

На основу члана 14. став 2. и члана 22. став 2. Закона о јавном здрављу („Службени гласник Републике Србије“ број 15/16) и члана 39. тачка 48. Статута Града Новог Сада („Службени лист Града Новог Сада, број 11/19), Скупштина Града Новог Сада доноси

**О Д Л У К У**  
**О ПРОГРАМУ КОНТРОЛЕ НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ И**  
**ЗДРАВСТВЕНЕ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ И ЧИСТОЋЕ БРИСЕВА**  
**ПОВРШИНА И РУКУ ЗАПОСЛЕНИХ У ОБЈЕКТИМА У КОЈИМА ЈЕ**  
**ОРГАНИЗОВАНА ИСХРАНА СПЕЦИФИЧНИХ КАТЕГОРИЈА СТАНОВНИШТВА**  
**У ГРАДУ НОВОМ САДУ И ПРОЦЕНЕ РИЗИКА ПО ЗДРАВЉЕ ЗА 2022. ГОДИНУ**

**Члан 1.**

Овом одлуком утврђује се Програм контроле нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду и процене ризика по здравље за 2022. годину (у даљем тексту: Програм), који чини саставни део ове одлуке.

**Члан 2.**

Програм из члана 1. ове одлуке спроводи Институт за јавно здравље Војводине (у даљем тексту: Институт), као носилац активности у области јавног здравља и за територију Града Новог Сада.

**Члан 3.**

За реализацију Програма планирана су средства у буџету Града Новог Сада за 2022. годину, у оквиру раздела 14 - Градска управа за здравство, главе 14.01, функције 760 - Здравство: неklasификовано на другом месту, програма 1801 - Програм 12: Здравствена заштита, програмске активности 1801-0003 - ПА: Спровођење активности из области друштвене бриге за јавно здравље, на позицији буџета 388, економска класификација 424 - Специјализоване услуге, у износу од 6.185.799,76 динара.

**Члан 4.**

Средства из члана 3. ове одлуке Градска управа за здравство (у даљем тексту: Градска управа) ће преносити месечно за извршене услуге, на основу фактура које Институт достави Градској управи.

Захтев за пренос средстава на рачун Института припрема Градска управа, у складу са прописима.

Пренос средстава из члана 3. ове одлуке вршиће се до износа средстава планираних овом одлуком, а у складу са остварењем прихода буџета Града Новог Сада.

Уколико се приходи и примања у буџету Града Новог Сада не остварују у планираном износу, средства из члана 3. ове одлуке могу се умањити сразмерно оствареним приходима и примањима у буџету Града Новог Сада.

#### **Члан 5.**

Начин и рокови реализације, услови и начин преноса средстава из буџета Града Новог Сада за 2022. годину, као и друга права и обавезе у вези са реализацијом Програма, ближе се уређују уговором који Институт закључује са Градском управом.

#### **Члан 6.**

Надзор над спровођењем овог програма обавља Градска управа.

#### **Члан 7.**

Институт подноси Скупштини Града Новог Сада годишњи извештај о реализацији овог програма.

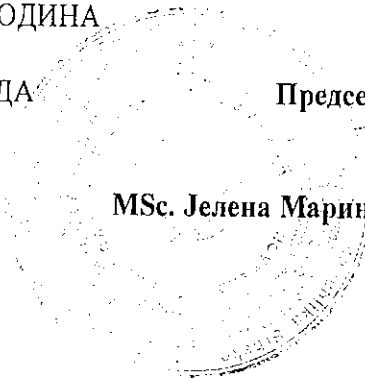
#### **Члан 8.**

Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном листу Града Новог Сада", а примењиваће се од 1. јануара 2022. године.

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
АУТОНОМНА ПОКРАЈИНА ВОЈВОДИНА  
ГРАД НОВИ САД  
СКУПШТИНА ГРАДА НОВОГ САДА  
Број: 51-65/2021-1  
23. децембар 2021. године  
НОВИ САД

Председница

**MSc. Јелена Маринковић Радомировић**



**ПРОГРАМ**  
**КОНТРОЛЕ НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ И ЗДРАВСТВЕНЕ БЕЗБЕДНОСТИ**  
**ХРАНЕ И ЧИСТОЋЕ БРИСЕВА ПОВРШИНА И РУКУ ЗАПОСЛЕНИХ У**  
**ОБЈЕКТИМА У КОЈИМА ЈЕ ОРГАНИЗОВАНА ИСХРАНА СПЕЦИФИЧНИХ**  
**КАТЕГОРИЈА СТАНОВНИШТВА У ГРАДУ НОВОМ САДУ И ПРОЦЕНЕ РИЗИКА**  
**ПО ЗДРАВЉЕ ЗА 2022. ГОДИНУ**

<p><b>Циљ Програма</b></p>	<p>Контрола нутритивне вредности оброка у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду и процене ризика по здравље има за циљ стално проверавање усклађености енергетске вредности и хранљивог састава целодневних оброка са физиолошким потребама деце и омладине у установама у којима постоји организована исхрана.</p> <p>Периодична провера здравствене безбедности хране и готових оброка и контрола чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва омогућава да се изврши процена ризика за настанак болести преносивих храном.</p> <p>Такође, циљ Програма је и да се, путем евалуације кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада, стекне увид у стање, процене могућности за унапређење организације исхране, утврде препреке и дају предлози мера за доносиоце одлука.</p>
<p><b>Место реализације Програма</b></p>	<p>Објекти Предшколске установе "Радосно детињство" Нови Сад.</p> <p>Објекти основних школа на територији Града Новог Сада.</p> <p>Објекти за смештај деце предшколског и школског узраста Школе за основно и средње образовање "Милан Петровић" у Новом Саду са домом ученика и објектима за дневни боравак деце и омладине ометене у развоју и деце и омладине са поремећајима у понашању.</p> <p>Објекти за припрему и расподелу хране кухиње за социјално угрожена лица.</p>
<p><b>Опис активности на реализацији Програма</b></p>	<p>Одређивање нутритивне вредности (хемијско-броматолошка анализа са одређивањем енергетске вредности, хранљивог састава и садржаја соли у оброку и израда лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлога мера у случају одступања од препорука за сваки анализирани узорак) у доручку, ужини и ручку. Одређивање нутритивне вредности обухвата одређивање протеина и масти са израчунавањем садржаја угљених хидрата и енергетске вредности оброка уз одређивање садржаја натријум-хлорида.</p>

	<p>Провера здравствене безбедности хране и то:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиолошких параметара безбедности хране (у једној јединици узорка - храна спремна за конзумирање која подржава/не подржава раст <i>Listeriae monocytogenes</i> или <i>Salmonellae spp</i>, у зависности од врсте хране, са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак)</li> <li>- микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране (у једној јединици узорка - храна спремна за конзумирање која подржава/не подржава раст <i>Listeriae monocytogenes</i> или <i>Salmonellae spp</i>, у зависности од врсте хране, и <i>Staphylococcus aureus</i> и <i>Enterobacteriaceae</i> са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак),</li> <li>- безбедности хране са високим садржајем хистидина (риба) у једној јединици узорка коју чини девет субјединица (одређивање хистидина са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак)</li> </ul>	
	<p>Провера чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва, као и провера спровођења (верификација) добре хигијенске праксе у овим објектима са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак.</p>	
	<p>Евалуација кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада, која подразумева припрему анкетног упитника и протокола истраживања, као и теренско испитивање у 17 од 34 основне школе на територији Града Новог Сада, са израдом извештаја.</p>	
	<p>Израда месечних извештаја и тромесечних, шестомесечног и коначног извештаја са проценом ризика по здравље.</p>	
<p><b>План реализације активности и средства за реализацију</b></p>	<p><b>врста услуге</b></p>	<p><b>износ</b></p>
	<p>А. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад</p>	<p>3.639.156,00</p>

Програма	1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 444 узорка оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 74 објекта, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година)	1.059.976,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 178 објекта за припрему и расподелу хране <ul style="list-style-type: none"> <li>- 24 узорка у централној кухињи (по два узорка месечно)</li> <li>- 148 узорака у објектима за расподелу хране (по један узорак у 74 објекта једном до два пута годишње)</li> <li>- 6 узорака са високим садржајем хистидина (риба) у централној кухињи (по један узорак шест пута годишње)</li> </ul>	1.051.476,00
	3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном <ul style="list-style-type: none"> <li>- 96 узорака брисева у централној кухињи (по осам узорака месечно)</li> <li>- 592 узорка брисева у објектима за расподелу хране (по четири узорка у 74 објекта, једном до два пута годишње)</li> </ul>	1.527.704,00
	Б. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима за припрему и расподелу оброка за организовану исхрану ученика у основним школама на територији Града Новог Сада	1.456.866,00
	1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 204 узорка оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 34 школе, једном до два пута годишње)	487.016,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 68 узорака оброка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 34 школе, једном до два пута годишње)	365.874,00

	3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 272 узорка бриса у кухињама за припрему и расподелу obroka (по четири узорка у 34 школе, једном до два пута годишње)	603.976,00
	<p>В. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у објектима за смештај деце предшколског узраста Школа за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика</li> <li>- у објектима за смештај деце школског узраста Школа за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика</li> <li>- у дневном боравку деце и омладине ометене у развоју и централној кухињи Школе за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика</li> <li>- у дневном боравку за децу и омладину са поремећајима у понашању при Центру за социјални рад Града Новог Сада</li> <li>- у дневном боравку за децу и омладину са сметњама у развоју Дома "Ветерник"</li> </ul>	321.367,50
	1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 45 узорка obroka (по три узорка доручка, ужине и ручка у пет објеката, три пута годишње)	107.430,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 15 узорка obroka (по један узорак у пет објеката три пута годишње)	80.707,50
	3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 60 узорка бриса (по четири узорка у пет објеката три пута годишње)	133.230,00

	Г. Контрола здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима за припрему и расподелу хране кухиње за социјално угрожена лица	290.091,00
	1. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 18 узорка хране (по један узорак у три објекта, шест пута годишње)	96.849,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 12 узорка намирница из састава "ланч" пакета (по један узорак три пута годишње)	33.366,00
	3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 72 узорка бриса (по четири узорка у три објекта, шест пута годишње)	159.876,00
	Д. Евалуација кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада	478.319,26
	1. Израда анкетног упитника	72.311,60
	2. Израда протокола анкетног истраживања	28.924,64
	3. Теренско испитивање	285.464,00
	4. Контрола, унос, обрада и статистичка анализа података	49.619,52
	5. Израда извештаја о капацитетима кухиња основних школа	41.999,50
	Ђ. Израда извештаја о обављеним испитивањима - 12 месечних извештаја, - три тромесечна извештаја са проценом ризика по здравље, - један шестомесечни извештај са проценом ризика по здравље, - један годишњи извештај са проценом ризика по здравље	0,00
	УКУПНО (А + Б + В + Г + Д + Ђ)	6.185.799,76

<p><b>Време и поступак реализације Програма</b></p>	<p>Узимање узорака вршиће се континуирано током 12 месеци.</p> <p>Извештавање о извршењу програмских активности са анализом резултата спроведене контроле, са проценом ризика по здравље и са предлогом мера, вршиће се месечно и периодично (тримесечно, шестомесечно и годишње).</p> <p>Припрема за анкетно истраживање обавиће се у прва два месеца реализације Програма и подразумева преглед и превод стручне литературе за избор индикатора, израду упитника о кадровским, инфраструктурним и организационим капацитетима кухиња и састављање протокола анкетног истраживања;</p> <p>Теренско испитивање 2-3 кухиње основних школа реализоваће се сваког месеца;</p> <p>Контрола, унос, обрада и статистичка анализа добијених података о кадровским, инфраструктурним и организационим капацитетима кухиња основних школа на територији Града Новог Сада вршиће се континуирано, а израда извештаја доставиће се уз коначни извештај о реализацији Програма.</p>
<p><b>Очекивани резултати реализације Програма</b></p>	<p>Утврђивање усклађености енергетске вредности у оброцима у објектима у којима је организована исхрана деце и омладине са постојећом законском основом и са актуелним међународним препорукама.</p> <p>Утврђивање усклађености хигијене хране са одредбама Закона о безбедности хране, Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета, Правилника о условима хигијене хране и Водича за примену микробиолошких критеријума за храну.</p> <p>Утврђивање чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду, као и санитарно-хигијенско стање у наведеним објектима.</p> <p>Предлагање мера доносиоцима одлука за унапређење организације исхране.</p> <p>Процена ризика за настанак болести преносивих храном.</p>
<p><b>Особље ангажовано на реализацији Програма</b></p>	<p>Два лекара специјалисте хигијене.</p> <p>Два лекара специјалисте микробиологије са паразитологијом.</p> <p>Један лекар специјалиста епидемиолог.</p> <p>Један специјалиста санитарне хемије или специјалиста токсиколошке хемије.</p> <p>Један дипл. хемичар или дипл. инж. технологије.</p>



	<p>Два техничара (узоркивачи).</p> <p>Три хемијска техничара.</p> <p>Три здравствена или лабораторијска техничара.</p> <p>Један информатичар.</p>
<p><b>Законска и стручна основа за реализацију Програма</b></p>	<p>Закон о здравственој заштити ("Службени гласник РС", број 25/19)</p> <p>Закон о јавном здрављу ("Службени гласник РС", број 15/16)</p> <p>Закон о заштити становништва од заразних болести ("Службени гласник РС", бр. 15/16, 68/20 и 136/20)</p> <p>Закон о безбедности хране ("Службени гласник РС", бр. 41/09 и 17/19)</p> <p>Закон о санитарном надзору ("Службени гласник РС", број 125/04)</p> <p>Уредба о програму здравствене заштите становништва од заразних болести ("Службени гласник РС", број 22/16)</p> <p>Уредба о Националном програму за унапређење развоја у раном детињству ("Службени гласник РС", број 22/16)</p> <p>Уредба о Националном програму здравствене заштите жена, деце и омладине ("Службени гласник РС", број 28/09)</p> <p>Уредба о Националном програму за превенцију гојазности код деце и одраслих ("Службени гласник РС", број 9/18)</p> <p>Стратегија јавног здравља у Републици Србији 2018-2026. године ("Службени гласник РС", број 61/18)</p> <p>Стратегија за превенцију и контролу хроничних незаразних болести ("Службени гласник РС", број 22/09)</p> <p>Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Службени гласник РС", бр. 72/10 и 62/18)</p> <p>Правилник о ближим условима и начину остваривања исхране деце у предшколској установи ("Службени гласник РС", број 39/18)</p> <p>Правилник о ближим условима за организовање, остваривање и праћење исхране ученика у основној школи ("Службени гласник РС", број 68/18)</p> <p>Организација за храну и пољопривреду/Светска здравствена организација: Препоруке за исхрану становништва (<i>WHO: Food Based Dietary Guidelines, Techn. Rep. Ser. No 889, 1998</i>)</p> <p>Организација за храну и пољопривреду/Светска здравствена организација/ Универзитет Уједињених нација (ОХП/СЗО/УУН): Енергетске потребе (<i>Human energy requirements, Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation, Rome, 2001, FAO 2004</i>)</p>

	<p><i>Scientific Advisory Committee on Nutrition: Salt and health. Food Standards Agency, Department of health, Her Majesty Sanitary Office, UK 2003</i></p> <p><i>WHO: WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012, WHO, 2008</i></p> <p>Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде, Београд, јун 2011.)</p> <p>Стручно упутство о организовању, остваривању и праћењу исхране ученика у основној школи - смернице и препоруке, Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Сектор за предшколско и основно образовање и васпитање, фебруар 2018</p> <p>Препоруке Катедре за хигијену Медицинског факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду (Миросављевић М: Принципи планирања исхране. у: Новаковић Б, Миросављевић М: Хигијена исхране. Едиција уџбеници бр. 47, Медицински факултет Нови Сад, 2002; 257-284, друго издање 2005</p>
--	--