Temeljem članka 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,) i članka 159. Statuta Osnovne škole Perušić, Školski odbor a na sjednici održanoj 21.12.2015. godine donio je

**PRAVILNIK**

**O**

**RADU ŠKOLSKE KUHINJE**

# OPĆE ODREDBE

**Članak 1.**

Odredbe ovog Pravilnika odnose se na rad školske kuhinje Osnovne škole Perušić, smještene u prostorijama Škole u Perušiću, Hrvatske mladeži 2., (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

**Članak 2.**

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

# ORGANIZACIJA RADA

**Članak 3**.

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

**Članak 4.**

Školska kuhinja radi tijekom školske godine, od 01.09. do 31.08.

**Članak 5.**

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

**Članak 6.**

Učenici uzimaju dnevni obrok u pravilu za vrijeme velikog odmora: od 9:35 do 10:50 sati.

Učenici se hrane u školskoj blagovaonici.

Hranu poslužuje kuhar/ica.

# RADNICI U ŠKOLSKOJ KUHINJI

**Članak 7.**

U školskoj kuhinji Osnovne škole Perušić radi kuharica.

**Članak 8.**

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

**Članak 9.**

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

**Članak 10.**

Kuhar/ica je dužna pridržavati se jelovnika.

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

**Članak 11.**

Kuharica je odgovorna za dnevnu nabavu namirnica.

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

**Članak 12.**

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

**Članak 13.**

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 14.**

Kuhar/ica je zadužena za pripremanje hrane prigodom održavanja sastanaka i drugih svečanosti u Školi.

**Članak 15.**

Ostali poslovi i dužnosti kuhar/ice odredit će se radnim zaduženjem radnika za svaku školsku godinu.

# PRAVO KORIŠTENJA USLUGA ŠKOLSKE KUHINJE

**Članak 16.**

Pravo na prehranu u školskoj kuhinji imaju svi učenici i radnici Škole.

Mjesečna cijena prehrane u školskoj kuhinji utvrđuje se temeljem broja nastavnih dana u mjesecu i prosječne dnevne cijene obroka koju utvrđuje Školski odbor. Za svaku tekuću školsku godinu.

# NAČIN FINANCIRANJA

**Članak 17.**

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

* ukupnog prihoda Škole namijenjenog za materijalne troškove Škole u okviru redovnih materijalnih troškova poslovanja Škole
* uplata učenika – roditelja - uplata radnika Škole
* sredstava osnivača za sufinanciranje prehrane učenika u školskoj kuhinji.

**Članak 18.**

Sredstva za prehranu u školskoj kuhinji roditelji plaćaju općom uplatnicom najkasnije do 25. u mjesecu.

**Članak 19.**

 Računovodstvo izrađuje analitičku karticu neizvršenih uplata te pisanim izvješćem izvješćuje ravnatelja polugodišnje i godišnje.

# PRAVO PRISTUPA I KONTROLA RADA

**Članak 20.**

Pristup i zadržavanje u školskoj kuhinji dozvoljeno je, osim kuharice:

* ravnatelju i tajniku Škole kada vrše kontrolu rada
* sanitarnim inspektorima kada vrše kontrolu rada

- radnicima Zavoda za javno zdravstvo.

Za boravak neovlaštenih osoba u školskoj kuhinji odgovorna je kuhar/ica.

**Članak 21.**

Pregled rada školske kuhinje obuhvaća:

* stručni rad kuhinjskog osoblja
* higijenske prilike u školskoj kuhinji
* kvalitetu i kvantitetu pripremljene hrane
* namjensko trošenje namirnica
* pripremu hrane prema jelovniku
* opremljenost školske kuhinje inventarom i utvrđivanje potrebe za nabavu novog.

# ZAVRŠNE ODREDBE

**Članak 22.**

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

**KLASA: 112-03/15-01-10**

**URBROJ: 2125/31-12-01-1**

Kamenica, 21.12.2015.

 Predsjednica Školskog odbora:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Mira Jurišić