

Na temelju članaka 68. i 118. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (NN 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23) i članaka 62. Statuta Osnovne škole Mirka Pereša, Školski odbor Osnovne škole Mirka Pereša, na 13. sjednici održanoj 7. svibnja 2026. godine, donio je

## **PRAVILNIK o radu školske kuhinje**

### **I. OPĆE ODREDBE**

#### **Članak 1.**

Pravilnikom o radu školske kuhinje (u daljnjem tekstu: Pravilnik) utvrđuje se prostor i oprema školske kuhinje, uređuje se organizacija i način rada školske kuhinje, pravo korištenja uslugama školske kuhinje, obveze i odgovornost radnika u školskoj kuhinji, način financiranja školske kuhinje, pravo pristupa u prostor školske kuhinje i kontrola rada školske kuhinje.

Odredbe ovog Pravilnika odnose se na školsku kuhinju u Osnovnoj školi Mirka Pereša, 1. svibnja 2, 43203 Kapela (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

Izrazi u ovom Pravilniku navedeni u muškom ili ženskom rodu neutralni su i odnose se na osobe oba spola.

#### **Članak 2.**

U školskoj kuhinji priprema se i poslužuje hrana učenicima škole.

### **II. ŠKOLSKA KUHINJA MATIČNE ŠKOLE**

#### **Članak 3.**

Školska kuhinja matične škole obuhvaća školske prostore;

- ulaz u kuhinju, prostor vanjskog ulaza u kuhinju,
- kuhinju, prostor tehničke pripreme namirnica i prostor posluživanja hrane,
- blagovaonicu, pretprostor s umivaonicima,
- spremište.

### **III. MJERE ZAŠTITE ZDRAVLJA I SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

#### **Članak 4.**

Obveza je radnika u školskoj kuhinji provoditi:

- mjere zaštite od trovanja,
- mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti,
- mjere zaštite od povreda,
- mjere sigurnosti u školskoj kuhinji.

#### **Članak 5.**

##### **Mjere zaštite od trovanja**

U školskoj kuhinji obveza je:

- nabavljati namirnice od odabranog dobavljača,
- provoditi HACCP standard u prometu i pripremanju hrane,
- razdvojiti mesnate proizvode (piletinu i svinjetinu i sl.) u pripremi namirnica,
- služiti se propisanim i odgovarajućim daskama za rezanje namirnica,
- provjeriti ispravnost namirnica i prehrambenih artikala prije upotrebe,
- pripremati, održavati i posluživati hranu sukladno propisima i pravilima ugostiteljske struke
- održavati osobnu higijenu.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

- držati otrov, lijek, tvar i proizvod štetan po zdravlje bez nadzora - osim ovlaštenim osobama,
- unositi namirnice i prehrambene artikle, pripravke ili proizvode, bez proizvodne deklaracije i računa.

#### **Članak 6.**

##### **Mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti**

U školskoj kuhinji obveza je:

- održavati red, čistoću i osobnu higijenu,
- obavljati redovite zdravstveno-sanitarne preglede i imati odgovarajuću ispravu – potvrdu,
- presvući se i preobuti u čistu odjeću po dolasku na rad,
- prati ruke prije svakog dodira s namirnicama,
- namirnice odlagati na propisani način.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

- obavljati rad bez ovjerene sanitarne iskaznice,
- doći na radno mjesto bolujući od zarazne bolesti,
- zanemariti pranje ruku prije dodira s namirnicama i hranom.

#### **Članak 7.**

##### **Mjere zaštite od povreda**

U školskoj kuhinji obveza je:

- pridržavati se propisanih mjera zaštite na radu,
- prijaviti kvar ili propust koji onemogućava siguran rad ili je prijetnja sigurnosti na radu,
- osigurati mjesto kvara, štete ili prijetnje i zabraniti pristup mjestu do dolaska ovlaštene i stručne osobe.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

- zanemariti uputu o radu s opremom, kuhinjskim aparatima i pripravcima.

#### **Članak 8.**

##### **Mjere sigurnosti u školskoj kuhinji**

Obveze kuharice i kuharice/spremačice u školskoj kuhinji su:

- držati pod nadzorom otvoreni plamen i okolinu uz otvoreni plamen,
- održavati prostor osvijetljenim i čistim, pod čistim i suhim, odnosno propisno označenim
- održavati prolaze bez zapreka,
- provjeravati ispravnost ventila, slavine, utičnice i prekidače plinskih, vodovodnih i električnih uređaja,
- provoditi godišnju vježbu napuštanja radnog mjesta u izvanrednoj situaciji – evakuaciju.

#### **IV. ZABRANJENO U ŠKOLSKOJ KUHINJI I ŠKOLSKOJ BLAGOVAONICI**

#### **Članak 9.**

Zabranjeno radniku u školskoj kuhinji je:

- doći na radno mjesto bolujući od zarazne bolesti,
- zanemariti obveze iz propisa o zdravstvenoj ispravnosti hrane i zaštiti zdravlja učenika,
- zanemariti obveze rada na siguran način,
- zanemariti nadzor otvorenog plamena i propisano rukovanje plinskim i električnim uređajima,
- ometati ili priječiti obavljanje nadzora ovlaštenoj osobi,
- zanemariti čistoću prostora, uređaja, opreme, aparata, namještaja, posuđa i pribora za jelo,
- zanemariti obavljanje nadzora ispravnosti instalirane opreme,

- dopustiti ulaz u školsku kuhinju drugoj osobi, posebno u prostor za obradu namirnica i pripremu hrane, osim ovlaštenoj ili službenoj osobi dok obavlja posao ili službenu dužnost.

Zabranjeno radniku škole u školskoj blagovaonici je:

- zanemariti obveze,
- zanemariti čistoću prostora, ispravnost instalacija, uređaja, opreme, namještaja, posuđa i pribora,
- neplanirano i neovlašteno nabavljati robu i artikle,
- nestručno pripremati hranu,
- kršiti obveze iz propisa o zdravstvenoj ispravnosti hrane, zaštititi zdravlja učenika i rada na siguran način,
- propustiti obavljanje uvida u ispravnost instalirane opreme, aparata, posuđa te pribora za jelo.

## **V. JELOVNIK**

### **Članak 10.**

U školskoj kuhinji hrana se priprema temeljem jelovnika koji određuje Povjerenstvo za izradu jelovnika sukladno preporukama HZJZ-a, Normativa za prehranu učenika u osnovnoj školi (NN 146/2012) i Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama (2013).

Jelovnik se planira tekući mjesec za sljedeći mjesec uz obvezu objave na vratima od školske kuhinje/blagovaonice ili na oglasnoj ploči škole i na web stranicama škole.

Jelovnik predlaže kuhar uz suglasnost ravnatelja škole.

Izmjena jelovnika tijekom mjeseca moguća je iz opravdanih razloga uz prethodno odobrenje ravnatelja škole.

## **VI. NABAVA NAMIRNICA I ROBE ZA ŠKOLSKU KUHINJU**

### **Članak 11.**

Kuhar potražuje i preuzima namirnice i robu za školsku kuhinju kod ugovorenog trgovca-dobavljača odnosno osobe koja dostavlja hranu.

Dobavljače namirnica i robe za školsku kuhinju odabire Povjerenstvo za nabavu roba i usluga.

Namirnice se provjeravaju i prikladno zbrinjavaju sukladno HACCP standardu.

Namirnice i roba za školsku kuhinju zaprima se i evidentira po količini, vrsti i vrijednosti.

## **VII. PRIPREMANJE HRANE**

### **Članak 12.**

Hranu priprema kuhar na temelju jelovnika prema receptu i mjerenim količinama namirnica i dodataka namirnicama uz praćenje tehnološkog procesa pripreme hrane sukladno HACCP standardima.

Prije posluživanja hrana se provjerava kušanjem.

Hrana se priprema u matičnoj školi te se potom razvozi u područne škole službenim vozilom škole. U iznimnim situacijama ravnatelj škole može odrediti drugi odgovarajući način prijevoza prehrane po područnim školama.

Obroci se prevoze u zatvorenim, termoizoliranim i označenim posudama.

## VIII. POSLUŽIVANJE HRANE

### Članak 13.

Hranu poslužuje kuhar, a u iznimnim situacijama, ravnatelj škole može rasporedit posao i na druge radnike koji ispunjavaju propisane higijenske i zdravstvene uvjete za rad s hranom.

Učenici objeduju u pravilu blagovaonici, dok učenici po područnim školama objeduju u učionicama ili u blagavaonici ukoliko je imaju.

Hranu u područnim školama poslužuje kuhar odnosno ravnatelj škole može rasporedit posao i na druge radnike koji ispunjavaju propisane higijenske i zdravstvene uvjete za rad s hranom.

Učenici objeduju za vrijeme velikog odmora prema satnici iz Godišnjeg plana i programa rada škole.

## IX. ORGANIZACIJA RADA U ŠKOLSKOJ KUHINJI

### Članak 14.

Obveze radnika škole u školskoj kuhinji:

- domar uređuje prilaz i ulaz, zidove, strop, pod i stolariju,
- domar održava funkcionalnost stolarije, instalacije, protupožarne opreme, ventilacije, rasvjetnih tijela, sanitarije, namještaja, kuhinjskih aparata i opreme te oznake i znakove,
- kuhar poslužuje hranu na kuhinjskom pultu, a učenici si sami preuzimaju hranu,
- ravnatelj škole može rasporedit posao i na druge radnike koji ispunjavaju propisane higijenske i zdravstvene uvjete za rad s hranom da razvoze hranu po područnim školama.

### Članak 15.

Obveze kuharice na poslovima pripreme i posluživanja hrane pored općih poslova su:

- vodi kuhinju i blagovaonicu,
- čisti i održava kuhinju, blagovaonicu, namještaj, opremu kuhinje, posuđe i pribor za jelo,
- održava osobnu higijenu,
- obavlja propisane zdravstvene preglede i o tome pribavlja odgovarajuću dokumentaciju,
- nabavlja, rukuje, priprema i poslužuje hranu sukladno HACCP standardu,
- priprema i poslužuje hranu u matičnoj školi i po područnim školama te ravnateljica škole može rasporedit posao i na druge radnike koji ispunjavaju propisane higijenske i zdravstvene uvjete za rad s hranom,
- nadzire ispravnost i sigurnost prostora rada i opreme,
- provodi mjere i odgovara za zaštitu i sigurnost rada,
- nadzire i odgovara za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu namirnica i poslužene hrane u svojoj smjeni,
- nadzire i odgovara za sigurnost rada i zaštitu zdravlja u blagovaonici,
- vodi dokumentaciju o radu školske kuhinje,
- obavlja i druge poslove iz Godišnjeg plana i programa rada škole i drugih propisa.

## X. PRAVO NA PREHRANU U ŠKOLSKOJ KUHINJI

### Članak 16.

Prehrana za učenike sufinancira se temeljem Odluke o kriterijima i načinu financiranja, odnosno sufinanciranja troškova prehrane za učenike osnovnih škola.

Pravo na sufinanciranu prehranu ostvaruju svi učenici koji redovito pohađaju osnovnu školu.

Pravo na sufinanciranu prehranu ostvaruje se samo za nastavne dane.

## **XI. NAČIN FINANCIRANJA**

### **Članak 17.**

Troškovi školske kuhinje podmiruju se iz prihoda koji se formiraju od:

- sredstava nadležnog ministarstva za sufinansiranje prehrane učenika u školskoj kuhinji.

### **Članak 18.**

Materijalni troškovi školske kuhinje; rad zaposlenika, struja, plin, voda, odvod, radna oprema radnika u školskoj kuhinji, oprema, potrošni materijal, pregledi i ispitivanja i drugo osiguravaju se iz sredstava redovnog poslovanja škole.

## **XII. PRAVO PRISTUPA I KONTROLA RADA**

### **Članak 19.**

U prostor školske kuhinje može ući radnik škole i osoba koja obavlja rad u školskoj kuhinji.

U prostor pripreme namirnica i termičke obrade hrane može ući samo osoba zaposlena u školskoj kuhinji.

U sve prostore školske kuhinje može ući ravnatelj škole kad obavlja kontrolu rada i drugi radnici koji ispunjavaju propisane higijenske i zdravstvene uvjete za rad u kuhinji, osoba na službenoj dužnosti kada obavlja uvid i nadzor te stručna i ovlaštena osoba u slučaju nužne ili hitne intervencije uz primjenu odgovarajućih mjera zaštite.

Za ulazak ili boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji odgovoran je kuhar.

### **Članak 20.**

Pregled i kontrola rada školske kuhinje obuhvaća:

- rad radnika školske kuhinje,
- higijenu radnika školske kuhinje,
- sigurnost, ispravnost i higijenu prostora školske kuhinje,
- nabavu i dostavu namirnica i roba za školsku kuhinju,
- kvalitetu i kvantitetu namirnica,
- namjensko trošenje namirnica i robe školske kuhinje,
- pripremanje i posluživanje hrane,
- održavanje prostora, opreme, posuđa i pribora školske kuhinje.

## **XIII. ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Članak 21.**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave na oglasnoj ploči Osnovne škole Mirka Pereša.

KLASA: 011-04/26-03/02

URBROJ: 2103-71/01-26-1

Kapela, 7. svibnja 2026.

Predsjednik Školskoga odbora:



Altus Božidar

Ovaj Pravilnik o radu školske kuhinje usvojen je na 13. sjednici Školskog odbora dana 7. svibnja 2026. godine, objavljen je na oglsnoj ploči Osnovne škole Mirka Pereša 11. svibnja 2026. godine, a stupio je na snagu 19. svibnja 2026. godine.

Ravnateljica škole:



Ivana Ružman Faletar