

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), člana 12. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 2/18), po prijedlogu direktora škole, nakon konsultacija sa Vijećem učenika, Vijećem roditelja, te Nastavničkim vijećem, Školski odbor na sjednici održanoj dana 29.01.2019 donosi

## **PRAVILA ŠKOLSKE ISHRANE JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup**

### **I OPĆE ODREDBE**

#### **Član 1.**

##### **(Predmet Pravila školske ishrane)**

(1) Ovim Pravilima se reguliše način evidentiranja školskih obroka, nadzor nad korištenjem obroka, postupak sa nepreuzetim obrocima, normativne preporuke, uslovi koje mora ispunjavati obrok i użina te način upoznavanja učenika/ica i roditelja sa ovim pravilima u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup.

#### **Član 2.**

##### **(Primjena Pravila i zakonski osnov za donošenje)**

(1) Ova Pravila se primjenjuju u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup, 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 i 33/17) 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 u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup;
- b) podizanje kvaliteta obroka i użina u nutritivnom smislu;
- c) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika škole u cilju sprečavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- d) kontrolisana ponuda kvalitetne i zdrave hrane i pića u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup;
- e) učenicima koji zahtijevaju posebnu vrstu ishrane zbog zdravstvenih razloga omogućiti obroke i użinu 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) Ishrana učenika/ca u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža -Stup u produženom boravku predstavlja organiziranu ishranu koja podrazumijeva sljedeće obroke: doručak, użinu i ručak.



(2) Ishrana učenika/ca u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup predstavlja organiziranu ishranu učenika/ca u danima kada traje nastava, u skladu sa školskim kalendarom. Školska ishrana za učenike/ce podrazumijeva užinu za učenike u pravilu za vrijeme velikog odmora, odnosno za učenike manjeg uzrasta i na malim odmorima.

### Član 5.

#### (Normativne preporuke)

(1) Pri organizovanju ishrane u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža- Stup 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)<sup>1,2,3</sup>;

	ENERGIJA I HRANJIVE TVARI	Dob 7 – 9	Dob 10 – 13	Dob 14 – 18
1.	Energija (kcal/dan)	1740 Ž	1845 Ž	2110 Ž
		1970 M	2220 M	2755 M
	Energija (kJ/dan)	7280 Ž	7719 Ž	8828 Ž
		8242 M	9288 M	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

<sup>1</sup> Prilagođeno prema WHO (2006). Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. Copenhagen, World Health Organization Regional Office for Europe.

<sup>2</sup> Prilagođeno prema German nutrition society (DGE), Austrian nutrition society (OGE), Swiss society for nutrition research (SGE), Swiss nutrition association (SVE) Reference values for nutrient intake. 1st edition in German – Frankfurt/main: Umschau/Braus, 2000.

<sup>3</sup> Dietary Reference intakes for Water, potassium sodium chloride and sulfate. Food and Nutrition board, institute of medicine, National Academies, 2005.



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

**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 polutvrdih sireva.
<b>2. Meso, mesne prerađevine, riba, jaja</b>	
Meso	Češće meso peradi (puretina, piletina) i kunića, te teletina i janjetina, a rjeđe crveno meso (preporuka: nemasna junetina).
Mesne prerađevine	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 složencima 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, složenci 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.</b>	<b>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.).
	Krompir	Kao prilog – krompir kuhani, pečen na malo masnoće, pire ili sastavni dio variva.  Izbjegavati krumpir pržen u dubokom ulju.
<b>5.</b>	<b>Voće</b>	
	Voće	Sve vrste svježeg/sezonskog i sušenog voća. Prednost dati svježem voću i svježe iscijeđenim prirodnim voćnim sokovima.
<b>6.</b>	<b>Povrće</b>	
	Povrće	Sve vrste svježeg/sezonskog. U slučaju nedovoljne opskrbe svježim sezonskim povrćem, koristiti duboko smrznuto povrće i toplinski obrađeno povrće.
<b>7.</b>	<b>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, bučino).
	Vrhnje	S 12% mliječne masti.
<b>8.</b>	<b>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.
	Kompoti	Kompoti od svježeg voća s malo šećera ili meda. U slučaju loše opskrbe svježim voćem koristiti industrijski kompot, ali razrijeđen vodom (dodati oko 20% vode), te sokom od svježeg limuna.
	Marmelade, džemovi, med	Prednost dati marmeladama i džemovima s manje šećera, ali bez dodatka umjetnih sladila. Sve vrste meda.
	Puding	Pripremati mliječne pudinge, a prednost dati pudinzima pripremljenim s manjim dodatkom šećera. Pudinci se mogu pripremati s dodatkom svježeg i suhog voća, orašastih plodova i sjemenki.
	Sladoled	Mliječni sladoled.
<b>9.</b>	<b>Začini</b>	
	Sol	Jodirana kuhinjska sol, začinska sol.



Ocat	Jabučni ili vinski ocat, te sok od limuna.
Začinsko bilje	Peršun, celer, vlasac, bosiljak, origano, mažuran, komorač, kim, ružmarin, lovor list, cimet i sl.
<b>10. Voda i napitci na osnovi vode</b>	
Voda	Pitka negazirana voda po želji.
Čaj	Svježe kuhani biljni čaj (npr. od šipka, kamilice, metvice) ili voćni čaj uz dodatak soka od limuna, kao topli ili hladni napitak. Za zaslađivanje prednost dati medu, a dodani šećer koristiti u minimalnim količinama.

**e) Hrana koju treba rijetko konzumirati ili izbjegavati**

**(Tablica 5. ovih Pravila):**

KATEGORIJA HRANE	OBJAŠNJENJE
Pekarski i slastičarski proizvodi, industrijski deserti	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), iz cijelog zrna, s dodanim voćem, sjemenkama, orašastim plodovima itd., čime je bitno povećana njihova nutritivna gustoća.
Gazirana ili negazirana slatka pića	Proizvedeni su na temelju umjetnih bojila i voćnih aroma, te dodanog šećera ili umjetnih sladila. Savjetujemo potpuno izbjegavanje pića koja sadrže kofein.
Mesni, krem/čokoladni namazi, tvrdi margarina	Sadrže veliki udjel masti i/ili neželjenih trans masnih kiselina, radi čega nije preporučljiva njihova upotreba. Primjerenija je umjerena upotreba mliječnih namaza, namaza na osnovi grahorica, mliječnih margarina ili kiselog vrhnja.
Hrana s velikim udjelom masti i hrana koja sadrži pretežno zasićene i trans masne kiseline	Priprema jela s upotrebom masti povećava udjel masti u cjelodnevnoj prehrani, radi čega preporučamo umjerenu uporabu masti. Životinjske masti u većoj mjeri zamijeniti kvalitetnim biljnim uljima. Kod klasičnih prženih jela, ako se stavljaju u jelovnik, paziti na upotrebu svježeg ulja za prženje hrane i na temperaturu ulja tokom pripreme.
Mesni proizvodi	Proizvode kod kojih je struktura homogena radi mljevenja (pašteta, hrenovke, mesni naresci i sl.).
Instant supe i koncentri za supu, te slični koncentrirani proizvodi	Visoki sadržaj soli i aditiva.



## Član 6.

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

(1) *Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža- Stup 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 škole.

## Član 7.

### (Organizacija)

(1) Školska užina u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža- Stup organizira se na način da se objavi javni oglas za prikupljanje pismenih ponuda za izdavanje u zakup školske kuhinje.

Odluku o raspisivanju javnog oglasa donosi Školski odbor.

Nakon obavljenog postupka i izbora najpovoljnijeg ponuđača zaključuje se ugovor o izdavanju u zakup prostora školske kuhinje.

(2) Zakupodavac visinu mjesečne zakupnine uplaćuje mjesečno na račun JU "Šesta osnovna škola" Ilidža- Stup .

(3) Učenici imaju mogućnost mjesečne uplate za užinu prema prethodno dostavljenom meniju kao i kupovinu užine na dnevnom nivou.

(4) U prostorijama škole, ne smiju biti postavljeni prodajni automati za distribuciju hrane na bazi šećera (slatkiši), energetskih pića, gaziranih pića i sokovi.

## Član 8.

### (Užine učenika u stanju socijalne potrebe)

(1) Škola provodi besplatnu podjelu užina za učenike, a koje finansira Općina Ilidža kroz odobrenje novčanih sredstava na ime troškova realizacije užina za socijalno-ugrožene učenike, a na osnovu Odluke Općinskog Načelnika o isplati novčanih sredstava. Pored Općine Ilidža novčana sredstva za besplatne užine obezbjeđuje i Fond Kantona Sarajevo za stipendiranje i školovanje djece boraca, poginulih boraca i poginulih civila – žrtava rata „Ikre“. Za ostvarivanje prava na besplatnu užinu preko navedenog Fonda, roditelji učenika su obavezni predati neophodnu dokumentaciju na zahtjev Fonda.

(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.

## Član 9.

### (Plaćanje školske ishrane)

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

(2) Cijena užine u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup je sastavni dio ponude koja se dostavlja prilikom prikupljanja ponuda za davanje u zakup prostora školske kuhinje, a postoji mogućnost plaćanja na dnevnom nivou kao i mjesečna uplata u skladu sa prethodnim dogovorom sa roditeljima i na osnovu dostavljenog menija.

(3) Roditelji učenika korisnika produženog boravka uplaćuju na račun JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-



Stup, najkasnije do 10. u mjesecu cijenu za usluge produženog boravka u koju je uključena i cijena ishrane (doručak, ručak i užina), a koja je dostavljena u ponudi nakon provedenog postupka javne nabavke.

### Član 10.

#### (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, kroasari...) 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 ugovorenih 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 11.**

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

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim radnice u školskoj kuhinji:
- a) ovlaštenom osoblju škole;
  - 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 12.**

#### **(Odgojno obrazovne aktivnosti koje potiču zdravu ishranu)**

- (1) Škola definiše odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i aktivnosti sa kojima će poticati zdravu ishranu i kulturu ishrane u Godišnjem programu rada škole koji usvaja na početku školske godine, te sprovodi nadzor nad poštivanjem ovih odredaba u toku godine kontinuirano i kroz Izvještaje GPRŠ-a na kraju polugodišta i školske godine.
- (2) Škola provodi kontinuiranu edukaciju nastavnog osoblja o principima pravilne prehrane djece i učenika, u skladu sa mogućnostima.
- (3) Škola provodi kontinuirano i planski edukaciju djece i učenika o pravilnim prehranbenim navikama.
- (4) Škola 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.

### **Član 13.**

#### **(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 doktora. 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 14.

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

- (1) JU "Šesta osnovna škola" Ilidža-Stup upoznaje učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, najkasnije do početka školske godine, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih sastanaka i informacija.

#### Član 15.

##### (Nepreuzeti obroci)

Obroke koji nisu preuzeti u predviđenom vremenu, škola besplatno ustupa drugim učenicima.

### III KONTROLA KVALITETE OBROKA I

#### OVLAŠTENI SLUŽBENI NADZOR

#### Član 16.

##### (Stručno praćenje)

(1) Kontrolu kvaliteta obroka koji se distribuiraju u JU "Šesta osnovna škola" Ilidža- Stup, 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 17.

##### (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 18.

##### (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 19.**

**(Stupanje na snagu)**

(1) Pravila stupaju na snagu danom konačnog usvajanja na sjednici Školskog odbora i biće objavljena na oglasnoj ploči škole.

Djelovodni broj: 02-85/19

Datum: 29.01.2019.godine

PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

1. Vijeća učenika, održanog dana

[potpis]

(potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

13.12.2018. godine

(datum održavanja sjednice)

2. Vijeća roditelja, održanog dana

[potpis]

(potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

18.12.2018. godine

(datum održavanja sjednice)

3. Nastavničkog vijeća, održanog dana

[potpis]

(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

19.01.2019.

(datum održavanja sjednice)

4. Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana 29.01.2019. godine

[potpis]  
(potpis predsjedavajućeg Školskog odbora)

(datum održavanja sjednice)

