

**ПРАВИЛНИК
О БЛИЖИМ УСЛОВИМА ЗА ОРГАНИЗОВАЊЕ, ОСТВАРИВАЊЕ И ПРАЋЕЊЕ ИСХРАНЕ УЧЕНИКА У
ОСНОВНОЈ ШКОЛИ**

("Сл. гласник РС", бр. 68/2018)

Члан 1

Овим правилником утврђују се ближи услови за организовање, остваривање и праћење исхране ученика у основној школи (у даљем тексту: школа).

Члан 2

Исхрану ученика у основној школи организује директор школе у сарадњи са Саветом родитеља. За остваривање исхране ученика у школи, у складу са утврђеним начином организовања, одговорне су стручне службе школе и запослени на пословима припремања и сервирања хране. Послове праћења исхране ученика у школи школа обезбеђује закључивањем уговора са надлежним заводом/институтом за јавно здравље.

Члан 3

Школа може да организује исхрану ученика на више начина и то:

- 1) припремањем оброка у сопственој кухињи;
- 2) у сарадњи са другим установама образовања и васпитања које имају организовану исхрану ученика припремањем оброка у сопственој кухињи;
- 3) коришћењем услуга понуђача који се баве производњом и дистрибуцијом оброка.

Члан 4

Школа је у обавези да у поступку организовања исхране ученика обезбеди све санитарно хигијенске и друге услове у складу са законом којим се уређују поступци припремања и дистрибуције хране.

Члан 5

Приликом планирања исхране ученика школа узима у обзир:

- узраст ученика;
- број ученика одређене узрасне групе;
- дужину времена које ученик проведе у школи и режим наставе;
- енергетске потребе ученика;
- нутритивне и посебне нутритивне потребе ученика.

Планирање исхране ученика врши се у складу са нормативом исхране ученика у школи, који је одштампан уз овај правилник и чини њен саставни део.

Члан 6

Структура дневне исхране ученика треба да обезбеди одговарајуће задовољење енергетских и нутритивних потреба, кроз:

- 1) заступљеност свих група намирница, са одређеним уделом у односу на укупни дневни енергетски унос;
- 2) заступљеност свих хранљивих материја (макронутријената) у одређеном процентуалном односу;
- 3) заступљеност минерала и витамина (микронутријената) у препорученој количини/вредности;
- 4) расподелу укупне енергије у кЈал, односно кЈ, подељене на одговарајући број дневних оброка у одређеном процентуалном односу.

Члан 7

Школа у складу са својим могућностима организује и исхрану ученика са посебним нутритивним потребама, на основу извештаја доктора медицине специјалисте одређене гране медицине који садржи податке о препорученим, односно намирницама које је потребно искључити из исхране.

Родитељ, односно, други законски заступник, дужан је да школи достави јеловник који је израдио дијететичар нутрициониста.

Посебне нутритивне потребе односе се на:

- 1) интолеранцију и алергију на одређене врсте намирница;
- 2) глутенска ентеропатија (целијакија);
- 3) болести и стања која захтевају посебан хигијенско-дијететски режим: гојазност, шећерна болест, хронична бубрежна болест, дислипидемија, метаболички синдром и сл.

Члан 8

Редослед и време сервирања оброка, који се планирају у зависности од дужине времена боравка ученика у школи, односно од времена доласка и одласка ученика у школу, у складу са организацијом наставе представља дневни ритам исхране.

Појединачни оброци сервирају се у одређеним временским интервалима, у складу са физиолошким потребама ученика.

Члан 9

Састављање јеловника независно од начина организације прописане чланом 3. овог правилника може да обавља дијететичар нутрициониста, односно запослени на пословима припремања obroka, осим за ученике са посебним нутритивним потребама.

Набавка свих производа и услуга који се односе на исхрану ученика мора бити спроведена у складу са законом који уређује област јавних набавки.

Члан 10

Контрола организације и остваривања исхране ученика у школи спроводи се као спољна и унутрашња контрола.

Спољна контрола обавља се као део уговорних активности у оквиру пословно-техничке сарадње надлежног завода, односно, института за јавно здравље и школе, и обухвата:

1) контролу квалитета obroka, односно хемијско-броматолошку анализу узорака целодневних obroka (доручак, ужина, ручак) узетих методом случајног узорка и лабораторијског утврђивања њихове енергетске и нутритивне вредности (садржаја беланчевина, угљених хидрата, масти, соли...);

2) контролу санитарно-хигијенских услова припреме и дистрибуције хране у складу са ХАЦЦП стандардима или у складу са принципима добре хигијенске и произвођачке праксе, на основу процене ризика, а подразумева: анализу микробиолошке исправности брисева узетих са радних површина, прибора, руку и носева запослених у кухињама; контролу микробиолошке исправности намирница и готових obroka.

Извештај о резултатима спољне контроле израђује се на основу података о исхрани ученика из евиденционих листи потрошње намирница, резултата лабораторијских анализа obroka и резултата контроле санитарно-хигијенских услова.

Унутрашња контрола обухвата: контролу намирница при пријему, контролу документације - атеста о здравственој безбедности и декларација достављених намирница и контролу припреме и дистрибуције хране.

Унутрашњу контролу обављају запослени у школи задужени за пријем, припремање и сервирање obroka.

Члан 11

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".

Прилог

НОРМАТИВ ИСХРАНЕ УЧЕНИКА У ОСНОВНОЈ ШКОЛИ

Табела 1. Препоручени дневни унос енергије и макронутријената према полу и узрасту ученика

Табела 2. Препоручени унос микронутријената према узрасту ученика

Табела 3. Препоручена заступљеност појединих група намирница у планирању дневних и недељних јеловника за ученике

Табела 4. Препоручене врсте намирница у планирању исхране ученика

Табела 5. Врсте намирница које се не препоручују

Табела 6. Препоручене врсте намирница по оброцима

Табела 1. Препоручени дневни унос енергије и макронутријената према полу и узрасту ученика

Узраст ученика (год)	Пол ученика ¹	Енергија (Е)		Угљенихидрати ²		Масти ³		Протеини ⁴	
		кцал/дан	кЈ/дан	% Е/дан	г/дан	% Е/дан	г/дан	% Е/дан	г/дан
7-9	М	1970	8242	>50	>246,3	до 30	65,7	10-15	49,3-73,9
	Ж	1740	7280	>50	>217,5		58,0		43,5-65,3
10-13	М	2220	9288	>50	>277,5		74,0		55,5-83,3
	Ж	1845	7719	>50	>230,6	61,5	46,1-69,2		
14-18	М	2755	11527	>50	>344,4	91,8	68,9-103,3		
	Ж	2110	8828	>50	>263,8	70,3	52,8-79,1		

Прилагођено према WHO (2006). Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. Copenhagen, World Health Organization Regional Office for Europe

¹ М дечаци

Ж девојчице

² Од тога прости шећери <10% Е/дан, влакна >10г/1000кцал

³ Од тога засићене масти <10% Е/дан, транс масти <1% Е/дан

⁴ Од укупне дневне количине протеина најмање 50% морају чинити високо биолошко вредни протеини. Удео протеина у дневном енергетском уносу може износити највише 20%.

Групе намирница	Дневна заступљеност
Житарице, производи од житарица	Сваки дан
Поврће	Сваки дан
Воће	Сваки дан
Месо	Сваки дан, до пет пута недељно
Риба	Најмање 1-2 пута недељно
Јаја	До три пута недељно
Махунарке	1-2 недељно
Млеко и млечни производи	Сваки дан
Масти и уља	хладно цеђено уље у малим количинама, као прелив при припреми поврћа
Вода	Сваки дан, између оброка

Напомена

* Препоручени дневни унос енергије и макронутријената се односи на нормално ухрањене ученике оба пола који су умерено физички активни.

Табела 2. Препоручени дневни унос микронутријената према узрасту ученика

	Узраст ученика (год)		
	7-9	11-13	14-18
Витамин А (ретинол), β-каротен (мг еквивалента)	0,8	0,9	1,03
Витамин D (калциферол) (?г)	5	5	5
Витамин Е (токоферол) (мг еквивалента)	9,5	12	13,25
Витамин К (?г)	30	40	57,5
Витамин Б1 (тиамин) (мг)	1	1,1	1,2
Витамин Б2 (рибофлавин) (мг)	1,1	1,3	1,4
Ниацин (мг еквивалента)	12	14	15,75
Витамин Б6 (пиридоксин) (мг)	0,7	1	1,4
Фолна киселина (?г еквивалента)	300	400	400
Пантотенска киселина (мг)	5	5	6
Биотин (?г)	15-20	20-30	27,5-47,5
Витамин Б12 (кобаламини) (?г)	1,8	2	3
Витамин С (мг)	80	90	100
Натријум (мг)	1380	1380	1600
Хлориди (мг)	690	770	830
Калијум (мг)	3800	4500	4700
Калцијум (мг)	900	1100	1200
Фосфор (мг)	800	1250	1250
Магнезијум (мг)	170	240	342,5
Гвожђе (мг)	10	13,5	13,5
Јод (?г)	130	150	175
Флуор (мг)	1,1	2	3,05
Цинк (мг)	7	8	8,38
Селен (?г)	20-50	25-60	27,5-65
Бакар (мг)	1,0-1,5	1,0-1,5	1,0-1,5
Манган (мг)	2,0-3,0	2,0-5,0	2,0-5,0
Хром (?г)	20-100	20-100	30-100
Молибден (?г)	40-80	50-100	50-100

Прилагођено према WHO (2006). Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. Copenhagen, World Health Organization Regional Office for Europe

Напомена

* Препоручени дневни унос микронутријената се односи на нормално ухрањене ученике оба пола који су умерено физички активни.

Табела 3. Препоручена заступљеност појединих група намирница у планирању дневних и недељних јеловника за ученике

Напомена

* Препоручена заступљеност појединих група намирница односи се на планирање исхране нормално ухрањених ученика оба пола који су умерено физички активни и **немају посебне нутритивне потребе**.

Табела 4. Препоручене врсте намирница у планирању исхране ученика

Групе намирница	Препоручена врста намирница
Житарице, производи од житарица, кромпир	Интегралне житарице (пшеница, пиринач, кукуруз, јечам, овас, раж, просо, хељда) куване у чорбама, као прилог уз месо, рибу, поврће (уместо хлеба) или као послатице (сутлијаш, жито, кох...) Хлеб, тестенина и други производи од интегралних житарица, житне пахуљице, каше, мусли... Кромпир - куван, печен у љусци, пире-кромпир. Не препоручује се пржење кромпира у дубоком уљу.
Поврће	Све врсте сезонског свежег или смрзнутог поврћа, скуваног у води, на пари или под притиском. Воду од кувања искористити за супе, чорбе и варива. Кад год је здравствено безбедно користити га у свежем облику.
Махунарке	Куване, суве, у облику намаза.
Воће	Све врсте сезонског свежег или смрзнутог воћа. Печено или припремљено у облику компота без додатка шећера. Свеже цеђени сокови од воћа. Орашасто воће и семенке. Мармеладе/џемови без вештачких арома и заслађивача. Воћне послатице са минималним количинама шећера. Суво воће у умереним количинама (водити рачуна да количина простих шећера буде у складу са препорукама датим у Табели 1).
Млеко и млечни производи	Све врсте млека и ферментисаних млечних производа са најмање 2,8% м.м. Не препоручују се заслађени и чоколадни млечни напаци. Све врсте свежег и полутврдог сира.
Месо	И категорија меса без кости - Месо живине (ћуретина, пилетина), телетина и јагњетина, црвено месо: јунетина свињетина- немасна
Риба	Искључиво филетирана риба без кости. За припрему рибље паштете користити рибе из конзерве (сардине, туна и скуша).
Јаја	Термички добро обрађена - тврдо кувана, кајгане, омлет и као саставни део рецептура сложених јела.
Масти и уља	Искључиво биљна уља: сунцокретово, маслиново, од кукурузних клица... Маслац (бутер) и свињска маст у мањим количинама.
Зачини и додаци храни	Јодирана кухињска со, зачинско биље, семенке.
Напаци	Здравствено исправна вода за пиће, топли или хладни кувани биљни чај, заслађен медом.

Напомене:

* Препоручена врста намирница и хране за планирање исхране нормално ухрањених ученика оба пола који су умерено физички активни и **немају посебне нутритивне потребе**.

* Намирнице се могу користити сирове или припремљене кувањем у води/на пари, печењем у рерни (на масној хартији без додатог уља/масти), гриловање. Пржење и поховање нису пожељни начини припрема намирница.

Табела 5. Врсте намирница које се не препоручују

ВРСТЕ НАМИРНИЦА КОЈЕ СЕ НЕ ПРЕПОРУЧУЈУ	
1.	Лисната теста (жу жу, погачице, паштете, рол виршле..)
2.	Кромпир и друге врсте поврћа пржене у дубоком уљу.
3.	"Лајт"млечни производи. Маргарин. Сирни намази и топљени сиреви. Ограничити количину намаза са високим садржајем млечне масти (бутера/павлаке/кајмака/сирних намаза).
4.	Месне прерађевине, месни намази (паштете), крем/чоколадни намази и други индустријски слани и слатки производи са високим садржајем шећера, засићених и транс масних киселина, које садрже вештачке боје, ароме и конзервансе.
5.	Плодови мора. Пржена и похована риба.
6.	Мајонез, кремове од термички необрађених јаја, јела која садрже термички необрађена јаја.
7.	Супе из кесице.
8.	Слаткиши - бомбоне, чоколаде, индустријски слаткиши.
9.	Газирани и негазирани напаци, енергетска пића, дијететски производи.
10.	Јаки зачини, љута паприка, бибер и сл.

11. Готова јела и индустријски зачини са високим садржајем соли/адитива.

Табела 6. Препоручене врсте намирница по оброцима

Врста оброка	Процент дневних енергетских потреба	Препоручене врсте намирница
Доручак	30-35%	Житарице и производи од житарица (нпр. интегрални хлеб, житне пахуљице без додатог шећера, качамак..), млеко и млечни производи, јаја, свеже припремљени намази од махунарки, рибе или поврћа, воће и производи од воћа, мед
Ужина I	10%	Воће, цеђени воћни сок без додатог шећера, воћни колач са минималном количином шећера, сутлијаш, жито, кох...
Ручак	30%	Барено и свеже поврће, житарице, месо, риба.
Ужина II	5-10%	Воће, цеђени воћни сок без додатка шећера.

NOVI PRAVILNIK O BLIŽIM USLOVIMA ZA ORGANIZOVANJE, OSTVARIVANJE I PRAĆENJE ISHRANE UČENIKA U OSNOVNOJ ŠKOLI STUPIO NA SNAGU
• Jedna od novina je da škola ima obavezu da se pobrine za decu koja su alergična na određenu vrstu namirnica •

Žitarice, mleko, mlečni proizvodi, voće, povrće, meso, riba, samo su neke od namirnica koje se preporučuju u ishrani đaka u školama.

To je predviđeno Pravilnikom o ishrani učenika (*Pravilnik o bližim uslovima za organizovanje, ostvarivanje i praćenje ishrane učenika u osnovnoj školi - "Sl. glasnik RS", br. 68/2018*, stupio na snagu 15.09.2018. godine - *prim.red.*) koji je ovih dana stupio na snagu, a izradilo ga je Ministarstvo prosvete u saradnji sa Ministarstvom zdravlja i Institutom za javno zdravlje "Dr Milan Jovanović Batut".

Navedene su i namirnice koje se ne preporučuju u ishrani dece, kao što su lisnata testa, pomfrit, gazirani sokovi, slatkiši.

Savetnica ministra prosvete Gordana Kosanović kaže da ovim škole dobijaju mogućnost da utiču na razvoj zdravih navika u ishrani kod učenika.

"Naravno, proces promene navika u ishrani je dug i biće neuspešan ukoliko u ovome nemamo podršku roditelja. Nije dovoljno da se samo u školi deca uče zdravim navikama u ishrani, već to moraju da podrže i roditelji kod kuće", kaže Kosanović za Tanjug.

Reč je uglavnom o hrani koju škola nabavlja za decu koja ostaju u produženom boravku.

Novina koja je predviđena Pravilnikom je da **škola ima obavezu da se pobrine za decu koja su alergična na određenu vrstu namirnica.**

Dovoljno je da roditelj dostavi školi medicinsku dokumentaciju i jelovnik koji je sastavio specijalista za oblast ishrane, po kome će se učeniku pripremati ishrana.

"Pravilnikom se jasno propisuje ko organizuje, ko ostvaruje i ko prati ishranu u školi. Za organizaciju ishrane učenika zadužen je direktor i savet roditelja", pojašnjava Kosanović.

Pravilnikom je predviđeno da škola ishranu učenika može da organizuje na više načina - u sopstvenoj kuhinji, da nabavlja od drugih ustanova koje se bave obrazovanjem ili na tenderu od firme koja se bavi cateringom.

"Mali broj škola, njih 20 odsto, ima kuhinje koje su u funkcionalnom stanju i koje zadovoljavaju standarde da mogu da pripremaju hranu. Omogućili smo da te škole koje imaju kuhinje, ali i predškolske ustanove ili učenički i studentski domovi, koji imaju kapacitet da pripremaju veći broj obroka, to mogu da rade i za susednu školu", naglasila je ona.

Ministarstvo prosvete spremno je da pomogne, da obezbedi dostavno vozilo i termos posude u kojima će se dostavljati hrana, kako bi na bezbedniji i sigurniji način deca u školama dobila obroke.

Pravilnik o ishrani učenika u školi sadrži preporuke nutritivne vrednosti, vrste namirnica koje učenici mogu da koriste, količine namirnica prema uzrastima, ali isto tako sadrži preporuke koje namirnice ne treba da budu u ishrani dece.

Škole često izdaju prostor pekarama ili prodavnicama gde učenici mogu da kupe užinu, a najčešće su to baš lisnata peciva, grickalice - nezdrava hrana.

Naša sagovornica kaže da Pravilnik o ishrani "ne proteruje pekare iz škola", ali da **uprava škole i roditelji sada imaju mogućnost da prilikom iznajmljivanja prostora zahtevaju od zakupaca da se ne prodaju namirnice koje ne preporučuje Pravilnik ili da one budu u manjoj meri zastupljene.**

Izvor: Vebsajt RTV, 17.09.2018.

Naslov: Redakcija