



**Republika e Kosovës**  
**Republika Kosova-Republic of Kosovo**  
*Qeveria - Vlada – Government*

**Ministria e Drejtësisë –Ministarstvo Pravde –Ministry of Justice**

---

**UDHËZIM ADMINISTRATIV MD-NR.13/2014**  
**PER USHQIMIN E PERSONAVE TË DËNUAR<sup>1</sup>**

**ADMINISTRATIVE INSTRUCTION MoJ-NO.13/2014**  
**ON THE FOOD OF CONVICTED PERSONS<sup>2</sup>**

**ADMINISTRATIVNO UPUTSTVO MP-BR.13/2014**  
**ZA ISHRANU OSUDJENIH LICA<sup>3</sup>**

---

<sup>1</sup> Udhëzim Administrativ MD-Nr.13/2014 per ushqimin e personave të dënuar, është nënshkruar nga Zëvendëskryeministri dhe Ministri i Drejtësisë, më datë 31.10.2014.

<sup>2</sup> Administrative Instruction MoJ-No.13/2014 on the food of convicted persons, signed by the Deputy Prime Minister and Minister of Justice, date 31.10.2014.

<sup>3</sup> Administrativno Uputstvo MP-Br.13/2014 za ishranu osudjenih lica, je potpisano od strane Zamenik Premijera i Ministar Ministarstva Pravde, datum 31.10.2014.

<p><b>Ministri i Ministrisë së Drejtësisë,</b></p> <p>Në mbështetje të nenit 39 paragrafi 4 të Ligji Nr.04/L-149 për Ekzekutimin e Sanksioneve Penale (GZ Nr.31, me datë 28.08.2013), duke u bazuar në nenin 8 nënparagrafin 1.4 të Rregullores Nr. 02/2011 për fushat e përgjegjësisë administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe Ministrive si dhe nenin 38 paragrafin 6 të Rregullores së Punës së Qeverisë Nr. 09/2011 (GZ Nr.15, 12.09.2011),</p> <p>Nxjerrë:</p> <p style="text-align: center;"><b>UDHËZIM ADMINISTRATIV MD-NR.13/2014 PËR USHQIMIN E PERSONAVE TË DËNUAR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 1 Qëllimi</b></p> <p>Me këtë Udhëzim Administrativ rregullohet mënyra e realizimit të së drejtës në ushqim të personave të dënuar, gjatë kohës së mbajtjes së dënimit në Institucionet Korrektuese (në tekstin e mëtejme: IK).</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 2 E drejta në ushqim</b></p> <p>1. Të dënuarit në IK kanë të drejtë në ushqim në pajtim me nenin 39 të Ligjit për</p>	<p><b>Minister of Justice,</b></p> <p>Pursuant to Article 39, paragraph 4 of Law Nr.04/L-149 for Execution of Penal Sanctions (OG No. 31, dated 28.08.2013), based on Article 8 of subparagraph 1.4 of Regulation no. 02/2011 on the areas of administrative responsibility of the Office of the Prime Minister and Ministers and Article 38 paragraph 6 of the Rules of Procedure of the Government no. 09/2011 (OG No. 15, 12.09.2011),</p> <p>Issues:</p> <p style="text-align: center;"><b>ADMINISTRATIVE INSTRUCTION MoJ-NO.13/2014 ON THE FOOD OF CONVICTED PERSONS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 1 Purpose</b></p> <p>This Administrative Instruction regulates the right of the convicted persons on food, while serving the sentence in Correctional Institutions (hereinafter: CI).</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 2 The right on food</b></p> <p>1. The convicted persons in CI have the right to food in accordance with Article 39</p>	<p><b>Ministar Ministarstvo Pravde,</b></p> <p>Na osnovu clana 39 stav 4 Zakona Br.04/L-149 za Sprovođenje Krivičnih Sankcija (SL Br.31, dana 28.08.2013), na osnovu clana 8 podstavka 1.4 Uredbe Br. 02/2011 za oblasti administrativne odgovornosti Ureda Premijera i Ministarstva kao i clana 38 stav 6 Uredbe rada Vlade Br. 09/2011 (GZ Nr.15, 12.09.2011),</p> <p>Donosi ovo:</p> <p style="text-align: center;"><b>ADMINISTRATIVNO UPUTSTVO MP-BR.13/2014 ZA ISHRANU OSUDJENIH LICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 1 Svrha</b></p> <p>Ovim Administrativnim Uputstvom se regulise nacina realizovanja prava na ishranu osudjenih lica, tokom održavanja kazne u Korektivnim Institucijama (u daljem tekstu: KI).</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 2 Pravo na hranu</b></p> <p>1. Osudjenici u KI imaju pravo na hranu u skladu sa clanom 39 Zakona o Sprovođenju</p>
---	--	---

<p>Ekzekutimin e Sanksioneve Penale (në tekstin e mëtejshëm: LESP).</p> <p>2. Shujta ditore e ushqimit e cila u servohet të dënuarve përgatitet sipas sasisë, cilësisë, llojllojshmërisë dhe vlerës së kalorive të përcaktuara sipas Shtojcës 1 të këtij Udhëzimi Administrativ.</p> <p>3. Të dënuarit i sigurohet në vazhdimësi ujë i pastër dhe i pijshëm.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 3</b> <b>Ushqimi i të dënuarve të transferuar</b></p> <p>Të dënuarit gjatë kohës së transferimit prej një institucioni në institucionin tjetër, nga IK në gjykatë apo në vendin e punës, i sigurohet ushqim nga IK në të cilin është duke e vuajtur dënimin.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 4</b> <b>Menyja e ushqimit</b></p> <p>1. Menyja e ushqimit përgatitet për një kohëzgjatje prej një muaji. Në përgatitjen e menysë së ushqimit marrin pjesë: shefi i kuzhinës, kuzhinieri dhe eksperti tjetër i ushqimit.</p> <p>2. Menyja e ushqimit aprovohet nga Drejtori i IK.</p> <p>3. Brenda një jave nuk mund të servohet një lloj i ushqimit më shumë se dy herë.</p>	<p>of the Law on Execution of Penal Sanctions (hereinafter: LEPS).</p> <p>2. Daily meal which is served to the convicted persons is prepared by quantity, quality, diversity and value of calories defined in Appendix 1 of this Administrative Instruction</p> <p>3. Prisoners should be provided continuously with clean drinking water.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 3</b> <b>Food for transferred prisoners</b></p> <p>The convicted person during the transfer from one institution to another institution, from CI in court or in the workplace, is provided with the food by the CI in which is serving the sentence.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 4</b> <b>Food Menu</b></p> <p>1. The Food Menu is prepared for a period of one month. To prepare the food menu participate: chief cook, cook and other food expert.</p> <p>2. The food menu is approved by the Director of CI.</p> <p>3. The same food can not be served more than two times within the week.</p>	<p>Krivicnih Sankcija (u daljem tekstu: ZSKS).</p> <p>2. Dnevni obrok hrane koje treba da se servira osudjeniciuma se priprema prema kolicini, kvalitetu, raznovrsnosti i vrednosti kalorija utvrdjenih u Prilog 1 na ovoj Administrativni Upustvu.</p> <p>3. Osudjeniku se stalno osigura cista pijaća voda.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 3</b> <b>Hrana za transferisane osudjenike</b></p> <p>Osudjenici tokom vremena njihovih transfera iz jedne institucije u drugu instituciju, iz KI u sud ili radno mesto, osigura mu se hrana od strane KI u koju osudjenik izdrzava kaznu.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 4</b> <b>Meni ishrane (jelovnik)</b></p> <p>1. Meni ishrane se priprema u trajanju od jednog meseca. U pripremanju menija hrane ucestvuju: sef kuhinje, kuvar i strucnjak za hranu.</p> <p>2. Meni iza hranu se odobrava od strane Direktora KI.</p> <p>3. U toku jedne nedleje ne moze se servirati vise od dva puta ista vrsta jela.</p>
---	---	---

<p>4. Mënyrën dhe orarin e servimit të ushqimit e rregullon vetë IK.</p> <p>5. Të dënuarve të cilët kryejnë punë të rënda, personave të sëmurë, femrave shtatzëna ose atyre me fëmijë u sigurohet ushqim i rekomanduar nga mjeku dhe për kategoritë e të dënuarve me nevoja të veçanta për secilin u sigurohen dieta të veçanta të specifikuar në tabelën e ushqimit.</p> <p>6. IK kujdeset që ushqimi i cili u jepet të dënuarve duhet t'i përshtatet moshës, natyrës së punës, stinës e kushteve klimatike dhe aq sa është e mundur kërkesave të tij fetare dhe kulturore.</p>	<p>4. The manner and the time of serving the food is regulated by CI.</p> <p>5. Prisoners who perform heavy work, sick people, pregnant women or those with children shall be provided with recommended food by the doctor and for the category of prisoners with special needs for each one specific diets specified in the table of food.</p> <p>6. The institution takes care that the food which is provided to the prisoners should be adaptable to their age, nature of work, seasonal and climatic conditions and as far as possible on his or her religious and cultural request.</p>	<p>4. Nacin i raspored serviranja hrane regulise sama KI.</p> <p>5. Zatvorenicima koji obavljaju teske poslove, bolesnim licima, zenama trudnicama ili sa decom osigura se im preporucena hrana od strane lekara i za ketgorije zatvorenika sa posebnim potrebama za svakog posebna dijetalna hrana kako je speicifikovano u tabeli za ishranu.</p> <p>6. Institucije se brine da hrana koje se servira zatvorenicima treba da se prilogodi prema njihovoj starosti, prirodni rada, sezoni i klimatskim uslovima i onoliko koliko je to moguće njihovim verskim i kulturnim zahtevima.</p>
<p><b>Neni 5</b> <b>Libri i kontrollit</b></p>	<p><b>Article 5</b> <b>Control Book</b></p>	<p><b>Član 5</b> <b>Knjiga kontrole</b></p>
<p>1. IK mbanë librin e kontrollit të ushqimit në të cilin shënohen konstatimet mbi kontrollin e ushqimit.</p> <p>2. Drejtori i IK e kontrollon librin përkatës të kontrollit së paku një herë në javë dhe në rast se vëren parregullësi eventuale ndërmerr masa për evitimin e tyre.</p> <p>3. Nëse shefi i kuzhinës, mjeku apo personi tjetër i autorizuar me rastin e kontrollit të ushqimit konstaton se ushqimi nuk është për konsumim, menjëherë e</p>	<p>1. CI keeps the food control book in which are recorded the findings on food control.</p> <p>2. CI Director controls the book at least once a week and if it finds eventual irregularities take measures to avoid them.</p> <p>3. If the chief cook, doctor or other authorized person at the examination finds that food is not for consumption immediately notifies the Director of CI,</p>	<p>1. KI održava knjigu kontrole hrane u koju se beleze svi nalazi oko kontrole hrane.</p> <p>2. Direktor KI kontrolise relevantnu knjigu kontrole najmanje jednom nedeljno i u slucaju da primecuje eventualne neregularnosti preduzme mere za njihovo odstranjivanje.</p> <p>3. Ako sef kuhinje, lekar ili drugo ovlascono lice prilikom kontrole hrane konstatuje da hrana nije za konzumiranje, odmah obavestava Direktora KI, koji u slucaju da</p>

<p>njofton Drejtorin e IK, i cili në rast se vëren parregullsi e ndalon shpërndarjen e ushqimit, e regjistron këtë në librin përkatës të kontrollit dhe të dënuarve u siguron shujtën me ushqim të thatë për atë ditë.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 6</b> <b>Ruajtja e mostrave të ushqimit</b></p> <p>1. Për t'u siguruar se shujta është cilësore, është e domosdoshme ruajtja e mostrave të çdo shujte të ushqimit para shpërndarjes.</p> <p>2. Mostrat e ushqimit duhet të ruhen në gota sterile në frigorifer në vende të dukshme në afat prej shtatëdhjetedy (72) orësh nga moment i marrjes së mostrës. Pas kalimit të këtij afati mostrat mund të hudhen.</p>	<p>which if it finds irregularities prohibits the distribution of food registers this in the respective book and provides inmates with dry food for the day.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 6</b> <b>Preserving food samples</b></p> <p>1. To ensure that the meals is qualitative, it is necessary to preserve the samples of each food meal before distribution.</p> <p>2. Food samples should be stored in the refrigerator in sterile cups in visible places seventy two (72) hours from the moment of taking the sample . After this time samples can be removed.</p>	<p>primecuje neregularnosti zaustavlja podelu hrane, ovo registruje u relevantnu knjigu kontrole i osudjenicima osigura suvi obrok za taj dan.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 6</b> <b>Cuvanje uzoraka hrane</b></p> <p>1. Da bi se osiguralo da obrak bude kvalitetan, neophodno je cuvanje uzoraka svakog obroka pre serviranja hrane.</p> <p>2. Uzorci hrane treba da se cuvaju u sterilnim casam u frizideru u vidljivim mestima sa rokom do sedamdesetidva (72) sata od trenutka uzumanja uzorka. Nakon isteka ovog roka uzorci sa bace.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 7</b> <b>Obligimet e IK lidhur me pranimin e produkteve ushqimore</b></p> <p>1. IK pranon produktet ushqimore nga furnizuesi sipas kontratës për furnizim.</p> <p>2. Shefi i kuzhinës, kuzhinieri apo personi tjetër i autorizuari, bën shikimin dhe kontrollimin e produkteve ushqimore për të verifikuar se a janë në pajtim me kërkesat teknike dhe cilësore të produkteve ushqimore që pranohen.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 7</b> <b>CI obligations regarding the food products acceptance</b></p> <p>1. CI receives food products from the supplier under the contract for supply.</p> <p>2. Chief cook or other authorized person, view and controls the food products to verify that are in compliance with and technical requirements and quality of the food products that are received.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 7</b> <b>Obaveze KI u vezi prijema prehrambenih artikala</b></p> <p>1. IK prima prehrambene proizvode od strane snabdevaca prema ugovoru za snabdevanje.</p> <p>2. Sef kuhinje, kuvar ili drugo ovalsceno lice, vrsi pregled i kontrolisanje prehrambenih proizvoda da bi se overio da li su u skladu sa tehnickim zehtvima i kavlitetni ti prehrambeni proizvodi koji se prime.</p>

<p>3. Kontrollohen fletë dërgesat e produkteve ushqimore.</p> <p>4. Bëhet matja e produkteve ushqimore.</p> <p>5. Hapet formulari për evidentimin e produkteve ushqimore të pranuar.</p> <p>6. Produktet ruhen me kujdes të veçantë dhe renditen sipas radhës në depo.</p> <p>7. Produktet për të cilat kërkohen kushte të veçanta për ruajtje, vendosen në frigorifer përkatës.</p>	<p>3. Food delivery sheets are controlled.</p> <p>4. The Food is measured.</p> <p>5. It is opened the form for registration of food products (items) received.</p> <p>6. Products are preserved with special care and classified in the warehouse.</p> <p>7. Products for which are required special conditions for storage, are placed in appropriate refrigerator.</p>	<p>3. Kontrollisu se dostavnice prehrambenih proizvoda.</p> <p>4. Vrsi se merenje prehrambenih proizvoda.</p> <p>5. Otvara se formular za evidentiranje primeljenih prehrambenih proizvoda.</p> <p>6. Proizvodi se pazljivo cuvaju i sloze se prema redosledu u magacinu.</p> <p>7. Proizvodi za koje se zahtevaju posebni uslovi, stavljau se u frizider.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 8 Dezinfektimi</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 8 Disinfection</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 8 Dezinfekcija</b></p>
<p>1. Dezinfektimi i lokaleve për ruajtjen, përgatitjen dhe servimin e ushqimit bëhet në pajtim me ligjin.</p> <p>2. Dezinfektimi i lokaleve të përcaktuara në paragrafin 1 të këtij neni përfshin dezinfektimin e brendshëm dhe të jashtëm.</p> <p>3. Dezinfektimi i brendshëm përfshin dezinfektimin e kuzhinave dhe sallave të servimit të ushqimit pas çdo veprimit të ndërmarr në këto hapësira, dezinfektimin në çdo mbrëmje pas përfundimit të punëve dhe çdo fund jave.</p> <p>4. Personeli mjekësor mbikëqyrë</p>	<p>1. Disinfection of premises for storage, preparation and serving of food is done in accordance with the law.</p> <p>2. Disinfection of premises specified in paragraph 1 of this article includes internal and external disinfecting.</p> <p>3. Internal disinfection includes disinfecting kitchens and food halls after every action undertaken in these areas, the disinfection at the end of the work and every weekend.</p> <p>4. The medical staff supervise the internal</p>	<p>1. Dezinfekcija lokacija za cuvanje, pripremanje i servisiranje hrane se vrsi u skladu sa zakonom.</p> <p>2. Dezinfekcija lokacija utvrdjene u stavu 1 ovog clana obuhvata unutrasnju i spoljnu dezinfekciju.</p> <p>3. Unutrasnja dezinfekcija obuhvata dezinfekciju kuhinja i trpezarija gde se servira hrana nakon svakog preduzetog delovanja u ovim prostorijama, dezinfekcija svake veceri nakon zavrstecka polsova i svakog vikenda.</p> <p>4. Medicinsko osoblje nadzire unutrasnju</p>

<p>dezinfektimin e brendshëm të lokaleve përkatëse.</p> <p>5. Dezinfektimi i jashtëm bëhet me rastin e dezinfektimit të të gjitha hapësirave të IK.</p> <p>6. Kontrolli bakteriologjik i ushqimit, përfshirë edhe kontrollin e personelit që punon në kuzhinë bëhet së paku një herë në tre (3) muaj e sipas nevojës edhe më shpesh. Kontrolli kryhet nga institucioni përkatës i licencuar.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 9</b> <b>Rregullat për personelin e kuzhinës</b></p> <p>Të gjithë personat që punojnë në përgatitjen e ushqimit duhet të kenë certifikata mbi gjendjen shëndetësore, të veshin uniforma adekuate, t'i nënshtrohen kontrollit sanitar në çdo gjashtë (6) muaj dhe të pajisen me librezë sanitare përkatëse. Personeli dhe të dënuarit që punojnë në kuzhinë duhet t'i përmbahen rregullave të përgjithshme të higjienës së duarve, uniformës dhe përdorimit të artikujve ushqimore.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 10</b> <b>Emergjencat</b></p> <p>1. IK duhet të siguroj artikuj ushqimor rezervë të paktën për pesëmbëdhjetë (15) ditë. Artikujt ushqimor ruhen në frigorifer përkatës për ruajtjen e ushqimit,</p>	<p>disinfection of the relevant premises.</p> <p>5. External Disinfection is done after the disinfection of all the areas of CI.</p> <p>6. Bacteriological control of food, including the control of personnel working in the kitchen is done at least once every three (3) months or more often as needed. Control is performed by the licensed respective institutions.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 9</b> <b>Rules for the kitchen staff</b></p> <p>All persons working in food preparation must have certificates on health status, to wear appropriate uniforms, subject to sanitary control in every six (6) months and be provided with the relevant Health Card. Staff and prisoners working in the kitchen should adhere to the general rules of hand hygiene, uniforms and use of food items.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 10</b> <b>Emergencies</b></p> <p>1. CI should ensure food reserves for at least fifteen (15) days. Food items are stored in the refrigerator for food storage, the relevant refrigerator can be opened only by</p>	<p>dezinfekciju relevantnih lokacija.</p> <p>5. Spoljna dezinfekcija se vrši prilikom dezinfekcije svih prostorija KI.</p> <p>6. Bakteriološka kontrola hrane, uključuje i kontrolu osoblja koja radi u kuhinji se vrši najmanje jednom u tri (3) meseca prema potrebi i cesce. Kontrola se vrši od strane relevantne licencirane institucije.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 9</b> <b>Pravila za osoblje kuhinje</b></p> <p>Sva lica koji rade u pripremanju hrane treba da imaju sertifikate o zdravstvenom stanju, da imaju adekvatne uniforme, da podlezu sanitarnoj kontroli svakih šest (6) meseci i da budu opremljeni sa relevantnim sanitarnim knjizicama. Osoblje i osudjenici koji rade u kuhinji treba da se strogo pridržavaju opstih pravilima higijene ruku, uniforme i koriscenja preharmbenih artikala.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 10</b> <b>Venredne situacije</b></p> <p>1. KI treba da osigura rezervne preharmbene artikle najmanje za petnaest (15) dana. Preharmbeni artikli se cuvaju u doticnim friziderima za cuvanje hrane,</p>
---	---	--

<p>frigoriferi përkatës mund të hapet vetëm nga komisioni.</p> <p>2. Për raste emergjente, IK duhet të siguroj sasinë e ujit higjienik rezervë për kohëzgjatje prej pesëmbëdhjetë (15) ditë. Uji për këto raste ruhet në vende të sigurta.</p> <p>3. IK duhet të posedojë edhe kuzhinë alternative lëvizëse me pajisje përcjellëse dhe inventar të nevojshëm si dhe elemente shërbyese për përdorim.</p>	<p>the commission.</p> <p>2. In emergencies, the CI should ensure reserves of hygienic water for the period of fifteen (15) days. Water for these cases is stored in safe places.</p> <p>3. CI should possess alternative mobile kitchen with necessary equipment and inventory and service elements for the use.</p>	<p>doticni frizider moze se otvoriti samo od strane komisije.</p> <p>2. Za vanredne situacije, Ki treba osigurati kolicinu higijenske vode za rezrevu za petnaest (15) dana. Voda u ovim slucajevima se cuva u bezbednim mestima.</p> <p>3. KI treba da poseduje i alternativnu pokretnu kuhinju sa pratecom opremom i potrebnim inventarom kao i poslužne elemente za upotrebu.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 11 Përjashtimi</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 11 Exclusion</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 11 Izuzeci</b></p>
<p>Në situatat emergjente përjashtohet zbatimi i rregullave të këtij Udhëzimi Administrativ dhe veprohet sipas planeve dhe dokumenteve që hartohen nga Drejtori i IK, në pajtim dispozitat e LESP.</p>	<p>In emergency situations it is excluded the application of this Administrative Instruction and it is acted based on plans and documents drafted by the Director of CI in accordance with the provisions of LEPS.</p>	<p>U venrednim situacijama se isključuje sprovođenje pravila ovog Administrativnog Uputstva i deluje se prema planovima i dokumentima koji se izrade od strane Direktora KI, u skladu sa odredbama ZSKS.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 12 Zbatimi përshtatshëmrisht</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 12 Implementation accordingly</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 12 Prilagodljivo sprovođenje</b></p>
<p>Dispozitat e këtij Udhëzimi Administrativ zbatohen përshtatshëmrisht edhe ndaj personit i cili gjendet në paraburgim.</p>	<p>The provisions of this Administrative Instruction shall apply accordingly to the persons in detention.</p>	<p>Odredbe ovog Administrativnog Uputstva se prilagodljivo sprovede i prema licu koji se nanali u pritvoru.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 13 Shfuqizimi</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 13 Abrogation</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 13 Ukidanje</b></p>
<p>Me hyrjen në fuqi të këtij Udhëzimi</p>	<p>With the entry into force of this</p>	<p>Stupanjem na snagu ovog Administrativnog</p>



<p>Administrativ shfuqizohet Udhëzimi Administrativ nr.01-1612 për ushqimin e të burgosurve në Institucionet Korrektuese.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 14</b> <b>Hyrja në fuqi</b></p> <p>Ky Udhëzim Administrativ hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas nënshkrimit nga ana e Ministrit.</p> <p style="text-align: center;"><b>Prof. Dr. Hajredin Kuçi</b></p> <p style="text-align: center;">_____ Zëvendëskryeministër dhe Ministër i Drejtësisë</p> <p style="text-align: right;">31.10.2014.</p>	<p>Administrative instruction it is abrogated the Administrative Instruction no. 01-1612 for feeding prisoners in correctional institutions.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 14</b> <b>Entry into force</b></p> <p>This Administrative instruction shall enter into force seven (7) days after the signature of the Minister.</p> <p style="text-align: center;"><b>Prof. Dr. Hajredin Kuçi</b></p> <p style="text-align: center;">_____ Deputy Prime Minister and Minister of Justice</p> <p style="text-align: right;">31.10.2014</p>	<p>Uputstva se ukida Administrativno Uputstvo br. 01/1612 za ishranu zatvorenika u korektivnim institucijama.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 14</b> <b>Stupanje na snagu</b></p> <p>Ovo Administrativno Uputstvo stupa na snagu sedam (7) dana nakon potpisivanja od strane Ministra.</p> <p style="text-align: center;"><b>Prof. Dr. Hajredin Kuçi</b></p> <p style="text-align: center;">_____ Zamenik Premijera i Ministar Pravde</p> <p style="text-align: right;">31.10.2014</p>
---	---	---

## SHTOJCA 1

### VLERA E KALORIVE TË SECILIT PRODUKT

TABELA ME PËRBËRJE KIMIKE DHE KALORIKE E ARTIKUJVE USHQIMORË

Artikuj ushqimorë në 100 gr. të pjesës së ngrënshme në gram	Kaloritë	Albumine në gram	Yndyrë	Hidrate të karbonit
1	2	3	4	5
Bukë gruri i bardhë	236	8.0	1.1	47.1
Bukë gruri gjysëm i bardhë	235	7.5	0.4	49.0
Bukë gruri e zezë	246	8.1	0.3	51.2
Bukë Misri	227	5.8	1.7	45.7
Biskotë	405	8.6	10.4	66.7
Makarona petë etj.	373	112.9	0.7	76.5
Brumëra me vezë	362	14.2	2.4	68.7
Oriz	357	7.5	1.6	75.9
Majë mielli / gruri	351	9.4	0.2	75.9
Majë mielli / misri	366	8.8	1.1	78.0
Miell gruri T-400	361	10.0	0.9	76.0
Miell misri	368	7.8	2.6	76.0
Puding pluhur	333	8.8	4.0	71.6
Qumësht Lope	67	3.4	3.6	4.8
Qumësht Deleje	99	5.8	6.5	3.6
Qumësht ( pa ajkë )	36	3.5	0.1	5.1
Qumësht pluhur ( me yndyrë )	510	25.8	26.7	38.0
Qumësht qokolate	108	3.4	4.7	12.03
Kos	61	3.3	3.3	4.3
Jogurt	53	3.3	3.1	2.7
Ajkë	339	2.7	34.0	3.0
Ajkë e thartë	214	3.7	20.0	3.1
Djath Lope i ri	97	17.0	1.2	4.0
Djath i pamazitur	347	34.0	21.0	3.0
Djath i mazitur	389	9.0	37.0	2.0

Djath “ Zdenkë “ etj	365	26.4	26.9	1.6
Kaqkavall	391	25.0	31.0	/
Gjalpë	757	0.6	81.0	0.4
Mish Lope jo i majmë	119	20.5	3.5	0.6
Mish Lope gjysëm i majmë	155	19.6	7.8	0.4
Mish Lope i majmë	307	18.9	24.5	0.3
Mish Viqi jo i majmë	120	21.7	3.1	0.5
Mish Viqi gjysëm i majmë	190	19.1	12.0	/
Mish Viqi i majmë	225	18.5	16.0	/
Kocka Gjeli	94	2.5	9.0	/
Mish Qingji	161	21.0	8.0	/
Mish Zogu të Pulës	150	20.2	7.2	/
Copa mishi të Pulës	191	18.6	11.6	1.8
Artikuj ushqimorë në 100 gr. të pjesës së ngrënshme në gram	Kaloritë	Albumine në gram	Yndyrë	Hidrate të karbonit
1	2	3	4	5
Suxhuk	232	21.7	15.4	/
Parizerë	170	12.0	13.0	/
Suxhuk i hollë	170	12.0	13.0	/
Konzervë mish për mëngjes	298	15.0	24.9	1.3
Kotletë mishi	298	15.0	24.0	1.3
Peshk i kriposur	116	16.4	5.0	0.6
Copa peshku në vaj	185	18.8	11.2	1.6
Sardina në vaj	237	23.9	14.4	1.3
Sardina në vaj ( vetëm peshkë )	202	24.0	11.1	47.1
Veze ( kokrra – 100 gr.)	161	12.8	11.4	0.7
E bardha e vesë	50	11.0	0.2	0.7
E kuqja e vesë	265	16.0	32.0	0.5
Klyn	903	0.1	97.0	0.1

Margarinë	789	0.5	84.5	0.4
Vaj	925	/	99.5	/
Patate të njoma	87	2.0	0.1	19.1
Patate të thara	304	9.3	1.5	61.4
Karrota	45	1.2	0.3	9.1
Repë	43	1.9	0.1	8.4
Erëza , pastinakë	85	1.5	0.5	18.2
Hudhër	137	6.8	0.1	26.3
Qepë	45	1.3	0.1	9.4
Shpargull	19	2.0	0.1	2.4
Spinaq	20	2.3	0.3	1.8
Sallatë në formë kreu	16	1.4	0.3	1.9
Sallatë	18	2.0	/	2.5
Magdanos	49	3.7	0.7	6.7
Lulelakër	25	2.4	0.2	3.2
Lakër me gjethe	24	1.4	0.2	4.0
Lakra	28	1.7	0.2	4.8
Lakra turshi	16	1.1	0.2	2.3
Tranguj	12	0.7	0.1	2.0
Tranguj turshi	11	0.7	0.2	1.5
Kunguj uji	31	1.2	0.3	5.6
Speca	25	1.2	0.2	4.4
Speca turshi	25	1.2	0.2	4.4
Domate të freskëta	20	1.0	0.3	3.1
Domate të ziera	36	1.8	0.5	5.8
Këpurdha të freskëta	33	4.9	0.2	2.6

---

1	2	3	4	5
Këpurdha të thara	313	41.7	1.7	30.8
Ajvar	73	2.2	4.6	5.1
Bizele të gjelbërta	98	6.7	0.4	55.7
Bizele të thara	339	23.8	1.4	55.7
Fasule	307	23.7	1.7	47.3
Molla	58	0.3	0.4	12.9
Dardha	57	0.4	/	13.5
Ftonjë	46	0.5	0.2	10.2

---

Qërshitë	61	1.1	0.5	12.6
Kajsija	51	1.0	0.1	11.2
Pjeshka	52	0.5	0.1	12.0
Kumbulla të freskëta	72	0.8	/	16.8
Kumbulla të thara	268	2.3	0.6	61.7
Rrush	62	0.7	0.4	13.6

Kaloritë ditore të nevojshme për disa kategori të të Burgosurve

Nr.	Kategoria e të Burgosurve	Mëngjesi / Kcal	Dreka / Kcal	Darka / Kcal	Totali / Kcal
	I Burgosuri - mashkull	600 – 700	1400 – 1600	900 – 1100	3900 – 3400
2	I Burgosuri - femër	500 – 600	1200 – 1400	800 – 900	2500 – 2900
3	I Burgosuri – I mitur	500 – 600	1300 – 1500	900 – 1000	2700 – 3100
4	I Burgosuri që punon punë fizike	600 – 800	1500 – 1800	1100 – 1300	3200 – 3900
5	Personat me nevoja të veçanta	X	X	X	X

- Te personat me nevoja të veçanta dieta bëhet e veçantë për secilin. Këtu përfshihen të sëmurët e kategorive të veçanta (diabeti, hipertensioni, sëmundjet e ndryshme metabolike etj ). Këtë dietë e përpilon mjeku i IK, mvarësisht prej nevojave ose në bashkëpunim m ekspertët përkatës.

## APPENDIX 1

### VALUE OF THE CALORIES FOR EACH PRODUCT

TABLE WITH CHEMICAL AND CALORIFIC COMPOSITION OF ARTICLES

Food article in 100 gr . the edible part in gram	Calories	Albumin in grams	Fat hydrates	Carbon
1	2	3	4	5
White wheat bread	236	8.0	1.1	47.1
Half White wheat bread	235	7.5	0.4	49.0
Black wheat bread	246	8.1	0.3	51.2
Corn Bread	227	5.8	1.7	45.7
Biscuits	405	8.6	10.4	66.7
Macaroni foil etc.	373	112.9	0.7	76.5
Pasta with eggs	362	14.2	2.4	68.7
rice	357	7.5	1.6	75.9
wheat/ Flour yeast	351	9.4	0.2	75.9
Corn /flour yeast	366	8.8	1.1	78.0
wheat flour T-400	361	10.0	0.9	76.0
Corn flour	368	7.8	2.6	76.0
pudding powder	333	8.8	4.0	71.6
Cow milk	67	3.4	3.6	4.8
Mutton Milk	99	5.8	6.5	3.6
Milk (not creamy)	36	3.5	0.1	5.1
Powdered Milk (with fat)	510	25.8	26.7	38.0
Chocolate milk	108	3.4	4.7	12.03
yogurt	61	3.3	3.3	4.3
yogurt	53	3.3	3.1	2.7
cream	339	2.7	34.0	3.0
Sour cream	214	3.7	20.0	3.1
Fresh cow cheese	97	17.0	1.2	4.0
Creamy cheese	347	34.0	21.0	3.0
Not creamy cheese	389	9.0	37.0	2.0
Cheese " Zdenkë " etc	365	26.4	26.9	1.6

Cheddar cheese	391	25.0	31.0	/
butter	757	0.6	81.0	0.4
Beef not fat	119	20.5	3.5	0.6
beef half fat	155	19.6	7.8	0.4
beef fat	307	18.9	24.5	0.3
cattle meat not fat	120	21.7	3.1	0.5
cattle meat half fat	190	19.1	12.0	/
Cattle meat fat	225	18.5	16.0	/
Chicken cubes	94	2.5	9.0	/
Lump meat	161	21.0	8.0	/
Chicken meat	150	20.2	7.2	/
Chicken pieces	191	18.6	11.6	1.8

Food articles in 100 gr. the edible part in gram	Calories	Albumins in gram	Fat	Hydrates	Carbon
1	2	3	4	5	6
Sausage	232	21.7	15.4		/
salami	170	12.0	13.0		/
Thin Sausage	170	12.0	13.0		/
Tins meat for breakfast	298	15.0	24.9		1.3
Meat outlet	298	15.0	24.0		1.3
The salted fish	116	16.4	5.0		0.6
Fish pieces in oil	185	18.8	11.2		1.6
Sardines in oil	237	23.9	14.4		1.3
Sardines in oil (fish only)	202	24.0	11.1		47.1
eggs ( piece – 100 gr.)	161	12.8	11.4		0.7
egg albumen	50	11.0	0.2		0.7
egg yolk	265	16.0	32.0		0.5
Klyn	903	0.1	97.0		0.1
margarine	789	0.5	84.5		0.4
oil	925	/	99.5		/
Fresh potatoes	87	2.0	0.1		19.1
Dried potatoes	304	9.3	1.5		61.4
carrot	45	1.2	0.3		9.1
turnip	43	1.9	0.1		8.4

Spices, parsnip	85	1.5	0.5	18.2
garlic	137	6.8	0.1	26.3
onion	45	1.3	0.1	9.4
Asparagous	19	2.0	0.1	2.4
spinach	20	2.3	0.3	1.8
green Salad as head form	16	1.4	0.3	1.9
Salad	18	2.0	/	2.5
Magdanos	49	3.7	0.7	6.7
cauliflower	25	2.4	0.2	3.2
Cabbage with leaves	24	1.4	0.2	4.0
Cabbage	28	1.7	0.2	4.8
pickled Cabbage	16	1.1	0.2	2.3
cucumber	12	0.7	0.1	2.0
cucumber pickles	11	0.7	0.2	1.5
water pumpkin	31	1.2	0.3	5.6
Peppers	25	1.2	0.2	4.4
pickled peppers	25	1.2	0.2	4.4
Fresh tomatoes	20	1.0	0.3	3.1
cooked Tomatoes	36	1.8	0.5	5.8
Fresh mushrooms	33	4.9	0.2	2.6

---

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

---

Dried Mushrooms	313	41.7	1.7	30.8
chutney	73	2.2	4.6	5.1
Green peas	98	6.7	0.4	55.7
Dried peas	339	23.8	1.4	55.7
Beans	307	23.7	1.7	47.3

Apples	58	0.3	0.4	12.9
pears	57	0.4	/	13.5
Quince	46	0.5	0.2	10.2
Cherries	61	1.1	0.5	12.6
apricot	51	1.0	0.1	11.2
Peaches	52	0.5	0.1	12.0
Fresh Plums	72	0.8	/	16.8
Dry prunes	268	2.3	0.6	61.7
Grapes	62	0.7	0.4	13.6



DAILY CALORIES REQUIRED FOR CERTAIN CATEGORIES OF PRISONERS					
---	--	--	--	--	--

Nr.	Prisoner Category	Breakfast / kcal	Lunch / kcal	Diner / kcal	Total / kcal
1	Male -Prisoner –	600 – 700	1400 – 1600	900 – 1100	3900 – 3400
2	Female - Prisoner	500 – 600	1200 – 1400	800 – 900	2500 – 2900
3	Juvenile - Prisoner	500 – 600	1300 – 1500	900 – 1000	2700 – 3100
4	Inmate working physical work	600 – 800	1500 – 1800	1100 – 1300	3200 – 3900
5	Persons with special needs	X	X	X	X

- Persons with special needs the diet is done specifically to each one. These include special categories of patients (diabetes, hypertension, various metabolic diseases, etc.) .This diet was compiled by the doctor of institution, depending on the needs or in cooperation with relevant experts.

## PRILOG 1

### VREDNOST KALORIJA SVAKOG PROIZVODA

TABELA SA HEMIJSKIM I KALORICNIM SASTOJCI MA PREHRAMBENIH ARTIKALA

Prehambeni artikli 100 gr. Jestivog dela u gramu	Kalorije	Albumini u gramu	Masti	Karbon hidrati
1	2	3	4	5
Psenicni beli hleb	236	8.0	1.1	47.1
Pesnicni polubeli hleb	235	7.5	0.4	49.0
Psenicni hleb crni	246	8.1	0.3	51.2
Kukuruzni hleb(proja) 227		5.8	1.7	45.7
Biskvit	405	8.6	10.4	66.7
Makarone idr.	373	112.9	0.7	76.5
Testenina sa jajima	362	14.2	2.4	68.7
Riza	357	7.5	1.6	75.9
Kvasac za brasno / psenicno	351	9.4	0.2	75.9
Kvasac za brasno / kukurzno	366	8.8	1.1	78.0
Psenicno brasno T-400 361		10.0	0.9	76.0
Kukuruzno brasno	368	7.8	2.6	76.0
Puding u prahu	333	8.8	4.0	71.6
Kravlje mleko	67	3.4	3.6	4.8
Ovcje mleko	99	5.8	6.5	3.6
Mleko (bez masti)	36	3.5	0.1	5.1
Mleko u prahu (sa masti)	510	25.8	26.7	38.0
Cokolodno mleko	108	3.4	4.7	12.03
Kiselo mleko	61	3.3	3.3	4.3
Jogurt	53	3.3	3.1	2.7
Vrhnje	339	2.7	34.0	3.0
Kiselo vrhnje	214	3.7	20.0	3.1
Maldi kravlji sir	97	17.0	1.2	4.0
Sir bez masti	347	34.0	21.0	3.0
Sir sa masti	389	9.0	37.0	2.0

Sir " Zdenka" idr	365	26.4	26.9	1.6
Kacavalj 91	25.0	31.0	/	
Puter	757	0.6	81.0	0.4

---

Govedje meso sa loja	20.5	3.5	0.6	
Govedje meso bez loja	155	19.6	7.8	0.4
Govedje meso sa lojem	18.9	24.5	0.3	
Teletina bez loja	120	21.7	3.1	0.5
Teletina sa lojem	190	19.1	12.0	/
Teletina bez loja	225	18.5	16.0	/
Kokosje meso	94	2.5	9.0	/
Jagnjece meso	161	21.0	8.0	/
Piletina	150	20.2	7.2	/
Komadici pileline	191	18.6	11.6	1.8

---

Prehrambeni artikli od 100gr.	Kalorije	Albumini u gramu	Masti	Karbon hidrati
Jestivog dela në gram				

---

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

---

Sudjuk	232	21.7	15.4	/
Parizeri	170	12.0	13.0	/
Tanki sudjuk	170	12.0	13.0	/
Meso u konzervi za dorucka	298	15.0	24.9	1.3
Kotleti mesa	298	15.0	24.0	1.3

---

Posoljena riba	116	16.4	5.0	0.6
Komadici ribtine u ulju 185		18.8	11.2	1.6
Sardina u ulju	237	23.9	14.4	1.3
Sardina u ulju (samo riba)	202	24.0	11.1	47.1

---

Jaja (komad – 100 gr.)	161	12.8	11.4	0.7
Belnace jaja	50	11.0	0.2	0.7
zumance jaja	265	16.0	32.0	0.5

---

Mrs	903	0.1	97.0	0.1
Margarina	789	0.5	84.5	0.4

Ulje	925	/	99.5	/
Svezi krompiri	87	2.0	0.1	19.1
Suseni krompiri	304	9.3	1.5	61.4
Sragarepa	45	1.2	0.3	9.1
Repa	43	1.9	0.1	8.4
Zacini, pastinka	85	1.5	0.5	18.2
Beli luk	137	6.8	0.1	26.3
Luk	45	1.3	0.1	9.4
Sparguga	19	2.0	0.1	2.4
Spanac	20	2.3	0.3	1.8
Glavica salate	16	1.4	0.3	1.9
Salata	18	2.0	/	2.5
Magdanos (persun)	49	3.7	0.7	6.7
Karfiol	25	2.4	0.2	3.2
Kupus sa lisitima	24	1.4	0.2	4.0
Kupus	28	1.7	0.2	4.8
Kiseli kupus	16	1.1	0.2	2.3
Krastavci	12	0.7	0.1	2.0
Kiseli krastavci	11	0.7	0.2	1.5
Vodene tikve	31	1.2	0.3	5.6
Paprike	25	1.2	0.2	4.4
Paprike u tursjiji	25	1.2	0.2	4.4
Svezi paradjazi	20	1.0	0.3	3.1
Kuvani paradajzi	36	1.8	0.5	5.8
Sveze pecurke	33	4.9	0.2	2.6

---

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

---

Sisene pecurke	313	41.7	1.7	30.8
Ajvar	73	2.2	4.6	5.1
Zelena boranija	98	6.7	0.4	55.7
Susena boranija	339	23.8	1.4	55.7
Pasulj	307	23.7	1.7	47.3

Jabuke	58	0.3	0.4	12.9
Kruske	57	0.4	/	13.5
Dunje	46	0.5	0.2	10.2
Tresnje	61	1.1	0.5	12.6
Kajsije	51	1.0	0.1	11.2

Breskve	52	0.5	0.1	12.0
Sveze sljive	72	0.8	/	16.8
Suve sljive	268	2.3	0.6	61.7
Grozdje	62	0.7	0.4	13.6

Potrebne dnevne kalorije za neke posebne kategorije zatvorenika

Nr.	Kategorija e të Burgosurve	Dorucak / Kcal	Rucak / Kcal	Vecera / Kcal	Ukupno / Kcal
1	Zatvorenik - musko	600 – 700	1400 – 1600	900 – 1100	3900 – 3400
2	Zatvorenica - zensko	500 – 600	1200 – 1400	800 – 900	2500 – 2900
3	Zatvorenik – maloletnik	500 – 600	1300 – 1500	900 – 1000	2700 – 3100
4	Zatvorenik koji radi fizicke poslove	600 – 800	1500 – 1800	1100 – 1300	3200 – 3900
5	Lica sa posebnim potrebama	X	X	X	X

- Kod lica sa posebnim potrebama dijeta se vrsi posebno za svkoga. Ovde se ukljucuju bolesnici iz posebnih kategorija (diabet, hipertenzija razne metabolicne bolesti idr). Ovu dijetu je sastavio lekat institucije, zavisno od potreba ili saradnje sa relevantnim strucnjacima.