

Na osnovu odredaba Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj: 50/04), člana 62. stav (3) Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi u KS ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 27/24), te na osnovu odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), na prijedlog direktora škole, nakon konsultacija sa Nastavničkim vijećem, Vijećem roditelja i Vijećem učenika, Školski odbor na sjednici održanoj dana 18.09.2024. godine donosi slijedeća

**PRAVILA
ŠKOLSKE ISHRANE**
JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo

I OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet Pravila školske ishrane)

Ovim Pravilima se reguliše organizacija ishrane učenika u školi, te način upoznavanja učenika i roditelja sa pravilima školske ishrane.

Član 2.

(Posebni segmenti reguliranja)

Pravila Školske ishrane propisuju posebno:

- a) način pripreme odnosno prijema i posluživanja hrane;
- b) vrijeme isporuke;
- c) plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti.

Član 3.

(Upotreba muškog i ženskog roda)

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

Član 4.

(Ciljevi Pravila Školske ishrane)

Ciljevi ovih Pravila su:

- a) unaprijeđenje i poboljšanje načina ishrane učenika JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo
- b) poboljšanje kvaliteta obroka i užina;
- c) usklađivanje nutritivne i energetske vrijednosti obroka i užina sa energetske i nutritivnim potrebama učenika JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo;
- d) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod učenika u cilju sprječavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- e) kontrola kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane i pića;

- f) omogućavanje posebne vrste ishrane učenicima u skladu sa njihovim posebnim režimom ishrane;
- g) uspostavljanje sistema poslovanja sa hranom u školama zasnovan na najboljim preporukama i praksom Evropske unije, oslonjen na kratke prehrambene lance, što veće učešće lokalnih malih farmera i organske hrane, te lokalnih procesora hrane i katering kompanija;
- h) educiranje subjekata koji su obavezni primjenjivati ovaj pravilnik, učenika i roditelja/staratelja (u daljem tekstu: roditelj).

II ORGANIZACIJA ISHRANE U ŠKOLI, STANDARDI I PREPORUKE

Član 5.

(Ishrana učenika)

- (1) Ishrana učenika u JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo predstavlja organiziranu ishranu učenika u danima kada traje nastava u skladu sa školskim kalendarom.
- (2) U Školi se može organizovati :
 - a) užina
 - b) topli obrok za sve učenike.
- (3) Užina je međuobrok koji se konzumira između glavnih obroka.
- (4) Topli obrok je obrok koji uključuje jela koja su termički obrađena prije konzumiranja kao što su supe, variva, pečeno meso, tjestenina i slično.

Član 6.

(Standardi i preporuke)

- (1) Pri organizovanju ishrane u JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo utvrđuje se normativ društvene ishrane školske djece i omladine, način vođenja evidencija o primjeni normativa ishrane i sadržaj obrazaca, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu po obrocima, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu za jedan dan, nedjelju i mjesec dana.
- (2) Standardi i preporuke su izraženi u sljedećim tabelama:
 - a) Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane (Tabela 1.);

	Energija i hranjive tvari	Dob 7-9	Dob 10-13	Dob 14-18
1.	Energija (kcal/dan)	1740 Ž 1970 M	1845 Ž 2220 M	2110 Ž 2755 M
Energija (kj/dan)	7280 Ž 8242 M	7710 Ž 9288 M	8828 Ž 11527 M	
2.	Bjelančevine (% energije/dan)	10-15	10-15	10-15
Bjelančevine (g/dan)	43,5-65,3 Ž 49,3-73,0 M	46,1-69,2 Ž 55,5-83,3 M	52,8-79,1 Ž 68,6-103,3 M	

3.	Masti (%energije/dan)	30-35	30-35	25-30
Masti (g/dan)	58,0-67,7 Ž 65,7-76,6 M	61,5-71,8 Ž 74,0-86,3 M	70,3 Ž 91,8 M	
4.	Zasićene masti (% energije/dan)	10	10	10
Zasićene masti (g/dan)	19,3 Ž 21,9 M	20,5 Ž 24,7 M	23,4 Ž 30,6 M	
5.	Ugljikohidrati (% energije/dan)	>50	>50	>50
Ugljikohidrati (g/dan)	>217,5 Ž >246,3 M	> 230,6 Ž > 277,5 M	>263,8 Ž >344,4 M	
6.	Jednostavni šećeri (% energije/dan)	<10	<10	<10
Jednostavni šećeri (g/dan)	<43,5 Ž <49,3 M	<46,1 Ž <55,5 M	<52,8 Ž <68,9 M	
7.	Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal)	>10	>10	>10
Vlakna (g/dan)	>17,4 Ž >19,7 M	>18,5 Ž >22,2 M	>21,1 Ž >27,6 M	

b) Preporučene vrste hrane i jela po obrocima (Tabela 2.);

Obrok	% dnevnih potreba	Preporučene vrste hrane i pića u pojedinim obrocima
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, krompira, mahunarki i žitarica sa ili bez mesa, crveno meso, meso peradi, ribe, 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

c) Preporučena učestalost pojedinih vrsta hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 3.);

Učestalost konzumiranja	Vrste hrane i pića
Svaki dan	Mlijeko i mliječni proizvodi
Svaki dan	Crveno meso, meso peradi, jaja, mahunarke, sjemenke (voditi računa o raznovrsnosti)
Najmanje 2 puta sedmično	Riba
Svaki dan	Žitarice, proizvodi od žitarica i/ili krompir
Svaki dan	Voće
Svaki dan	Povrće
Svaki dan	Voda

d) Preporučene vrste hrane i pića prema metodi Semafor u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 4.);

Kategorija prema Semafor metodi	Kategorija hrane i pića	Preporučene vrste hrane i pića
1.	Žitarice i proizvodi od žitarica	
Zeleno	Krompir ¹	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		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

¹ Zbog sadržaja ugljikohidrata (najviše škrob) krompir se svrstava u kategoriju žitarica i proizvoda od žitarica

		smoothie ili cijedeni sok, bestilj/prirodni džem bez dodatka šećera
Crveno		Smrznuto voće
		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 dobroj masnoći
4.	Mlijeko i mliječni proizvodi	
Zeleno		Mlijeko i fermentisani mliječni napici, ne manje od 2,5% m.m. Pavlaka Mliječni namazi Mladi sir Zrnati sir Polutvrdi i tvrdi sirevi
5.	Proteinske namirnice	
Zeleno	Crveno meso	Teletina Kuhano u vodi, pečeno Zasebno ili kao 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 i pečena Konzervirana riba (sardina, tunjevina,

		skuša)
Crveno	Mesne preradevine	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 ²	Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (bundeve, susama, lana, suncokreta, maka i sl.)
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

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

Kategorija	Nepohodn o organizmu	Hranjivo st	Energija	Zasićene masnoće	Šećer	So	Vlakna
Crvena Stani i razmisli, ne preporučuje se jesti	Nije	Nema	Visoko energets ka hrana i piće	Sadrži	Sadrži u velikim količinam a	Sadrži u velikim količinam a	Ne sadrži
Žuta	Nije	Ovisi o	Dovodi	Može	Sadrži kao	Sadrži u	Ovisi o

² Orašasto voće se ne preporučuje u kolektivnoj ishrani zbog velike koncentracije alergena i potencijalne mogućnosti križne kontaminacije. Učenici koji nisu alergični ovu vrstu hrane trebaju konzumirati u obroku kod kuće

Umjereno jesti, konzumirati sa oprezom		vrsti	do dodatnog unosa energetske vrijednosti	sadržavati	dodatni šećer	većim količinama	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 osnovu metode „Semafor“ koju preporučuje i Centar za kontrolu i prevenciju bolesti (CDC) na tri kategorije:

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

Član 7. (Jelovnik)

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

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

Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina u JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo su sljedeći:

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

Član 9.

(Način organizacije školske kuhinje/kantine)

(1) Školsku ishranu organizira JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo 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.).

(2) Školsku ishranu organizira škola angažovanjem ponuđača koji se bave proizvodnjom i distribucijom obroka, a u skladu sa zakonskim i podzakonskim propisima, poštujući propise o sigurnost hrane i kvaliteti hrane.

Član 10.

(Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom)

(1) Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:

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

Član 11.

(Priprema školske ishrane)

(1) Obroci i užine pripremaju se u skladu sa standardima higijene i kvalitete prehrambenih proizvoda te u skladu sa jelovnikom iz člana 7. ovih Pravila a uz potpuno poštivanje standarda i preporuka iz člana 6. ovih Pravila te odredbi Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.

(2) Nutritivna i energetska vrijednost obroka prilagođena je nutritivnim potrebama učenika, uzimajući u obzir smjernice stručnjaka za ishranu.

Član 12.

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

(1) Radno vrijeme školske kuhinje/kantine može početi najranije pola sata prije početka drugog časa u prvoj smjeni, a u skladu sa odredbama potpisanog ugovora sa dobavljačem/zakupcom.

(2) Raspored obroka prilagođen je rasporedu školskih smjena, uzimajući u obzir početak velikog odmora za predmetnu 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) Isporuka hrane u školu odvija se prema sljedećem rasporedu:

- Za prvu smjenu, isporuka hrane treba biti organizirana najkasnije do **8:30 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 osigurala kontinuitet ishrane učenika, uključujući mogućnost promjene dobavljača hrane.

Član 14.

(Način plaćanja)

(1) Plaćanje obroka se vrši na licu mjesta prilikom preuzimanja obroka,

(2) Subjekt u poslovanju s hranom preko kojeg škola organizira rad školske kuhinje/kantine dužan je biti registriran u fiskalnom sistemu i redovno izdavati fiskalne račune.

Član 15.

(Užine učenika u stanju socijalne potrebe)

(1) Škola provodi podjelu užina, finansiranih od strane finansijera/sufinansijera kroz isporuku užina za socijalno-ugrožene učenike, a na osnovu Odluke finansijera ili sufinansijera ili nakon provedenog postupka javne nabavke užina koji provodi Škola ili finansijer/sufinansijer.

(2) Razrednici dostavljaju spiskove učenika koji se nalaze u stanju socijalne potrebe socijalnom radniku, ili drugom licu koje odredi direktor škole ukoliko škola nema socijalnog radnika koji u saradnji sa imenovanima, procjenjuje koji učenici imaju prioritet u osiguranju besplatne užine.

(3) Učenicima škole se može obezbijediti besplatna užina kroz uplaćivanje sredstava od strane Udruženja ili fizičkih lica ukoliko se isti Školi ponude.

(4) 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. ovih Pravila.

III UNUTRAŠNJE PRAĆENJE, PLAN KONTROLE I NADZOR

Član 16. **(Unutrašnje praćenje)**

- (1) Škola u toku školske godine provjerava stepen zadovoljstva učenika i roditelja školskom ishranom i aktivnostima sa kojima škola potiče pravilnu ishranu i kulturu ishrane, provođenjem ankete.
- (2) Škola je dužna anketu iz stava (1) ovog člana provesti dva puta godišnje na kraju prvog i drugog polugodišta.
- (3) Škola je dužna napraviti analizu ankete i u izvještaju dostaviti Ministarstvu za odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo
- (4) Prijedlog ankete iz stava (1) ovog člana Ministarstvo za odgoj i obrazovanje Kantona Sarajevo dostavlja školama na početku školske godine.

Član 17. **(Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane)**

- (1) Kontrola kvaliteta i zdravstvena ispravnost hrane i pića u školskoj kuhinji/ kantini se vrši redovno u skladu sa propisima.
- (2) U slučaju bilo kakvih nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, poduzimaju se odgovarajuće mjere kako bi se osigurala zdravstvena ispravnost hrane.
- (3) U slučaju utvrđivanja nedostataka ili problema s kvalitetom hrane, osoblje kuhinje/kantine odmah će obavijestiti nadležnu osobu koja je odgovorna za hranu u školi, kao i nadležne zdravstvene institucije.
- (4) Nadležna osoba će odmah provesti istragu kako bi identificirala uzrok problema i poduzela odgovarajuće korake za rješavanje situacije.
- (5) Hrana koja se smatra neispravnom bit će povučena iz upotrebe i adekvatno zbrinuta.
- (6) Obavijest o problemu s kvalitetom hrane bit će javno objavljena u školi, uz informacije o poduzetim mjerama i preporukama za učenike i osoblje.
- (7) Nadležna osoba će provesti dodatne mjere kontrole kako bi se osiguralo da se slični problemi ne ponove u budućnosti, uključujući reviziju postupaka pripreme i posluživanja hrane te po potrebi obuku osoblja.
- (8) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole utvrđene ovim Pravilima.

Član 18. **(Unutrašnji nadzor)**

- (1) Škola ima pravo i obavezu kontrole nad distribucijom hrane i u tu svrhu ugovorom o izdavanju u zakup školskog prostora /kantine odnosno ugovorom o nabavci obroka (ukoliko škola ne izdaje kantinu) obavezno se utvrđuje pravo i obaveza praćenja primjene odredbi ovih Pravila i Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.

Član 18.

(Unutrašnji nadzor)

- (1) Škola ima pravo i obavezu kontrole nad distribucijom hrane i u tu svrhu ugovorom o izdavanju u zakup školskog prostora /kantine odnosno ugovorom o nabavci obroka (ukoliko škola ne izdaje kantinu) obavezno se utvrđuje pravo i obaveza praćenja primjene odredbi ovih Pravila i Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo.
- (2) Škola je dužna provjeriti ispunjavanje ugovorenih obaveza pravnog lica čije se usluge dostavljanja gotovih obroka koriste odnosno kojem je izdata u zakup školska kuhinja/ kantina.
- (2) U slučaju utvrđenih nepravilnosti posebno u vezi sa članom 6, 7. i 8. ovih Pravila direktor je u obavezi pismeno upozoriti i zahtijevati otklanjanje nepravilnosti u roku ne dužem od 3 radna dana.
- (3) Ukoliko se uočene nepravilnosti ne otklone, škola može ugovor jednostrano raskinuti.
- (4) U slučaju sumnje na nepravilnost u procesu pripreme i distribucije hrane škola može zahtijevati provođenje inspekcijskog nadzora.
- (5) U slučaju utvrđenih nepravilnosti vezanih za kvalitet i sigurnost hrane direktor je dužan reagovati odmah (pravljenjem zapisnika, obavješćavanjem dobavljača, a u slučaju potrebe i nadležne inspekcije).

Član 19.

(Pravo pristupa)

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuhara/servirke:
 - a) sanitarnim inspektorima i inspektorima za hranu kada vrše kontrolu rada;
 - b) radnicima ovlaštenih akreditovanih laboratorija;
 - c) 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 20.

(Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti)

- (1) Škola će uspostaviti detaljan plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane kako bi se osiguralo da se obroci pripremaju i poslužuju u skladu s higijenskim standardima i propisima.
- (2) Plan će obuhvatiti sljedeće ključne elemente kontrole:
 - a) Redovnu provjeru higijenskih uvjeta u kuhinji, skladištima hrane i prostorijama za pripremu/distribuciju obroka.
 - b) Provjeru kvalitete sirovina i namirnica prije pripreme obroka.
 - c) Praćenje temperature skladištenja hrane kako bi se osiguralo da se hrana čuva na odgovarajućoj temperaturi.
 - d) Redovnu provjeru sanitarnih uvjeta i čistoće opreme za pripremu hrane.
 - e) Praćenje postupaka pripreme hrane kako bi se osiguralo da se hrana priprema na siguran i higijenski ispravan način.
 - f) Provjeru zdravstvene ispravnosti hrane putem uzorkovanja i analize uzoraka hrane koje provodi.
- (3) Nadležno osoblje zaduženo za provedbu kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane dužno se educirati o relevantnim propisima i procedurama te će redovito provoditi planirane aktivnosti kontrole.

(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća roditelja)

Nastavničkog vijeća, održanog dana: 18.09.2024.

(datum održavanja sjednice)(potpis predsjedavajućeg Nastavničkog vijeća)

Usvojena na sjednici Školskog odbora, održanoj dana 18.09.2024.
(datum održavanja sjednice)

JASNA MUHOVIĆ - BEGIĆ

(potpis predsjedavajućeg Školskog odbora)



- (4) Rezultati kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane bit će dokumentirani i ažurirani u skladu s utvrđenim postupcima i smjericama.
- (5) U slučaju identifikacije nedostataka ili problema s kvalitetom ili zdravstvenom ispravnošću hrane, poduzet će se odgovarajuće mjere za ispravljanje situacije i sprječavanje ponovnog pojavljivanja problema.
- (6) Plan kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane redovito će se pregledavati i ažurirati kako bi se osigurala njegova učinkovitost i usklađenost s najnovijim standardima i propisima.
- (7) Kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane vrše ovlaštene akreditovane laboratorije, prema planu samokontrole utvrđene ovim Pravilima.
- (8) Kontrola i stručno praćenje primjene ovih Pravila školske ishrane i smjernica, a u skladu sa Pravilnikom o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo ("Službene novine Kantona Sarajevo", broj: 10/24), vrši se i na inicijativu Ministarstva za odgoj i obrazovanje.

Član 21.

(Način upoznavanja sa Pravilima školske ishrane)

- (1) JU Srednja zubotehnička škola Sarajevo upoznaje učenike/ce i roditelje sa organizacijom školske ishrane, pravilima školske ishrane, njihovim obavezama, najkasnije do 20. septembra, putem Vijeća učenika, Vijeća roditelja i roditeljskih sastanaka i informacija.
- (2) Izuzev ovih navedenih načina upoznavanja, Pravila školske ishrane su javno oglašena na vidnom mjestu u školi i službenoj web stranici Škole, te učenici, roditelji i radnici škole imaju nesporno pravo uvida u iste tokom cijele godine.

IV PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 22.

(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 23.

(Stupanje na snagu)

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

Djelovodni broj:

Datum:

PRAVILA SU RAZMATRANA NA SJEDNICI:

Vijeća učenika, održanog dana: 13. 09. 2024. _____
(datum održavanja sjednice) (potpis predsjedavajućeg Vijeća učenika)

Vijeća roditelja, održanog dana: 16. 09. 2024. _____