

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, 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 Ivana Nepomuka Jemeršića, Školski odbor Osnovne škole Ivana Nepomuka Jemeršića, na sjednici održanoj 16. srpnja 2026. godine d o n o s i:

PRAVILNIK O RADU ŠKOLSKE KUHINJE

OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Odredbe Pravilnika o radu školske kuhinje (u daljnjem tekstu Pravilnik) odnose se na rad školskih kuhinja Osnovne škole Ivana Nepomuka Jemeršića (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

Osnovna škola Ivana Nepomuka Jemeršića (u daljnjem tekstu: Škola) ima dvije školske kuhinje: jedna se nalazi na adresi Grubišno Polje, Hrvatskih branitelja 20 a druga u Područnoj školi Veliki Zdenci koja se nalazi na adresi Trg kralja Tomislava 5, Veliki Zdenci.

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 u Osnovnoj školi Ivana Nepomuka Jemeršića na adresi Hrvatskih branitelja 20 priprema se hrana za učenike Osnovne škole Ivana Nepomuka Jemeršića, Grubišno Polje (Matične škole) i Područne škole Ivanovo Selo.

U školskoj kuhinji Područne škole Veliki Zdenci, na adresi Trg kralja Tomislava 5, Veliki Zdenci priprema se hrana za učenike Područne škole Veliki Zdenci.

Članak 5.

Hrana za učenike Područne škole Ivanovo Selo prevozi se dostavnim vozilom koje je u vlasništvu Škole.

Obroci se prevoze u zatvorenim posudama za svakog učenika ponaosob i ostavljaju na za to predviđenom mjestu. 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 se dovoze u Matičnu školu.

Članak 6.

U školskoj kuhinji zaposleni su radnici na radnom mjestu kuhar-slastičar 2 (dalje u tekstu: kuhar) u skladu s 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 7.

Kuhar obavlja poslove naručivanja i preuzimanja namirnica, pripreme i podjele obroka, vođenja evidencije iz HACCP studije, 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 pripadajućih prostorija, za izvršavanje radnih zadaća sukladno HACCP studiji te za ažurno i uredno vođenje evidencija iz HACCP studije.

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. 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.

Jelovnik se izrađuje najmanje mjesec dana unaprijed, uz obveznu objavu na oglasnoj ploči u holu Škole i na web 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 holu Škole.

Članak 13.

Učenici objeduju za vrijeme velikog odmora, prema sljedećem rasporedu:

- učenici razredne nastave u 9:35
- učenici predmetne nastave u 10:30.

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

Mjere zaštite od trovanja

Članak 15.

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.

Mjere zaštite od prenošenja parazita i zaraznih bolesti

Članak 16.

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.

Mjere zaštite od povreda

Članak 17.

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.

Mjere sigurnosti u prostoru školske kuhinje

Članak 18.

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.

Mjere zabrane

Članak 19.

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
- 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 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.

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 školske ustanove.

Članak 24.

Prihodi i rashodi školske kuhinje knjigovodstveno se vode prema važećem kontnom 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, osim osoba koje imaju zakonsku ili ugovornu osnovu za ulazak.

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 studije
- rukovanje opremom, aparatima i priborom u skladu sa svrhom i namjenom te uputom o rukovanju
- opremljenost školske kuhinje inventarom i utvrđivanje potrebe za nabavu 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 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 30.

Članovi HACCP tima imaju zadatke:

- prihvaćanje 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
- i drugi poslovi i zadaci propisani HACCAP 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.

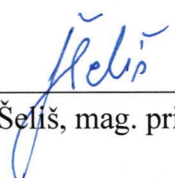
Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog (8.) dana od dana objave na oglasnoj ploči Škole.

KLASA:011-03/26-02/6

URBROJ:2103-86-26-1

U Grubišnom Polju, 16. srpnja 2026.

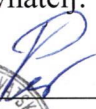
Predsjednica Školskog odbora:



Snježana Šeliš, mag. prim. educ.

Ovaj Pravilnik objavljen je na oglasnoj ploči dana 17. 07. 2026. i stupio je na snagu
dana 25. 07. 2026.

Ravnatelj:



Vjekoslav Per, mag. prim. educ.

