



REPUBLIKA HRVATSKA  
PRIMORSKO - GORANSKA ŽUPANIJA  
**GRAD RIJEKA**  
**Gradonačelnik**

KLASA: 024-03/23-03/4  
URBROJ: 2170/01-15-00-23-2  
Rijeka, 12. siječnja 2023.

Gradsko vijeće Grada Rijeke  
n/p predsjednice, gospođe Ane Trošelj

**Predmet: VEDRAN VIVODA– pitanje člana Gradskog vijeća Grada Rijeke  
- dostava odgovora**

**Poštovana gospođo Trošelj,**

član Gradskog vijeća **VEDRAN VIVODA** je, temeljem članka 73. stavka 1. Poslovnika Gradskog vijeća Grada Rijeke, postavio sljedeće pitanje:

**„Poštovani, molim da mi temeljem članka 73. stavka 1. Poslovnika Gradskog vijeća Grada Rijeke odgovorite na sljedeća pitanja:**

**Molio bih Vas da mi prvo objasnite kako školska marendna iz priloženih fotografija cjenovno vrijedi 10 kuna, a zatim Vas molim da mi objasnite kako ista ta školska marendna zadovoljava zdravstvene i nutritivne vrijednosti prema smjernicama Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo.**

**Školska marendna u gradskim školama često je ispod svake razine, zdravstveno i nutritivno i daleko od smjernica Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo. S obzirom da će školsku marendnu za 8000 riječkih osnovnoškolaca država sufinancirati s oko 14 milijuna kuna godišnje, te uz prihode od 9 i pol milijuna kuna od roditelja koji plaćaju ručak i užinu u cijelodnevnoj nastavi i produženom boravku, smatram da se ozbiljno treba početi razmišljati o osnivanju centralne kuhinje (3 podružnice) koja bi učenicima riječkih osnovnih škola osigurala zdrav i nutritivno bogat topli obrok.“**

Svaka škola, kojoj je osnivač Grad Rijeka, trenutno samostalno organizira postupke nabave namirnica i gotovih obroka, u skladu s internim pravilnicima o nabavi, a tjedni su jelovnici javno dostupni. Kada govorimo o mogućnosti organiziranja školske prehrane na način na koji se usluga prehrane osigurava u dječjim vrtićima kojima je osnivač Grad Rijeka, važno je uvažiti značajne razlike među školama, kako u broju učenika, a shodno tome broju obroka koje je dnevno potrebno učenicima osigurati, tako i po pitanju zadovoljenosti osnovnih preduvjeta za pripremu i posluživanje obroka, u smislu infrastrukturnih i kadrovskih kapaciteta.

U ovome trenutku niti jedna škola nema adekvatne kapacitete za obavljati zadaće velike (jedne od centralnih) kuhinje koja bi obročima na dnevnoj bazi opskrbljivala sve ili dio riječkih škola. Organizacija prehrane po takvome modelu iziskuje osiguravanje dodatnih, adekvatno opremljenih, prostora u skladu s HACCP sustavom na barem sedam različitih lokacija na gradskom području s mogućnošću dostave hrane u zadanom, minimalnom roku. Potrebno je zaposliti odgovarajući broj kuhara/ica, kao i drugog potrebnog kadra, nabaviti određeni broj vozila za prijevoz hrane te sitni inventar i slično.

Ističem kako je Grad Rijeka, u suradnji s Nastavnim zavodom za javno zdravstvo PGŽ-a, izradio i školama dostavio jedinstveni jelovnik za cijelodnevnu nastavu i produženi boravak. Jedinstveni jelovnik sastoji se od dva jelovnika temeljena na sezonskim i lokalnim obilježjima

hrane, jedan za proljeće i ljeto, a drugi za jesen i zimu, koji uključuje i jelovnike za marenđe. Svaki od ovih jelovnika sastavljen je od četiri različita tipa koji se redom izmjenjuju svakog tjedna u mjesecu.

Svjestan sam činjenice kako je, između ostalog, u ovome trenutku na tržištu izazovno pronaći dobavljača koji je u mogućnosti poštivati preporučene standarde i isporučiti zdrave marenđe te da prostora za uvođenje novih i unaprjeđenje postojećih modusa uvijek ima. Upravo iz tog razloga trenutno analiziramo mogućnost uspostave za sve škole jedinstvenih i nutritivno vrijednih jelovnika čija bi se primjena osiguravala provođenjem objedinjenog postupka nabave i distribucije takvih obroka. Također, u iščekivanju smo objave nacionalnih javnih poziva kojima će se moći osigurati određena sredstva u svrhu osiguravanja prije svega infrastrukturnih preduvjeta kojima bi se mogao povišiti standard i kvaliteta obroka za našu djecu.

S poštovanjem,

