



REPUBLIKA HRVATSKA
PRIMORSKO - GORANSKA ŽUPANIJA



GRAD RIJEKA
Gradonačelnica

KLASA: 024-03/26-03/2

URBROJ: 2170-1-02-00-26-8

Rijeka, 19. ožujka 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:

„Zahvaljujem na dostavljenom odgovoru na pitanje u veljači 2026. godine o brojčanim podacima vezano uz školske menude u riječkim osnovnim školama. Međutim, moram jasno istaknuti da na ključna pitanja koja su postavljena nije odgovoreno. Umjesto traženih konkretnih podataka, dostavljen je opširan opis ciljeva, namjera i općih okolnosti provedbe modela.

Vijećničko pitanje nije tražilo načelna obrazloženja niti ponavljanje normativnog okvira, već precizne i provjerljive pokazatelje. Takvi podaci u odgovoru izostaju, osobito u dijelu koji se odnosi na stvarnu provedbu jelovnika, odstupanja u praksi te kadrovsku i organizacijsku spremnost škola.

Navedeno je kako Grad Rijeka sustavno prati provedbu modela školske prehrane, stoga zbog potpunog i transparentnog informiranja ponovno postavljam pitanja u jasno preciziranom obliku:

- **Koliko osnovnih škola Grada Rijeke u ovom trenutku u ponudi menudi i dalje ima pekarske proizvode kao dominantan ili čest oblik obroka – više od 2 puta tjedno (molim navesti točan broj škola i udio u ukupnom broju škola)?**
Prethodno nije dostavljen traženi točan broj škola koje u praksi i dalje nude pekarske proizvode kao dominantan ili čest oblik obroka.
- **Koliko škola ima dovoljan broj kuhara i kuharica te pomoćnog osoblja prema važećim normativima?**
Dostavljen je popis broja kuhara, ali nije odgovoreno koliko škola ima dovoljan broj izvršitelja prema Državnom pedagoškom standardu, odnosno postoji li gdje manjak.
- **Je li izrađena detaljna analiza organizacijskih i kadrovskih kapaciteta svake škole vezano za organizaciju školske prehrane?**
- **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 od strane Grada za pitanja školske prehrane, osobito većim školama s više odjela i složenijom organizacijom rada?**
- **Postoji li jasan plan i vremenski okvir za daljnju cjelovitu reformu sustava školskih menudi, 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?“**

Prvenstveno moramo naglasiti da se promjene nisu uvodile, kako se navodi, „parcijalno“. Promjena je uvedena samo jednom, kroz prošlogodišnji model objedinjene javne nabave namirnica za školske marende svih 25 škola kojima je Grad Rijeka osnivač. Taj je model Grad uveo s jasnim ciljem zdravije prehrane i ujednačenih menundi u svim našim školama. Nažalost, pilot godina provedbe nije rezultirala željenim rezultatima, odnosno, donijela je brojne izazove i poteškoće. To se, prije svega, odnosi na prilično krut sustav objedinjene, velike javne nabave koji je onemogućio sudjelovanje „malim“, lokalnim proizvođačima. Posljedično, to je utjecalo na kvalitetu pojedinih namirnica, dovelo do nezadovoljstva učenika određenim proizvodima te rezultiralo stvaranjem viškova i bacanjem hrane.

Nadalje, početkom veljače ove godine nije uvedena „promjena“, već je model nabave vraćen na razinu ustanova. Time je sustav nabave učinjen fleksibilnijim, što bi trebalo pridonijeti većoj kvaliteti namirnica i mogućnosti uključivanja lokalnih proizvođača, a istodobno su zadržani svi pozitivni pomaci prošlogodišnjeg modela, tako da su zdravi jelovnici, koje su izradili stručnjaci Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije i Thalassoterapije Opatija, utvrđeni obvezujućima za sve škole.

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. Također je u planu da se obvezujući jelovnici, koji trenutačno obuhvaćaju školske marende, prošire i na školsku užinu.

Kao što je navedeno u prethodnom odgovoru, jelovnici i pripadajući normativi namirnica, koje su izradili stručnjaci Nastavnog zavoda za javno zdravstvo PGŽ-a i Thalassoterapije Opatija, ponudili su zdravije varijante pekarskih proizvoda. Tako je, primjerice, bijeli kruh zamijenjen pecivom sa sjemenkama, graham pecivom, integralnim kruhom, itd.

Mojim Zaključkom iz siječnja 2026. godine, kojim su predmetni jelovnici školskih menundi utvrđeni kao obvezujući, počevši od 1. veljače 2026. godine, školama je izrijekom propisana obveza pridržavanja istih.

Važno je pritom naglasiti da su samim jelovnicima pekarski proizvodi predviđeni više od dva puta tjedno. Naime, uz prethodno spomenute zdravije varijante kruha, u jelovnicima se mogu pronaći savijača sa sirom ili jabukom, integralni muffin s voćem te pašteta od tune u graham pecivu. Našim školama, stoga, nije niti propisana obveza sastavljanja tjednih menija prema kojoj bi se pekarski proizvodi morali konzumirati rjeđe od dva puta tjedno.

Podrazumijevaju li se pod pojmom pekarski proizvodi nutritivno kvalitetnije varijante peciva predviđene jelovnicima, tada sve naše škole u ponudi školskih menundi imaju pekarske proizvode više od dva puta tjedno, čime nisu u suprotnosti s obvezujućim jelovnicima, već postupaju u potpunosti u skladu s njima.

Prilikom svakog zapošljavanja, škole su dužne držati se odredbi Odluke Vlade Republike Hrvatske o zabrani novog zapošljavanja službenika i namještenika u javnim službama. Davanje suglasnosti na zapošljavanje potrebnog kadra u školama, pa tako i kuharskog, u nadležnosti je Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih. Od ukupno 25 osnovnih škola kojima je Grad Rijeka osnivač, njih 20 trenutačno ima odgovarajući broj kuharskog osoblja, odnosno potreban broj djelatnika za rad školske kuhinje, sukladno važećim normativima i odredbama Državnog pedagoškog standarda osnovnoškolskog sustava odgoja i obrazovanja. Preostalih pet škola

nadležnom je Ministarstvu uputilo zahtjev za zapošljavanje djelatnika na radnom mjestu kuhar/pomoćni kuhar, no još uvijek čekaju izdavanje potrebne suglasnosti.

Analiza organizacijskih i kadrovskih kapaciteta svake škole vezano za organizaciju školske prehrane, u nadležnosti je ravnatelja ustanova i nadležnog, Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih. Što se organizacijskih kapaciteta tiče, niti jedna osnovna škola čiji je Grad Rijeka osnivač ne raspolaže kuhinjom koja u potpunosti udovoljava važećim normativima u pogledu veličine prostora, dok samo tri škole imaju djelomično adekvatne blagovaonice.

Marende, užine i ručkovi naručuju se prema unaprijed dostavljenim podacima o broju prisutnih učenika. Količine se planiraju tako da odgovaraju stvarnim potrebama učenika. Ako manja količina hrane ostane nekonsumirana, ona se tijekom dana ponudi učenicima koji kasnije ogladne, tako da se ta hrana u pravilu potroši i ne dolazi do stvaranja otpada. Određeni viškovi nastaju uslijed dnevnih izostanaka učenika. Takvi se viškovi, ako to vrsta namirnice dozvoljava, pohranjuju u rashladnim uređajima za sljedeći dan. Ako se pak ne mogu pohraniti, uništavaju se drobilicom otpada, ili pak zbrinjavaju u odgovarajući spremnik za bio otpad.

Dodatno, neke od škola razvile su sustav zbrinjavanja koji se temelji na socijalnoj osjetljivosti i volonterskom angažmanu zaposlenika te se kod istih nekonsumirana hrana svakodnevno odvozi u ustanove vezane za socijalno najugroženije skupine, kao što su Socijalna samoposluga, Caritas, Kuća utočišta Družbe sestara milosrdnica i sl. Ovakvim djelovanjem umanjuje se nastajanje otpada, a viškovi hrane se usmjeravaju za potrebe socijalno ugroženih skupina u lokalnoj zajednici.

Što se pak tiče upita postoji li plan stručne i organizacijske podrške školama, osobito većim školama s više odjela i složenijom organizacijom rada, za istaknuti je kako su u tijeku sastanci Upravnog odjela za odgoj, obrazovanje, kulturu, sport i mlade, Upravnog odjela za gradsku imovinu, Upravnog odjela za gospodarstvo, razvoj, ekologiju i europske projekte i Upravnog odjela za urbanizam na temu školskih kuhinja i blagovaonica. Provedena je analiza postojećih kuhinja i blagovaonica osnovnih škola, vezana za poziv „Modernizacija ustanova za provedbu cjelodnevne škole u osnovnoškolskom obrazovanju“. Razmatra se smjer izgradnje, odnosno dogradnje kuhinja koje će omogućiti pripremu kuhanih obroka za sve škole, kao i moguće lokacije iste prema Generalnom urbanističkom planu grada.

S poštovanjem,

GRADONAČELNICA

