

Na temelju članaka 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, 126/12., 94/13., 152/14., 07/17., 68/18., 98/19., i 64/20., 151/22, 156/23) i članka 58 Statuta Osnovne škole Mladost, Lekenik, Školski odbor je na svojoj **IV.** sjednici održanoj 21. svibnja 2026. godine, pod točkom 3. dnevnog reda donio

P R A V I L N I K

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 Mladost, Zagrebačka 25 B, 44272 Lekenik i Područnu školu Peščenica, Zagrebačka 106, Peščenica, Lekenik i PŠ Letovanić.

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

II. ORGANIZACIJA RADA

Članak 2.

Zadatak školske kuhinje je priprema hrane kao dopune dnevne prehrane učenika i radnika škole.

Članak 3.

Školska kuhinja radi tijekom školske godine, u pravilu od 1. rujna tekuće do 31. kolovoza iduće godine.

Članak 4.

Učenici u školi uzimaju dnevni obrok prema sljedećem rasporedu:

- Učenici od 1. do 8. razreda od 09:35 – 09:50; 10:35-10:50 ; 14:55 -15:10.
- Raspored se po potrebi usklađuje s Godišnjim planom i programom rada škole te rasporedom sati.

Članak 5.

Učenici se hrane u holu škole.

Hranu poslužuje kuharica.

Kod podjele hrane učenicima organizira se dežurstvo učitelja sa zadatkom:

- učenike učiti kulturnoj ophodnji i higijenskim navikama za vrijeme obroka
- učiti ih rukovanju u čuvanju posuđa i namještaja
- pladnjeve odložiti na zato predviđeno mjesto.
- u određenim uvjetima (radovi, epidemiološke mjere) organizira se u drugom za to određenom prostoru škole.

III. RADNICI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 6.

U školskoj kuhinji može raditi osoba koja ima završenu srednju stručnu spremu kuharskoga smjera (kuhar/kuharica) te pomoćni kuhar/pomoćna kuharica.

Dnevno radno vrijeme kuharice iznosi 8 sati (40 sati tjedno).

Članak 7.

Osoba zaposlena u školskoj kuhinji mora biti zdravstveno sposobna za obavljanje poslova radnog mjesta, sukladno posebnim propisima.

Članak 8.

Školsku kuhinju uređuju i održavaju radnici škole:

- radnik III. vrste (domar) uređuje zidove, strop, pod i stolariju kuhinje
- stručni radnik na tehničkom održavanju (domar) održava ispravnost i funkcionalnost stolarije, instalacija, protupožarne opreme, ventilaciju, rasvjetna tijela, sanitarije, namještaj, kuhinjske aparate i opremu, oznake i znakove (sitni popravci)
- kuharica održava radne površine, kuhinjsku opremu i aparate, posuđe i pribor za jelo
- učitelj razrednik sudjeluje u organizaciji i provedbi prehrane učenika; sastavlja popis učenika koji će se hraniti sljedećeg mjeseca i dostavlja ga kuharici škole najkasnije osam dana prije početka sljedećeg mjeseca, obavještava kuharicu o privremenoj odjavi učenika od prehrane i o ponovnoj prijavi učenika za prehranu.
- dežurni učitelj prati ponašanje i postupanje učenika u holu, održava red i pravila objedovanja, odgojno postupa s učenikom koji krši pravila kućnog reda i pravila objedovanja

Članak 9.

IV. Obveze radnika u školskoj kuhinji su:

- kuharice i pomoćne kuharice odgovorne su za svoj redoviti zdravstveni pregled te su dužne redovito pohađati tečaj za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnicama
- obavljati poslove sukladno zakonu, provedbenim propisima i pravilima struke
- obavljati poslove sukladno ugovoru o radu, rješenju o zaduženju, radnom rasporedu i uputi ovlaštene ili odgovorne osobe
- primjenjivati odredbe zakona i propisa o zaštiti na radu
- provoditi mjere sigurnosti u školskom prostoru
- sukladno važećim propisima pohađati tečaj za stjecanje osnovnog znanja o ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnicama tzv. higijenski minimum.
- imati važeću sanitarnu iskaznicu
- održavati školski prostor i opremu čistom i u ispravnom stanju
- služiti se prostorom, opremom, aparatima, uređajima i priborom u skladu sa svrhom i namjenom te uputom o rukovanju
- nositi radnu i zaštitnu odjeću, obuću, sredstva i pomagala sukladno propisima (bijela kapa, majica, hlače, šlape)
- provjeravati i održavati sigurnost prostora i instalacija, opreme, uređaja, namještaja i pribora

- održavati čistoću i zdravstvenu ispravnost prostora, opreme, uređaja, posuđa i pribora
- predlagati jelovnik u skladu s propisanim normativima koje donosi ministarstvo nadležno za zdravstvo te odredbama drugih važećih propisa i uputa o prehrani učenika u školi
- pripremati samo provjereno, tehnološki obrađeno i zdravstveno ispravno jelo i piće
- pripremati i posluživati blago začinjenu, posoljenu i zaslađenu hranu ili piće
- pravodobno dojaviti ili zatražiti izostanak s posla, opravdati izostanak
- nadoknaditi učinjenu štetu.

V. MJERE ZAŠTITE ZDRAVLJA I SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 10.

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 11.

VI. MJERE ZAŠTITE OD TROVANJA

U školskoj kuhinji obveza je:

- nabavljati namirnice za kuhinju samo od registriranog i provjerenog dobavljača
- školska kuhinja posluje u skladu s planom samokontrole temeljenom na HACCP načelima, sukladno posebnim propisima
- 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 12.

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
- koristiti nenamjensku i neodgovarajuću dasku za rezanje namirnica.

Članak 13.

VII. 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 u čistu radnu odjeću po dolasku na rad
- prati ruke prije svakog dodira s namirnicama
- namirnice odlagati na propisani način.

Članak 14.

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 15.

VIII. 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.

Članak 16.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

- zanemariti uputu o radu s opremom, kuhinjskim aparatima i pripravcima
- raditi bez zaštitne opreme.

Članak 17.

IX. MJERE SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Obveze kuharice 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
- nositi zaštitnu odjeću, obuću i pomagala
- provjeravati ispravnost ventila, slavine, utičnice i prekidače plinskih, vodovodnih i električnih uređaja
- provoditi godišnju vježbu napuštanja radnog mjesta u izvanrednoj situaciji – evakuaciju.

X. ZABRANJENO U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 18.

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 sigurnost imovine
- 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 obrade namirnica i pripreme hrane u prljavoj obući (u obući s ulice)

- 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
- nestručno pripremati hranu i posluživati hranu i piće
- poslužiti ili servirati vrelo jelo ili piće
- pripremati i posluživati prezačinjenu, presoljenu i prezaslađenu hranu ili piće
- donositi i unositi zapaljiva, eksplozivna i otrovna sredstva, osim pod nadzorom ovlaštenih osoba
- konzumirati opijate, narkotike, alkohol i duhanske proizvode
- oglašavati, lijepiti znakovlje, žvakaću gumu, plakate i drugo u prostor ili na opremu
- kršiti pravila kućnog reda, vrijeđati i ponižavati drugog
- činiti štetu
- ulaziti prljav i prljavih ruku, u prljavoj odjeći i obući

XI. JELOVNIK

Članak 19.

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 (NN146/2012) i Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama (2013). Jelovnik se izrađuje mjesec dana unaprijed uz obavezu objave na oglasnoj ploči i web stranici škole.

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

Kuharica je dužna pridržavati se jelovnika.

XII. NORMATIV

Članak 20.

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

Kuharica izrađuje recept i normativ za pripremu jednog objeda s jelovnika.

Na temelju normativa izračunava se količina potrebne robe i cijena jednog objeda.

Normativ se sastavlja u pisanom obliku.

XIII. RECEPT

Članak 21.

Recept za pripremu određene hrane (jela ili pića) je popis potrebnih namirnica i dodataka, izraženih u količinama, s opisom pripreme namirnica i koracima tehnološke obrade te načinu posluživanja hrane.

Školska kuhinja ima jedinstveni recept za pripremu određene hrane - jela i pića. Kuharica izrađuju recept za pripremu određene hrane.

XIV. NABAVA NAMIRNICA I ROBE ZA ŠKOLSKU KUHINJU

Članak 22.

Kuharica naručuje namirnice i robu za školsku kuhinju kod ugovorenog dobavljača.

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

Namirnice se čuvaju sukladno uputama proizvođača i HACCP planu (temperatura hladnjaka, rokovi uporabe itd.)

PRIPREMANJE HRANE

Članak 23.

Hrana se priprema na temelju jelovnika, normativa i recepta u količini razmjernoj broju prijavljenih obroka za određeni mjesec.

Hrana se priprema prema receptu i mjerenim količinama namirnica i dodataka namirnicama uz praćenje tehnološkog procesa pripreme hrane sukladno HACCP standardima.

Prije posluživanja hrana se provjerava kušanjem.

XV. PRAVO NA PREHRANU U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 24.

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.

XVI. ODJAVA PREHRANE

Članak 25.

Učenik se može privremeno odjaviti od prehrane zbog opravdanog izostanka iz škole. Nakon isteka privremene odjave, učenika se mora ponovo prijaviti za nastavak prehrane.

Privremena odjava učenika od prehrane i ponovna prijava učenika za prehranu primjenjuje se od sljedećeg dana.

Učenika privremeno odjavljuje i ponovo prijavljuje roditelj/skrbnik usmeno ili pisano učitelju/razredniku.

Učitelj/razrednik vodi evidenciju učenika koji se hrane u školi, i evidenciju o učenicima koji su privremeno odjavljeni ili ponovno prijavljeni te o tome odmah obavještava kuharicu.

Kuharica utvrđuje točan broj učenika koji se hrane sljedećeg dana temeljem popisa učenika i broja privremeno odjavljenih i ponovo prijavljenih učenika.

XVII. NAČIN FINANCIRANJA

Članak 26.

Troškovi školske kuhinje financiraju se iz prihoda koje se formiraju od:

- (1) Ukupnog prihoda Škole namijenjenog za materijalne troškove Škole u okviru redovitih materijalnih troškova poslovanja Škole
- (2) Uplate učenika – roditelja
- (3) Sredstava Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih za sufinanciranje prehrane učenika u školskoj kuhinji.

Članak 27.

- (1) Troškovi školske kuhinje moraju se temeljiti na ukupnim prihodima školske kuhinje.
- (2) Prihodi i rashodi školske kuhinje vode se u redovitom financijskom poslovanju škole na zasebnim aktivnostima i kontima.
- (3) Nabava potrebnog inventara i opreme za školsku kuhinju financira se iz planiranih

redovnih materijalnih sredstava Škole.

- (4) Eventualni višak prihoda nad rashodima školske kuhinje po završnom računu isključivo se koristi za nabavku opreme i inventara za školsku kuhinju.
- (5) Iz prihoda školske kuhinje mogu se financirati i troškovi sredstava za održavanje čistoće i higijene u školskoj kuhinji.

XVIII. PRAVO PRISTUPA U PROSTOR ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 28.

U prostore 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 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 odgovorna je kuharica.

XIX. NADZOR RADA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 29.

Nadzor rada školske kuhinje obuhvaća uvid u:

- rad radnika školske kuhinje
- primjenu i provedbu propisa o radu 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
- razvrstavanje, evidentiranje i zbrinjavanje ostataka i otpada školske kuhinje.

Članak 30.

Nadzor u rad školske kuhinje obavljaju:

- ovlašteni radnici Zavoda za javno zdravstvo
- ovlaštene i službene osobe po službenoj dužnosti
- ravnatelj škole, u rad i poslovanje školske kuhinje
- tajnik škole, u primjeni propisa i radnih odnosa
- računovodstveni voditelj, u nabavu namirnica i roba za školsku kuhinju

Članak 31.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave na oglasnoj ploči Osnovne škole Mladost, Lekenik.

KLASA: 011-02/26-01/01
URBROJ: 2176-24-01-26-1
Lekenik, 21. 5. 2026. g.

Predsjednica Školskog odbora:
Ana Grahovac Andrić

Pravilnik je objavljen na oglasnoj ploči dana 22. 5. 2026. godine i stupa na snagu dana 22.5. 2026. godine.

Ravnatelj OŠ Mladost, Lekenik
Igor Rožić