



REPUBLIKA HRVATSKA  
PRIMORSKO - GORANSKA ŽUPANIJA



GRAD RIJEKA  
Gradonačelnica

KLASA: 024-03/26-03/2  
URBROJ: 2170-1-02-00-26-4  
Rijeka, 23. veljače 2026.

Gradsko vijeće Grada Rijeke  
n/p predsjednika, gospodina  
Roberta Kurelića

**Predmet: HANA PALEKA – pitanje članice Gradskog vijeća Grada Rijeke**  
- dostava odgovora

Poštovani gospodine Kurelić,

članica Gradskog vijeća HANA PALEKA je, temeljem članka 67. stavka 1. Poslovnika Gradskog vijeća Grada Rijeke, pisanim putem postavila sljedeće pitanje:

*„Gradonačelnica je u siječnju 2026. godine objavila da je provedena evaluacija pilot-modela objedinjene javne nabave za marende u osnovnim školama te da se od tog modela odustaje i vraća se na model u kojem škole samostalno provode nabavu uz obvezu poštivanja standardiziranih jelovnika. S obzirom na to da su školske marende tema još od 2016. godine (<https://www.rijeka.hr/rijecke-osnovne-skole-uvode-se-zdravi-obroci/>), uz više pilot projekata i modela koji nisu doveli do cjelovite i stabilne reforme, molim sljedeće konkretne i brojčane podatke:*

- *Koliko osnovnih škola Grada Rijeke u ovom trenutku u ponudi marendi i dalje ima pekarske proizvode kao dominantan ili čest oblik obroka (molim navesti točan broj škola i udio u ukupnom broju škola)?*
- *Koliko škola ima potpuno opremljene kuhinje za pripremu toplih obroka na licu mjesta, koliko ih ima djelomično opremljene kuhinje, a koliko ih nema adekvatne uvjete za pripremu toplih obroka?*
- *Kakvo je trenutno stanje s kadrovima, koliko škola ima dovoljan broj kuhara i kuharica te pomoćnog osoblja prema važećim normativima?*
- *Je li prije donošenja odluke o povratku na model nabave na razini ustanova izrađena detaljna analiza organizacijskih i kadrovskih kapaciteta svake škole? Ako jest, molim dostaviti analizu ili sažetak s jasnim zaključcima. Ako nije, molim izričitu potvrdu da takva analiza nije izrađena.*
- *Na koji način Grad sustavno prati provedbu standardiziranih jelovnika: postoji li redoviti nadzor, prikupljaju li se strukturirani podaci o konzumaciji obroka, bacanju hrane i zadovoljstvu učenika?*
- *Postoji li plan stručne i organizacijske podrške školama, osobito većim školama s više odjela i složenijom organizacijom rada?*
- *Postoji li jasan plan i vremenski okvir za daljnju cjelovitu reformu sustava školskih marendi, s obzirom na to da je iz dosadašnjeg tijeka provedbe vidljivo kako su se promjene uvodile parcijalno i kroz pilot-modele, bez trajnog i stabilnog sustavnog rješenja?*
- *Koriste li se u provedbi sadašnjeg modela lokalne i sezonske namirnice te lokalni proizvođači i dobavljači? Molim konkretne podatke o udjelu lokalnih dobavljača u ukupnoj nabavi“.*

Već duže vrijeme Grad Rijeka radi na unapređenju modela prehrane u osnovnim školama čiji je osnivač, vodeći se činjenicom da je pravilna prehrana u djetinjstvu preduvjet pravilnog razvoja važna, ne samo za tjelesno, već i mentalno zdravlje. S tim ciljem, Grad je dao izraditi standardizirane, nutritivno uravnotežene jelovnike fokusirane na zdravu prehranu, prilagođene sezonskim namirnicama i usklađene s potrebama učenika, a sve u cilju uvođenja što kvalitetnijih školskih menuda. Takve jelovnike i pripadajuće normative namirnica izradili su stručnjaci iz Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije i Thalassoterapije Opatija u suradnji sa školama, a sve u skladu s Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama. Izrađeni u skladu sa suvremenim nutritivnim standardima, jelovnici nude tri sezonske varijante s različitim namirnicama iz kojih svaka pojedina škola može odabrati one koji najbolje odgovaraju ukusima njezinih učenika. Jelovnicima su napravljeni značajni iskoraci ka zdravijoj prehrani naših osnovnoškolara. Primjerice, bijeli je kruh zamijenjen zdravijim varijantama, točnije pecivom sa sjemenkama, graham pecivom, integralnim kruhom i sl. Na jelovnicima se, između ostalog, mogu pronaći pekarski proizvod, kao što su savijača sa sirom ili jabukom te integralni muffin s voćem, no nikako ne može biti govora o pekarskim proizvodima kao dominantnom obliku prehrane.

Što se kuhinja tiče, na temelju podataka kojima raspolaže Upravni odjel za odgoj i obrazovanje, kulturu, sport i mlade – Odsjek za odgoj, obrazovanje i mlade, niti jedna osnovna škola čiji je Grad Rijeke osnivač ne raspolaže kuhinjom koja u potpunosti udovoljava važećim normativima u pogledu veličine prostora, dok samo tri škole imaju djelomično adekvatne blagovaonice, koje bi bilo potrebno dodatno prilagoditi za provedbu cjelodnevne nastave. Četiri osnovne škole, od ukupno 25, same pripremaju tople obroke za svoje učenike, a to su: Osnovna škola Vežica, Osnovna škola Fran Franković, Osnovna škola Srdoči te Centar za autizam Rijeka.

Broj zaposlenih kuhara i pomoćnih kuhara po školama (na puno i na pola radnog vremena): OŠ-SE Belvedere 1, OŠ Brajda 2, OŠ Centar 1, OŠ-SE Dolac 2, OŠ Eugen Kumičić 2, OŠ Fran Franković 3, OŠ-SE Gelsi 2, OŠ Gornja Vežica 2, OŠ Ivana Zajca 1, OŠ Kantrida 2, OŠ Kozala 2, OŠ Nikola Tesla 3, OŠ Pećine 1, OŠ Pehlin 2, OŠ Podmurvice 2, OŠ-SE San Nicolo 2, OŠ Srdoči 4, OŠ Škurinje Rijeka 1, OŠ Trsat 1, OŠ Turnić 2, OŠ Vežica 3, OŠ Vladimir Gortan 2, OŠ Zamet 3, CZA 1, CZOO 1. Prema Državnom pedagoškom standardu osnovnoškolskog sustava odgoja i obrazovanja, broj izvršitelja na poslovima kuhara utvrđuje se na osnovi količine objeda ili mliječnih obroka koji se priređuju učenicima, s tim da minimalna količina po izvršitelju iznosi najmanje 70 objeda ili 270 mliječnih obroka dnevno. Za broj obroka koji je za 25 % veći, odnosno manji od prethodno utvrđenog broja, broj izvršitelja utvrđuje se u odgovarajućemu omjeru.

Tijekom „pilot godine“, odnosno prve godine u kojoj se provodio model objedinjene javne nabave za namirnice za školske menude svih naših 25 škola, provedena je evaluacija ovakvog modela prehrane, odnosno prikupljene su informacije od svih dionika ovog procesa. Svima našim školama poslan je Upitnik o zadovoljstvu škola o provedbi projekta objedinjene javne nabave za školske menude, dok su iskustva djece i roditelja prikupljana na sjednicama Vijeća roditelja svake pojedine škole.

Kao neke od glavnih izazova s kojima su se susretali u provedbi, škole su istaknule:

- nemogućnost javljanja malih dobavljača na javnu nabavu, što utječe na kvalitetu određenih namirnica te, posljedično, nezadovoljstvo učenika kvalitetom pojedinih proizvoda, kao i stvaranje viškova i bacanje namirnica,
- značajno veći povrat sredstava u državni proračun,
- nije moguće zauzeti jedinstveno stajalište, budući da pojedine škole imaju različite organizacijske i kadrovske specifičnosti, uvjetovane brojem učenika i zaposlenika, organizacijom prehrane te drugim relevantnim čimbenicima.

Iz rezultata spomenutog Upitnika također je proizašlo da 70 % naših škola smatra da je ovakav model nabave namirnica za školske menude rezultirao smanjenjem standarda prehrane. Zaključno, rezultati evaluacije pokazali su da čak 95 % škola priželjkuje i sugerira vraćanje na model nabave na razini ustanove, uz poštivanje jedinstvenih, obvezujućih jelovnika.

Na temelju prikupljenih informacija, uzimajući u obzir sve izazove koje je ovakav model donio, donesena je odluka da se, po isteku Okvirnih sporazuma i pojedinačnih ugovora javne nabave, od veljače 2026. godine ne nastavlja s istim, već se prelazi na model nabave na razini svake ustanove, uz poštivanje jedinstvenih, obvezujućih jelovnika, koje je propisao osnivač.

Model nabave na razini ustanove primjenjuje se od 1. veljače 2026. godine, stoga još nisu dostupni strukturirani podaci o njegovim učincima. Škole su obvezne na svojim mrežnim stranicama objavljivati tjedne jelovnike usklađene sa standardiziranim, nutritivno uravnoteženim jelovnicima koje je propisao osnivač, a Grad njihovu provedbu kontinuirano prati. Tijekom godine planira se provesti i formalna evaluacija ovog modela nabave namirnica za školske marende.

Grad Rijeka sustavno prati provedbu modela školske prehrane. Organizacijske mogućnosti škola u ovom pitanju znatno se razlikuju, ovisno o broju učenika, prostornim kapacitetima, postojećoj infrastrukturi i kadrovskim resursima, zbog čega je vrlo izazovno primijeniti jednoobrazan pristup. Tema školske prehrane ostaje od iznimne važnosti i u narednom razdoblju, a cilj je pronaći dugoročno održivo rješenje koje će uvažavati specifičnosti svake pojedine škole, a istodobno osigurati jedinstvene standarde kvalitete prehrane za sve učenike.

S ciljem pronalaska optimalnog i dugoročno održivog rješenja, tijekom tekuće godine provest će se detaljna analiza provedbe sadašnjeg modela, po uzoru na opsežnu evaluaciju provedenu tijekom prethodne godine u kojoj se primjenjivao model objedinjene javne nabave.

Jedan od razloga „napuštanja“ modela objedinjene javne nabave namirnica za školske marende jest upravo konzumacija lokalnih i sezonskih namirnica lokalnih proizvođača i dobavljača. Naime, dosta krut sustav funkcioniranja javne nabave uzrokovao je nemogućnost javljanja malih dobavljača, što je znatno utjecalo i na samu kvalitetu određenih namirnica. Vraćanjem na nabavu na razini svake ustanove učinjen je korak ka mogućnosti nabave sezonskih i svježih namirnica od lokalnih dobavljača i OPG-ova.

**S poštovanjem,**

**GRADONAČELNICA**

