

# Službene novine Kantona Sarajevo, broj 2/18

Ovaj akt nije unešen na hrvatskom jeziku.

Na osnovu člana 66. Zakona o organizaciji organa uprave u Federaciji Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 35/05), člana 62. stav (3) Zakona o osnovnom odgoju i obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj 23/17 i 33/17) i člana 112. stav (5) Zakona o srednjem obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj 23/17), Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04), ministar za obrazovanje, nauku i mlade Kantona Sarajevo, u konsultaciji sa Ministarstvom zdravstva Kantona Sarajevo, donosi

## PRAVILNIK O ISHRANI UČENIKA U OSNOVNIM I SREDNjim ŠKOLAMA KANTONA SARAJEVO

### I OPĆE ODREDBE

#### Član 1. (Predmet pravilnika)

(1) Pravilnikom se reguliše organizacija ishrane učenika/ca u osnovnim i srednjim školama, kvalitet školske užine/obroka, edukacija o pravilnoj ishrani, rad školske kuhinje te nadzor i provođenje ovog Pravilnika vezati za Zakon o hrani i propise o hrani.

#### Član 2. (Primjena pravilnika)

(1) Ovaj pravilnik se primjenjuje u osnovnim i srednjim školama, u specijaliziranim ustanovama te domovima učenika na području Kantona Sarajevo.

#### Član 3. (Ciljevi)

(1) Ciljevi ovog pravilnika su:

- a) unapređenje i poboljšanje načina ishrane djece u školskom uzrastu;
- b) podizanje kvaliteta obroka i užina u nutritivnom smislu;
- c) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika u cilju sprečavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- d) kontrolisana ponuda kvalitetne i zdrave hrane i pića u osnovnim i srednjim školama;
- 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**

### **Član 4. (Ishrana)**

(1) Ishrana djece u osnovnim školama koje imaju produženi boravak predstavlja organiziranu ishranu koja podrazumijeva sljedeće obroke: doručak, užinu, ručak i popodnevnu užinu.

(2) Ishrana učenika/ca u osnovnim, srednjim školama i specijaliziranim ustanovama predstavlja organiziranu ishranu učenika/ca u danima kada traje nastava, u skladu sa školskim kalendarom. Školska ishrana za učenike/ce podrazumijeva đlačku užinu u pravilu za vrijeme velikog odmora.

(3) Školska ishrana za učenike i učenice uključene u produženi boravak obuhvata doručak, užinu i ručak.

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

(1) Pri organizovanju ishrane u školskim ustanovama 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. Normativne tabele koje su sastavni dio ovog Pravilnika sadrže:

a) preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane (Tablica 1. Priloga ovog Pravilnika);

b) preporučene vrste hrane i jela po obrocima (Tablica 2. Priloga ovog Pravilnika);

c) preporučena učestalost pojedinih kategorija hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tablica 3. Priloga ovog Pravilnika);

d) preporučene vrste hrane i jela u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tablica 4. Priloga ovog Pravilnika);

e) hrana koju treba rijetko konzumirati ili izbjegavati (Tablica 5. Priloga ovog Pravilnika).

### **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 koje su sastavni dio ovog Pravilnika;

- b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
- c) pri pripremanju obroka optimizirati vrijeme i temperaturu termičke obrade (pečenje, prženje, kuhanje) radi očuvanja nutritivnih svojstava;
- d) da su raznovrsni i usklađeni sa normativnim tabelama koje su sastavni dio ovog Pravilnika;
- e) da ispunjava sve uslove kvaliteta koje propisuje Zakon o hrani;
- f) razuman odnos između kvalitete i cijene;
- g) zadovoljstvo korisnika.

### **Član 7. (Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom)**

(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.

### **Član 8. (Posebne preporuke)**

(1) Uključiti obavezno jednom dnevno jedno svježe voće: jabuka, kruška, marelica, breskva, šljiva, banana, mandarina ili naranča (dostupno sezonsko voće). Dati prednost domaćem, lokalnom voću i povrću i time podsticati razvoj domaće proizvodnje.

(2) Dati prednost pecivima 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.

(3) Peciva izrađena od integralnog brašna, uključiti druge vrste brašna: raženo, heljdu, speltu... uz dodatak sjemenki (integralno brašno nosilac vitamina, minerala i prehrambenih

vlakana, sjemenke nosioci esencijalnih masnih kiselina, vitamina...).

(4) 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:

a) 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);

b) 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;

(5) 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

**Napomena:** Rijetko podrazumijeva ukupno iz svih kategorija hrane do dva puta mjesečno.

## **Član 9. (Ishrana djece sa zdravstvenim poteškoćama)**

(1) U školama 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 liječnika. Takvo dijete trebalo bi biti zajednički prihvaćeno od strane škole 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 10. (Odgojno-obrazovne aktivnosti)**

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

(2) Predškolske i školske ustanove dužne su provoditi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane djece i učenika.

(3) Školske ustanove obavezne su kontinuirano i planski provoditi edukaciju djece i učenika o pravilnim prehrambenim navikama.

(4) Školske ustanove dužne su organizovati edukaciju roditelja, kroz roditeljske sastanke, o principima pravilne ishrane njihove djece.

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

a) Sveučilišni specijalist nutricionizma;

b) Doktor nutricionizma;

c) Magistar/magistra nutricionizma.

## **Član 11. (Organizacija)**

(1) Školsku ishranu organiziraju škole na način da izvrše nabavku namirnica, pripremu, podjelu obroka, vode potrebnu evidenciju, izvršavaju odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i drugo. Nabavka se vrši prema utvrđenom planu ishrane, jelovniku, izrađenom na sedmičnom i mjesečnom nivou.

(2) Škola 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 Pravilnikom.

(3) Škola 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 odgojno-obrazovnih ustanova iz ovog pravilnika ne smiju biti postavljeni prodajni automati za distribuciju hrane na bazi šećera (slatkiši), energetskih pića, gaziranih pića i sokovi.

## **Član 12. (Pravila školske ishrane)**

(1) Škola pravilima školske ishrane bliže uređuje način evidentiranja školskih obroka, nadzora nad korištenjem obroka, određuje vrijeme i način otkazivanja pojedinačnih obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima te načine upoznavanja učenika/ca i roditelja sa pravilima školske

ishrane.

(2) Prijedlog pravila školske ishrane priprema direktor/direktorica, a razmatraju ga vijeće roditelja, nastavničko vijeće te vijeće učenika. Pravila usvaja Školski odbor.

(3) Pravila školske ishrane su sastavni dio postojećih školskih pravila.

### **Član 13. (Plaćanje školske ishrane)**

(1) Učenici/ce odnosno roditelji plaćaju školsku ishranu.

(2) Cijena đачke užine u osnovnoj i srednjoj školi utvrđuje se na početku školske godine, a nakon provedenog postupka javne nabavke.

(3) Cijenu obroka u ustanovama utvrđuje Školski odbor.

(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 u ustanovama uplaćuju roditelji direktno na žiro račun škole, najkasnije posljednjeg radnog dana u mjesecu za sljedeći mjesec.

(6) U ustanovama pravno lice koje organizuje rad školske kuhinje u obavezi je biti registrovano u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.

### **Član 14. (Prijava i odjava za školsku ishranu)**

(1) Prijavu za školsku ishranu podnose roditelji, staratelji i druge osobe koje izdržavaju učertike/ce (u daljem tekstu: roditelji).

(2) Prijava se u pravilu podnosi početkom školske godine, najkasnije do 10. septembra, a može se predati i bilo kada u toku školske godine.

(3) Prijava za školsku ishranu podnosi se na obrascu, kojeg propisuje ministar i čuva se 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 15. (Obaveze)**

(1) Podnošenjem prijave za školsku ishranu nastupa dužnost učenika/ca 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 16. (Obavještanje učenika/učenica i roditelja)**

(1) Škola upoznaje učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama iz člana 14. ovog Pravilnika, najkasnije do početka školske godine, na način koji je određen Pravilima školske ishrane.

#### **Član 17. (Nepreuzeti obroci)**

(1) Obroke koji nisu preuzeti u predviđenom vremenu, škola besplatno ustupa drugim učenicima/ama.

### **III KONTROLA KVALITETE I NADZOR**

#### **Član 18. (Unutrašnje praćenje)**

(1) Škola u toku školske godine bar jednom provjerava stepen zadovoljstva učenika/ca i roditelja školskom ishranom i aktivnostima sa kojima škola potiče zdravu ishranu i kulturu ishrane.

#### **Član 19. (Stručno praćenje)**

(1) Kontrolu kvaliteta obroka koji se distribuiraju u odgojno-obrazovnim ustanovama kontinuirano vrše ovlaštene zdravstvene institucije Kantona Sarajevo, a u skladu sa pozitivnim propisima.

(2) Kontrola i stručno praćenje primjene ovog Pravilnika i smjernica za ishranu vrši se i na inicijativu Ministarstva za obrazovanje, nauku i mlade.

#### **Član 20. (Unutrašnji nadzor)**

(1) Direktor/ica ustanove je dužan provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica odnosno druge odgojno-obrazovne ustanove.

(2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti, direktor/ica je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti. Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone u roku koji je određen ugovorom, škola može ugovor jednostrano raskinuti.

#### **Član 21. (Pravo pristupa)**

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

- a) ovlaštenom osoblju ustanove;
- 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 odgovoran je pravno lice ili fizičko lice (subjekat u poslovanju sa hranom).

## **Član 22. (Službeni nadzor)**

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

- 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 zaposlenika o higijeni i higijenskom načinu poslovanja,
- f) sistem samokontrole (potpuna uspostavljenost, stepen primjene i prikladnosti, zapisi, prethodne neusaglašenosti) itd.;
- g) osiguravanje provođenja dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije kao opće mjere na površinama, prostorima, prostorijama ili objektima;
- h) energetske i nutritivne vrijednosti obroka;
- i) edukaciju o ishrani.

## **IV PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Član 23. (Stupanje na snagu)**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u "Službenim novinama Kantona Sarajevo".







### Napomena:

- a) Tablica 1. odnosi se na normalno uhranjene i umjereno tjelesno aktivne učenike;
- b) vrijednosti bjelančevina u Tablici 1. mogu iznositi najviše do 20% energije na dan; od ukupne dnevne količine unosa bjelančevina najmanje 50% punovrijednih;
- c) jednostavni šećeri u Tablici 1. jesu šećeri koji su dodani hrani i pićima, a nisu porijeklom iz mlijeka i mliječnih proizvoda.

### Tablica 2. Preporučene vrste hrane i jela po obrocima u školi

Obrok	% dnevnih potreba	Preporučene vrste hrane i jela za pojedine obroke
	20%	
	15%	
	35%	
	10%	

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

Kategorija hrane	Učestalost konzumiranja
	Svaki dan
	Svaki dan, a od toga meso do 5 puta sedmično
	Najmanje 1-2 puta sedmično
	Svaki dan
	Svaki dan
	Svaki dan
	Do dva puta mjesečno
	Svaki dan

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

Kategorija hrane	Preporučene vrste hrane i jela


