

Bosna i Hercegovina
Federacija Bosne i Hercegovine
USTANOVA ZA SOCIJALNO ZBRINJAVANJE, ODGOJ I OBRAZOVANJE – SARAJEVO
SARAJEVO

PRAVILNIK
O UTVRĐIVANJU NORMATIVA HRANE I NAPITAKA ZA KORISNIKE USLUGA
USTANOVE ZA SOCIJALNO ZBRINJAVANJE, ODGOJ I OBRAZOVANJE-
SARAJEVO PRILAGOĐENI POTREBAMA KORISNIKA

Sarajevo, novembar 2025.godine

Ustanova za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje – Sarajevo, Humska 81.
tel. 033 726 320 fax. 033 654 895 e-mail: info@ustanovahum.ba www.ustanovahum.ba

Na osnovu člana 37. Pravila Ustanove za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje- Sarajevo broj 01-02-100-3/23 od 29.05.2023. godine, Upravni odbor Ustanove za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje- Sarajevo, na svojoj sjednici održanoj 28.11.2025. godine donosi:

PRAVILNIK O UTVRĐIVANJU NORMATIVA HRANE I NAPITAKA ZA KORISNIKE USLUGA USTANOVE ZA SOCIJALNO ZBRINJAVANJE, ODGOJ I OBRAZOVANJE- SARAJEVO, PRILAGOĐENI POTREBAMA KORISNIKA

I OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet Pravilnika)

- (1) Pravilnikom o utvrđivanju normativa hrane i napitaka za korisnike usluga Ustanove za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje-Sarajevo prilagođeni potrebama korisnika (U daljem tekstu: Pravilnik) se reguliše organizacija ishrane, osnovni normativi hrane, minimalni kriteriji utroška prehrambenih artikala, utvrđivanje količina utroška, kvaliteta i energetske vrijednosti namirnica potrebnih za pripremanje gotovih jela i pića u Ustanovi za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje – Sarajevo. Kvalitet užine/obroka, edukacija o pravilnoj ishrani, rad kuhinje te nadzor i provođenje ovog Pravilnika se obavlja u skladu sa Zakonom o hrani i propisima o hrani.
- (2) Sastavni dio ovog pravilnika čine Normativi o utrošku namirnica za pojedina jela i napitke.

Član 2.

(Primjena Pravilnika)

- (1) Ovaj pravilnik se primjenjuje u Ustanovi za socijalno zbrinjavanje, odgoj i obrazovanje – Sarajevo (U daljem tekstu: Ustanova)

Član 3.

(Ciljevi Pravilnika)

Ciljevi ovog pravilnika su:

- a) unapređenje i poboljšanje načina ishrane korisnika svih uzrasta unutar Ustanove;
- b) podizanje kvaliteta obroka i užina u nutritivnom smislu;
- c) razvijanje pravilnih prehrambenih navika kod korisnika u cilju sprečavanja bolesti koje su prouzrokovane nepravilnom ishranom;
- d) kontrolisana ponuda kvalitetne i zdrave hrane i pića u Ustanovi;
- e) korisnicima koji zahtijevaju posebnu vrstu ishrane zbog zdravstvenih razloga omogućiti obroke i užinu u skladu sa njihovim zdravstvenim potrebama;



Član 4. **(Definicije)**

Izrazi koji se koriste u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

Aktivnost - djelovanje, rad ili napor koji je usmjeren na postizanje određenog rezultata.

Hrana je svaka tvar ili proizvod, prerađena, djelimično prerađena ili neprerađena, a namijenjena je za ishranu ljudi ili se opravdano može očekivati da će se koristiti za ljudsku upotrebu, osim: hrane za životinje, koje ne služe za proizvodnju hrane, živih životinja, ako nisu pripremljene radi ishrane ljudi, biljaka prije žetve, berbe ili ubiranja plodova, medicinskih proizvoda, kozmetičkih proizvoda, duhana i duhanskih proizvoda, narkotika ili psihotropnih supstanci, ostataka (rezidua) i kontaminenata.

Higijena hrane obuhvata neophodne mjere i uvjete kontrole rizika i osiguranja sigurnosti hrane, u skladu sa njenom namjenom.

Korisnik je lice koje je korisnik usluga Ustanove i konzumira hranu (konzument).

Nadzor je postupak kontrole koji sprovodi nadležni organ radi potvrde usaglašenosti i primjene propisa ishrane ljudi, kao i sa propisima iz oblasti zdravlja i dobrobiti ljudi.

Obrok – dnevno pripadanje hrane za pojedinca, koje se sastoji od objeda (doručak, užina, ručak i večera).

Napitak - Pripremana tekućina koju ljudi mogu konzumirati, koja je prikladna da ju ljudi mogu piti. Može imati više sastojaka.

Objed – dio obroka koji pripada pojedincu za: doručak, užinu, ručak ili večeru.

Odgovornost - osobina pojedinca koji se prema poslu odnosi sa brigom i pažnjom.

Praćenje sigurnosti hrane je postupak kontrole koji sprovodi nadležni organ radi potvrde usaglašenosti i primjene referentnih propisa u vezi sa hranom.

Princip - zakon pravila, odnosno zakonsko načelo.

Normativ – Propisana maksimalna količina utroška hrane, odnosno sastojaka hrane, ili pića.

Prioritet - cilj, zadatak ili aktivnost sa najvišim stepenom važnosti.

Procedura - serija aktivnosti, zadataka, koraka, odluka, kalkulacija i drugih procesa, koja kada se poduzima po zadatom redoslijedu, daje određeni rezultat.



Proces - razvojni tok aktivnosti u cjelokupnom periodu njenog trajanja.

Svečani objed - objed koji se priprema od artikala hrane za ručak pojačan dopunom III u ishrani, u dane praznika i drugih svečanosti.

Član 5. (Principi sistema ishrane)

Osnovni principi na kojima se temelji sistem ishrane u Ustanovi su:

- a) Sigurnost - cilj čijem se maksimalnom stepenu ostvarenja teži,
- b) Efikasnost - pravovremenost, tačnost, pouzdanost, pozitivan rezultat,
- c) Ekonomičnost - efikasnost uz najmanje troškove,
- d) Neprekidnost - sposobnost održavanja kontinuiteta,
- e) Pravovremenost - obavljanje poslova i zadataka u predviđeno vrijeme,
- f) Raznovrsnost – različita vrste prehrambenih proizvoda, ciklične promjene jela na jelovniku,
- g) Racionalnost - ekonomičnost i efikasnost upotrebe raspoloživih resursa, i
- h) Zakonitost - utemeljenost na zakonima i podzakonskim aktima.

II ORGANIZACIJA ISHRANE

Član 6. (Ishrana)

Ishrana korisnika podrazumijeva sljedeće obroke: doručak, ručak, užinu i večeru.

Član 7. (Normativne preporuke)

- (1) Pri organizovanju ishrane u Ustanovi utvrđuje se normativ ishrane djece i omladine, način vođenja evidencija o primjeni normativa ishrane i sadržaj obrazaca, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu po obrocima, vrste i neto količine utrošenih namirnica za ishranu za jedan dan, nedjelju i mjesec dana.
- (2) Normativ hrane i napitaka donosi direktor/ica Ustanove.
- (3) Izmjene i dopune normativa se vrše na prijedlog korisnika, stručnih radnika Ustanove i ostalih specijalizovanih stručnjaka za tu oblast. Opravdanost i osnovanos izmjena razmatra direktor/ica i Upravni odbor Ustanove.
- (4) Normativne tabele koje su sastavni dio ovog Pravilnika.
- (5) Svaka stranica normativa se ovjerava pečatom Ustanove i potpisom direktor/ice.

- (6) U korištenju i primjeni normativa hrane i napitaka dozvoljena su odstupanja +/- 6% /količinska i druga odstupanja/.
- (7) Normativ je javni dokument i osoblje kuhinje dužno je pokazati korisniku na uvid isti kada on to zatraži.

Član 8.

(Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina)

- (1) Uslovi koje mora ispunjavati obrok i užina su sljedeći:

- a) da su užine nutritivno prilagođene psiho-fizičkim potrebama i uzrastu korisnika, u skladu sa normativnim tablicama koje su sastavni dio ovog Pravilnika;
- b) da imaju prihvatljiva organoleptička svojstva (ukus, miris, boju...);
- c) pri pripremanju obroka optimizirati vrijeme i temperaturu termičke obrade (pečenje, prženje, kuhanje) radi očuvanja nutritivnih svojstava;
- d) da su raznovrsni i usklađeni sa normativnim tabelama koje su sastavni dio ovog Pravilnika;
- e) da ispunjava sve uslove kvaliteta koje propisuje Zakon o hrani;
- f) razuman odnos između kvalitete i cijene;
- g) zadovoljstvo korisnika.

Član 9.

(Posebne preporuke)

- (1) Uključiti obavezno jednom dnevno jedno svježije voće: jabuka, kruška, marelica, breskva, šljiva, banana, mandarina ili naranča (dostupno sezonsko voće). Dati prednost domaćem, lokalnom voću i povrću i time podsticati razvoj domaće proizvodnje.
- (2) Dati prednost pecivima od cijelog zrna sa bilo kojom vrstom svježeg sira, namaza od svježeg sira, mliječnih namaza te polutvrdih sireva, koji su ujedno i podsticaj kupovini domaćih mliječnih namaza i tradicionalnih sireva.
- (3) Peciva izrađena od integralnog brašna, uključiti druge vrste brašna: raženo, heljdu, speltu, uz dodatak sjemenki (integralno brašno nosilac vitamina, minerala i prehrambenih vlakana, sjemenke nosioci esencijalnih masnih kiselina, vitamina...).
- (4) Hrana koju općenito treba rjeđe konzumirati: radi se o hrani koja nije sasvim zabranjena, ali je u svakodnevni jelovnik treba uključiti samo povremeno (do dva puta mjesečno) i u srazmjerno malim količinama:
- a) pekarski i slastičarski proizvodi, industrijski deserti (krofnama, lisnato tijesto (paštetice, kroasani...) itd, jer u pravilu sadrže veliki udjel masti i šećera, radi čega je preporučljivo da se u slučaju njihovog uključivanja u jelovnik koriste samo takvi proizvodi koji sadrže manje šećera i masti i koji su izrađeni na podlozi mlijeka (jogurta);



b) mesni, krem/čokoladni namazi, tvrdi margarini (sadrže veliki udjel masti i/ili neželjenih trans masnih kiselina, radi čega se ne preporučuje njihova upotreba). Primjerenija je umjerena upotreba mliječnih namaza, namaza na osnovi mliječnog putera ili pavlake;

Član 10.

(Isхранa korisnika u posebnom stanju i sa zdravstvenim poteškoćama)

- (1) Unutar Ustanove osigurat će se odgovarajući obroci za korisnike u posebnom stanju i/ili sa zdravstvenim poteškoćama.
- (2) Posebni oblici prehrane/dijete odnose se na:
 - a) intoleranciju određene hrane i alergije (na mlijeko, jaja itd.) s popisom dopuštene hrane i hrane koju treba izbjegavati u skladu s postojećim naučnim preporukama;
 - b) celijakiju, s popisom hrane koju treba izbjegavati i zamijeniti je odgovarajućim bezglutenskim proizvodima te sa specifičnim uputama o pripremi i kuhanju ove hrane;
 - c) određena druga zdravstvena stanja koja zahtijevaju poseban način prehrane kao što je pretilost, šećerna bolest, hronična bubrežna bolest, dislipidemija, metabolički sindrom i dr.

Član 11.

(Užina i drugi obroci po potrebi)

- (1) Užinu između obroka mogu koristiti svi korisnici, najmanje jednom dnevno, a po potrebi i više puta, u zavisnosti od aktivnosti i specifičnih potreba korisnika.
- (2) Količine i sadržaj užine je naveden u normativu koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

Član 12.

(Odgojno-obrazovne aktivnosti)

- (1) Ustanova definira odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i aktivnosti sa kojima će poticati zdravu ishranu i kulturu ishrane u Godišnjem programu rada.
- (2) Ustanova je obavezan kontinuirano i planski provoditi edukaciju korisnika o pravilnim prehrambenim navikama.

Član 13.

(Organizacija)

- (1) Jelovnik organiziraju odgovorne osobe unutar Ustanove na način da izvrše nabavku namirnica, pripremu, podjelu obroka, vode potrebnu evidenciju, izvršavaju odgojno-obrazovne aktivnosti povezane sa ishranom i drugo. Nabavka se vrši prema utvrđenom planu ishrane, jelovniku, izrađenom na sedmičnom i mjesečnom nivou.



- (3) Ustanova može nabavku, pripremu te podjelu obroka ugovorom prenijeti na drugog subjekta u poslovanju sa hranom.
- (4) Ustanova može nabavku, pripremu i podjelu obroka ugovorom prenijeti na drugo pravno lice registrovano za ovu vrstu djelatnosti, a nakon provedenog postupka javne nabavke.
- (5) Sistem ishrane zahtijeva postavljanje pravilne organizacije od momenta izrade jelovnika, proračuna i izdavanje artikala iz magacina, pripreme jela, pa do distribucije i podjele jela krajnjim korisnicima.
- (6) Organizacijom se definiraju i propisuju dužnosti svih lica koja učestvuju u sistemu ishrane, sa normama i rokovima izvršenja pojedinih poslova i zadataka.

Član 14. **(Planiranje ishrane)**

- (1) Planiranje ishrane vrše osoblje kuhinje Ustanove, na osnovu plana ishrane, receptura za pripremanje jela i brojnog stanja korisnika na ishrani.
- (2) Planiranjem ishrane mora se postići potpuna, raznovrsna i ujednačena ishrana i odrediti količine artikala koje treba utrošiti za pojedine dnevne obroke, u određenom vremenskom periodu.
- (3) Planom ishrane određuju se vrste artikala ishrane koje treba utrošiti za pojedine dnevne obroke u određenom vremenskom periodu, ciklus jelovnika – jela po objedima i obrocima i minimalni mjesečni sastav hranjivih i zaštitnih materija, po mjesecima i godišnje, koji se treba ostvariti.
- (4) Prilikom planiranja dnevnih obroka hrane moraju se zadovoljiti sljedeći zahtjevi:
 - a) da obrok odgovara potrebama organizma u pogledu energetskih, gradivnih i zaštitnih materija,
 - b) da je kvalitativan odnos gradivnih i zaštitnih materija takav da olakšava njihovo iskorištenje, imajući u vidu specifične zahtjeve pojedinih korisnika,
 - c) da jelo ima prijatne organoleptičke osobine i odgovarajuću zasićujuću moć,
 - d) da hrana ne sadrži sastojke koji mogu da štete organizmu,
 - e) da hrana zadovoljava tradicionalne zahtjeve nacionalnih i vjerskih običaja i da je usklađena sa nacionalnim i vjerskim specifičnostima i načelima, i
 - f) da ishrana bude ekonomična.

Član 15. **(Plan dnevnih jelovnika)**

- (1) Plan dnevnih jelovnika sastavlja ovlaštena osoba.
- (2) Direktor/ica Ustanove će posebnom odlukom ovlastiti osobu zaduženu za sastavljanje jelovnika.

- (3) Plan dnevnih jelovnika izrađuje se na osnovu plana ishrane, za svaki dnevni obrok posebno, načelno za period od 7 do 10 dana.
- (4) U planu dnevnih jelovnika se, za sve dane i za svaki objed, posebno navodi koja vrsta jela se priprema i po kom broju jela.
- (5) Odabrani plan dnevnih jelovnika može izmijeniti u situacijama nepredvidivih dešavanja, po potrebi, i uz odobrenje direktor/ice Ustanove.
- (6) Jelovnici se mijenjaju sezonski, u nekoliko cikličnih krugova tokom sezone kako bi očuvali sezonsku prednost i raznovrsnost prehrane korisnika.

Član 16.
(Poštovanje nacionalnih i vjerskih običaja)

- (1) Korisnicima Ustanove osiguravaju se obroci, uvažavajući Zakon o slobodi vjere i pravnom položaju crkava i vjerskih zajednica u BiH, poštujući tradicionalne zahtjeve nacionalnih i vjerskih običaja (halal proizvodi, halal klanje, košer hrana, posna hrana u skladu sa kanonskim propisima Srpske pravoslavne crkve, vegetarijanska hrana i sl.).
- (2) U dane posta, korisnicima koje za to izrazi želju, tekući obrok priprema se i dijeli prema tradicionalnim običajima vjere, a kada pripadaju dopune u hrani, one se izdaju uz jedan od objeda.
- (3) Organizacija ishrane u vrijeme vjerskih praznika usklađuje se sa nacionalnim i vjerskim specifičnostima, imajući u vidu vrijeme pripremanja hrane i podjelu jela.
- (4) Asortiman i norme potrošnje artikala ishrane u vrijeme vjerskih praznika usklađuju se sa vjerskim običajima, uz uvjet da se ne naruši energetska vrijednost obroka, na štetu korisnika.

III KVALITET I NADZOR PRIMJENE NORMATIVA

Član 17.
(Zakonski i interni nadzor)

- (1) Pored Zakonom i drugim propisima obaveznih mjera nadzora kvaliteta hrane i sličnih odredbi, u Ustanovi će se provoditi interne mjere nadzora u skladu sa ovim Pravilnikom.
- (2) Interni nadzor iz stava 1 ovog člana će se provoditi na način da se u toku godine najmanje jednom provjerava stepen zadovoljstva korisnika ishranom i aktivnostima sa kojima. Ustanova potiče zdravu ishranu i kulturu ishrane.

Član 18.
(Interni nadzor)

- (1) Direktor/ica Ustanove je dužan provjeriti stepen zadovoljstva korisnika ishranom, na način da postavlja kutiju u prostoru trpezarije prijedloga i primjedbi na jelovnik, odnosno prehranu u cjelini.
- (2) Direktor/ica ocjenjuje i provjerava osnovanost prijedloga i primjedbi iz stava 1. ovog člana. U slučaju da se pojedine primjedbe pokažu osnovanim, direktor će dati nalog odgovornoj osobi za ispravljanje nepravilnosti.
- (3) Direktor/ica i stručni radnici će naročito voditi računa o individualnim specifičnostima prehrane pojedinih korisnika.

Član 19.
(Komisija za provjeru kvaliteta, načina pripreme i količina hrane)

- (1) Direktor formira i ovlašćuje posebnu komisiju za internu provjeru kvaliteta, načina pripreme i količina hrane.
- (2) Komisija će biti opremljena potrebnim mjernim instrumentima za utvrđivanje kvaliteta, načina pripreme i količina hrane.
- (3) Komisija podnosi pismeni izvještaj o rezultatima mjerenja, nadzora i analize direktor/ici Ustanove.

Član 20.
(Pravo pristupa)

- (1) Pristup i zadržavanje u kuhinji/kantini dozvoljeno je, osim kuharice:
 - a) ovlaštenom osoblju;
 - b) sanitarnim inspektorima kada vrše kontrolu rada;
 - c) radnicima Zavoda za javno zdravstvo;
 - d) i drugim licima uz prethodnu potpisanu izjavu.
- (3) Za boravak neovlaštenih osoba u kuhinji Ustanove odgovoran je pravno lice ili fizičko lice (subjekat u poslovanju sa hranom).

Član 21.
(Prijem, skladištenje i čuvanje artikala ishrane)

- (1) Prilikom svakog prijema artikala ishrane obavezno se utvrđuju sve relevantne činjenice po pitanju kvaliteta i kvantiteta istih.



- (2) Kontrola kvaliteta artikala ishrane vrši se po stručnim uputstvima koja reguliraju pitanja kontrole kvaliteta artikala ishrane, tehničkim uvjetima i zakonskoj legislativi u BiH.
- (3) Prostorije za skladištenje artikala ishrane, proizvodnju, pripremu i podjelu hrane, moraju biti zatvorenog tipa.
- (4) Za skladištenje artikala ishrane osiguravaju se prostorije koje moraju odgovarati uvjetima za čuvanje istih u dobrom kvalitetnom stanju.
- (5) Čuvanje artikala ishrane vrši se u skladu sa deklariranim rokovima upotrebe, a utrošak istih vrši se isključivo u deklariranim rokovima upotrebe.
- (6) Na lokacijama gdje se istovremeno vrši priprema hrane za pripadnike islamske i drugih vjeroispovijesti (više programa ishrane) odvojeno se skladište i čuvaju artikli ishrane koji su nabavljeni po uvjetima Halal standarda, kako ne bi došlo do miješanja artikala u toku skladištenja, kao i prevencija miješanja hrane zbog alergija ili intolerancija na određene proizvode (gluten, mlijeko, kikiriki, itd.)
- (7) Rok čuvanja je određeno vrijeme za koje se artikli ishrane, od dana proizvodnje, mogu najduže čuvati u skladištu, pod uvjetom:
 - a) da su propisanog kvaliteta,
 - b) da se čuvaju u uvjetnim prostorijama i
 - c) da se sprovode propisani postupci zaštite.
- (8) Rok upotrebe artikala ishrane je vremenski period u kojem se oni moraju utrošiti.

Član 22.

(Sanitarno-sigurnosne i druge mjere zaštite)

- (1) Zaposlenici Ustanove dužni su da osiguraju da se u toku prijema, skladištenja, čuvanja i utroška artikala ishrane obavezno poduzimaju sanitarno-sigurnosne i druge mjere zaštite.
- (2) Nabavka artikala ishrane, transport, skladištenje (čuvanje), obrada artikala, priprema i podjela gotovih jela, moraju biti pod nadzorom organa sanitetske i veterinarske službe.
- (3) Artikli ishrane životinjskog porijekla moraju imati odgovarajuću dokumentaciju koja potvrđuje njihovu ispravnost i porijeklo.
- (4) Poslovi i aktivnosti koje se izvršavaju u kuhinji Ustanove moraju biti zasnovani na organizaciji i tehnologiji koja isključuje propuste od uticaja na zdravlje ljudi.
- (5) Sanitarni i veterinarski nadzor nad artiklima ishrane provodi se u cilju sprječavanja oboljenja alimentarnog porijekla (infekcije, toksikoinfekcije, intoksikacije).
- (6) Izdvojene prostorije u kojima se vrši priprema i podjela manjih količina jela, moraju ispunjavati sanitarno-higijenske uvjete.



(7) Na poslovima i zadacima u kuhinjsko-trpezarijskim dijelovima Ustanove angažira se zdravo ljudstvo, sa obavljenim odgovarajućim ljekarskim odnosno sanitarnim pregledom, što se dokazuje Sanitarnom knjižicom.

Član 23.
(Kvalitet vode za pripremanje jela)

Kvalitet vode koja se koristi prilikom obrade artikala i pripremanja jela tretira se ravnopravno sa artiklima ishrane, u pogledu organizacije, tehnologije i zdravstvenog nadzora.

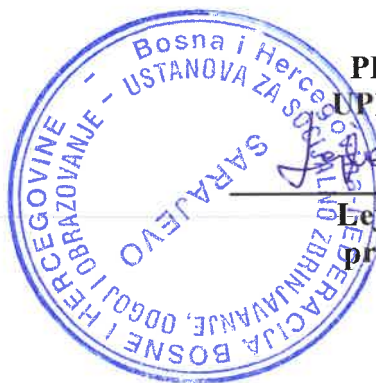
IV PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 24.
(Izmjene i dopune)

Izmjene i dopune ovog Pravilnika vrše se na način i po postupku predviđenom za njegovo donošenje.

Član 25.
(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave na oglasnoj tabli Ustanove.
Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaju da važi Pravilnik o utvrđivanju normativa hrane i napitaka za korisnike usluga u Zavodu za vaspitanja muške djece i omladine-Sarajevo broj: 01-378/20 od 09.03.2020.godine



**PREDSJEDNIK
UPRAVNOG ODBORA**


Lejla Jusufranić
prof. pedagogije

Broj: 05-2788-9/25
Datum: 28.11.2025. godine

PRILOG:
NORMATIV
O UTROŠKU NAMIRNICA ZA POJEDINA JELA I NAPITKE

I DORUČAK

MENU Br.1

- PAŠTETA 0,100 kg.
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.2

- EUROKREM 0,070 kg.
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.3

- DŽEM 0,070 kg.
- MARGARIN 0,020 kg.
- ČAJ (1 Kesica) 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.4

- VAJKREM 100 gr.
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.5

- SALAMA/PARIZER 0,070 Kg
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.6

- ZDENKA SIR 0,070 Kg.
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.7

- JAJA KUHANJA 3 kom.
- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.



MENU Br.8

- RIBA U KONZERVU 1 kom.
- ČAJ (1 Kesica) 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.9

- MORTADELA 0,070 kg.
- MLIJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

MENU Br.10

- PALENTA 0,060 gr.
- KAJMAK 0,060 kg.
- MLIJEKO 0,20 lit.
- SO 0,003 kg.
- MASNOĆE 0,030 kg.

MENU Br.11

- HRENOVKE 0,090 kg.
- MLIJEKO SVJEŽE 0,20 lit.
- HLJEB 2 kom.

- LOKUMI (UŠTIPCI)

-

BRAŠNO T 500	312,5	gr.
SO	1,44	gr.
GERMA	9,375	gr.
ULJE	62,5	ml.
SIR FETA	93,75	gr.
PAVLAKA-VRHNJE		
KISELO	62,5	gr.
SALAMA	75	gr.
EUROKREM	62,5	gr.
PAVLAKA-VRHNJE		
KISELO	62,5	gr.

- JAJA KAJGANA -

JAJA	2,25	KOM.
ULJE	31,25	ML.
SIR POLUMASNI		
TRAPIST	31,25	GR.



PAVLAKA-VRHNJE
KISELO

62,5 ML.

ČAJ VREĆICA

1 KOM.

MENU Br. 12

JAHA KUHANJA 2 kom.

SUHO MESO 100 gr.

FETA-SIR PUNOMASNI BIJELI SLANI 100 gr.

TRAPIST SIR POLUTVRDI PUNOMASNI 100 gr.

SALAMA 100 gr.

MAJONEZA 16 gr.

ČAJ 1 vrećica

II UŽINA – OBROK PO POTREBI

SENDVIČ PAŠTETA

-PAŠTETA 0,100 kg.

-MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.

- HLJEB 2 kom.

SENDVIČ EUROKREM

-EUROKREM 0,070 kg.

- HLJEB 2 kom.

SENDVIČ DŽEM

-DŽEM 0,070 kg.

-MARGARIN 0,020 kg.

-HLJEB 2 kom.

SENDVIČ VAJKREM

- VAJKREM 100 gr.

- HLJEB 2 kom.

SENDVIČ SALAMA

-SALAMA/PARIZER 0,070 Kg

-MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.

- ZEMIČKE 2 kom.

SENDVIČ ZDENKA SIR

- ZDENKA SIR 0,070 Kg.

- MLJEKO SVJEŽE 0,20 lit.

- ZEMIČKE 2 kom.



III SUPE I ČORBE

- GOVEĐA SUPA SA FIDELINIMA -

- JUHA - KOCKA (GOVEĐA) 0,001 kg
- MRKVA-PERŠUN 0,020 kg.
- FIDELINI : 0,010 kg.
- ZAČINI PO POTREBI (SO, VEGETA):

- KOKOŠJA JUHA SA FIDELINIMA -

- JUHA KOCKA (kokošja) 0,001 kg.
- MRKVA - PERŠUN : 0,020 kg.
- FIDELINI 0,010 kg.
- ZAČINI PO POTREBI (SO I VEGETA)

- PILEĆA RAGU ČORBA -

- MESO PILEĆE SA KOSTIMA 0,080 kg.
- MASNOĆE 0,015 kg.
- KORJENASTO POVRĆE 0,025 kg.
- GRAŠAK 0,010 kg.
- SO 0,002 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi)
- ŽUMANCE (po potrebi)
- LIMUN 0,005 kg.
- CRNOG LUKA: 0,008 kg.
- MILERAMA: 0,010 kg.

- TELEĆA RAGU ČORBA -

- TELEĆE MESO BEZ KOSTI : 0,050 kg
- MASNOĆE : 0,015 kg.
- KORJENASTO POVRĆE : 0,025 kg
- GRAŠAK : 0,010 kg.
- SO: 0,002 kg.
- PERŠUNOVOG LISTA (po potrebi) :
- MILERAMA: 0,010 kg.
- ŽUMANCE (po potrebi):
- LIMUN: 0,050 kg.
- CRNI LUK: 0,008 kg.

- PARADAJZ ČORBA SA RIŽOM -

- MASNOĆE : 0,020 lit
- KORJENASTO POVRĆE : 0,020 kg
- CRNI LUK: 0,050 kg.



- PARADAJZ PIRE : 0,010 kg.
- BRAŠNO : 0,020 kg.
- GOVEĐE SUPE: 0,020 lit.
- BIJELO VINO : 0,010 lit.
- ŠEĆER : 0,010 kg.
- PERŠUN (po potrebi):
- BIBER (po potrebi) :
- RIŽA: 0,010 kg.
- SO: 0,002 kg.

- ČORBA NA PROLJETNI NAČIN -

- KORJENASTO POVRĆE : 0,050 kg.
- KROMPIR : 0,020 kg.
- CRNI LUK : 0,010 kg.
- GRAŠAK MLADI : 0,040 kg.
- KARFIOL: 0,030 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- PRASA (korijen):
- BRAŠNO: 0,010 kg,
- MILERAM 0,050 kg
- ŽUMANCE (po potrebi):
- GOVEĐE SUPE : 0,010 kg.
- SO: 0,002 kg.

IV RUČAK

- MUSAKA OD KROMPIRA -

- MESO MLJEVENO GOVEĐE : 0,100 kg.
- MASNOĆE : 0,040 kg.
- CRNOG LUKA: 0,040 kg.
- SO: 0,004 kg.
- BIBERA (po potrebi):
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- SLATKO MLIJEKO: 0,010 lit.
- KROMPIR: 0,250 kg.
- SVJEŽIH JAJA (po potrebi):

- ĆUFTE U PARADAJZ SOSU – PIRE KROMPIR

- FAŠIRANO GOVEĐE MESO OD VRATA: 0,150 kg.
- CRNOG LUKA: 0,020 kg.
- SO: 0,004 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- HLJEB : 0,015 kg.
- SVJEŽIH JAJA (po potrebi):
- BIBERA (po potrebi):



- KROMPIRA: 0,250 kg.
- SLATKOG MLJEKA: 0,050 lit.
- MASNOĆE : 0,040 lit.
- KORJENASTO POVRĆE : 0,025 kg.
- MARGARIN ILI BUTE ZA KROMPIR PIRE: 0,010 kg.
- PARADAJZ PIRE : 0,020 kg.
- GOVEĐE SUPE: 0,010 lit.
- ŠEĆERA : 0,003 kg.

- PUNJENE PAPRIKE U PARADAJZ SOSU -

- MLJEVENO MESO (goveđe ili juneće) : 0,125 kg.
- MASNOĆE: 0,030 kg.
- CRNOG LUKA: 0,025 kg.
- RIŽE: 0,020 kg.
- BIBERA (po potrebi):
- PARADAJZ PIRE: 0,020 kg.
- KORJENASTO POVRĆE : 0,020 kg.
- SO: 0,005 kg.
- SVJEŽIH PAPRIKA : 150-200 gr
- BRAŠNO : 0,075 kg.
- BIJELI LUK 0,0025 kg. :
- JAJA SVJEŽA (popotrebi)
- ŠEĆERA: 0,003 kg.
- ALEVA PAPRIKA: 0,001 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):

- SARMA OD KISELOG KUPUSA -

- MLJEVENO GOVEĐE ILI JUNEĆE MESO: - MASNOĆE : 0,125 kg.
- KISELOG KUPUSA : 0,030 kg.
- CRNOG LUKA: 0,200 kg.
- RIŽE : 0,020 kg.
- BIJELI LUK: 0,020 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- SO: 0,003 kg.
- PARADAJZ PIRE : 0,010 kg.
- SVJEŽI JAJA (po potrebi) :
- BRAŠNO : 0,0050 kg.

- FAŠIRANA ŠNICLA -

- MLJEVENO GOVEĐE MESO OD VRATA: 0,150 kg.
- CRNOG LUKA: 0,020 kg.
- SO: 0,004 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- HLJEB : 0,015 kg.



- PERŠUN (po potrebi) :

- JUNEĆE MESO SA KUPUSOM -

- JUNEĆE MESO BEZ KOSTI : 0,150 kg.
- CRNI LUK: 0,030 kg.
- KORJENASTO POVRĆE : 0,020 kg.
- MASNOĆA: 0,004 kg.
- KUPUS MLADI : 0,250 kg
- PARADAJZ PIRE: 0,005 kg.
- ALEVA PAPRIKA: 0,002 kg
- SVJEŽE PAPRIKE: 0,030 kg.
- PARADAJZ SVJEŽI : 0,020 kg.
- BRAŠNA: 0,005 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- SO: 0,002 kg.

- ŠPAGETE SA MLJEVENIM MESOM -

- ŠPAGETE : 0,080 kg.
- SO: 0,002 kg.
- FAŠIRANOG MESA: 0,060 kg
- CRNI LUK: 0,020 kg.
- MASNOĆE : . 0,020 kg.
- PARADAJZ PIREA: 0,004 kg.
- BIBERA (po potrebi):
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):

- PILEĆE PEČENJE – RESTANI KROMPIR -

- PILEĆE MESO: 0,250 kg.
- ULJE ZA PEČENJE I KROMPIR: 0,010 kg.
- SOLI ZA PEČENJE I KROMPIR: 0,008 kg
- KROMPIR: 0,200 kg
- LUK: 0,010 kg
- BIBER (po potrebi):
- ALEVA PAPIRKA: 0,001 kg.

- GRAH SA MESOM ILI KOBASICOM -

- JUNEĆE MESO BEZ KOSTI ILI KOBASICOM: 0,150 kg.
- GRAH: 0,080 kg
- CRNI LUK: 0,020 kg.
- LOVOROV LIST (po potrebi):
- MRKVA: 0,020 kg.
- BIBER U ZRNU : 0,001 kg.
- ULJE: 0,020 lit.
- BRAŠNO: 0,008 kg.



- BIJELI LUK: 0,001 kg
- ALEVA PAPIRKA: 0,001 kg
- SO: 0,002 kg.
- PARADAJZ PIRE : 0,005 kg.

- PILEĆE PEČENJE- DINSTANA RIŽA -

- PILEĆE MESO 0,250 kg.
- ULJE ZA PEČENJE I RIŽU : 0,0040 kg.
- SO: 0,004 kg.
- RIŽA: 0,050 kg.
- ULJA: 0,010 lit.
- LUK CRNI : 0,030 kg.
- VODE ILI SUPE: 0,040 lit.

- MAKARONI SA KAJMAKOM -

- MAKARONI : 0,080 kg..
- SO: 0,003 kg
- ULJE: 0,004 lit
- KAJMAK: 0,050 kg.

- PRŽENI OSLIĆ- KROMPIR SALATA -

- RIBA OSLIĆ : 0,250 kg
- ULJE : 0,030 kg.
- KROMPIR : 0,200 kg.
- CRNI LUK: 0,030 kg
- SO: 0,002 kg.
- OCAT: 0,020 lit.

- MIŠIĆI U KAJMAKU -

- JUNEĆI ILI TELEĆI MIŠIĆI : 0,150 kg
- MASNOĆE: 0,004 kg.
- BRAŠNO: 0,005 kg
- SO: 0,002 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):
- KAJMAK : 0,020 kg.

- ĆEVAPI SA POMFRITOM -

- GOVEĐE MESO MLJEVENO: 0,150 kg,
- SO: 0,003 kg.
- MASNOĆE : 0,010 kg.
- CRNOG LUKA: 0,040 kg.
- ULJE ZA POMFRIT : 0,050 lit.
- KROMPIR: 0,200 kg.



- BUREK SA MESOM -

- FAŠIRANOG MESA : 0,060 kg
- ULJE: 0,050 lit.
- CRNOG LUKA: 0,0030 kg.
- BIBER (po potrebi)
- SO: 0,010 kg.
- BRAŠNA : 0,200 kg.
- PERŠUNOV LIST (po potrebi):

- PITA SA SIROM -

- SITNOG SIRA: 0,080 kg.
- SLATKOG MLJEKA: 0,020 lit.
- JAJA (po potrebi):
- BRAŠNA : 0,200 kg.
- SO: 0,001 kg.
- ULJA: 0,030 lit.
- PUTER: 0,010 kg.

- ZELJANICA

- ŠPINAT NEOČIŠĆEN : 0,160 kg.
- SO: 0,001 kg.
- SLATKOG MLJEKA: 0,020 kg.
- SITNOG SIRA: 0,040 kg.
- KAJMAKA: 0,030 kg.
- BRAŠNA: 0,100 kg.
- ULJA: 0,040 lit.
- JAJA (po potrebi) :

- PICA -

- BRAŠNO: 0,160 kg.
- SO: 0,002 kg.
- KVASAC: 0,005 kg.
- PARIZER: 0,060 kg.
- TRAPIST : 0,040 kg.
- KEČAP: 0,050 kg.
- ŠEĆER: 0,020 kg.

- MASLENICA - POGAČA -

- BRAŠNO: 0,200 kg.
- SIR: 0,050 kg.
- KAJMAK: 0,050 kg.
- SO: 0,004 kg.



- ULJE: 0,030 lit.

V SALATE

- SALATA OD KUPUSA

- KUPUSA MLADOG: 0,200 kg
- ULJA: 0,020 lit.
- SIRČE : 0,010 lit.
- SO: 0,002 kg.
- BIBER (po potrebi) :

- SALATA OD SVJEŽIH KRSTAVACA -

- KRASTAVACA SVJEŽIH : 0,200 kg
- ULJA: 0,030 lit.
- SIRĆE (po potrebi):
- SO: 0,002 kg,
- BIBER: 0,003 kg.

- SALATA OD SVJEŽEG PARADAJZA -

- SVJEŽI PARADAJZ : 0,200 kg.
- SO: 0,002 kg
- ULJE: 0,003 lit.
- CRNI LUKA: 0,003 kg

- ZELENA SALATA -

- ZELENE SALTE: 0,150 kg.
- SO: 0,002 kg.
- SIRČE (po potrebi):
- ULJE: 0,005 lit.
- ŠEĆER: 0,001 kg.

VI ZIMSKE SALATE –

- **KISELI KRSTAVCI** : 150-200 gr.
- **KISELE PAPRIKE** : 150-200 gr.
- **AJVAR**: 150 gr.
- **CVEKLA**: 150 gr.

VII HLJEB I PECIVA

- HLJEB ZA ODRASLE : 200 gr. po obroku
- HLJEB ZA DJECU: 100 gr. po obroku



*Navedene normirane količine izražene u gramima, litrima i komadima se odnose na količine za jednu osobu.



**PREDSJEDNIK
UPRAVNOG ODBORA**

**Lejla Jusufranić
prof. pedagogije**