kontinuirano vrše ovlaštene zdravstvene institucije Kantona Sarajevo, a u skladu sa pozitivnim propisima.
- (2) Kontrola i stručno praćenje primjene ovih Pravila školske ishrane i smjernica za ishranu, a u skladu



sa Pravilnikom o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 2/18), vrši se i na inicijativu Ministarstva za obrazovanje, nauku i mlade.

#### **Član 20.**

##### **(Službeni nadzor)**

**(1) Aktivnost sanitarne inspekcije i zavoda za javno zdravstvo na području ishrane uključuje:**

- a)** nadzor sanitarno tehničkih i higijenskih uslova prostora, opreme i zaposlenih te nadzor nad zaštitom od zaraznih bolesti;
- b)** nadzor i kontrolu usklađenosti sa važećim zakonskim propisima;
- c)** kontrole (auditi) temeljene na kriterijima procjene rizika, a koje uzimaju u obzir više elemenata;
- d)** kao što su: karakteristike proizvodnog subjekta, karakteristike proizvoda i higijenu proizvodnje;
- e)** obrazovanost radnika o higijeni i higijenskom načinu poslovanja,
- f)** sistem samokontrole (potpuna uspostavljenost, stepen primjene i prikladnosti, zapisi, prethodne neusaglašenosti) itd.;
- g)** osiguravanje provođenja dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije kao opće mjere na površinama, prostorima, prostorijama ili objektima;
- h)** energetske i nutritivne vrijednosti obroka;
- i)** edukaciju o ishrani.

#### **IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

#### **Član 21.**

##### **( 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 roditelja i Nastavničkog vijeća, usvaja Školski odbor.
- (3)** Pravila školske ishrane su sastavni dio Pravila Javne ustanove Centar za odgoj, obarzovanje i rehabilitaciju „Vladimir Nazor“.

#### **Član 22.**

##### **(Stupanje na snagu)**

- (1)** Pravila stupaju na snagu danom usvajanja na sjednici Školskog odbora i objavljuju se na oglasnoj ploči Centra.

Djelovodni broj: 01-738/21

Datum: 16.072021.godine

#### **PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:**

1. Vijeća roditelja, održanog dana

\_\_\_\_\_ /  
(datum održavanja sjednice)

\_\_\_\_\_  
(potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

2. Nastavničkog vijeća, održanog dana:

\_\_\_\_\_ /  
(datum održavanja sjednice)

\_\_\_\_\_  
(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

3. **Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana:**

16.07.2021.godine,  
(datum održavanja sjednice)

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