

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, 34/20 i 33/21), člana 14. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), na prijedlog direktora škole, a nakon konsultacija sa Vijećem učenika, Vijećem roditelja, te Nastavničkim vijećem, Školski odbor na sjednici održanoj dana 28.06.2024. godine donosi sljedeća:

PRAVILA ŠKOLSKE ISHRANE JU OŠ „Velešićki heroji“ Sarajevo

I OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet Pravila školske ishrane)

Ovim Pravilima se reguliše način evidentiranja školskih obroka, određuje vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima, te način upoznavanja učenika/ica i roditelja sa ovim pravilima u JU OŠ „Velešićki heroji“ Sarajevo (u daljem tekstu: škola).

Član 2.

(Primjena Pravila i zakonski osnov za donošenje)

Ova Pravila se primjenjuju u JU OŠ „Velešićki heroji“ Sarajevo, 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 i 30/19, 34/20 i 33/21) i člana 14. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24).

Član 3.

(Ciljevi Pravila školske ishrane)

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unapređenje i poboljšanje načina ishrane djece školskog uzrasta u školi;
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika;
- d) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika škole u cilju sprečavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- e) kontrola kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane i pića u školi;
- f) omogućavanje posebne vrste ishrane učenicima u skladu sa njihovim posebnim režimom ishrane;
- g) uspostavljanje sistema poslovanja sa hranom 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 nastavnog osoblja, učenika, roditelja, osoba koje su u direktnom kontaktu sa hranom i osoblja koje prati rad kuhinje i učestvuje u proceduri nabavke hrane.

II ORGANIZACIJA ISHRANE I NORMATIVNE PREPORUKE

Član 4.

(Ishrana učenika)

- (1) Ishrana učenika u školi predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava u skladu sa školskim kalendarom.
- (2) U školi se može organizovati:
 - a) ishrana učenika u produženom boravku,
 - b) užina,
 - c) topli obrok za sve učenike.
- (3) Produženi boravak obuhvata doručak, ručak i užinu.
- (4) Užina je međuobrok koji se konzumira između glavnih obroka.

(5) Topli obrok je obrok koji uključuje jela koja su termički obrađena prije konzumiranja, kao što su supe, variva, pečeno meso, tjesteninu i sl.

Član 5.
(Normativne preporuke)

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

(2) Normativne tabele školske ishrane sadrže:

Tabela 1. Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane

	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
2.	Energija (kj/dan)	7280 Ž 8242 M	7719 Ž 9288 M	8828 Ž 11527 M
3.	Bjelančevine (% energije/dan)	10-15	10-15	10-15
4.	Bjelančevine (g/dan)	43,5-65,3 Ž 49,3-73,9 M	46,1-69,2 Ž 55,5-83,3 M	52,8-73,1 Ž 68,6-103,3 M
5.	Masti (% energije/dan)	30-35	30-35	25-30
6.	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
7.	Zasićene masti (% energije/dan)	10	10	10
8.	Zasićene masti (g/dan)	19,3 Ž 21,9 M	20,5 Ž 24,7 M	23,4 Ž 30,6 M
9.	Ugljikohidrati (% energije/dan)	>50	>50	>50
10.	Ugljikohidrati (g/dan)	>217,5 Ž >246,3 M	>230,6 Ž 277,5 M	>263,8 Ž >344,4 M
11.	Jednostavni šećeri (% energije/dan)	<10	<10	<10
12.	Jednostavni šećeri (g/dan)	<43,5 Ž <49,3 M	<46,1 Ž <55,5 M	<52,8 Ž <68,9 M
13.	Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal)	>10	>10	>10
14.	Vlakna (g/dan)	>17,4 Ž >19,7 M	>18,5 Ž >22,2 M	>21,1 Ž >27,6 M

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

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

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

Tabela 2. Preporučene vrste hrane i jela po obrocima u školi

OBROK	% DNEVNIH POTREBA	PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA ZA POJEDINE OBROKE
Doručak	20%	Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni 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, krumpira, mahunarki i žitarica sa ili bez mesa, crveno meso, meso peradi, riba, 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

Tabela 3. Preporučena učestalost pojedinih kategorija hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike

VRSTE HRANE I PIĆA	UČESTALOST KONZUMIRANJA
Mlijeko i mliječni proizvodi	Svaki dan
Crveno meso, meso peradi, jaja, mahunarke, sjemenke (voditi računa o raznovrsnosti)	Svaki dan
Riba	Najmanje 2 puta sedmično
Žitarice, proizvodi od žitarica i/ili krompir	Svaki dan
Voće	Svaki dan
Povrće	Svaki dan
Voda	Svaki dan

Tabela 4. Preporučene vrste hrane i jela u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike

KATEGORIJA PREMA SEMAFOR METODI	KATEGORIJA HRANE I PIĆA	PREPORUČENE VRSTE HRANE I PIĆA
1.	Žitarice, proizvodi od žitarica	
Zeleno		Hljeb/pecivo/ tjestenina od integralnog brašna (cjelovite žitarice) - ječmena, zobena i prosena kaša, riža, heljda, žitne pahuljice, pšenična i kukuruzna krupica i sl.
Crveno		Krofne, buhtle, lisnata tijesta (paštetice sa sirom, kroasani), bijeli hljeb i peciva, pomfrit

Žuto	Krompir	Kuhan, pečen 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, marmelade i džemovi sa dodatkom šećera
3.	Povrće i proizvodi od povrća	
Zeleno		Sezonsko povrće Cjelovito, svježe, kao salata, fermentisano povrće (turšije), kuhano, pečeno, u varivu Smrznuto povrće
Crveno		Pohovano povrće, prženo u dubokoj masnoći
4.	Mlijeko i mliječni proizvodi	
Zeleno		Mlijeko i fermentisani mliječni proizvodi, 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 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 ili pečena Konzervirana riba (sardina, tunjevina, skuša)
Crveno	Mesne prerađevine	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*	Orašasti plodovi (orasi, lješnici), bademi i sl.), sjemenke bundeve, susama, lana, suncokreta, maka i sl.)
* Orašasto voće se ne preporučuje u koletivnoj ishrani zbog velike koncentracije alergena, učenici koji nisu alergični ovu vrstu hrane trebaju konzumirati u obroku kod kuće.		
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

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

Kategorija	Neophodno organizmu	Hranjivo	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 većim 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

Napomena: Namirnice su podijeljene na tri kategorije:

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

Član 6. (Jelovnik)

(1) Standardi i preporuke iz tabela iz člana 5. 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.

Član 7. (Dostupnost hrane i pića)

(1) U školi nije dozvoljena prodaja hrane i pića koji nisu utvrđeni jelovnikom iz člana 6. ovih Pravila.

(2) U prostorijama škole, ne smiju biti postavljeni prodajni automati za distribuciju visokoenergetske hrane i pića (snek praoizvodi, slatkiši, energetska pića, gazirana pića i sokovi), niti navedeni proizvodi smiju biti predmet prodaje učeniku na bilo koji drugi način.

(3) Direktor škole, koji posebnim ugovorom o zakupu prostorija ustupa školski prostor u kojem se učenicima distribuira hrana, dužan je ugovorom predvidjeti pravo i obavezu škole na praćenje primjene odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo i Pravila školske ishrane.

(4) U slučaju neprimjenjivanja ili nepravilnog primjenjivanja propisa iz stava (3) ovog člana od strane zakupca direktor škole je dužan pismenim putem upozoriti zakupca da uočene nedostatke otkloni u roku ne dužem od tri radna dana.

(5) U slučaju odbijanja otklanjanja nedostataka iz stava (4) ovog člana direktor škole dužan je raskinuti ugovor o zakupu.

Član 8.

(Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u školi su sljedeći:
- a) da su užine nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu učenika, u skladu sa normativnim tabelama iz prethodnog člana;
 - b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
 - c) da je usklađena sa normativnim tabelama iz prethodnog člana;
 - d) da je zdravstveno ispravna i ispunjava sve uslove kvaliteta koje propisuje Zakon o hrani („Službeni glasnik BiH“ br. 50/04);
 - e) da ima razuman odnos između kvalitete i cijene;
 - f) zadovoljstvo korisnika.

Član 9.

(Organizacija ishrane)

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

Član 10.

(Uslovi koje mora ispunjavati subjekt u poslovanju sa hranom)

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati subjekt u poslovanju 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“ br. 4/13);
 - c) da nabavlja sirovine, obavlja pripremu školskog obroka i užine, dostavlja školske obroke 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 u obavezi redovno voditi;
 - e) da isporuči proizvod koji je potpuno odgovarajući i propisno deklarisan u skladu sa odredbama Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani („Službeni glasnik BiH“ br. 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 6. ovih Pravila, 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 hranu.

Član 12.

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

- (1) Radno vrijeme školske kuhinje 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 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 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 svježja, kvalitetna i zdravstveno ispravna, te da odgovara prehranbenim 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 se osigurao kontinuitet ishrane učenika, uključujući mogućnost promjene dobavljača hrane.

Član 14.

(Prijava i odjava ishrane učenika)

- (1) Prijavu za ishranu učenika podnosi roditelj.
- (2) Prijava se u pravilu podnosi početkom školske godine, **najkasnije do 10. septembra**, a u izuzetnim slučajevima prijava se može podnijeti do 25. dana u mjesecu za naredni mjesec.
- (3) Prijava za školsku ishranu podnosi se u pisanom obliku i čuva se kod pedagoga škole do kraja 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 bacanje hrane i organiziralo poslovanje školske kuhinje.

Član 15.

(Obaveze)

Podnošenjem prijave za školsku ishranu nastupa dužnost učenika odnosno roditelja da će:

- a) poštovati pravila školske ishrane;
- b) pravovremeno plaćati školski odbrok;
- c) pravovremeno odjaviti školski obrok;
- d) plaćati školi nepravovremeno odjavljene školske obroke.

Član 16.

(Finansiranje ishrane učenika)

- (1) Ishrana učenika se finansira od strane roditelja.
- (2) Školski obroci mogu biti finansirani/sufinansirani od strane:
 - a) općine, u skladu sa obezbjeđenim sredstvima,
 - b) Vlade Kantona Sarajevo u skladu sa obezbjeđenim sredstvima
 - c) iz drugih izvora finansiranja koje obezbjeđi škola.
- (3) Sredstva za ishranu u produženom boravku usplaćuju roditelji i finansijeri/sufinansijeri iz stava (2) ovog člana direktno na žiro račun Trezora, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec.
- (4) Sredstva za ishranu ostalih oblika ishrane uplaćuju se na način definisan ovim Pravilima.

Član 17.

(Cijena)

- (1) Cijena đlačke užine utvrđuje se na početku školske godine, a nakon provedenog postupka javne nabavke.

- (2) Cijenu obroka utvrđuje Školski odbor, a shodno dostavljenim ponudama i cjenovniku subjekata u poslovanju.
- (3) Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka.
- (4) Pravno lice koje u školi organizuje rad školske kuhinje u obavezi je biti registrovano u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.

Član 18.

(Đačke užine učenika u stanju socijalne potrebe)

- (1) Škola provodi besplatnu podjelu đačkih užina, a koje organizira Općina Novo Sarajevo kroz odobrenje novčanih sredstava na ime troškova realizacije đačkih užina za socijalno-ugrožene učenike, a na osnovu Odluke Općinskog načelnika o isplati novčanih sredstava.
- (2) Škola sklapa sporazum/ugovor sa pravnim subjektom koji je zadužen za realizaciju i sprovođenje odluke Općine.
- (3) Razrednici dostavljaju spiskove učenika koji se nalaze u stanju socijalne potrebe pedagogu škole, koji u saradnji sa imenovanima, procjenjuje koji učenici imaju prioritet u osiguranju besplatne užine.
- (4) Učenicima škole se može obezbijediti besplatna užina kroz uplaćivanje sredstava od strane Udruženja ili fizičkih lica ukoliko se isti školi ponude.
- (5) 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) ovog člana.

III VOĐENJE EVIDENCIJE, POSEBAN REŽIM ISHRANE, EDUKACIJA, POSTUPANJE SA NEPREUZETIM OBROCIMA

Član 19.

(Način vođenja evidencije školskih obroka)

- (1) Škola vodi i sačinjava evidenciju o učenicima koji će koristiti školski obrok na način da: učitelj/razrednik sastavlja popis učenika koji će se hraniti sljedećeg mjeseca i dostavlja ga radnici na posluživanju obroka u školskoj kuhinji i/ili pedagogu škole, najkasnije 8 (osam) dana prije početka sljedećeg mjeseca.
- (2) Nadzor nad korištenjem obroka u školi vrši na nivou odjeljenja razrednik, a uz smjernice radnice na posluživanju obroka u školskoj kuhinji, te na nivou svih odjeljenja nadzor sprovodi pedagog.

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 sadržava 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 je odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije korisnika školskih obroka.

Član 21.

(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)

- c) količina izdane hrane.
- (3) Evidencija će se ažurirati svakodnevno na temelju izdatih obroka u školskoj kuhinji i konzumacije hrane od strane učenika.
- (4) Kuhinjsko osoblje škole je odgovorno za vođenje i ažuriranje evidencije izdatih obroka.
- (5) Evidencija će biti dostupna nadležnom osoblju škola kako bi se omogućilo praćenje potrošnje hrane, identifikacija trendova i planiranje budućih obroka.
- (6) Evidencija će se provjeravati i ažurirati redovno kako bi se osigurala tačnost i pouzdanost informacija te osigurala pravilna distribucija i potrošnja hrane u školi.

Član 22.

(Ishrana učenika sa posebnim režimom ishrane)

- (1) U školama koje ispunjavaju uslove u skladu sa Pravilnikom o higijeni hrane, preporučuje se osigurati odgovarajući obrok za učenike sa posebnim režimom ishrane.
- (2) Posebni oblici ishrane odnose se na:
- intoleranciju na određenu hranu i sastojke hrane, te alergije (mlijeko, jaja, orašasto voće, jagodičasto voće...);
 - celijakiju, s popisom hrane koju treba izbjegavati i zamijeniti je odgovarajućim bezglutenskim proizvodima, te sa specifičnim uputama o pripremi i kuhanju ove hrane;
 - određena druga zdravstvena stanja koja zahtijevaju poseban način ishrane (gojaznost, dijabetes, hronična bubrežna bolest, dislipidemija, metabolički sindrom i dr.
- (3) Roditelj je obavezan dostaviti odgovarajuću medicinsku dokumentaciju od strane ordinirajućeg liječnika – specijaliste.
- (4) U izradi jelovnika za učenike s posebnim režimom ishrane sudjeluje stručna osoba koja se bavi ishranom, ordinirajući liječnik i nutricionista.
- (5) 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.
- (6) 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.
- (7) 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 zdravstvene informacije.

Član 23.

(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 sadržava sljedeće informacije o svakom učeniku s posebnim režimom ishrane:
- ime, prezime i razred učenika,
 - razlog zahtjeva za posebnim režimom ishrane (npr. alergije, intolerancije, medicinska stanja),
 - specifični zahtjevi i ograničenja u vezi sa prehranom učenika,
 - preporuke liječnika ili nutricioniste,
 - datum početka posebnog režima ishrane i eventualne promjene u prehrambenim potrebama učenika,
 - pisanu saglasnost roditelja da pristaje na evidenciju protokola posebnog režima ishrane, te da će ista 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, nastavnicima i ostalom relevantnom osoblju škole koje je zaduženo za pripremu, posluživanje i nadzor prehrane učenika uz saglasnost roditelja.
- (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 poštovanje relevantnih propisa o zaštiti privatnosti podataka i povjerljivosti medicinskih informacija.

(6) Redovno će se povjeravati 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 24.

(Postupak sa nepreuzetim obrocima)

(1) Užinu koja nije preuzeta u predviđenom vremenu, škola besplatno ustupa drugim učenicima/ama, na način da prioritet imaju učenici u stanju socijalne potrebe.

(2) Brigu o nepreuzetim obrocima vodi pedagog škole, koji shodno svojoj evidenciji i pedagoškim kartonima o učenicima procjenjuje koji učenici imaju prioritet i kojim redoslijedom.

Član 25.

(Odgojno - obrazovne aktivnosti)

(1) Škola definiše odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i aktivnosti kojima će poticati zdravu ishranu i kulturu ishrane u Godišnjem programu rada škole.

(2) Škola je dužna:

- a) provoditi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane učenika;
- b) kontinuirano i planski provoditi edukaciju učenika o pravilnim prehranbenim navikama;
- c) organizovati edukaciju roditelja, kroz roditeljske sastanke, o principima pravilne ishrane njihove djece.

(3) Edukacije 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.

(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 u cilju osiguranja kontrole ispravnosti postupanja sa hranom u školskom objektu.

III KONTROLA KVALITETE I NADZOR

Član 26.

(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) Pijedlog ankete iz stava (1) ovog člana Ministarstvo dostavlja školama na početku školske godine.

Član 27.

(Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane)

(1) Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane i pića u školskoj kuhinji 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 direktora škole, kao i nadležne zdravstvene institucije.

(4) Direktor škole će odmah provesti istragu kako bi identificirao uzrok problema i poduzeo 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) Direktor škole 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.

Član 28.

(Stručno praćenje)

- (1) Kontrolu kvaliteta obroka i zdravstvene ispravnosti hrane i pića koji se distribuiraju u školi, 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: 10/24), vrši se na inicijativu Ministarstva za odgoj i obrazovanje.

Član 29.

(Unutrašnji nadzor)

- (1) Škola je dužna provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica iz člana 9. stav (1) tačke b) i c). ovih Pravila.
- (2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti, posebno u vezi člana 5, 6. i 7. ovih Pravila, direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti, u roku ne dužem od tri radna dana.
- (3) Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone u roku iz stava (2) ovog člana, škola može ugovor jednostrano raskinuti.
- (4) U slučaju sumnje na nepravilnost u procesu pripreme i distribucije hrane škola može zahtijevati provođenje inspeksijskog nadzora.
- (5) U slučaju utvrđenih nepravilnosti vezanih za kvalitet i sigurnost hrane direktor je dužan reagovati odmah (pravljemjem zapisnika, obavještanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

Član 30.

(Pravo pristupa)

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuhara/servirke:
- ovlaštenom osoblju škole;
 - sanitarnim inspektorima i inspektorima za hranu kada vrše kontrolu rada;
 - radnicima ovlaštenih akreditovanih laboratorija;
 - 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 31.

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

- (1) Škola upoznaje učenike i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane i njihovim obavezama iz člana 15. ovih Pravila, najkasnije do 15. septembra, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih i informativnih sastanaka.
- (2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane će biti objavljena na službenoj web stranici škole.

IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 32.

(Izmjene i dopune Pravila Školske ishrane)

- (1) Izmjene i dopune ovih Pravila vrše se na način i po postupku njihovog donošenja.
- (2) Prijedlog Pravila školske ishrane priprema direktor, a razmatraju ga Vijeće učenika, Vijeće roditelja i Nastavničko vijeće. Pravila usvaja Školski odbor

Član 33.
(Stupanje na snagu)

(1) Ova Pravila stupaju na snagu osmog dana od dana usvajanja na sjednici Školskog odbora i imaju se objaviti na oglasnoj ploči škole i službenoj web stranici škole.

(2) Danom stupanja na snagu ovih Pravila prestaju da važe Pravila školske ishrane br. 380-01/23 od 30.05.2023. godine.

Djelovodni broj: 788-01/24

Datum: 28.06.2024. godine

PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

1. Vijeća učenika, održanoj dana 31.05.2024., Uma Sadović
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)
2. Vijeća roditelja, održanoj dana 12.06.2024., Samra Smajić - Radovović
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)
3. Nastavničkog vijeća, održanoj dana 11.06.2024., Kenan Trebinjac
(datum održavanja sjednice)(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)
4. **Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana 28.06.2024. ,** Edin Pediša
(datum održavanja sjednice)(potpis predsjednika Školskog odbora)