Na temelju članaka 68. i 118. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, NN”,br. 93/14.,127/17,98/19 i 151/22) , odredbi Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi („NN“ br. 87/08., 86/09., 92/10., 105/10., 90/11., 5/12., 16/12.,86/12., 126/12.,94/13.,152/14.i 7/17,68/18,98/19 i 64/20) i članaka 56. Statuta Osnovne škole Bartula Kašića, Školski odbor, na 17. sjednici održanoj dana 9.prosinca 2022. godine, donio je

PRAVILNIK

**o radu školske kuhinje**

**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 Bartula Kašića na adresi Bribirski prilaz 2,23000 Zadar.

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

**Članak 2.**

U školskoj kuhinji priprema se i poslužuje hrana učenicima koji borave u produženom boravku škole, marende učenicima uključenim u projekt prehrane te marende svim ostalim zainteresiranim učenicima i radnicima škole.

**Članak 3.**

Školska kuhinja radi tijekom školske godine, u pravilu od 01. rujna tekuće do 30. lipnja iduće godine.

**Članak 4.**

Školsku kuhinju uređuju i održavaju radnici škole;

* školski majstori uređuju dvorište, prilaz i ulaz, zidove, strop, pod i stolariju
* školski majstori i vanjski suradnici (firme specijalizirane za određene popravke) održavaju ispravnost i funkcionalnost stolarije, instalacija, protupožarne opreme, ventilaciju, rasvjetna tijela, sanitarije, namještaj, kuhinjske aparate i opremu, oznake i znakove
* kuharice održavaju radne površine, podove, sanitarni čvor, garderobu, skladište kuhinjsku opremu i aparate, posuđe i pribor za jelo

**Članak 5.**

Obveze radnika u školskoj kuhinji su:

* obavljati poslove sukladno zakonu, provedbenim propisima i pravilima struke
* obavljati poslove sukladno ugovoru o radu, 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
* ponašati se tolerantno i nenasilno rješavati mogući sukob
* provoditi programe zaštite zdravlja učenika i očuvanja okoliša
* održavati školski prostor i opremu čistim 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
* 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
* razvrstati, popisati i odložiti ostatak i otpad u posudu za otpad
* pravodobno dojaviti ili zatražiti izostanak s posla, opravdati izostanak
* nadoknaditi učinjenu štetu.

**Članak 6.**

Školska kuhinja matične škole obuhvaća školske prostore;

* Ulaz u kuhinju, prostor vanjskog ulaza u kuhinju, garderobu, dva sanitarna čvor i spremište
* Kuhinju, prostor tehničke pripreme namirnica i prostor tehnološke pripreme i posluživanja hrane
* predprostor s umivaonicima i prostor za objedovanje
* prostor vanjskog prilaza i ulaza u kuhinju s parkiralištem za dostavu robe.

**MJERE ZAŠTITE ZDRAVLJA I SIGURNOSTI U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

**Članak 7.**

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 8.**

**Mjere zaštite od trovanja**

U školskoj kuhinji obveza je:

* nabavljati namirnice za školski restoran samo od registriranog i odabranog 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.

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 9.**

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

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 10.**

**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.

U školskoj kuhinji zabranjeno je:

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

**Članak 11.**

**Mjere sigurnosti u školskoj kuhinji**

Obveze kuharica 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.

**ZABRANJENO U ŠKOLSKOJ KUHINJI I PROSTORU ZA OBJEDOVANJE**

**Članak 12.**

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 poslužiti prezačinjenu, presoljenu i prezaslađenu hranu ili piće
* neovlašteno i neplanirano nabavljati namirnice, robu i artikle
* biti u sukobu interesa, zakidati, potkradati
* donositi, unositi ili uvoditi životinje, ptice, kukce, biljke sa zemljom, osim u iznimnim slučajevima i pod nadzorom ovlaštenih osoba
* donositi i unositi zapaljiva, eksplozivna i otrovna sredstva, osim pod nadzorom ovlaštenih osoba
* pljuvati, bacati ogriske, otpad ili drugo
* konzumirati opijate, narkotike i duhanske proizvode
* oglašavati, lijepiti znakovlje, žvakaću gumu, plakate i drugo u prostor ili na opremu
* kršiti pravila kućnog reda, vrijeđati i poniziti drugog
* činiti štetu
* nepropisno odložiti otpad

Zabranjeno radniku škole u prostoru za objedovanje je:

* zanemariti obveze
* zanemariti čistoću prostora, ispravnost instalacija, uređaja, opreme, namještaja, posuđa i pribora
* neplanirano i neovlašteno nabavljati robu i artikle
* nestručno pripremati hranu
* posluživati i servirati vrelo jelo ili piće
* pripremati i posluživati začinjenu, presoljenu i jako zaslađenu hranu ili piće
* biti u sukobu interesa, zakidati i potkradati
* 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
* zanemariti sigurnost imovine
* kršiti pravila kućnog reda, vrijeđati i poniziti drugog
* činiti štetu.

**PRAVILA U PROSTORU ZA OBJEDOVANJE**

**Članak 13.**

Obveze radnika škole i drugih osoba u prostoru za objedovanje su:

* pridržavati se pravila kućnog reda i pravila objedovanja
* ispuniti uputu kuharice, radnika zaposlenih u kuhinji, oznaka i znakova
* prijaviti osobne zdravstvene tegobe, alergiju na hranu i piće
* služiti se prostorom za objedovanje, njegovom opremom i priborom sukladno namjeni i uputi
* odbaciti žvakaću gumu u posudu za otpad
* oprati ruke prije ulaska u prostor za objedovanje
* pristupiti mjestu hodanjem - prema rasporedu sjedenja
* održavati red i mir u prostoru za objedovanje
* poslužiti se hranom i pićem po uputi radnika zaposlenih u kuhinji
* objedovati svoju porciju
* vratiti posuđe i pribor poslije objeda na određeno mjesto
* razvrstati i odložiti svoj otpad u posudu za otpad
* nadoknaditi učinjenu štetu.

Zabranjeno radniku škole i drugim osobama u prostoru za objedovanje je:

* kršiti pravila kućnog reda i pravila objedovanja
* ne ispuniti uputu radnika zaposlenih u kuhinji
* ulaziti prljav i prljavih ruku, u prljavoj odjeći i obući
* odbaciti žvakaću gumu ili je lijepiti na opremu
* unositi svoju hranu i piće
* unositi stvari, tvari, predmete, sredstva ili opremu
* dirati hranu drugoga
* prolijevati tekućinu i bacati hranu
* ometati drugog u objedovanju
* galamiti, trčati, praviti nered
* savijati, trgati ili lomiti opremu, posuđe i pribor za jelo
* odbaciti otpad.

**JELOVNIK**

**Članak 14.**

Dnevni objed u školskoj kuhinji priprema se temeljem jelovnika, normativa i stručnih preporuka o načinu prehrane djece u osnovnoj školi od ovlaštenih tijela ili osoba.

Jelovnik donosi kuharica uz suglasnost ravnatelja škole.

**Članak 15.**

Jelovnik se donosi za razdoblja nastavne godine.

Jelovnik se objavljuje na mrežnim stranicama škole prije početka razdoblja u kojem se primjenjuje.

**NORMATIV**

**Članak 16.**

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.

**NABAVA NAMIRNICA I ROBE ZA ŠKOLSKU KUHINJU**

**Članak 17.**

Kuharica nabavlja namirnice za školsku kuhinju kod ugovorenog trgovca-dobavljača. Trgovac – dobavljač dostavlja namirnice u školu.

Trgovca-dobavljača namirnica i robe za školsku kuhinju odabire se sukladno pravilniku o jednostavnoj i javnoj nabavi za nabavu roba i usluga.

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 sukladno HACCP standardu.

Kuharica vodi knjigu prometa i zaključno stanje.

**PRIPREMANJE HRANE**

**Članak 18.**

Hrana (objed) se priprema na temelju jelovnika, normativa u količini razmjernoj broju prijavljenih obroka za određeni mjesec i određenu smjenu.

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

Prije posluživanja hrana se provjerava kušanjem.

**POSLUŽIVANJE HRANE**

**Članak 19.**

Hranu u matičnoj školi priprema i poslužuje kuharica, a učenici objeduju u prostoru za objedovanje.

Učenici objeduju prema rasporedu dogovorenom s kuharicom. Raspored će pravovremeno biti dostavljen učitelju koji će o tome obavijestiti učenike.

**ORGANIZACIJA RADA U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

**Članak 20.**

Obveze radnika škole u školskoj kuhinji:

* školski majstor-ložač centralnog grijanja uređuje prilaz i ulaz, zidove, strop, pod i stolariju
* školski majstor-ložač centralnog grijanja održava funkcionalnost stolarije, instalacije, protupožarne opreme, ventilacije, rasvjetnih tijela, sanitarije, namještaja, kuhinjskih aparata i opreme, te oznake i znakove
* kuharica održava i čisti zidove i pod, stolariju, sanitarije, namještaj, radne površine, stakla, kuhinjske aparate i opremu, radnu površinu, posuđe i pribor za jelo
* kuharica održava kuhinjske aparate i opremu, radnu površinu, posuđe i pribor za jelo
* učitelj razrednik sudjeluje u organizaciji i provedbi prehrane učenika te obavještava kuharicu o privremenoj odjavi učenika od prehrane i o ponovnoj prijavi učenika za prehranu.
* dežurni učitelj prati ponašanje i postupanje učenika u prostoru za objedovanje, održava red i pravila objedovanja, odgojno postupa s učenikom koji krši pravila kućnog reda i pravila objedovanja te vodi bilješke o učeniku u bilježnicu o praćenju učenika.

**Članak 21.**

Obveze kuharice na poslovima pripreme i posluživanja hrane pored općih poslova su:

* vodi kuhinju i blagovaonicu
* čisti i održava kuhinju, blagovaonicu, namještaj, opremu kuhinje, posuđe i pribor za jelo
* održava osobnu higijenu
* obavlja propisane zdravstvene preglede i o tome pribavlja odgovarajuću dokumentaciju
* predlaže jelovnik, izrađuje normativ i recept određenog jela ili pića
* izrađuje popis tjednih potreba s popisom robe i artikla
* nabavlja robu i artikle kod odabranog dobavljača sukladno narudžbenici/ugovoru
* nabavlja, rukuje, priprema i poslužuje hranu sukladno HACCP standardu
* vodi knjigu utrška
* priprema i poslužuje hranu
* razvrstava i evidentira otpad ulja, masti i ostatke hrane
* nadzire ispravnost i sigurnost prostora rada i opreme
* provodi mjere i odgovara za zaštitu i sigurnost rada
* provodi mjere i odgovara za zaštitu zdravlja u prostoru za objedovanje u svojoj smjeni
* nadzire i odgovara za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu namirnica i poslužene hrane u svojoj smjeni
* nadzire i odgovara za sigurnost rada i zaštitu zdravlja u prostoru za objedovanje
* surađuje s ravnateljem, tajništvom, računovodstvom škole i učiteljima
* vodi dokumentaciju o radu školske kuhinje i podnosi izvješća po uputi voditelja računovodstva
* obavlja i druge poslove iz ovoga Pravilnika, Godišnjeg plana i programa rada škole i drugih propisa.

**ODGOVORNOST U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

Kuharice u smjeni su odgovorne za:

* provedbu propisa zaštite na radu, primjenu zaštitne odjeće, obuće i opreme
* sigurnost prostora restorana i kuhinje, ispravnost instalacija, ventilacije, namještaja, instalirane kuhinjske opreme, uređaja, mašina, namještaja, posuđa pribora za jelo i druge opreme kojom se služe radnici i učenici škole u školi
* provedbu propisa zabrane konzumiranja alkohola, duhanskih proizvoda i sredstava ovisnosti
* provedbu HACCP standarda kontrole proizvodnje i distribucije prehrambenih proizvoda
* održavanje higijene i zdravstvene ispravnosti prostora kuhinje, prostora za objedovanje i radnih površina
* osobnu higijenu radnika koji rade u kuhinji
* tehnologiju pripremanja hrane, pića te zdravstvenu ispravnost pripravaka koji se serviraju
* objavu jelovnika za naredni tjedan
* održavanje čistoće, higijensku i zdravstvenu ispravnost prostora kuhinje, prostora za objedovanje i radnih površina, posuđa, pribora za jelo
* čistoću zida i poda prostora za objedovanje i kuhinje
* čistoću i ispravnost namještaja, stolarije, opreme, posuđa i pribora za jelo
* zdravstvenu ispravnost, kvalitetu namirnica i poslužene hrane u svojoj smjeni
* sigurnost rada i zaštitu zdravlja u prostoru za objedovanje u svojoj smjeni
* organiziranje, serviranje i posluživanje hrane i pića
* pospremanje nakon objeda
* odlaganje i razvrstavanje otpada kuhinje i restorana sukladno posebnim propisima.

**PRAVO NA PREHRANU U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

**Članak 22.**

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju učenici i radnici škole.

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji ostvaruje se potpisivanjem ugovora za produženi boravak za narednu školsku godinu, a radnici potpisom Ugovora u tajništvu i potpisom na obrascu „Narudžbenica-evidencija prehrane zaposlenika“ za naredno obračunsko razdoblje koji će se nalaziti u kuhinji. Radnici škole obvezni su minimalno dva dana prije prijaviti kuharici obrok.

**Članak 23.**

Učenik ostvaruje pravo na prehranu u školskoj kuhinji pod uvjetom:

* da je upisan na popis učenika koji se hrane u školskoj kuhinji besplatno (projekt prehrane i ostalo)
* da je za učenika roditelj/skrbnik potpisao ugovor.

**Članak 24.**

Ugovor/narudžbenicu za prehranu učenika zaključuje i potpisom ovjerava roditelj/skrbnik za obračunsko razdoblje koje može biti polugodišnje ili godišnje.

Ugovor sadrži: Ime i prezime roditelja,adresu, OIB roditelja, ime i prezime učenika i razred. U ugovoru je navedena cijena te ugovorne obveze roditelja/skrbnika.

Narudžbenica sadrži: Ime i prezime roditelja, OIB roditelja, ime učenika i razred te obračunsko razdoblje za koje se prehrana naručuje i potpis roditelja.

Ugovor/narudžbenica sadrži ime i prezime radnika, OIB radnika, te obračunsko razdoblje za koje se prehrana naručuje i potpis radnika.

**Članak 25.**

Ugovor za produženi boravak s roditeljem/skrbnikom zaključuje ravnatelj škole.

Evidenciju o nazočnosti učenika u školi (produženi boravak) vodi učitelj i o tome pismeno na nalogu za fakturiranje obavještava računovodstvenog referenta koji na temelju navedene evidencije izdaje račun.

Kuharice su obvezne po isteku obračunskog razdoblja donijet narudžbenice o prehrani radnika računovodstvenom referentu škole najkasnije do 5.-og u mjesecu za prethodni mjesec.

**Članak 26.**

Radnik škole ostvaruje pravo na prehranu svojim potpisom na Ugovoru i obrascu „Narudžbenica/evidencija prehrane zaposlenika“ za obračunsko razdoblje. Radnik škole isključivo konzumira objed u prostorijama za objed Škole.

**CIJENA USLUGE U ŠKOLSKOJ KUHINJI - PREHRANE (objeda)**

**Članak 27.**

U cijenu objeda (usluge prehrane učenika topli obrok i marende) obračunavaju se troškovi nabave namirnica i dodataka namirnicama, troškovi energije za školsku kuhinju, potrošnja vode, komunalne usluge, nabava opreme i sitnog inventara za potrebe rada kuhinje, radna odjeća za kuharice, zdravstveni pregledi za kuharice, naknada za bankarske usluge, plaća za kuharicu po potrebi i svi ostali troškovi potrebni za rad školske kuhinje.

**Članak 28.**

Cijena objeda izračunava se tako da se zbroje svi troškovi nabave namirnica i dodataka namirnicama, te ostali troškovi za obračunsko razdoblje (školska godina), sukladno donesenom jelovniku, i podijeli s brojem objeda u obračunskom razdoblju (školska godina).

Cijena ručka i užine u produženom boravku se umanjuje za 50% za svako iduće dijete iste obitelji koje je uključeno u produženi boravak.

**Članak 29.**

Cijenu objeda izračunava kuharica i predlaže je ravnateljici škole, koja prijedlog provjerava s voditeljem računovodstva i odobrava.

**NAČIN FINANCIRANJA**

**Članak 30.**

Troškovi školske kuhinje podmiruju se iz prihoda koji se formiraju od:

* sredstava za materijalne troškove u okviru redovnog poslovanja Škole
* uplata roditelja/skrbnika
* donacija ili pomoći za prehranu učenika u potrebi
* sredstava osnivača škole za sufinanciranje prehrane učenika u školskoj kuhinji.

**Članak 31.**

Materijalni troškovi školske kuhinje: rad zaposlenika po potrebi, struja, voda, odvoz komunalnog otpada, odjeća i obuća radnika u školskoj kuhinji, oprema, potrošni materijal, pregledi i ispitivanja i drugo osiguravaju se iz prihoda od uplata roditelja za produženi boravak i školske marende te sredstava redovnog poslovanja Škole.

Namirnice, začini i dodaci namirnicama osiguravaju se iz prihoda uplata roditelja za produženi boravak i školske marende, sredstvima namjenske donacije, participacije osnivača ili udruga i sl..

**NAPLATA / PLAĆANJE USLUGE PREHRANE**

**Članak 32.**

Plaćanje usluge školske kuhinje (za produženi boravak) obavlja se temeljem računa za obračunsko razdoblje - za protekli mjesec.

Račun izdaje Škola temeljem ugovora s roditeljem/skrbnikom/radnikom.

Račun se dostavlja korisniku usluge školske kuhinje do 10. (desetoga) u mjesecu.

Roditelju/skrbniku/radniku, naručitelju usluge, račun se dostavlja po korisniku usluge - djetetu/učeniku, poštom ili mailom.

Ukoliko učenik izostane s nastave dulje od deset (10) radnih dana uzastopno, iznos se umanjuje za dane izostanka, o čemu je roditelj dužan obavijestiti učitelja.

Ukoliko je učenik izostao s nastave deset radnih dana, roditelj je dužan snositi troškove prehrane kao da je učenik sudjelovao na nastavi.

**Članak 33.**

Roditelj/skrbnik/radnik plaća račun općom uplatnicom u poslovnoj banci, pošti, e-bankarstvom do 15. (petnaestoga) u mjesecu.

**Članak 34.**

Računovodstvo škole izrađuje i vodi analitičku karticu neizvršenih uplata po izdanim računima. Pokretanje i postupak prisilne naplate ili otpisa potraživanja dužnika obavlja se sukladno proceduri škole o praćenju i naplati prihoda i primitaka koja je trenutno na snazi.

O stanju naplate potraživanja računovodstvo izvještava ravnatelja pisanim izvješćem mjesečno, do 30. za proteklo obračunsko razdoblje, te polugodišnjim i godišnjim izvješćem.

**PRAVO PRISTUPA U PROSTOR ŠKOLSKE KUHINJE**

**Članak 35.**

U prostore školske kuhinje može ući radnik škole i osoba koja obavlja rad u školskoj kuhinji.

U prostor za objedovanje može ući radnik škole, učenik i gost.

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.

**NADZOR RADA ŠKOLSKE KUHINJE**

**Članak 36.**

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 37.**

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, pripremu hrane
* tajnik škole, u primjeni propisa i radnih odnosa
* voditelj računovodstva i računovodstveni referent, u nabavu namirnica i roba za školsku kuhinju.

**Članak 38.**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave na oglasnoj ploči Osnovne škole Bartula Kašića .

KLASA: 011-03/22-03/03

URBROJ: 2198-1-1-22-01

Zadar, 9. prosinca 2022. godine

Predsjednica Školskoga odbora

***Elza Nadarević Baričić***

Pravilnik je objavljen na oglasnoj ploči dana 9. prosinca 2022. godine i stupa na snagu dana 9. prosinca 2022. godine.

Ravnateljica

***Katica Skukan, prof.***