

Osnovna škola Slavka Kolara, Hercegovac
Braće Petr 2
43284 Hercegovac

PRAVILNIK
O RADU ŠKOLSKE KUHINJE
OSNOVNE ŠKOLE SLAVKA KOLARA, HERCEGOVAC

Hercegovac, svibanj 2026.

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. stavak 1. podstavak 5.2. Statuta Osnovne škole Slavka Kolara, Hercegovac, Školski odbor Osnovne škole Slavka Kolara, Hercegovac, na sjednici održanoj 14. svibnja 2026. godine d o n o s i:

PRAVILNIK O RADU ŠKOLSKE KUHINJE OSNOVNE ŠKOLE SLAVKA KOLARA, HERCEGOVAC

OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Odredbe Pravilnika o radu školske kuhinje (u daljnjem tekstu Pravilnik) odnose se na rad školske kuhinje Osnovne škole Slavka Kolara, Hercegovac koja se nalazi na adresi Hercegovac, Braće Petr 2 (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

Članak 2.

Ovim Pravilnikom uređuje se organizacija i način rada, obveze i odgovornosti radnika, 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 vezani uz rodnu pripadnost navedeni u muškom rodu neutralni su i odnose se na muške i ženske osobe.

ORGANIZACIJA I NAČIN RADA

Članak 4.

U školskoj kuhinji se priprema hrana za učenike Osnovne škole Slavka Kolara, Hercegovac (u daljnjem tekstu: Škola): Matične škole, Područne škole Ladislav i Područne škole Palešnik (u daljnjem tekstu: Područne škole) te za polaznike Produženog boravka.

Članak 5.

Hrana za učenike Područnih škola prevozi se dostavnim vozilom koje je u vlasništvu dobavljača kruha stoga dostava obroka zadovoljava zdravstveno-higijenske uvjete.

Obroci se prevoze u zatvorenim posudama namijenjenih za svakog učenika ponaosob.

Nakon što prijevoznik doveze obroke ostavlja ih na za to predviđeno mjesto. Učenici se sami poslužuju na način da svaki učenik, uz nadzor učitelja, uzima svoju posudicu s obrokom i svoj pribor za jelo.

Nakon obroka učenici odlažu svoje posudice na za to predviđeno mjesto koje spremači dovoze u Matičnu školu.

Članak 6.

U školskoj kuhinji zaposlena su dva (2) radnika na radnom mjestu kuhar-slastičar 2 (dalje u tekstu: kuhar) u skladu s Pravilnikom o radu i Pravilnikom o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada.

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

Članak 7.

Kuhar obavlja poslove naručivanja i preuzimanja namirnica, pripreme i podjele obroka, vođenja evidencije iz HACCP-a, čišćenja i održavanja kuhinje i prostora za pripremu hrane, 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 8.

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 9.

Kuhar je odgovoran za higijensko-epidemiološku čistoću jela, pribora za jelo, prostora u kuhinji te čistoću pripadajuće prostorije, za izvršavanje radnih zadaća sukladno HACCP –u te za ažurno i uredno vođenje HACCP evidencija.

Članak 10.

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 koja se koristi na radnom mjestu. Nepropisno korištenje ili nenošenje radne odjeće i obuće predstavlja povredu radne obveze.

Članak 11.

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

Školski obroci pripremaju se temeljem jelovnika, koji je u skladu s normativima.

Normativ je unaprijed utvrđena vrsta i količina namirnica ili pića potrebna za pripremanje određenog jela prema propisanom receptu za jednu osobu.

Osoba zaposlena na radnom mjestu kuhara izrađuje normativ za pripremu jednog objeda s jelovnika.

Na temelju normativa izračunava se količina potrebne robe koja je usklađena s cijena jednog objeda.

Jelovnik se izrađuje najmanje mjesec dana unaprijed, uz obveznu objavu na oglasnoj ploči ispred blagovaonice i na mrežnim stranicama Škole.

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 12.

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

Članak 13.

Učenici objeduju za vrijeme velikih odmora, prema sljedećem rasporedu:

- učenici razredne nastave od 9:05 do 9:15

(učenici razredne nastave koji polaze Produženi boravak pored objeda pod velikim odmorom objeduju i ručak u 13:00 te užinu u 14:30)

- učenici predmetne nastave od 10:00 do 10:10.

Kod podjele obroka organizira se dežurstvo učitelja sa zadatkom poučavanja učenika kulturnom ponašanju i higijenskim navikama za vrijeme obroka te rukovanju i čuvanju posuđa 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 14.

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
- mjere zabrane.

Članak 15.

Mjere zaštite od trovanja

Mjere zaštite od trovanja su:

- provoditi HACCP standard u prometu i pripremanju hrane
- razdvojiti mesnate proizvode (piletinu, 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 16.

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 ili izlaska iz prostora Škole
- prati ruke prije svakog dodira s namirnicama
- namirnice odlagati na propisani način.

Članak 17.

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 18.

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, 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 19.

Zabrane

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 20.

Zabranjeno je učenicima:

- ulaziti u prostor školske kuhinje
- ne postupati po uputi kuhara i/ili dežurnog učitelja
- ulaziti neopranih ruku u blagovaonicu
- unositi svoju hranu, osim uz posebnu dozvolu razrednika
- 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 21.

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju svi učenici Škole.

FINANCIRANJE ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 22.

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.

Troškove prehrane u školskoj kuhinji učenika koji polaze Produženi boravak financiraju roditelji prema cijeni koja se određuje sukladno odredbama članka 4. Pravilnika o organizaciji i provedbi produženoga boravka u osnovnoj školi (Narodne novine, broj 62/2019.).

Mjesečna cijena prehrane za učenike polaznike Produženog boravka određuje se Ugovorom sklopljenim između Škole i roditelja/skrbnika, a ovisi o broju dana polaska Produženog boravka.

Članak 23.

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 Škole.

Članak 24.

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 25.

Evidencija školskog obroka vodi se u e-Dnevniku.

PRAVO PRISTUPA I KONTROLA RADA

Članak 26.

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 27.

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 -a
- 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 28.

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

Članak 29.

Voditelj HACCP tima koordinira uspostavu HACCP sustava u objektu, sudjeluje u izradi i ažuriranju HACCP studije s ovlaštenim izvođačima, odgovoran je za arhiviranje dokumenata, nadzire rad zaposlenika, verificira potrebne evidencije, odgovoran je za nabavu zdravstveno ispravnih sirovina, vodi brigu o pravovremenoj provedbi potrebnih analiza za održavanje HACCP sustava, upućuje radnike zaposlene 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 djelatnika.

Imenovani voditelj će ovlastima i odgovornošću osigurati ispunjavanje svih zahtjeva sadržanih u HACCP sustavu.

Članak 30.

Popis poslova i zadaća članova HACCP tima propisno je HACCP sustavom.

Članak 31.

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 32.

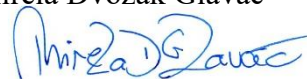
Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog (8.) dana od dana objave na oglasnoj ploči Škole.

KLASA: 011-03/26-02/4

URBROJ:2103-9-1-26-1

U Hercegovcu 14.5.2026.

Predsjednica Školskoga odbora
Mirela Dvožak Glavač



Ovaj Pravilnik objavljen je na oglasnoj ploči 14. svibnja 2026. godine.

Ravnateljica

Zrinka Cjetojević