

Temeljem 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., 126/12., 94/13., 152/14. 7/17., 68/18., 98/19., 64/20., 151/22., 155/23., 156/23.) i članka 152. Statuta Osnovne škole Tordinci Školski odbor Osnovne škole Tordinci na 14. sjednici održanoj 24. ožujka 2026. godine donio je

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 Tordinci, smještene u prostorijama matične škole u Školskoj ulici 26, Tordinci i u područnoj školi u Antinu, Ivana Gundulića 2A (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

Članak 2.

Ovim Pravilnikom uređuje se: organizacija i način rada školske kuhinje, pravo korištenja njenim uslugama, obveze i odgovornosti radnika u školskoj kuhinji, način financiranja te pravo pristupa i kontrole rada.

Izrazi koji se koriste u ovom Pravilniku neutralni su i odnose se na oba spola.

ORGANIZACIJA RADA

Članak 3.

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

Članak 4.

Školska kuhinja radi tijekom školske godine od 1.9. do 31.8.

Članak 5.

Hrana se poslužuje u matičnoj školi u dvije blagovaonice: velikoj za učenike predmetne nastave i manjoj za učenike razredne nastave. U područnoj školi hrana se poslužuje u blagovaonici. Do stjecanja uvjeta rekonstrukcijom područne škole, hrana se poslužuje u učionici koja je bliža kuhinji.

Članak 6.

Učenici uzimaju dnevni obrok u pravilu za vrijeme velikog odmora: u matičnoj i područnoj školi prijepodne od 9:35 do 9:50 i u područnoj školi popodne od 14:35 do 14:50.

Hranu poslužuje kuhar/ica osposobljen/a za rad u školskoj kuhinji.

U vrijeme uzimanja obroka u blagovaonici dežuraju učitelji koji paze na učeničko pravilno ophođenje s hranom, higijenske navike učenika te međusobno ophođenje učenika.

RADNICI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 7.

U školskoj kuhinji radi kuhar/ica.

Članak 8.

Radno vrijeme kuhara/ice utvrđuje se Ugovorom o radu i Godišnjim planom i programom rada Škole.

Članak 9.

Kuhar/ica je odgovoran/na za kvalitetno pripremanje obroka uz vođenje brige o ekonomičnosti utroška namirnica te za podjelu obroka u propisanim količinama i odgovarajuće temperature.

Kuhar/ica je obvezan/na pripremati samo provjereno, tehnološki obrađeno i zdravstveno ispravno jelo i piće te pripremiti i posluživati blago začinjenu, posoljenu i zaslađenu hranu ili piće.

JELOVNIK

Članak 10.

Hrana se u školskoj kuhinji priprema temeljem jelovnika koji se razrađuje najmanje za tjedan dana unaprijed.

Kuhar/ica je dužna pridržavati se jelovnika.

Izmjena jelovnika tijekom tjedna moguća je samo u opravdanom slučaju uz prethodno odobrenje ravnatelja Škole.

Članak 11.

Jelovnik za školsku kuhinju određuje Povjerenstvo za sastavljanje jelovnika, a koje imenuje ravnatelj škole.

Jelovnik mora biti u skladu s Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama sukladno preporukama Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo.

Jelovnik odobrava ravnatelj Škole.

Kuhar/ica objavljuje Jelovnik na mrežnoj stranici Škole najkasnije zadnji radni dan u tjednu za idući tjedan.

NORMATIV

Članak 12.

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

Kuhar/ica izrađuje recept i normativ za pripremu jednog obroka s jelovnika.

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

Normativ se sastavlja u pisanom obliku.

RECEPT

Članak 13.

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.

Kuhar/ica izrađuje recept za pripremu određene hrane.

NABAVA NAMIRNICA I ROBE ZA ŠKOLSKU KUHINJU

Članak 14.

Kuhar/ica naručuje namirnice i robu za školsku kuhinju kod ugovorenog trgovca/dobavljača.

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

Namirnice i roba za školsku kuhinju provjeravaju se i prikladno zbrinjavaju do uporabe.

PRIPREMANJE HRANE

Članak 15.

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.

Članak 16.

Kuhar/ica je odgovorna za dnevnu nabavu namirnica.

Nije dozvoljena narudžba namirnica koje nisu predviđene jelovnikom i u većim količinama od potrebne.

Članak 17.

Kuhar/ica je odgovorna za higijensko-epidemiološku čistoću jela, pribora za jelo, prostora u kuhinji, pripadajućim prostorijama i blagovaonici, za izvršavanje radnih zadataka sukladno HACCP studiji te za ažurno i uredno vođenje evidencija izdanih temeljem HACCP studije.

Kuhar/ica je obvezna:

- primjenjivati odredbe zakona i propisa o zaštiti na radu,
- provoditi mjere sigurnosti u školskom prostoru,
- održavati školski prostor i opremu čistom i u ispravnom stanju,
- služiti se prostorom, opremom i 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 (zaštitna kapa/mrežica za kosu, pregača, majica, hlače, papuče),
- provjeravati i održavati sigurnost prostora i instalacija, opreme, uređaja, posuđa i pribora,
- održavati čistoću i zdravstvenu ispravnost prostora, opreme, uređaja, posuđa i pribora
- pravodobno dojaviti ili zatražiti izostanak s posla, opravdati izostanak,
- nadoknaditi učinjenu štetu.

Članak 18.

Kuhar/ica je odgovorna za svoj redoviti zdravstveni pregled te je dužna redovito pohađati tečaj za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica.

Članak 19.

Kuhar/ica je zadužen/a za pripremanje hrane prigodom održavanja sastanaka, svečanosti ili sličnih aktivnosti u školi prema nalogu ravnatelja.

Članak 20.

Poslovi kuhara/ice propisani su Pravilnikom o djelokrugu rada tajnika te administrativno-tehničkim i pomoćnim poslovima koji se obavljaju u osnovnoj školi.

Ostali poslovi i dužnosti kuhara/ice određuju se radnim zaduženjem radnika za svaku školsku godinu.

MJERE ZAŠTITE ZDRAVLJA I SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 21.

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.

MJERE ZAŠTITE OD TROVANJA

Članak 22.

U školskoj kuhinji obveza je:

- nabavljati namirnice za kuhinju samo od registriranog i provjerenog 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.

Članak 23.

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.

MJERE ZAŠTITE OD PRENOŠENJA PARAZITA I ZARAZNIH BOLESTI

Članak 24.

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 25.

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.

MJERE ZAŠTITE OD POVREDA

Članak 26.

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 27.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

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

MJERE SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Članak 28.

Obveze kuhara/ice u školskoj kuhinji su:

- držati pod nadzorom otvoreni plamen i okolinu uz otvoreni plamen,
- održavati prostor osvijetljenim i čistim, a 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.

Članak 29.

Kuharu/ici u školskoj kuhinji je zabranjeno:

- 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 prljav, prljavih ruku ili u prljavoj odjeći i obući (u obući s ulice),
- izlaziti iz prostora školske kuhinje i blagovaonice u zaštitnoj odjeći,
- 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 i posluživati hranu i piće,
- poslužiti ili servirati vrelo jelo ili piće,
- pripremati i poslužiti prezačinjenu, presoljenu i prezaslađenu hranu ili piće,
- donositi i unositi zapaljiva, eksplozivna i otrovna sredstva, osim pod nadzorom ovlaštenih osoba,
- konzumirati opijate, narkotike i duhanske proizvode,
- kršiti pravila Kućnog reda ili činiti štetu.

PRAVO KORIŠTENJA USLUGA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 30.

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju svi učenici.

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

Pravo na sufinanciranu prehranu ostvaruje se samo za nastavne dane.

ODJAVA PREHRANE

Članak 31.

Učenik se može trajno odjaviti od prehrane iz osobnih razloga.

Učenika trajno odjavljuje i ponovno prijavljuje roditelj/skrbnik pisanim putem razredniku.

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 slijedećeg dana.

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

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 slijedećeg dana temeljem popisa učenika i broja privremeno odjavljenih i ponovo prijavljenih učenika.

NAČIN FINANCIRANJA

Članak 32.

Troškovi školske kuhinje (struja, plin, voda, odjeća i obuća radnika u školskoj kuhinji, oprema, potrošni materijal, pregledi i ispitivanja i drugo) podmiruju se iz redovnog poslovanja Škole (osnivač).

Plaće zaposlenika u školskoj kuhinji osiguravaju se iz proračuna Republike Hrvatske (Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih).

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

Članak 33.

Prihodi i rashodi školske kuhinje knjigovodstveno se vode prema važećem kontnom planu. Postupanje s eventualnim viškovima i manjkovima školske kuhinje uređeno je Odlukom o kriterijima i načinu financiranja, odnosno sufinanciranja troškova prehrane za učenike osnovnih škola.

PRAVO PRISTUPA U PROSTOR ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 34.

U prostore školske kuhinje može ući samo kuhar/ica.

Osim kuhara/ice 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 odgovoran/na je kuhar/ica.

NADZOR RADA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 35.

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 i pripremljene hrane,
- namjensko trošenje namirnica i robe školske kuhinje,
- pripremanje i posluživanje hrane prema jelovniku,
- održavanje prostora, opreme, posuđa i pribora školske kuhinje,
- vođenje dokumentacije utvrđene člankom 15. ovog Pravilnika,
- opremljenost školske kuhinje inventarom i utvrđivanje potrebe za nabavu novog,
- razvrstavanje, evidentiranje i zbrinjavanje ostataka i otpada školske kuhinje.

Članak 36.

Nadzor u rad školske kuhinje obavljaju:

- ovlaštene radnice Zavoda za javno zdravstvo,
- ovlaštene i službene osobe po službenoj dužnosti,
- ravnatelj škole (rad i poslovanje školske kuhinje),
- tajnik škole (primjena propisa),
- voditelj računovodstva (nabava namirnica za školsku kuhinju).

ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 37.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave na oglasnoj ploči Škole.

Stupanjem na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o radu školske kuhinje OŠ Tordinci iz 2017. godine.

KLASA: 011-03/26-02/1

URBROJ: 2196-86-26-1

Tordinci, 24. ožujka 2026. godine

PREDSJEDNICA ŠKOLSKOG ODBORA:

Ivana Sesar, dipl. oec.



RAVNATELJ OŠ TORDINCI:

Antun Maletić, dipl. teol.

