Na temelju članaka 68. i 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., 152/14.7/17,68/18 i 98/19) i članaka 58. Statuta Osnovne škole Pavla Štoosa, Školski odbor, na 23. sjednici održanoj 06.listopada 2020. 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 Pavla Štoosa, Kraljevec na Sutli 125, Kraljevec na Sutli i školske kuhinje u PŠ Radakovo, Radakovo 53, 49294 Kraljevec na Sutli (u daljnjem tekstu: školska kuhinja).

 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 škole kao dopuna dnevne prehrane učenika, užina radnicima Škole i gostima.

**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;

* domar uređuje dvorište, prilaz i ulaz, zidove, strop, pod i stolariju
* domar održava ispravnost i funkcionalnost stolarije, instalacija, protupožarne opreme, ventilaciju, rasvjetna tijela, sanitarije, namještaj, kuhinjske aparate i opremu, oznake i znakove
* kuharica održava radne površine, kuhinjsku opremu i aparate, posuđe i pribor za jelo
* kuharica čisti i održava kuhinju,blagovaonu, namještaj i opremu kuhinje, posuđe i pribor
* kuharica/spremačica u područnoj školi čisti školsku kuhinju, zidove, pod, stolariju, stakla, sanitarije, namještaj, kuhinjske aparate, radne površine, 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, rješenju o zaduženju, 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
* 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
* razvrstati i odložiti ostatak i otpad u posudu za otpad
* pravodobno dojaviti ili zatražiti izostanak s posla, opravdati izostanak

**ŠKOLSKA KUHINJA PODRUČNIH ŠKOLA**

**Članak 6.**

Školska kuhinja područne škole obuhvaća prostore:

* Kuhinja, prostor tehničke pripreme namirnica i tehnološke pripreme i posluživanje hrane
* Blagovaonicu, prostor za posluživanje hrane učenicima
* Sanitarni čvor

**ŠKOLSKA KUHINJA MATIČNE ŠKOLE**

**Članak 7.**

Školska kuhinja matične škole obuhvaća školske prostore;

* Ulaz u kuhinju, prostor vanjskog ulaza u kuhinju, garderobu, sanitarni čvor
* Kuhinju, prostor tehničke pripreme namirnica i prostor tehnološke pripreme i posluživanja hrane
* Blagovaonicu, pretprostor s umivaonicima, prostor za posluživanje hrane učenicima i radnicima škole
* Spremište, sanitarni čvor, prostor hodnika prema vanjskom prilazu odnosno školskom igralištu (istok)

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

**Članak 8.**

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 9.**

**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 10.**

**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 11.**

**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 12.**

**Mjere sigurnosti u školskoj kuhinji**

Obveze kuharice i kuharice/spremačice 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 ŠKOLSKOJ BLAGOVAONICI**

**Članak 13.**

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 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

Zabranjeno radniku škole u školskoJ blagovaonici 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
* 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

**PRAVILA U BLAGOVAONICI**

**Članak 14.**

Obveze učenika i radnika škole i drugih osoba u blagovaonici su:

* pridržavati se pravila kućnog reda, pravila restorana i pravila objedovanja
* ispuniti uputu kuharice, radnika zaposlenih u kuhinji, oznaka i znakova
* prijaviti osobne zdravstvene tegobe, alergiju na hranu i piće
* služiti se blagovaonicom, njegovoj opremi i priboru sukladno namjeni i uputi
* odbaciti žvakaću gumu u posudu za otpad
* oprati ruke u pretprostoru blagovaonice prije ulaska u blagovaonicu
* pristupiti mjestu hodanjem - prema rasporedu sjedenja
* održavati red i mir
* 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
* pri izlasku iz blagovaonice oprati ruke u pretprostoru
* nadoknaditi učinjenu štetu.

Zabranjeno radniku škole i drugim osobama je:

* kršiti pravila kućnog reda, pravila restorana 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
* ometati drugog u objedovanju
* savijati, trgati ili lomiti opremu, posuđe i pribor za jelo
* odbaciti otpad.

**JELOVNIK**

**Članak 15.**

 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 predlaže kuharica, odnosno kuharica/spremačica uz suglasnost ravnatelja škole.

**Članak 16.**

 Jelovnik se izrađuje najmanje mjesec dana unaprijed, uz obveznu objavu na oglasnoj ploči u školskoj kuhinji i na web stranicama Škole.

 Prijedlog jelovnika po danima za naredni mjesec predlaže kuharica a odobrava ravnatelj.

Jelovnik mora biti u skladu sa smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama koje je pripremilo Ministarstvo zdravlja RH.

**NORMATIV**

**Članak 17.**

 Normativ je unaprijed utvrđena vrsta i količina namirnica ili pića potrebna za pripremanje određenog jela prema propisanom receptu za jednu osobu.

 Kuharica, odnosno kuharica/spremačica, izrađuje normativ za pripremu jednog objeda s jelovnika.

 Na temelju normativa izračunava se količina potrebne robe i cijena jednog objeda.

 Normativ, odnosno potrebna količina robe i cijena objeda se sastavlja u pisanom obliku i prosljeđuje računovodstvu škole.

**NABAVA NAMIRNICA I ROBE ZA ŠKOLSKU KUHINJU**

**Članak 18.**

**Nabava namirnica i robe**

 Kuharica potražuje namirnice i robu za školsku kuhinju kod računovotkinje škole na temelju donesenog jelovnika za naredno razdoblje.

 Namirnice i robu za školsku kuhinju na temelju potraživanja kuharice nabavlja tajnica škole kod odabranog dobavljača.

 Dobavljače namirnica i robe za školsku kuhinju odabire Povjerenstvo za nabavu roba i usluga.

Ukoliko nema odabranog dobavljača namirnice za školsku kuhinju mogu se nabaviti u veletrgovinama.

 Namirnice se provjeravaju i prikladno zbrinjavaju sukladno HACCP standardu.

 Kuharica i kuharica/spremačica preuzimaju namirnice i robu za školsku kuhinju od ugovorenog trgovca odnosno od osobe koja dostavlja robu.

 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.

 Kuharica i kuharica/spremačica vodi knjigu prometa i zaključno stanje.

**PRIPREMANJE HRANE**

**Članak 19.**

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

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

 Prije posluživanja hrana se provjerava kušanjem.

**POSLUŽIVANJE HRANE**

**Članak 20.**

 Hranu u područnim školama priprema i poslužuje kuharica/spremačica, a učenici objeduju u blagovaonici.

 Hranu u matičnoj školi priprema i poslužuje kuharica, a učenici objeduju u blagovaonici.

 Učenici objeduju za vrijeme velikog odmora prema satnici iz Godišnjeg plana i programa rada škole.

 Učenici koji polaze produženi boravak ručak imaju u 12,30 sati a užinu u 14,00 sati

 Radnicima škole užina se poslužuje u blagovaonici od 10:00 do 12:30 - u porcijama.

**ORGANIZACIJA RADA U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

**Članak 21.**

 Obveze radnika škole u školskoj kuhinji:

* domar uređuje prilaz i ulaz, zidove, strop, pod i stolariju
* domar održava funkcionalnost stolarije, instalacije, protupožarne opreme, ventilacije, rasvjetnih tijela, sanitarije, namještaja, kuhinjskih aparata i opreme, te oznake i znakove
* kuharica poslužuje hranu na kuhinjskom pultu a dežurni učenici preuzimaju hranu i slažu po stolovima
* učitelj razrednik sudjeluje u organizaciji i provedbi prehrane učenika; sastavlja popis učenika koji će se hraniti sljedećeg mjeseca i dostavlja ga kuharici i blagajnici škole najkasnije osam dana prije početka sljedećeg mjeseca, obavještava kuharicu o privremenoj odjavi učenika od prehrane i o ponovnoj prijavi učenika za prehranu.
* dežurni učitelj prati ponašanje i postupanje učenika u blagovaonici, 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 22.**

 U školskoj kuhinji područne škole radi:

kuharica/spremačica.

**Članak 23.**

Obveze kuharice/spremačice 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
* izrađuje popis tjednih potreba s popisom robe i artikla
* javlja računovodstvu škole potrebne namirnice
* 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 školskom restoranu 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 blagovaonici
* surađuje s voditeljem PŠ i računovodstvom škole
* vodi dokumentaciju o radu školske kuhinje i podnosi izvješća po uputi voditelja računovodstva
* obavlja i druge poslove iz Godišnjeg plana i programa rada škole i drugih propisa.

**Članak 24.**

Radno vrijeme kuharica u matičnoj i područnoj školi je od 6,00-14,00 sati.

**PRAVO NA PREHRANU U ŠKOLSKOJ KUHINJI**

**Članak 25.**

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

Razrednici vode evidenciju prehrane učenika u e-dnevniku. Popis učenika koji se hrane u školi razrednik dostavlja blagajniku škole, odnosno voditelju računovodstva najmanje pet dana prije početka obračunskog razdoblja.

Kuharica vodi evidenciju prehrane radnika škole.

 Jednokratnu uslugu školske kuhinje može ostvariti i osoba koja je gost škole.

 O pravu gosta škole u školskoj kuhinji odlučuje ravnatelj.

**ODJAVA PREHRANE**

**Članak 26.**

Učenik se može privremeno odjaviti od prehrane zbog opravdanog izostanka iz škole.

Nakon isteka privremene odjave, učenika se mora ponovo prijaviti za nastavak prehrane.

Privremena odjava učenika od prehrane i ponovna prijava učenika za prehranu primjenjuje se od slijedećeg dana.

Učenika privremeno odjavljuje i ponovo prijavljuje Roditelj/skrbnik usmeno ili pisano učitelju/ razredniku.

Razrednik vodi evidenciju učenika koji se hrane u školi, i evidenciju o učenicima koji su privremeno odjavljeni ili ponovno prijavljeni te o tome odmah obavještava kuharicu.

Kuharica utvrđuje točan broj učenika koji se hrane slijedećeg dana temeljem popisa učenika i broja privremeno odjavljenih i ponovo prijavljenih učenika.

Prema Odluci Školskog odbora, učeniku koji izostaje 5 ili više dana za redom, a izostanak je najavio razredniku školska kuhinja se neće obračunati za to razdoblje.

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

**Članak 27.**

 Školska kuhinja ne posluje profitabilno.

 U cijenu objeda (usluge prehrane učenika i radnika škole) obračunavaju se troškovi nabave namirnica i dodataka namirnicama, a ne troškovi rada, amortizacije opreme, energije niti ostale robe potrebne za rad školske kuhinje.

**Članak 28.**

 Cijena objeda u školskoj kuhinji je 5,00 kn po danu.

 Mjesečna cijena prehrane za učenika i radnika škole u školskoj kuhinji utvrđuje se tako da se utvrđena cijena objeda za obračunsko razdoblje pomnoži s brojem objeda koje je učenik ili radnik škole objedovao u tom obračunskom razdoblju.

**NAČIN FINANCIRANJA**

**Članak 29.**

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

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

**Članak 30.**

 Materijalni troškovi školske kuhinje; rad zaposlenika, struja, plin, voda, odvod, odjeća i obuća radnika u školskoj kuhinji, oprema, potrošni materijal, pregledi i ispitivanja i drugo osiguravaju se iz sredstava redovnog poslovanja Škole.

 Namirnice, začini i dodatci namirnicama osiguravaju se iz prihoda od naplate objeda ili sredstvima namjenske donacije ili participacije osnivača ili udruga.

**NAPLATA / PLAĆANJE USLUGE PREHRANE**

**Članak 31.**

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

 Račun izdaje Škola za obračunsko razdoblje.

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

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

Pri obračunu usluge učeniku, odnosno roditelju/skrbniku, neće se obračunati prehrana za 5 i više dana izostanka koje je roditelj/skrbnik privremeno odjavio. Usluga se odjavljuje od narednog dana, do ponovne prijave učenika za korištenje usluge prehrane učenika u školi.

**Članak 32.**

 Roditelj/skrbnik plaća račun općom uplatnicom na žiro račun škole .

 Radnik škole plaća račun općom uplatnicom na žiro račun škole..

**Članak 33.**

 Računovodstvo škole izrađuje i vodi analitičku karticu neizvršenih uplata po izdanim računima te pokreće i vodi postupak prisilne naplate ili otpisa potraživanja dužnika.

 O stanju naplate potraživanja računovodstvo izvještava ravnatelja pisanim izvješćem mjesečno, do 25. za proteklo obračunsko razdoblje, te polugodišnjim i godišnjim izvješćem.

**PRAVO PRISTUPA U PROSTOR ŠKOLSKE KUHINJE**

**Članak 34.**

 U prostoru školske kuhinje može biti samo osoba koja obavlja rad u školskoj kuhinji.

Ravnatelju, tajnici i računovotkinji škole dozvoljeno je biti u kuhinji kad obavljaju kontrolu rada.

 U prostor školske blagovaonice 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, radnici Zavoda za javno zdravstvo i sanitarni inspektori 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 35.**

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 36.**

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
* tajnica škole, u primjeni propisa i radnih odnosa
* računovodstveni voditelj i blagajnik, u nabavu namirnica i roba za školsku kuhinju.

**Članak 37.**

 Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave na oglasnoj ploči Osnovne škole Pavla Štoosa, Kraljevec na Sutli.

KLASA: 003-05/20-01/6

URBROJ: 2135/02-380-12-20-1

Kraljevec na Sutli, 6.10.2020.

Predsjednica Školskoga odbora

Ivana Kalamir Tomažin

 Pravilnik je objavljen na oglasnoj ploči dana \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_godine i stupa na snagu dana \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ godine.

Ravnatelj

Ante Vukelić