

Temeljem članka 68. i 118. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, br. 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13 i 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22 i 156/23) i 157. članka Statuta Osnovne škole „Vladimir Nazor“ Komletinci Školski odbor na 42. sjednici održanoj dana 25. studenog 2024. godine donio je

PRAVILNIK O RADU ŠKOLSKE KUHINJE

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Odredbe ovog Pravilnika odnose se na rad školske kuhinje u Osnovnoj školi „Vladimir Nazor“ Komletinci (u daljnjem tekstu Škola) smještene u prostorijama Škole, Braće Radić 17, Komletinci.

Članak 2.

Ovim Pravilnikom uređuje se organizacija rada školske kuhinje, pravo korištenja njenih usluga, radnici u školskoj kuhinji, način financiranje te pravo pristupa i kontrole rada.

Članak 3.

Izrazi koji se koriste u ovom Pravilniku za osobe u muškom rodu su neutralni i odnose se na muške i ženske osobe.

II. ORGANIZACIJA RADA

Članak 4.

U školskoj kuhinji se priprema hrana za učenike škole.

Članak 5.

Školska kuhinja radi tijekom nastavne godine, u pravilu u nastavne dane od rujna do listopada.

Članak 6.

Hrana se u školskoj kuhinji priprema temeljem jelovnika, normativa i recepta koji moraju biti planirani i sastavljeni sukladno stručnim i znanstvenim spoznajama na području nutricionizma i medicine.

Normativ je utvrđena i propisana vrsta i količina namirnica, začina i različitih dodataka koje treba potrošiti za pripremu određenog jela, slastice, napitka prema propisanom receptu.

Kuharski recept sadrži upute za pripremu jela prema određenom normativu.

Kuhari su dužni izraditi recept za svako jelo.

Prilikom planiranja jelovnika treba voditi brigu o referentnim vrijednostima dnevnog unosa energije, bjelanjčevina, ugljikohidrata i vlakana, masti, minerala i vitamina.

Jelovnik se izrađuje do 25. u mjesecu uz obveznu objavu na oglasnoj ploči i web stranici Škole.

Jelovnik mora biti u skladu sa smjernicama za prehranu učenika u školama koje je pripremio Ministarstvo zdravlja RH.

Članak 7.

Učenici se hrane u školskoj blagovaonici, a hranu poslužuju osobe koje su zadužene za rad kuhinje.

Prostor namijenjen za objedovanje treba biti čist i uredan, estetski ugodan, a okruženje takvo da omogućava blagovanje u miru i tišini.

U školskoj kuhinji poslužuju se kvalitetni i nutritivni obroci poštujući načela zdravstvene ispravnosti i sigurnosti hrane.

Osim kvalitete hrana treba biti ukusna i privlačnog izgleda kako bi učenici lakše prihvaćali nove okuse i nove vrste jela.

Učenici objeduju doručak i ručak, a dio učenika, koji ostaju u školi neprekidno poslije 15.00 sati i užinu u vrijeme odmora. Vrijeme odmora može se mijenjati, ovisno o organizaciji rada škole o čemu odlučuje ravnatelj uz savjetovanje s Učiteljskim vijećem.

Članak 8.

U školskoj kuhinji potrebno je planirati prehranu za učenike koji imaju zdravstvene probleme (npr. alergija na određenu hranu, intolerancija na određenu hranu ili zbog nekih bolesti).

Takvi obroci pripremat će se za učenike koji dostave medicinsku dokumentaciju od strane nadležnog liječnika.

Članak 9.

Učenicima čija se prehrana razlikuje od uobičajene zbog etičkih, vjerskih ili kulturoloških razloga, poželjno je omogućiti uravnoteženu prehranu ukoliko tehničke i ekonomske mogućnosti škole dozvoljavaju.

III. RADNICI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 10.

U školskoj kuhinji rade dva kuhara-slastičara prema pedagoškom standardu. Kuharica radi puno radno vrijeme 8 sati dnevno. Kuhar radi 4 sata dnevno.

Članak 11.

Dnevno radno vrijeme kuhara određuje se Godišnjim planom i programom rada škole te Pravilnikom o sistematizaciji radnih mjesta.

Članak 12.

Kuhari su dužni pridržavati se jelovnika koji se sastavlja na mjesečnoj bazi u dogovoru s ravnateljem Škole.

Izmjena jelovnika tijekom mjeseca moguća je samo u opravdanom slučaju uz prethodno odobrenje ravnatelja Škole.

Članak 13.

Kuhari su odgovorni za dnevnu, tjednu i mjesečnu nabavu namirnica te vođenje odgovarajućih evidencija:

- dnevnu evidenciju broja učenika koji se hrane
- dnevnu evidenciju nabave i utroška namirnica po vrsti, količini i vrijednosti.

Evidenciju o broju učenika koji su se hranili u tekućem mjesecu predaju najkasnije do 5. sljedećeg mjeseca u računovodstvo zbog kontrole evidencije nabave i utroška namirnica za tekući mjesec.

Nije dozvoljena narudžba namirnica koje nisu predviđene jelovnikom i u većim količinama od mjesečne potrebe.

Prilikom preuzimanja namirnica od dobavljača kuhari su dužni provjeriti:

- deklaraciju proizvoda
- rok trajanja
- veterinarske oznake kod namirnica životinjskog porijekla
- ispravnost ambalaže

Kuhari su odgovorni za kvalitetno pripremanje obroka uz vođenje brige o ekonomičnosti utroška namirnica te za podjelu obroka u propisanim količinama i odgovarajuće temperature.

Članak 14.

Škola kao subjekt u poslovanju s hranom mora uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama prerade i distribucije hrane provedbom preventivnih postupaka razvijenog u skladu s načelima sustava HACCP-a.

Kuhari su odgovorni za higijensko-epidemiološku čistoću jela, pribora za jelo, prostora u kuhinji, pripadajućim prostorijama i blagovaonici sukladno sustavu HACCP.

Članak 15.

Obveze radnika u školskoj kuhinji:

- obavljati poslove sukladno zakonima, propisima, pravilima struke sukladno ugovoru o radu, radnom rasporedu i uputi ovlaštene osobe
- provoditi mjere sigurnosti u školskom prostoru
- sukladno važećim propisima pohađati tečaj za stjecanje osnovnog znanja o ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni u proizvodnji i prometu namirnicama – higijenski minimum
- imati valjanu sanitarnu iskaznicu
- održavati čistoću prostora i opreme koja se koristi u kuhinji
- služiti se prostorom, aparatima i priborom u skladu s namjenom te uputama o rukovanju
- nositi radnu i zaštitnu odjeću i obuću kako nalažu propisi
- predlagati jelovnik u skladu s nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama i drugim propisima

- pripremati obroke od provjerenih namirnica, tehnološki i zdravstveno ispravnih
- pravodobno opravdati izostanak s posla ili ga na vrijeme zatražiti
- prijaviti svaki kvar na instalacijama i aparatima koji se koriste

Članak 16.

Za pripremanje hrane obveza je:

- nabavljati namirnice samo od registriranih i provjerljivih dobavljača
- provoditi HACCP standard u prometu
- provjeriti ispravnost namirnica prije pripreme
- održavati osobnu higijenu

Članak 17.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

- držati otrovna sredstva i lijekove
- unositi namirnice i prehrambene artikle bez deklaracije i računa
- obavljati rad bez sanitarne iskaznice
- doći na radno mjesto bolujući od zaraznih bolesti
- zanemariti uputu o radu s opremom i kuhinjskim aparatima
- raditi bez zaštitne opreme

Članak 18.

Provoditi mjere zaštite od prenošenja zaraznih bolesti na način:

- održavati osobnu higijenu
- obavljati redovite zdravstvene preglede
- odjenuti čistu radnu odjeću
- prati redovito ruke prije svakog dodira s namirnicama

Članak 19.

Školsku kuhinju uređuju i održavaju radnici škole:

- domar u slučaju popravaka namještaja, sanitarija, ventilacije, rasvjetnih tijela opreme i slično
- kuhari

Članak 20.

Kuhari su zaduženi za pripremu hrane prigodom održavanja sastanka i drugih okupljanja u Školi o čemu odlučuje ravnateljica škole.

Članak 21.

Kuhari naručuju namirnice i robu za školsku kuhinju kod ugovorenog dobavljača. Namirnice su dužni zaprimiti prema naručenoj količini.

Ostali poslovi i dužnosti kuhara odredit će se radnim zaduženjem radnika za svaku školsku godinu.

IV. PRAVO KORIŠTENJA USLUGA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 22.

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju svi učenici Škole. Temeljem Odluke o kriterijima i načinu financiranja, odnosno sufinanciranja troškova prehrane za učenike u školi koja je uključena u Eksperimentalni program „Osnovna škola kao cjelodnevna škola- Uravnotežen, pravedan, učinkovit i održiv sustav odgoja i obrazovanja“ ostvaruje pravo financiranja u iznosu od 2,00 eura za dane kada je na nastavi.

V. FINANCIJSKO POSLOVANJE

Članak 23.

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih mjesečno osigurava i doznačava sredstva za financiranje troškova prehrane učenika osnivačima osnovnoškolskih ustanova. Sredstva se refundiraju osnivačima na temelju broja učenika koji su redovito pohađali nastavu u tekućem mjesecu i bili uključeni u prehranu.

Članak 24.

Osnivači osnovnoškolskih ustanova doznačavaju financijska sredstva školama za podmirenje nastalih troškova prehrane.

Članak 25.

Prihodi i rashodi školske kuhinje knjigovodstveno se vode prema važećem kontnom planu.

Neurošena financijska sredstva škola je dužna vratiti u državni proračun Republike Hrvatske.

Članak 26.

Računi se zaprimaju u računovodstvu Škole i pravovremeno plaćaju.

VI. PRAVO PRISTUPA I KONTROLA RADA

Članak 27.

Pristup i zadržavanje u školskoj kuhinji dozvoljeno je, osim kuhara:

- ravnatelju škole kad obavlja kontrolu rada
- radnicima Zavoda za javno zdravstvo
- sanitarnim inspektorima kada obavljaju kontrolu rada

Za boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji odgovoran je kuhar.

Članak 28.

Pregled i kontrola rada školske kuhinje obuhvaća:

- stručni rad kuhinjskog osoblja,
- higijenske prilike u školskoj kuhinji,
- kvalitetu i kvantitetu pripremljene hrane,
- namjensko trošenje namirnica,
- pripremu hrane prema jelovniku,
- vođenje dokumentacije utvrđene Pravilnikom
- opremljenost školske kuhinje inventarom i utvrđivanje potrebe za nabavu novog

VII. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 29.

Ovaj pravilnik stupa na snagu danom objave na oglasnoj ploči Škole, objavljen je 26. studenog 2024. godine.



Ravnateljica:

Katica Novoselac

Katica Novoselac, prof. i dipl. knjiž.

KLASA: 011-04/24-01/8
URBROJ: 2196-50-05-24-7
Komletinci, 25. studenog 2024.

Predsjednik Školskog odbora:

DR
Dragan Bojić, mag. edu. phil. et hist.