

Na temelju članka 68. i 118. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 94/13, 136/14 – RUSRH, 152/14, 7/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22 i 156/23) i članka 58. Statuta Osnovne škole Berek, Školski odbor Osnovne škole Berek, na sjednici održanoj 5. svibnja 2026. godine donosi:

PRAVILNIK O RADU ŠKOLSKE KUHINJE

OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Odredbe Pravilnika o radu školske kuhinje (u daljnjem tekstu Pravilnik) odnose se na rad školske kuhinje Osnovne škole Berek koja se nalazi na adresi Berek 73 (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

Članak 2.

Ovim Pravilnikom uređuje se organizacija i način rada školske kuhinje, obveze i odgovornosti radnika u školskoj kuhinji, mjere zaštite zdravlja i sigurnosti te zabrane u školskoj kuhinji, prava korištenja njenih usluga, način financiranja, pravo pristupa i kontrole rada te HACCP tim.

Članak 3.

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

ORGANIZACIJA I NAČIN RADA

Članak 4.

U školskoj kuhinji zaposlen je radnik na radnom mjestu kuhar-slastičar 2 (dalje u tekstu: kuhar) u skladu sa Pravilnikom o radu i Pravilnikom o unutarnjem ustrojstvu i sistematizaciji radnih mjesta.

Radno vrijeme kuhara određeno je Godišnjim planom i programom rada škole za tekuću školsku godinu.

Članak 5.

Kuhar obavlja poslove naručivanja i preuzimanja namirnica, pripreme i podjele obroka, vođenja evidencije iz HACCP studije, čišćenja i održavanja kuhinje i blagovaonice, razvrstavanja i odlaganja otpada te ostale poslove koji proizlaze iz ugovora o radu odnosno iz Pravilnika o djelokrugu rada tajnika te administrativno tehničkim i pomoćnim poslovima koji se obavljaju u osnovnoj školi te Godišnjeg plana i programa rada škole.

Članak 6.

Kuhar je odgovoran za dnevnu nabavu namirnica i za kvalitetno pripremanje obroka uz vođenje brige o ekonomičnosti utroška namirnica, podjelu obroka u propisanim količinama te da su svi obroci pripremljeni na odgovarajućoj temperaturi prema HACCP standardu.

Članak 7.

Kuhar je odgovoran za higijensko-epidemiološku čistoću jela, pribora za jelo, prostora u kuhinji te čistoću pripadajućih prostorija kao i blagovaonicu, za izvršavanje radnih zadaća sukladno HACCP studiji te za ažurno i uredno vođenje evidencija iz HACCP studije.

Članak 8.

Kuhar je odgovoran za svoj redoviti zdravstveni pregled i dostupnost dokumentacije o izvršenom pregledu (sanitarna iskaznica).

Kuhar je dužan redovito pohađati prošireni tečaj za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica tzv. higijenski minimum.

Kuhar je dužan nositi propisanu radnu odjeću i obuću. Npropisno korištenje ili nenošenje radne odjeće i obuće predstavlja povredu radne obveze.

Članak 9.

U školskoj kuhinji pripremaju se školski obroci učenika tijekom nastavne godine.

Školski obroci pripremaju se temeljem jelovnika.

Jelovnik se izrađuje najmanje mjesec dana unaprijed, uz obveznu objavu na oglasnoj ploči u školskoj kuhinji i na web stranicama Osnovne škole Berek.

Jelovnik izrađuje Povjerenstvo za prehranu učenika koje odlukom imenuje ravnatelj.

Jelovnik odobrava ravnatelj. Izmjena jelovnika tijekom mjeseca moguća je samo u opravdanom slučaju uz prethodno odobrenje ravnatelja.

Jelovnik se izrađuje u skladu sa Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama, Normativnima za prehranu učenika u osnovnoj školi i preporučenim jelovnicima Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo.

Članak 10.

Školski obrok priprema i poslužuje kuhar, a učenici objeduju u blagovaonici

Članak 11.

Učenici objeduju za vrijeme velikog odmora koji traje 15 minuta, prema sljedećem rasporedu:

- učenici predmetne nastave u 9:55
- učenici razredne nastave u 15:35.

Kod podjele obroka organizira se dežurstvo učitelja sa zadatkom poučavanja učenika kulturnom ponašanju i higijenskim navikama za vrijeme obroka te rukovanju i čuvanju posuda i namještaja.

Vrijeme u kojem učenici objeduju podložno je promjeni ako pojedini razredni odjeli imaju izvanučioničku nastavu ili neku drugu aktivnost. Do promjene može doći i zbog promjene rasporeda sati ili nekog drugog razloga koji ravnatelj procjeni mjerodavnim.

MJERE ZAŠTITE ZDRAVLJA I SIGURNOSTI TE ZABRANE U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 13.

Obveza kuhara je u prostoru školske kuhinje provoditi:

- mjere zaštite od trovanja
- mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti
- mjere zaštite od povreda
- mjere sigurnosti u prostoru školske kuhinje.

Članak 14.

Mjere zaštite od trovanja

Mjere zaštite od trovanja su:

- 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.

Članak 15.

Mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti

Mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti su:

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

Članak 16.

Mjere zaštite od povreda

Mjere zaštite od povreda su:

- 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 stručne osobe.

Članak 17.

Mjere sigurnosti u prostoru školske kuhinje

Mjere sigurnosti u prostoru školske kuhinje su:

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

Članak 18.

U prostoru školske kuhinje zabranjeno je kuharu:

- obavljati rad bez ovjerene sanitarne iskaznice
- doći na radno mjesto bolujući od zarazne bolesti
- zanemariti pranje ruku prije dodira s namirnicama i hranom.
- 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
- ulaziti u prostor školske kuhinje i pripremati hranu u prljavoj obući (u obući s ulice) ili bez radne odjeće i obuće
- neplanirano i neovlašteno nabavljati robu i artikle
- pripremati hranu ne poštujući načela HACCP standarda
- kršiti obveze iz propisa o zdravstvenoj ispravnosti hrane, zaštiti zdravlja učenika i rada na siguran način
- propustiti obavljanje uvida u ispravnost instalirane opreme, aparata, posuđa te pribora za jelo
- dopustiti ulaz u školsku kuhinju drugoj osobi, osim ovlaštenoj ili službenoj osobi dok obavlja službenu dužnost.

Članak 19.

Zabranjeno je učenicima:

- ulaziti u prostor školske kuhinje
- ne postupati po uputi kuhara i/ili dežurnog učitelja
- ulaziti neopranih ruku u blagovaonicu
- odbaciti žvakaću gumu ili je lijepiti na blagovaonske stolove
- unositi svoju hranu i piće
- dirati hranu drugoga učenika
- ometati drugog u objedovanju
- savijati, trgati ili lomiti opremu, posuđe i pribor za jelo
- bacati ostatke hrane.

PRAVO KORIŠTENJA USLUGA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 20.

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju svi učenici Osnovne škole Berek.

FINANCIRANJE ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 21.

Troškove prehrane učenika u školskoj kuhinji podmiruje Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih sukladno Odluci o kriterijima i načinu financiranja, odnosno sufinanciranja troškova prehrane za učenike osnovnih škola za tekuću školsku godinu, a koju donosi Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih.

Članak 22.

Materijalni troškovi školske kuhinje: struja, plin, voda, odvod, odjeća i obuća radnika u školskoj kuhinji, oprema, potrošni materijal, pregledi i ispitivanja te ostalo osiguravaju se iz sredstava redovnog poslovanja školske ustanove.

Članak 23.

Prihodi i rashodi školske kuhinje knjigovodstveno se vode prema važećem kontom planu. Kontrola utroška namjenskih sredstva odobrenih od Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih obavlja se sukladno Odluci o kriterijima i načinu financiranja, odnosno sufinanciranja troškova prehrane za učenike osnovnih škola za tekuću školsku godinu.

Članak 24.

Evidencija školskog obroka vodi se u e-Dnevniku.

PRAVO PRISTUPA I KONTROLA RADA

Članak 25.

Prisutnost i zadržavanje u prostoru školske kuhinje dozvoljeno je osim kuhara:

- ravnatelju i članovima HACCP tima prilikom obavljanja kontrole rada kuhara
- radnicima Zavoda za javno zdravstvo
- sanitarnim inspektorima koji obavljaju kontrolu rada.

Nije dozvoljen ulaz ni boravak drugih osoba.

Članak 26.

Pregled rada školske kuhinje obuhvaća:

- stručni rad kuhara
- higijenske prilike u školskoj kuhinji
- kvalitetu i kvantitetu pripremljene hrane
- namjensko trošenje namirnica
- odlaganje namirnica na propisan način
- pripremu hrane prema jelovniku
- nošenje radne i zaštite odjeće i obuće
- vođenje dokumentacije iz HACCP studije
- rukovanje opremom, aparatima i priborom u skladu sa svrhom i namjenom te uputom o rukovanju
- opremljenost školske kuhinje inventarom i utvrđivanje potrebe za nabavku novog inventara.

HACCP TIM

Članak 27.

U Školi se osniva HACCP tim. HACCP tim imenuje ravnatelj internom odlukom.

Članak 28.

Voditelj HACCP tima koordinira uspostavu HACCP sustava u objektu, sudjeluje u izradi i ažuriranju HACCP studije sa ovlaštenim izvođačima, odgovoran je za arhiviranje dokumenata, nadzire rad radnika, verificira potrebne evidencije, odgovoran je za nabavu zdravstveno ispravnih sirovina, vodi brigu o pravovremenoj provedbi potrebnih analiza za održavanje HACCP sustava, upućuje radnika zaposlenog na radnom mjestu kuhara-slastičara 2 na sanitarne preglede, odgovoran je za jasnu komunikaciju o ulogama, odgovornostima i ovlastima u poslovanju s hranom i obuku radnika.

Imenovani voditelj će ovlastima i odgovornošću osigurati da se ispunjavanju zahtjevi poklike i održavanja sustava HACCP-a.

Članak 29.

Članovi HACCP tima imaju zadatke:

- prihvatanje i provođenje načela HACCP-a
- suradnja s voditeljem HACCP tima
- vršenje nadzora nad KT
- provođenje korektivnih mjera i bilježenje evidencije potrebne za održavanje HACCP sustava
- izvještavanje voditelja Tima o provedenim aktivnostima i njenim rezultatima te predlaganje potrebnih mjera.


Članak 30.

HACCP tim se sastaje u slučaju bilo kakve promjene u pripremi hrane, posebice one koja uključuje nove rizike za zdravstvenu ispravnost gotovog proizvoda zbog uporabe nove opreme ili promjena u jelovniku, a radi ocjene potencijalnih rizika.

Članak 31.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog (8.) dana od dana objave na oglasnoj ploči Škole.

KLASA:011-03/26-02/3
URBROJ:2103-102-26-1
U Barek 5.5.2026.


Predsjednica Školskoga odbora
Sanja Radošević
Sanja Radošević

Ovaj Pravilnik objavljen je na oglasnoj ploči 5. svibnja 2026. godine


Ravnateljica
Duška Vunić
Duška Vunić