



P R A V I L N I K

O ISHRANI U ORUŽANIM SNAGAMA BOSNE I HERCEGOVINE U MIRU

Sarajevo, jun 2015. godine



Na osnovu člana 15. stav (1), tačka a) Zakona o odbrani Bosne i Hercegovine („Službeni Glasnik BiH“, broj: 88/05), člana 16. i 61. Zakona o upravi Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj: 32/02), člana 25. stav (1) Zakona o hrani Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj: 50/04), člana 4. stav (1) tačka 2. Zakona o veterinarstvu Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj: 34/02) i člana 3. stav (2) Zakona o slobodi vjere i pravnom položaju crkava i vjerskih zajednica u BiH („Službeni glasnik BiH“, broj 5/04), Ministar odbrane,
d o n o s i

PRAVILNIK

O ISHRANI U ORUŽANIM SNAGAMA BOSNE I HERCEGOVINE U MIRU

DIO PRVI – OPĆE ODREDBE

Član 1. (Predmet)

Pravilnik o ishrani u Oružanim snagama Bosne i Hercegovine u miru (u dalnjem tekstu: Pravilnik) regulira vrste obroka, poluobroka i dopuna u hrani, planiranje, organizaciju i upravljanje ishranom pripadnika Oružanih snaga Bosne i Hercegovine (u dalnjem tekstu: Oružane snage) u miru.

Član 2. (Cilj)

Osnovni cilj ovog pravilnika je da osigura visok nivo ishrane i zaštite života i zdravlja pripadnika Oružanih snaga, u skladu sa načelima savjesnosti, odgovornosti i sigurnosti ishrane, te efikasan sistem kontrole, poštovanje propisa o ishrani i tehnologije ishrane.

Član 3. (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.

Hrana za životinje je svaka tvar ili proizvod, prerađena, djelimično prerađena ili neprerađena, namijenjena za ishranu životinja.

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

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - skup principa i pravila kojima se osigurava preventivna zaštita sigurnosti hrane i zdravstvena ispravnost namirnica, koje stižu do krajnjih potrošača.

Ishrana je jedan od najvažnijih zadataka komandi i jedinica Oružanih snaga, a posebno organa logistike, koji je planiraju i organiziraju i jedinica koje je izvršavaju, sa ciljem pripremanja i podjele hrane za ljudstvo, u stacionarnim kapacitetima na lokacijama razmještaja i na terenu.

Krajnji korisnik je lice koje konzumira hranu (konzument).

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

Nadležnost - pravo i dužnost nekog pojedinca ili organa da rješava konkretnе stvari u nekom postupku.

Načelo - temeljna postavka i vrijednosni kriterij djelovanja u određenoj oblasti.

Nosilac - institucija, organizacija, struktura ili njihov unutrašnji element koji ima primarnu odgovornost za ispunjavanje cilja, realizaciju zadatka ili aktivnosti.

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

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

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

Opasnost je biološki, hemijski ili fizički činilac u hrani za ljude i životinje ili stanje hrane za ljude i životinje, koji mogu potencijalno da izazovu štetno dejstvo na zdravlje.

Post je voljno uzdržavanje od jela (hrane), ili, od jela i pića za određen vremenski period. Može da bude potpuni (potpuno uzdržavanje od jela) ili djelimični (uzdržavanje samo od neke vrste hrane), danonoćan (tokom perioda posta) ili samo u određeno doba dana.

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.

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

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

Proces - razvojni tok aktivnosti u cijelokupnom periodu njenog trajanja.

Rizik je faktor vjerovatnoće štetnog uticaja na zdravlje i ozbiljnost tog uticaja, kao posljedice postojanja opasnosti.

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

Sistem - nedjeljiv skup funkcionalnih elemenata sa jasno definiranim međusobnim odnosima, zadacima, nadležnostima i resursima, čije je djelovanje usmjereno na ostvarivanje postavljenih ciljeva i zadataka.

Funkcija - djelovanje, djelatnost, rad, radnja, služba, posao.

DIO DRUGI - ISHRANA LJUDI

Član 4.

(Principi sistema ishrane)

Osnovni principi na kojima se temelji sistem ishrane u Oružanim snagama 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) **Predostrožnost** - oprez, obzir, mjere sigurnosti, upozorenja,
- g) **Racionalnost** - ekonomičnost i efikasnost upotrebe raspoloživih resursa, i
- h) **Zakonitost** - utemeljenost na zakonima i podzakonskim aktima.

Član 5.

(**Pravo na besplatnu ishranu**)

(1) Pravo na besplatnu ishranu imaju:

- a) Profesionalna vojna lica i civilna lica kada su na službi angažirana neprekidno 24 sata i duže, uključujući i lica kojima je osiguran smještaj na lokaciji Oružanih snaga za vrijeme kursiranja i obuke.
- b) Kandidati za prijem u profesionalnu vojnu službu, kada je reguliran smještaj i neprekidni boravak u kasarnskim uvjetima, do potpisivanja ugovora o prijemu u profesionalnu vojnu službu.
- c) Lica koja prema odredbama pravila službe ili po naređenju nadležnog starještine dežuraju ili privremeno borave u komandama i jedinicama neprekidno 24 sata zbog naročitih potreba službe (za vrijeme pripravnosti, mjera povećane borbene gotovosti, vojnih vježbi, pri preduzimanju mjera protiv većih elementarnih nepogoda ili drugih općih opasnosti i slično).
- d) Lica koja po pisom naredenju prepostavljenog starještine ranga komandanta brigade, njemu ravnog i višeg ranga, rade prekovremeno više od 4 sata.
- e) Vojni letači iz člana 2. Pravilnika o vojnim letačima i letačkoj službi u MO i OS BiH. Pripada im besplatan letački poluobrok kada izvršavaju program

letačke obuke, posebne letačke zadatke, kada letačku službu vrše u vrijeme vojnih vježbi i kada su na dežurstvu angažirani neprekidno 24 sata.

- f) Lica u rezervnom sastavu (starješine i vojnici) za vrijeme vojne vježbe, kursa, obuke ili druge aktivnosti, koja traje duže od 8 sati.
 - g) Pripadnici vatrogasnih jedinica, policije, civilne zaštite i građani, kada učestvuju u izvršavanju zadatka zajedno sa jedinicama Oružanih snaga, a ne postoji druga mogućnost organiziranja njihove ishrane.
 - h) Pripadnici Ministarstva odbrane, Oružanih snaga, gosti i zvanice, u dane praznika, vojnih i drugih svečanosti, u organizaciji Ministarstva odbrane i Oružanih snaga, imaju pravo na jedan objed (svečani objed).
 - i) Pripadnici stranih oružanih snaga, kada po odluci ministra odbrane borave i, u saradnji sa Oružanim snagama, izvršavaju zajedničke zadatke radi realizacije međunarodnih i međudržavnih sporazuma i ugovora.
 - j) Stanovništvo evakuirano iz područja zahvaćenih prirodnim i drugim katastrofama i nesrećama, privremeno smještano na vojnim lokacijama.
 - k) Akreditirani novinari (domaći i strani) koji, po pisanom odobrenju ministra odbrane, prate i izvještavaju o aktivnostima Oružanih snaga, a u jedinici provedu najmanje osam sati.
- (2) Profesionalnim i civilnim licima koja po odredbama ovog pravilnika imaju pravo na besplatnu ishranu sa pripadajućim obrocima (objedima) i dopunama, koji su im osigurani, nemaju pravo na novčanu naknadu za ishranu u toku rada, u skladu sa Zakonom o plaćama i naknadama u institucijama BiH.
- (3) Ishrana lica iz stava (1), tačka d) ovog člana, vrši se isključivo po pisanom naređenju starještine ranga komandanta brigade, njemu ravnog i višeg ranga, na osnovu kojeg se stavljaju na brojno stanje i regulira objed koji im pripada.
- (4) Licima u rezervnom sastavu, koja ostvaruju pravo na besplatnu ishranu iz stava (1), tačka f) ovog člana, vrijeme provedeno na putu do jedinice, ne računa se u vrijeme trajanja aktivnosti od osam sati.
- (5) Svečani objed iz člana 5, stav (1) tačka h), kao i besplatna ishrana licima iz člana 5, stav (1) tačke g), i), j) i k) osiguravaju se na osnovu naređenja načelnika Zajedničkog štaba Oružanih snaga.

Član 6.
(Vrsta dnevnih obroka)

- (1) Za ishranu pripadnika Oružanih snaga, u miru, određuju se dnevni obroci-poluobroci:
 - a) Tekući (Obrok broj 1),
 - b) Suhı (Obrok broj 2),
 - c) Kombinirani obrok i
 - d) Letački poluobrok.
- (2) Tekući obrok broj 1 - pripada svim licima koja ostvaruju pravo iz člana 5. ovog pravilnika.
- (3) Suhı obrok broj 2 – pripada svim licima iz člana 5. ovog pravilnika, kada se obrok iz stava (2) ovog člana ne priprema zbog:
 - a) izdavanja na utrošak komponenti za konzervirani obrok radi zanavljanja rezervi, čišćenja kuhinjsko-trpezarijskih blokova, provođenja mjera dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije i održavanja tehničkih sredstava u vojnim restoranima,
 - b) nemogućnosti da se organizira ishrana tekućim obrokom, o čemu odlučuje naredbodavac jedinice nosioca ishrane,
 - c) upućivanja pojedinaca, grupa ili cijele jedinice na izvršenje zadatka, pa je takav način ishrane rentabilan.
- (4) Kombinirani obrok pripada svim licima koja ostvaruju pravo iz člana 5. ovog pravilnika, a kada se po odluci nadležnog naredbodavca hrane kombinirano (tekući i suhi obrok).
- (5) Letački poluobrok pripada isključivo vojnim letačima kada ostvaruju pravo iz člana 5. stav (1) tačka e), ovog pravilnika i rezervnim oficirima-pilotima za vrijeme doobuke – preobuke u letenju na zrakoplovima.
- (6) Suhı obrok se izdaje na utrošak licima iz stava (3) ovog člana, isključivo po pisanim naređenjima naredbodavca MFO IV stepena. Prije izdavanja na utrošak, suhi obrok se prethodno mora raskompletirati.
- (7) Prilikom izdavanja suhih obroka na utrošak (stav (3), tačka a) ovog člana) ne pripada dopuna u hrani broj V.
- (8) Struktura objeda i ciklus jela po objedima za tekući obrok određuje se Planom ishrane u Oružanim snagama, a za suhi i kombinirani obrok, po odluci naredbodavca MFO IV stepena.
- (9) Tabelarni pregled normi pripadanja za tekući i suhi dnevni obrok i letački poluobrok iz stava (1) ovog člana, dat je u aneksima I, II i III, ovog pravilnika i čine njegov sastavni dio.

(10) Ukupan godišnji utrošak obroka regulira se Planom ishrane, a može se smanjiti ili povećati posebnim rješenjem naredbodavca MFO I stepena.

Član 7. (Podjela dnevnih obroka)

Dnevni obroci iz člana 6. ovog pravilnika daju se kao:

- a) Tekući obrok, koji se priprema u tri objeda: doručak, ručak i večera, a kada pripadaju dopune u ishrani, one se izdaju kao četvrti objed (užina).
- b) Suhi obrok formiran od komponenti industrijskog pakovanja artikala za ishranu, uz dodatak pripadajuće količine hljeba ili dvopeka, izdaje se:
 - 1) ako nema mogućnosti da se priprema i dijeli kompletan tekući obrok, kao i za vrijeme vježbi, logorovanja, gađanja na terenu i slično,
 - 2) kada se pojedinci, grupe ili jedinice upućuju na izvršenje nekog zadatka, pa je takav način ishrane najpovoljniji.
- c) Kombinirani obrok hrane (jedan ili dva objeda iz tekućeg obroka, a ostatak iz suhog obroka) izdaje se po odluci naredbodavca jedinice nosioca ishrane, u sljedećim slučajevima:
 - 1) kada nema mogućnosti da se priprema i dijeli kompletan tekući obrok, kao i za vrijeme vježbi, logorovanja, gađanja na terenu i slično,
 - 2) kada se pojedinci, grupe ili jedinice upućuju na izvršenje zadatka, pa je takav način ishrane najpovoljniji.
- d) Letački poluobrok priprema se za vojne letače u dane kada upravljaju letjelicama, kao dopuna pripadajuće naknade toplog obroka ili tekućeg obroka ostvarenog po osnovu člana 5. ovog pravilnika.

Član 8. (Dopuna u ishrani)

(1) Uz dnevne obroke hrane iz člana 6, stav (1) ovog pravilnika, izdaju se sljedeće dopune u hrani i to:

- a) Dopuna I,
- b) Dopuna II,
- c) Dopuna III,
- d) Dopuna IV,
- e) Dopuna V.

(2) Dopune u hrani namijenjene su za pojačanje ishrane pojedinim kategorijama lica čije se dnevne energetske i biološke potrebe ne mogu zadovoljiti propisanim dnevnim obrokom.

(3) Struktura dopuna u hrani iz stava (1) ovog člana data je u Aneksu IV ovog pravilnika i čini njegov sastavni dio.

Član 9. (Pravo na dopunu u ishrani)

(1) Dopune u ishrani iz člana 8. ovog pravilnika, pripadaju:

- a) Dopuna I - profesionalnim vojnim i civilnim licima i kandidatima za prijem u profesionalnu vojnu službu, kada imaju veće napore u službi (vježbe, pripreme za paradu, sportska takmičenja, obuku na rijeckama i jezerima), kada su izloženi niskim temperaturama ili kada izvršavaju zadatke koji u toku noći traju najmanje dva sata.
- b) Dopuna II - profesionalnim vojnim i civilnim licima, u dane kada rade:
 - 1) na laboriranju i delaboriranju ubojnih sredstava,
 - 2) na poslovima manipulanta pogonskih goriva i radovima na punjenju i čišćenju cisterni i rezervoara, u skladištima pogonskih goriva,
 - 3) u kotlovnicama termoenergetskih postrojenja,
 - 4) u akumulatorskim stanicama,
 - 5) u ekipama za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju,
 - 6) prilikom rada sa specijalnim tečnim gorivima i oksidatorima,
 - 7) u radionicama, laboratorijama, kolektorima otpadnih voda, štamparijama i drugim sličnim objektima, gde u toku rada dolaze u kontakt sa materijama i uređajima štetnim po njihovo zdravlje.
- c) Dopuna III - profesionalnim vojnim i civilnim licima, kandidatima za prijem u profesionalnu vojnu službu, zvanicama i ostalim licima koja prisustvuju svečanosti, kada ostvaruju pravo iz člana 5. ovog pravilnika, u dane:
 - 1) državnih praznika i vjerskih blagdana,
 - 2) dana OS BiH i obilježavanja godišnjica pukova, kada je to regulirao nadležni naredbodavac,
 - 3) u komandama i jedinicama OS BiH, kada zvanično obilježavaju proslavu dana osnivanja,
 - 4) na dan polaganja zakletve lica koja se primaju u profesionalnu vojnu službu,
 - 5) drugih svečanosti u organizaciji MO i OS BiH.
- d) Dopuna IV
 - 1) profesionalnim vojnim i civilnim licima kada su neposredno angažirani na izvođenju fortifikacijsko-tehničkih radova, izgradnji komunikacija, aerodroma, pisti, kaponira, izvođenju građevinskih radova u režiji, otklanjanju posljedica prirodnih i drugih katastrofa i nesreća,
 - 2) profesionalnim vojnim licima u dane kada po planu i programu obuke izvode specijalističku obuku u veranju, skijanju, ronjenju i alpinističku obuku,

- 3) licima u tehničkim skladištima i jedinicama za tehničko održavanje muničije i minsko-eksplozivnih sredstava i na terenu, kada izvode radove na održavanju i uništenju muničije,
 - 4) profesionalnim vojnim i civilnim licima koja rade u objektima radio-relejnih veza,
 - 5) profesionalnim vojnim i civilnim licima jedinica lociranih iznad 1.000 metara nadmorske visine.
- e) Dopuna V – svim profesionalnim vojnim i civilnim licima i kandidatima za prijem u profesionalnu vojnu službu, kojima po osnovu člana 5. ovog pravilnika pripada pravo na cijelodnevnu besplatnu ishranu.
- (2) Profesionalnim vojnim i civilnim licima kada ostvaruju pravo iz člana 5. ovog pravilnika, a po osnovu ovog pravilnika imaju pravo na dvije ili više različitih dopuna, izdaje se samo jedna od propisanih dopuna i to ona koja je po energetskoj i biološkoj vrijednosti povoljnija.
- (3) Dopune u hrani iz člana 8. ovog pravilnika mogu se izdavati i licima iz člana 5. stav (1), tačka i), kada je to regulirano odlukom ministra odbrane.
- (4) Dopune u ishrani ne pripadaju licima iz člana 5. stav (1) tačke g) i j) ovog pravilnika.

Član 10. (Izdavanje dopuna u hrani)

- (1) Dopune u hrani iz člana 8. ovog pravilnika izdaju se:
- a) Dopuna I – po ukazanoj potrebi, kao napitak. Ova dopuna se može izdavati više puta u toku dana.
 - b) Dopuna II – između objeda ili uz neki od objeda, kao mlječni napitak.
 - c) Dopuna III – za pojačanje svečanog objeda, na dan praznika i svečanosti.
 - d) Dopuna IV – kao užina.
 - e) Dopuna V – kao užina.
- (2) Rješenje o pripadanju, vremenu i načinu podjele dopuna iz stava (1) ovog člana donosi nadležni naredbodavac MFO IV stepena, izuzev za lica iz člana 5. stav (1) tačka i) Pravilnika, kojima se dopune u hrani osiguravaju na osnovu odluke ministra odbrane.

Član 11. (Posebna dopuna)

- (1) Pored propisanih obroka i dopuna u hrani, kada se u jedinici ukaže potreba (period intenzivne obuke, vježbe i slično) može se povećati dnevno pripadanje hljeba u količini od 50 do 100 grama, po osobi.

- (2) Rješenje o povećanom dnevnom pripadanju hljeba donosi komandant jedinice ranga brigade, na prijedlog nadležnog sanitetskog organa.

Član 12. (Objed za dobrovoljne davaoce krvi)

- (1) Dobrovoljnim davaocima krvi (profesionalna vojna i civilna lica i kandidati za prijem u profesionalnu vojnu službu), na dan davanja krvi, pripada jedan od objeda navedenih u Aneksu V ovog pravilnika, koji čini njegov sastavni dio.
- (2) Objed za dobrovoljne davaoce krvi organizira i dijeli jedinica u kojoj dobrovoljni davaoci daju krv, i to isključivo u slučajevima kada se dobrovoljno davanje krvi organizira na lokacijama komandi i jedinica Oružanih snaga.

Član 13. (Poštovanje nacionalnih i vjerskih običaja)

- (1) Licima koja ostvaruju pravo na besplatnu ishranu, osiguravaju se tekući i suhi 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, ljudstvu 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, što regulira komandant jedinice ranga brigade.
- (4) U komandama i jedinicama u kojima su zastupljeni pripadnici različitih konfesija, ishrana se organizira na način da se ispoštuje vjerski propis i redovna ishrana ljudstva.
- (5) 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.
- (6) Aktivnosti vezane za poštovanje nacionalnih i vjerskih običaja i načela u ishrani ljudstva, jedinice nosioci ishrane dužne su koordinirati sa nadležnim vjerskim službenicima Oružanih snaga.
- (7) Primjena vjerskih propisa i običaja u ishrani pripadnika OS BiH regulirana je u aneksima IX, X i XI, koji čine sastavni dio ovog pravilnika.

Član 14. (Ishrana u posebnim slučajevima)

- (1) Ishrana manjih jedinica, grupa vojnika i pojedinaca može se organizirati u ugostiteljskim preduzećima i domaćinstvima, kada je to ekonomski opravdano ili iz drugih razloga neophodno.
- (2) Odluku za ishranu ljudstva iz stava (1) ovog člana donosi ministar odbrane, na prijedlog načelnika Zajedničkog štaba Oružanih snaga.

Član 15. (Zaključivanje ugovora sa subjektima koji pružaju ugostiteljske usluge)

- (1) Ministarstvo odbrane zaključuje ugovor sa subjektima koji pružaju ugostiteljske usluge, ako ispunjavaju sve uvjete organizacije ishrane pripadajućim obrokom.
- (2) Ugovor zaključuje samo sa preduzećem ili domaćinstvom, koje po ocjeni sanitetskih ili drugih specijaliziranih organa ispunjava sanitarno-higijenske i sigurnosne uvjete.
- (3) Ugovorom se mora definirati da ljudstvo redovno dobija hranu koja po količini, kvalitetu i raznovrsnosti odgovara obroku koji mu pripada po ovom pravilniku, te, po potrebi, regulira pitanje poštovanja vjerskih propisa i načela u ishrani pripadnika Oružanih snaga.
- (4) Komanda jedinice nosioca ishrane mora osigurati redovnu kontrolu tehnološkog procesa pripremanja, transporta i podjele jela, kao i sanitarno-higijenski nadzor, kako bi se osiguralo da hrana bude zdravstveno ispravna i kvalitetna.

DIO TREĆI - UPRAVLJANJE U ISHRANI

Član 16. (Planiranje ishrane)

- (1) Planiranje ishrane vrše logistički organi jedinica nosilaca ishrane, na osnovu plana ishrane, receptura za pripremanje jela i brojnog stanja ljudstva 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 mjesecni 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 vojnih dužnosti, odnosno specijalnosti,
- 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 17.
(Plan dnevnih jelovnika)

- (1) Plan dnevnih jelovnika sastavlja logistički organ jedinice nosioca ishrane, u čijem je sastavu vojni restoran, a odobrava ga naredbodavac jedinice.
- (2) Plan dnevnih jelovnika izrađuje se na osnovu plana ishrane, za svaki dnevni obrok posebno, načelno za 7 do 10 dana.
- (3) U planu dnevnih jelovnika se, za sve dane i za svaki objed, posebno navodi koja vrsta jela se priprema i po kom broju jela iz Plana ishrane u OS BiH.
- (4) Odobreni plan dnevnih jelovnika može izmijeniti samo naredbodavac jedinice nosioca ishrane, koji ga je odobrio, a na prijedlog nadležnog organa logistike.
- (5) Komandir jedinice odgovorne za pripremu jela svakodnevno sastavlja dnevni jelovnik po objedima i obavezno ga ističe na vidnom mjestu u restoranu.
- (6) Jelovnik se sastavlja na obrascu Plana dnevnih jelovnika koji je dat u Aneksu VI, a obrazac dnevnog jelovnika u Aneksu VII ovog pravilnika i čine njegov sastavni dio.

Član 18.
(Proračun dnevnog pripadanja artikala ishrane)

- (1) Proračun dnevnog pripadanja artikala ishrane izrađuje logistički organ jedinice nosioca ishrane, na osnovu Plana ishrane, Plana dnevnih jelovnika, dnevnog brojnog stanja, raspoloživih artikala i poštujući vjerske slobode.
- (2) Izrađuje se za jedan dan, po principu danas za sutra, a može se izrađivati i do 10 dana unaprijed, s tim što se za male i izdvojene sastave proračun može sačinjavati i za mjesec dana.
- (3) Sastavlja se na obrascu propisanom Uputstvom o knjigovodstvu i evidencijama u MO i OS BiH, datom u Aneksu VIII, ovog pravilnika.
- (4) Rokove za izradu proračuna dnevnog pripadanja artikala ishrane određuje naredbodavac jedinice nosioca ishrane, u čijem je sastavu vojni restoran.

- (5) Dnevno brojno stanje sastavljaju osnovne jedinice, a objedinjava personalni organ jedinice nosioca ishrane.
- (6) Objedinjeno brojno stanje, personalni organ dostavlja organu logistike, svakog radnog dana za naredni dan, a petkom i uoči praznika za sve neradne i prvi radni dan.
- (7) Na obrascima brojnog stanja mora se navesti ukupan broj lica koja se hrane besplatno (po vjeroispovijestima), odvojeno po vrstama obroka i po objedima, kao i broj lica kojima pripada dopuna u hrani.

Član 19. (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) Neuvjetni objekti ne smiju se koristiti za skladištenje i čuvanje artikala ishrane.
- (6) Naredbodavac jedinice nosioca ishrane, na prijedlog logističkog organa, određuje broj dana za koji će se skladištiti i čuvati artikli ishrane, te vrijeme njihovog prijema i izdavanja.
- (7) Čuvanje artikala ishrane vrši se u skladu sa deklariranim rokovima upotrebe, a utrošak istih vrši se isključivo u deklariranim rokovima upotrebe.
- (8) 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, za šta su odgovorni naredbodavci jedinica nosilaca ishrane.
- (9) 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.

(10) Rok upotrebe artikala ishrane je vremenski period u kojem se oni moraju utrošiti.

Član 20.
(Organiziranje ishrane)

- (1) 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.
- (2) Organizacijom se definiraju i propisuju dužnosti svih lica koja učestvuju u sistemu ishrane, sa normama i rokovima izvršenja pojedinih poslova i zadataka.
- (3) Organizacija i realizacija ishrane vrši se po shemi logističke podrške Oružanih snaga, u skladu sa logističkim načelima i procedurama.
- (4) Organ logistike jedinice nosioca ishrane izrađuje uputstvo o radu vojnog restorana, kojim regulira pitanja vezana za organizaciju rada u restoranu.
- (5) Komandir jedinice odgovorne za pripremu jela postavlja organizaciju rada u vojnom restoranu.

Član 21.
(Tipovi objekata, pripremanje, dotur i podjela jela)

- (1) Skladištenje i čuvanje artikala ishrane, te pripremanje i podjela jela, vrši se u namjenskim objektima zatvorenog tipa (skladišta, magacini, vojni restorani).
- (2) Pripremanje jela za potrebe pripadnika Oružanih snaga vrši se u vojnim restoranim, a podjela jela u prostorijama za objedovanje.
- (3) Zajednički štab propisuje taktičko-tehničke zahteve za izgradnju, adaptaciju i opremanje vojničkih restorana, a Ministarstvo odbrane osigurava uvjete za projektiranje, izgradnju, adaptaciju i opremanje vojnih restorana.
- (4) Pripremanje jela može se vršiti u jednom ili više restorana, zavisno od veličine lokacije, razmještaja jedinica, mogućnosti osiguranja propisanog kvaliteta jela, ekonomičnosti pripreme i transporta jela i drugih uvjeta od uticaja na ishranu.
- (5) Pripremljeno jelo dijeli se na liniji za objedovanje u vojnom restoranu, a po potrebi raspoređuje i dotura u na isturene lokacije - prostorije za objedovanje, koje mogu biti udaljene, načelno, do 40 kilometara, od mesta pripreme jela.
- (6) Vrijeme dotura toplih jela ne može trajati duže od 60 minuta, uz osiguranje svih materijalnih i higijenskih uvjeta, za očuvanje kvaliteta pripremljenih jela, do podjele.

- (7) Transport artikala ishrane i gotovog jela vrši se specijalnim zatvorenim vozilima za prevoz hrane i u namjenskoj ambalaži, poštujući temperaturne režime.
- (8) Na lokacijama gdje se hrane pripadnici Oružanih snaga islamske i drugih vjeroispovijesti, obavezno voditi računa da, u toku pripreme, podjele i transporta, ne dođe do miješanja artikala ishrane i pripremljenog jela, za šta su odgovorni naredbodavci jedinica nosilaca ishrane.
- (9) Pripremanje jela može da se vrši, izuzetno, u privremenim objektima i u pokretnoj kuhinjskoj tehnici. Odluku o tome donosi naredbodavac jedinice nosioca ishrane.
- (10) Za rad u vojnem restoranu odgovoran je komandir jedinice nosioca ishrane, a u izdvojenoj prostoriji komandant - komandir jedinice čije se ljudstvo hrani.
- (11) Pravilnim skladištenjem artikala ishrane i sprovodenjem propisanog tehnološkog procesa obrade artikala, treba osigurati da se rastur i gubici hranljivih materija svedu na najmanju mjeru, osigura higijena, ispravnost i dobar kvalitet jela.
- (12) Tehnologija i organizacija pripremanja, dotura, podjele jela i kontrola pripremanja hrane, regulira se uputstvima koja izrađuju logistički organi jedinice nosioca ishrane.

Član 22. (Sanitarno-sigurnosne i druge mjere zaštite)

- (1) Komande i jedinice dužne su da osiguraju da se u toku prijema, skladištenja, čuvanja i utroška artikala ishrane obavezno preduzimaju sanitarno-sigurnosne i druge mjere zaštite.
- (2) Sanitarno-sigurnosne i druge mjere zaštite u vojnim restoranima organiziraju se i sprovode prema odredbama Pravila službe, uputstvima za rad vojnih restorana, regulativama sanitetske i veterinarske službe i principima HACCP standarda.
- (3) Nabavka artikala ishrane, transport, skladištenje (čuvanje), obrada artikala, priprema i podjela gotovih jela, moraju biti u skladu sa HACCP principima i pod nadzorom organa sanitetske i veterinarske službe.
- (4) Artikli ishrane životinjskog porijekla moraju biti pod nadzorom veterinarskih organa.
- (5) Poslovi i aktivnosti koje se izvršavaju u vojnim restoranima moraju biti zasnovani na organizaciji i tehnologiji koja isključuje propuste od uticaja na zdravlje ljudstva.

- (6) Sanitarni i veterinarski nadzor nad artiklima ishrane provodi se u cilju sprječavanja oboljenja alimentarnog porijekla (infekcije, toksikoinfekcije, intoksikacije).
- (7) Izdvojene prostorije u kojima se vrši priprema i podjela manjih količina jela, moraju ispunjavati sanitarno-higijenske uvjete.
- (8) Na poslovima i zadacima u kuhinjsko-trpezarijskim blokovima angažira se zdravo ljudstvo, sa obavljenim ljekarskim odnosno sanitarnim pregledom.
- (9) Higijenske smotre ljudstva koje radi sa artiklima ishrane, vrše se dnevno, sedmično i mjesečno, u skladu sa nadležnostima odnosno nivoima kontrole. Pregledi ljudstva na kliconoštvo moraju se vršiti šestomjesečno, i voditi evidencija.

Član 23. (Uzimanje kontrolnog uzorka gotovog jela)

- (1) Kontrolni uzorak gotovog jela uzima se svakodnevno od svih pripremljenih jela (za doručak, užinu, ručak i večeru) i čuva kao kontrolni uzorak.
- (2) Kontrolni uzorak uzima ovlašteno lice ili glavni kuhar u prisustvu dežurnog oficira kasarne/ jedinice.
- (3) Kontrolni uzorci se uzimaju za vrijeme podjele obroka, priborom kojim se sipa jelo na liniji podjele, nakon čega se smještaju u čiste posude koje se poslije hlađenja obilježavaju (datum i vrsta jela), odlažu u hladnjak i čuvaju 72 sata na temperaturi od +4°C, ako drugačije nije propisano. Uzorak kuhanog jela se uzima u količini koja pripada jednom licu.
- (4) Odredbe iz stavova (1) i (3) ovog člana Pravilnika odnose se i na uzorce hrane koja se priprema za potrebe komandi i jedinica Oružanih snaga u ugostiteljskim preduzećima i domaćinstvima, po ugovorima Ministarstva odbrane BiH.
- (5) Uzorak iz stava (4) ovog člana se, po epidemiološkim indikacijama, koristi kao uzorak za laboratorijska ispitivanja, a nakon tog roka se odlaže u pomije, dok se artikli ishrane u originalnom nenarušenom pakovanju koriste za ishranu.

Član 24. (Nadzor nad prometom hrane)

- (1) Nadzor nad prometom hrane mora obuhvatati:
 - a) nadzor prostorija i objekata u kojima se skladišti hrana,
 - b) nadzor prostorija, uređaja, opreme i pribora koji se koriste u prometu hrane,
 - c) nadzor sredstava za prevoz hrane,

- d) nadzor lica koja na svojim radnim mjestima dolaze u neposredni dodir sa hranom,
- e) nadzor pripreme hrane za konzumiranje.

Član 25.
(Nadzor nad objektima za promet hrane)

- (1) Nadzor objekata za promet hrane mora obuhvatati:
- a) mikroklimatske uvjete potrebne za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane,
 - b) provođenje mjera zaštite od glodara i insekata, kao i uticaja okoline koji mogu štetno djelovati na sigurnost hrane,
 - c) snabdjevenost higijenski ispravnom tekućom topлом i hladnom vodom,
 - d) stanje unutrašnjosti prostorija (čišćenje, dezinfekcija i održavanje),
 - e) snabdjevenost uređajima i sredstvima za održavanje lične i opće higijene,
 - f) sprovođenje mjera sanitacije (čišćenje, dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija) i vođenja evidencija.

Član 26.
(Nadzor nad opremom, prevoznim sredstvima i licima u dodiru sa hranom)

- (1) Nadzorom prostorija, opreme, pribora i uređaja koji se koriste u prometu hrane utvrđuje se da li su izrađeni od materijala koji može štetno ili nepovoljno uticati na zdravlje ljudi i sigurnost hrane.
- (2) Nadzorom sredstava za prevoz hrane utvrđuje se ispunjenost propisanih tehničko-tehnoloških i sanitarno-sigurnosnih uvjeta, i to:
- a) da li se prevoz vrši namjenskim prevoznim sredstvima i na način koji ne ugrožava njenu sigurnost,
 - b) da li su prevozna sredstva i ambalaža namijenjeni samo za prevoz hrane,
 - c) stanje unutrašnjosti prevoznih sredstava i ambalaže (čišćenje, dezinfekcija i održavanje).
- (3) Nadzorom lica, koja na svojim radnim mjestima dolaze u neposredni dodir sa istom, utvrđuje se:
- a) da li nose propisanu radno-zaštitnu odjeću i obuću za vrijeme rada,
 - b) da li imaju potrebna znanja iz higijenskog minimuma i
 - c) da li lica koja pripremaju hranu postupaju u skladu da deklaracijama proizvođača.

Član 27.
(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.

DIO ČETVRTI - ISHRANA ŽIVOTINJA

Član 28.
(Organizacija i realizacija ishrane životinja)

- (1) Ishranu životinja (pasa) organiziraju i realiziraju logistički organi i jedinice u čijem sastavu se životinje (psi) nalaze.
- (2) Ishrana pasa iz stava (1) ovog člana vrši se briketiranom hranom, koja se nabavlja sa tržišta, po sljedećem:
 - a) briketirana hrana za pse sa normalnim energetskim potrebama (obična) i
 - b) briketirana hrana za pse sa visokim energetskim potrebama (pojačana).
- (3) Količina hrane za dnevni obrok pasa određuje se u skladu sa preporukama proizvođača hrane i individualnim potrebama pasa, u skladu sa izloženosti fizičkim naporima.
- (4) Nabavka hrane za pse vrši se po tehničkim uvjetima koje sačinjava nadležni organ veterinarske službe, a odobrava ministar odbrane.
- (5) Kontrolu kvaliteta hrane za pse, koja se nabavlja sa tržišta, vrši organ veterinarske službe nadležne komande, u skladu sa procedurama definiranim regulativom veterinarske službe.

Član 29.
(Vrste obroka hrane za životinje)

Životinjska hrana izdaje se psima kao redovni obrok, a dopunski obrok, zamjenu obroka i poštedu za službene pse, propisuje i određuje nadležni organ veterinarske službe.

Član 30.
(Dopuna redovnog obroka za pse)

- (1) Dopuna redovnog obroka za ishranu pasa daje se psima pri povećanim naporima i rekonvalescentima, i to:

- a) Hljeb, u količini od 100 do 150 grama,
 - b) Meso svježe sa kostima, u količini od 100 do 200 grama,
 - c) Mlijeko svježe, u količini od 2 decilitra,
 - d) Riba konzervirana, u količini od 50 do 100 grama,
 - e) Jaja svježa, u količini od 120 do 140 grama.
- (2) Dopuna u hrani osigurava se na zahtjev organa veterinarske službe, nadležne jedinice, o čemu rješenje donosi naredbodavac MFO IV stepena.
- (3) Izuzetno od stava (1) ovog člana Pravilnika, ako to zahtijeva stanje bolesti i kondicija, bolesnim psima može se propisati dijetalna ishrana.
- (4) Za dijetalnu ishranu pasa mogu se izdavati i drugi artikli koji nisu predviđeni za redovnu ishranu i dopunu u ishrani. Utrošeni artikli pravdaju se po rješenju naredbodavca MFO IV stepena, a na osnovu pisanog prijedloga nadležnog veterinara.

DIO PETI - PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 31. (Donošenje ostalih propisa vezanih za Pravilnik)

Sektor za nabavku i logistiku Ministarstva odbrane će, nakon stupanja na snagu ovog pravilnika, propisati i dati u primjenu sljedeća dokumenta:

- a) Plan ishrane u Oružanim snagama u miru i
- b) Recepture za pripremanje jela.

Član 32. (Aneksi)

Aneksi I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X i XI sastavni su dio ovog pravilnika.

Član 33. (Prestanak važenja)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o ishrani u OS BiH u miru, broj: 13-02-3-1622/10 od 01.04.2010. godine, objavljen u „Službenom glasniku BiH“, broj 96/10.

(2) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kriterijima ishrane u OS BiH, broj: 13-02-3-1623/10 od 01.04.2010. godine, objavljen u „Službenom glasniku BiH“, broj 96/10.

Član 34.
(Stupanje na snagu)

Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku BiH“.

Broj: 11-02-3-2923/15
Sarajevo, 03-08-2015. godine



MINISTRICA

Marina Pendeš

ANEKS I

**STRUKTURA
artikala ishrane za Tekući obrok broj 1**

GRUPE ARTIKALA	ARTIKLI	Zastupljenost (% kJ)
Žitarice	Brašno, tjestenine, pirinač	43
Povrće	Suho (pasulj)	4
	Svježe, konzervirano, sušeno	8
Meso, riba i jaja	Meso i riba svježa	11
	Proizvodi od mesa i ribe	2
	Jaja svježa	1
Mlijeko i mlijecni proizvodi	Mlijeko svježe	5
	Mlijecni proizvodi	5
Masnoće	Mast, ulje, maslac, margarin	8
Voće	Voće svježe i suho	7
Šećer i proizvodi na bazi šećera	Šećer	5
	Proizvodi	
Ostalo	Začini i napici	1
SVEGA:		100
ENERGETSKA VRIJEDNOST: 13.565 kJ do 16.579 kJ		

ANEKS II

STRUKTURA ARTIKALA ZA SUHI DNEVNI OBROK

R. B.	Naziv artikla	J. M.	Količina
1.	Hljeb ili	g	700
2.	Dvopek	g	300
3.	Mesna konzerva (tip nareska)	g	150
4.	Gotovo jelo - ragu, konzerva	g	300
5.	Mesna konzerva (pašteta ili gulaš)	g	150
6.	Riblja konzerva	g	125
7.	Vafl-proizvodi ili čokolada	g	100
8.	Sok u prahu koncentrat	g	8
9.	Instant za kafe napitak	g	5
ENERGETSKA VRIJEDNOST: 13.180 kJ do 16.112 kJ			

ANEKS III

STRUKTURA LETAČKOG POLUOBROKA

R. B.	NAZIV ARTIKLA	J. M.	KOLIČINA
1.	Žitarice (brašno, tjestenina, pirinač)	g	200
2.	Povrće svježe	g	500
3.	Meso, riba svježa i jaja	g	300
4.	Suhomesnati proizvodi	g	50
5.	Mlijeko	dl	5
6.	Masnoće	g	45
7.	Voće svježe i sušeno	g	400
8.	Sok voćni	dl	2
9.	Šećer, marmelada, džem i voćni sirup ili	g	100
10.	Čokolada mliječna	g	100

ANEKS IV

STRUKTURA DOPUNA U HRANI

R. B.	NAZIV ARTIKLA	J.M.	DOPUNA U HRANI				
			I	II	III	IV	V
1.	Hljeb ili	g				100	
2.	Dvopek	g				100	
3.	Keks ili	g			50	100	
4.	Kakao krem ili	g			50	100	
5.	Kolač industrijski ili	g				100	
6.	Čokolada mlječna	g				100	
7.	Meso svježe	g		100			
8.	Suhomesnati proizvodi (čajna, sudžuk, suho meso)	g			80		
9.	Sirevi (tvrdi i polutvrđi)	g			20		
10.	Mesni narezak ili	g				150	
11.	Pašteta ili	g				150	
12.	Riba u konzervi	g				125	
13.	Sok voćni ili	dl			2	2	2
14.	Pivo ili	dl			5		
15.	Vino	dl			2		
16.	Kafa mljevena	g			7		
17.	Šećer u kristalu	g			7		
18.	Mlijeko kiselo ili jogurt	dl		5			
19.	Topli napitak - Čaj	dl	5				

ANEKS V

STRUKTURA OBJEDA ZA DOBROVOLJNE DAVAOCE KRVI

R.B.	SASTAV OBROKA	J.M.	KOLIČINA
1.	Kobasica polutrajna sa senfom, sir, voćni sok		
	Kobasica polutrajna	g	100
	Senf	g	10
	Sir tvrdi masni	g	80
	Hljeb	g	200
	Sok voćni	dl	2
2.	Viršla sa senfom, jaja kuhaná i mlijeko		
	Viršla	g	100
	Senf	g	10
	Jaja kuhaná	kom	2
	Mlijeko	dl	2,5
	Hljeb	g	200
3.	Kobasica polutrajna, sir i jogurt		
	Kobasica polutrajna	g	100
	Sir topljeni ili	g	75
	Sir mehki - krem	g	100
	Jogurt ili kiselo mlijeko	dl	2
	Hljeb	g	200

**ODOBRAVAM:
KOMANDANT**

(Čin, ime i prezime)

PLAN DNEVNIH JELOVNIKA za mjesec godine

PLAN SASTAVILI:

- Organ Š4 _____
Organ Š3 _____
Vjerski službenici _____
Sanitetski organ _____
Veterinarski organ _____
Glavni kuhar _____
6) _____

ANEKS VII

IZVOD IZ PLANA - JELOVNIK
za _____ godine
(dan i datum)

OBJED	NAZIV MENIJA		
	Supa	Jelo	Salata
Doručak			Slatkiš - Voće
Dopuna			
Ručak			
Vечера			

Komandir kuharskog odjeljenja ili
Komandir odjeljenja za usluge

ANEKS VIII

PRORAČUN ARTIKALA ISHRANE

ANEKS IX

PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI ZA VJERNIKE KATOLIČKE VJEROISPOVIJESTI, PRIPADNIKE OS BiH

OSNOVNI PODACI:

U Katoličkoj crkvi postoje dva dana u godini u kojima je obavezan post i dani nemrsa.

POST JE OBAVEZAN NA:

- Čistu srijedu i
- Veliki petak.

U dane posta katolici ne jedu meso toplokrvnih životinja, niti ikakvu hranu pripremljenu sa masnim začinima, i u te dane mogu samo jednom jesti do sitosti.

NEMRS JE OBAVEZAN:

- Svaki petak u godini.

U dane nemrsa vjernici ne jedu meso toplokrvnih životinja a svaka druga hrana je dopuštena.

Datumi Čiste srijede i Velikog petka mijenjaju se svake godine, zavisno o datumu svetkovine Uskrsa.

ANEKS X

PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI ZA VJERNIKE MUSLIMANE, PRIPADNIKE OS BiH

Nabavka, priprema i posluženje hrane i pića:

R/B	AKTIVNOSTI I PARAMETRI DJELOVANJA	RAZRADA AKTIVNOSTI/ POJAŠNJENJE	REALIZACIJA
1.	Halal standard	Prilikom nabavke, pripreme i distribucije potrebnih arikala ishrane, potrebno je voditi računa o halal kvalitetu, tj. da svaki od proizvoda, namijenjenih za ishranu muslimana, mora imati certifikat Halal standarda Agencije za certificiranje halal kvaliteta Islamske zajednice u BiH, a koji je uređen poglavljem XVII, dokumenta <i>Tehnički uvjeti za artikle ishrane</i> , broj: 11-04-sl-1338 od 12.08.2013. godine.	Sektor za nabavku i logistiku u Ministarstvu odbrane BiH
2.	Hidžretski kalendar	S obzirom da muslimani mijere vrijeme prema hidžretskoj/ lunarnoj godini, koja ima deset dana manje u odnosu na sunčevu godinu, značajni/mubarek dani i noći u kalendaru Islamske zajednice u BiH bit će realizirani u saradnji i koordinaciji sa vojnim imamima na lokacijama.	Ured Vojnog muftije
3.	Ramazan	a) Planirati pojačanu ishranu za sehure i iftare. b) Za sehur poslužiti: supu, glavno jelo, kolač, voće i čaj. c) Za iftar/ prekid posta poslužiti: limunadu ili vodu i hurmu ili smokvu ili suhu šljivu. d) Za iftarsku večeru poslužiti: supu, glavno jelo, kolač, kompot, voće i kafu. e) Za obilježavanje Ramazanskog i Kurban-bajrama poslužiti baklavu.	ZŠ OS BiH/ Glavni imam (Komandanti i vojni imami u jedinicama i komandama)
4.	Značajni/ mubarek dani i noći	a) Za ručak svakog petka poslužiti kolač (hurmašica, kadaif ili baklava). b) Za obilježavanje Mevluda, osigurati mevludske šerbe/piće i mevludske bombone. c) Za obilježavanje Nove hidžretske godine, poslužiti <i>halvu</i> . d) Za obilježavanje Ašure, poslužiti poslasticu zvanu <i>ašura</i> .	ZŠ OS BiH/ Glavni imam (Komandanti i vojni imami u jedinicama i komandama)

ANEKS XI

PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI ZA VJERNIKE PRAVOSLAVNE VJEROISPOVIJESTI, PRIPADNIKE OS BiH

U Pravoslavnoj crkvi postoje višednevni i jednodnevni postovi.

I – VIŠEDNEVNI POSTOVI SU:

- Božićni post (traje 6 nedjelja od 28. novembra do 7. januara).
- Bogorodičin post (traje 2 nedjelje, od 14. do 28. avgusta).
- Vaskršnji ili Veliki post (traje 7 nedjelja, a njegov početak zavisi od datuma kada pada Vaskrs).
- Apostolski post (može trajati najmanje 8 dana, a najviše 6 sedmica, njegov početak, također, zavisi od datuma Vaskrsa, a završava se 12. jula).

Trajanje višednevnih postova bit će definirano kroz odluke i naređenja za mjesecna bogosluženja.

II – JEDNODNEVNI POSTOVI SU:

- Svaka srijeda i petak osim trapavih sedmica u kojima nema posta,
- Krstovdan uoči Bogojavljenja (18. januara),
- Usjekovanje glave Sv. Jovana Krstitelja (11. septembar),
- Vozdvizjenje Časnog krsta – Krstovdan (27. septembar).

Trapave sedmice su: od Božića (7. januara) do Krstovdana (18. januara), dvije pripremne sedmice pred Vaskrs, sedmica poslije Vaskrsa i sedmica poslije Pedesetnice.

U Pravoslavnoj crkvi postoji više vrsta posne hrane, u zavisnosti od strogosti posta.

Generalno pod posnom hranom smatra se sva hrana isključivo biljnog porijekla, sve vrste ribe i morski plodovi, svježe i sušeno voće i povrće, džemovi i marmelade, margarin biljnog porijekla i hrana od soje.

Kada je post strog, onda se koristi voće i povrće i proizvodi od voća i povrća, ali bez upotrebe biljne masnoće (ulja i margarina), **i naziva se post na vodi**.

Kada je post blaži, koristi se voće i povrće i proizvodi od voća i povrća, kao i morski plodovi, ali uz dozvoljenu upotrebu i biljnih masnoća, **i naziva se post na ulju**.

Kada su veći praznici, ili je po tipiku najblaži post, uz navedenu hranu koristi se i riba.

Pod ishranom koja se ne dozvoljava u vrijeme posta smatra se:

- sve vrste mesa životinskog porijekla (osim ribe),
- mlječni proizvodi (sir, mlijeko, kajmak, sve vrste mlječnih namaza),
- jaja, kao i svi proizvodi od jaja.

STRUKTURA
posnih artikala ishrane za različite vrste posta u Pravoslavnoj crkvi

GRUPE ARTIKALA	ARTIKLI	Zastupljenost
Žitarice	Brašno, tjestenine, pirinač	Prema recepturama za pripremanje jela
Povrće	Suho (pasulj)	
	Svježe, konzervirano, sušeno	
Riba	Riba svježa i konzervirana	
	Proizvodi od ribe	
Morski plodovi	Morski plodovi svježi	
	Morski plodovi zaledeni i konzervirani	
Masnoće	Ulje, biljni margarin	
Voće	Voće svježe, suho i konzervirano	
Šećer i proizvodi na bazi šećera	Šećer	
	Proizvodi na biljnoj bazi	
Ostalo	Začini i napici na biljnoj bazi	