

Temeljem članka 43.Statuta škole,na sjednici održanoj 31.12.2010. Školski odbor OŠ-SE Dolac, donio je

## **PRAVILNIK O RADU ŠKOLSKE KUHINJE**

### **I OPĆE ODREDBE**

#### **Članak 1.**

Odredbe ovog Pravilnika odnose se na rad školske kuhinje Osnovne škole –Scuole elementare Dolac (u dalnjem tekstu:Škola).

#### **Članak 2.**

Ovim Pravilnikom uređuje se organizacija rada školske kuhinje, pravo korištenja njenim uslugama,način snabdjevanja živežnim namirnicama,oprema školske kuhinje,radici i rad u školskoj kuhinji, pravo pristupa i kontrola rada te finansijsko poslovanje.

#### **Članak 3.**

Školska kuhinja je osnovana u ovoj školi radi poboljšanja i održavanja fizičke i psihičke kondicije učenika,kao i radi stvaranja uvjeta za njihov normalan razvitak i uspjeh u školi. Rad školske kuhinje je sastavni dio odgojno-obrazovne strukture zdrastvenog i fizičkog odgoja učenika.

Zadatak je školske kuhinje da priprema hranu kao dopunu dnevne prehrane učenika. Pod određenim uvjetima utvrđenim ovim Pravilnikom,dopunskom prehranom koju priprema školska kuhinja mogu se koristiti i radici ove škole.

#### **Članak 4.**

U svrhu dopune dnevne prehrane učenika u školskoj kuhinji mogu se pripremiti: doručak i užina.

Od vanjskih dobavljača osigurati će se opskrba gotovim ručkovima.

#### **Članak 5.**

Učenici koji nisu uključeni u produženi boravak primaju doručak za vrijeme velikog odmora. Dnevna prehrana učenika uključenih u produženom boravku obuhvaća u pravilu: doručak, ručak i užinu.

Vrijeme uzimanja obroka u školskoj kuhinji utvrđuje se godišnjim planom rada škole u skladu sa dnevnim rasporedom rada i odmora učenika.

#### **Članak 6.**

Radi što bolje organizacije rada u školskoj kuhinji,pravilne pripreme hrane, izrade jelovnika,kontrole higijenskih uvjeta u školskoj kuhinji,praćenje utjecaja pravilne ishrane na psihofizički razvoj učenika i razvijanje higijenskih navika kod učenika, Škola surađuje sa školskom ambulantom i liječnicom te drugim nadležnim institucijama.

Članak 7.

Suradnja s roditeljima organizira se u svrhu utvrđivanja programa rada školske kuhinje, sastava jelovnika i cilene usluga i hrane za pojedini obrok.

## II ORGANIZACIJA RADA ŠKOLSKE KUHINJE

Članak 8.

Školaska kuhinja priprema obroke za učenike za vrijeme trajanja nastavne godine. Raspored dnevnog radnog vremena radnika zaposlenih u školskoj kuhinji utvrđuje se u godišnjem programu i planu rada Škole.

Članak 9.

Izrada jelovnika povjerava se stručnim osobama, uz suradnju školskog kuhara i tajnika, a uzimajući u obzir finansijske mogućnosti škole, te materijalne i prostorne uvjete kojima škola raspolaže.

Članak 10.

Školska prehrana, s obzirom na prostorne i materijalne uvjete Škole, mora biti biti organizirana na način da se, u pravilu, najveći dio obroka dostavi u školsku kuhinju gotov i spremjan za posluživanje, ali da se osigura opskrba iz pouzdanih izvora.

Članak 11.

Jelovnik za pojedine vrste obroka mora zadovoljiti potrebnu kvalitetu i količinu, pri čemu se naročito vodi briga o kaloričnoj vrijednosti i sastavu hrane: masti, bjelančevina, vitamina, ugljikohidrati i drugo.

Jelovnik se mora izvjesiti na vidnom mjestu u kuhinji.

Članak 12.

Evidenciju potrebnih obroka za učenike škole vodi razrednik mjesecnom prijavom broja učenika računovodstvu škole.

Evidenciju potrebnih obroka za učenike produženog boravka vodi učitelj produženog boravka.

Članak 13.

Prije uzimanja hrane, učenici obavezno peru ruke pod nadzorom učitelja. Učenici brišu ruke papirnatim ubrusima.

Članak 14.

Učenici primaju obrok u školskoj kuhinji.  
Obrok poslužuje školska kuharica.

## Članak 15.

Školski odbor donosi odluku o cijeni obroka, ovisno o rezultatima poslovanja kuhinje u prethodnoj školskoj ili kalendarskoj godini i uzimajući u obzir vrstu postupka nabave. Školski odbor prema potrebi, ovisno o finansijskim izvješćima, razmatra rad, finansijsko stanje i kvalitetu usluga u školskoj kuhinji.

Osnovna za raspravu je izvješće koje podnosi voditelj računovodstva škole.

## III. RADNICI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

### Članak 16.

U školskoj kuhinji radi kuvarica.

Kuvarica je odgovorna za posluživanje hrane u skladu s jelovnikom.

U slučaju povećanja opsega posla u vrijeme prigodnih svečanosti (Dan škole i sl.), ravnatelj škole imenuje osobu za ispomoć kuvarici (posluživanje hrane, pranje posuđa i sl.).

### Članak 17.

Obaveze i dužnosti osobe zaposlene u školskoj kuhinji su:

- voditi brigu da hrana bude svježa i pripremljena u planiranim količinama
- voditi brigu da hrana bude na vrijeme pripremljena i poslužena
- voditi brigu o čistoći i urednosti kuhinjskog prostora, blagovaonice, opreme i pribora
- voditi brigu o osobnoj higijeni
- koristiti propisanu odjeću i obuću (bijelu vrpcu za kosu, bijelu radnu kutu i pregaču i propisane bijele radne cipele)
- odnositi se pažljivo prema učenicima
- upozoriti i udaljiti svakoga tko se iz osobnih razloga zadržava u kuhinji
- poslovati ekonomično
- svojim radom doprinijeti uspješnom poslovanju školske kuhinje

### Članak 18.

Osoba zaposlena u školskoj kuhinji obavezno pohađa tečaj za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni pri Zavodu za javno zdravstvo prema važećim propisima.

### Članak 19.

Osoba zaposlena u školskoj kuhinji podvrgava se svakih šest mjeseci zdravstvenom pregledu pri Epidemiološkoj službi zavoda za javno zdravstvo.

Obaveza je osobe koja radi u školskoj kuhinji da pravovremeno upozna ravnateljicu škole sa svakom promjenom zdravstvenog stanja koje bi moglo ugroziti zdravlje učenika i zaposlenika škole (zarazna bolest u obitelji, klionoštvo, tuberkuloza, oboljenja kože i sluznice, ostale zarazne i parazitske bolesti).

KLASA: 003-02/10-01/33

URBROJ: 2170-55-10-01-1

Rijeka, 31.12.2010.

Predsjednik školskog odbora: Ravnateljica:

v.r.

v.r.