

На основу члана 39. тачка 48. Статута Града Новог Сада („Службени лист Града Новог Сада, број 11/19), а у вези са чланом 14. став 2. и чланом 22. став 2. Закона о јавном здрављу („Службени гласник Републике Србије“ број 15/16) Скупштина Града Новог Сада на VII седници одржаној 18. марта 2025. године, 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 2025. 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 2025. 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 2025. 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 371, економска класификација 424 - Специјализоване услуге, у износу од 8.513.731,52 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 2025. 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.**

У Програм су уграђене активности чији је начин финансирања утврђен Решењем о начину финансирања 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 у периоду привременог финансирања Града Новог Сада од 1. јануара до 31. марта 2025. године („Службени лист Града Новог Сада, број 5/25), а које се реализују у складу са овом одлуком.

#### **Члан 9.**

Даном ступања на снагу ове одлуке престаје да важи Решење о начину финансирања 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 у периоду привременог финансирања Града Новог Сада од 1. јануара до 31. марта 2025. године („Службени лист Града Новог Сада, број 5/25).

**Члан 10.**

Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у "Службеном листу Града Новог Сада".

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
АУТОНОМНА ПОКРАЈИНА ВОЈВОДИНА  
ГРАД НОВИ САД  
СКУПШТИНА ГРАДА НОВОГ САДА  
Број: 51-18/2025-1  
18. март 2025. године  
НОВИ САД



**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 2025. 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 подизање капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада кроз израду „Стандарда исхране“ (II део), стратешког документа који ће допринети креирању и практичној реализацији политике здраве исхране у основним школама на територији Града Новог Сада.</p>
<p><b>Место реализације Програма</b></p>	<p>Објекти Предшколске установе "Радосно детињство" Нови Сад.  Објекти основних школа на територији Града Новог Сада.  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.  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> </ul>

	<p>- 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)</p>										
	<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>Подизање капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада кроз израду другог дела стратешког документа „Стандарди исхране“.</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 Програма</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="435 741 1189 808">врста услуге</th> <th data-bbox="1189 741 1369 808">износ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="435 808 1189 976"> <p>A. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад</p> </td> <td data-bbox="1189 808 1369 976"> <p>5.138.880,00</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="435 976 1189 1290"> <p>1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа            -462 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у 77 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година)            -6 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године)</p> </td> <td data-bbox="1189 976 1369 1290"> <p>1.341.600,00</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="435 1290 1189 1727"> <p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране у објектима за припрему и расподелу хране            -24 узорка у централној кухињи (по два узорка месечно)            -154 узорка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 77 објеката једном до два пута годишње)            -2 узорка годишње намењена за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године дана            -6 узорка са високим садржајем хистидина (риба) у централној кухињи (по један узорак шест пута годишње)</p> </td> <td data-bbox="1189 1290 1369 1727"> <p>1.374.480,00</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="435 1727 1189 2056"> <p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном            -96 узорка брисева у централној кухињи (по осам узорка месечно)            -616 узорка брисева у објектима за расподелу хране (по четири узорка у 77 објекта, једном до два пута годишње)</p> </td> <td data-bbox="1189 1727 1369 2056"> <p>2.422.800,00</p> </td> </tr> </tbody> </table>	врста услуге	износ	<p>A. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад</p>	<p>5.138.880,00</p>	<p>1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа            -462 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у 77 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година)            -6 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године)</p>	<p>1.341.600,00</p>	<p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране у објектима за припрему и расподелу хране            -24 узорка у централној кухињи (по два узорка месечно)            -154 узорка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 77 објеката једном до два пута годишње)            -2 узорка годишње намењена за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године дана            -6 узорка са високим садржајем хистидина (риба) у централној кухињи (по један узорак шест пута годишње)</p>	<p>1.374.480,00</p>	<p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном            -96 узорка брисева у централној кухињи (по осам узорка месечно)            -616 узорка брисева у објектима за расподелу хране (по четири узорка у 77 објекта, једном до два пута годишње)</p>	<p>2.422.800,00</p>
врста услуге	износ										
<p>A. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад</p>	<p>5.138.880,00</p>										
<p>1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа            -462 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у 77 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година)            -6 узорка obroka (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године)</p>	<p>1.341.600,00</p>										
<p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране у објектима за припрему и расподелу хране            -24 узорка у централној кухињи (по два узорка месечно)            -154 узорка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 77 објеката једном до два пута годишње)            -2 узорка годишње намењена за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године дана            -6 узорка са високим садржајем хистидина (риба) у централној кухињи (по један узорак шест пута годишње)</p>	<p>1.374.480,00</p>										
<p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном            -96 узорка брисева у централној кухињи (по осам узорка месечно)            -616 узорка брисева у објектима за расподелу хране (по четири узорка у 77 објекта, једном до два пута годишње)</p>	<p>2.422.800,00</p>										

	-8 узорака брисева у објекту за расподелу хране намењеном за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године (два пута по четири узорка)	
	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	1.961.120,00
	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)	584.800,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 68 узорка оброка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 34 школе, једном до два пута годишње)	461.040,00
	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 оброка (по четири узорка у 34 школе, једном до два пута годишње)	915.280,00
	В. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених: <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>	432.600,00
	1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 45 узорка оброка (по три узорка доручка, ужине и ручка у пет објеката, три пута годишње)	129.000,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 15 узорка оброка (по један узорак у пет објеката три пута годишње)	101.700,00
	3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке	201.900,00

	прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 60 узорка бриса (по четири узорка у пет објеката три пута годишње)	
	Г. Контрола здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима за припрему и расподелу хране кухиње за социјално угрожена лица	407.280,00
	1. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 18 узорака хране (по један узорак у три објекта, шест пута годишње)	122.040,00
	2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 12 узорака намирница из састава "ланч" пакета (по два узорка, у једном објекту, сваки други месец)	42.960,00
	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)	242.280,00
	Д. Подизање капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада	573.851,52
	1. Израда „Стандарда исхране“ (II део)	573.851,52
	Ђ. Израда извештаја о обављеним испитивањима <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 месечних извештаја,</li> <li>- три тромесечна извештаја са проценом ризика по здравље,</li> <li>- један шестомесечни извештај са проценом ризика по здравље,</li> <li>- један годишњи извештај са проценом ризика по здравље</li> </ul>	0,00
	<b>УКУПНО (А + Б + В + Г + Д + Ђ)</b>	<b>8.513.731,52</b>
<b>Време и поступак реализације Програма</b>	<p>Узимање узорка 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 (тромесечно, шестомесечно и годишње).</p> <p>Рецензија, дизајн и припрема електронског издања стратешког документа „Стандарди исхране“, вршиће се сваког месеца.</p>	
<b>Очекивани резултати реализације Програма</b>	<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 и микробиолошким критеријумима за храну, Правилника о условима хигијене хране и Водича за примену микробиолошких критеријума за храну.</p>	

	<p>Утврђивање чистоће бресева 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>Процена ризика за настанак болести преносивих храном.</p> <p>Израда електронског издања стратешког документа „Стандарди исхране“ и дистрибуција свим основним школама.</p>
<p><b>Особље ангажовано на реализацији Програма</b></p>	<p>Три 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>Један виши санитарно-еколошки инжењер.</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 и 92/23 - аутентично тумачење)</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 и микробиолошким критеријумима за храну ("Службени гласник РС", број 30/24)</p> <p>Правилник о условима хигијене хране ("Службени гласник РС", број 73/10)</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> <p><i>WHO: Implementing school food and nutrition policies: a review of contextual factors. Geneva: World Health Organization; 2021.</i> <a href="https://www.who.int/publications/i/item/9789240035072">https://www.who.int/publications/i/item/9789240035072</a></p>
--	--