



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

Ministria e Drejtësisë –Ministarstvo Pravde –Ministry of Justice

ADMINISTRATIVNO UPUTSTVOMD - BR. 04/2024
ZA ISHRANI OSUĐENIH LICA¹

¹ Administrativno uputstvo MD – br. 04/2024 o hrani za osuđena lica, odobreno od strane ministra Ministarstva pravde od: 12.07.2024. godine, rešenjem br. 170/2024.

Ministar Ministarstva pravde,

Na osnovu člana 38. stav 4. Zakona br. 08/L-132 o izvršenju krivičnih sankcija, na osnovu člana 11 (st. 1, iz stava 1.5) Zakona br. 08/L-117 za Vladu Republike Kosovo i u Dodatku kao i u skladu sa članom 9. stav 2. Uredbe (VRK) - Br. 17/2024 o Radu Vlade Republike Kosovo:

Izdaje:

**ADMINISTRATIVNO UPUTSTVO
MD - BR. 04/2024
ZA ISHRANI OSUĐENIH LICA**

**Član 1
Svrha**

Svrha ovog Administrativnog uputstva je da reguliše način ostvarivanja prava na hranu za lica osuđena u korektivnoj instituciji.

**Član 2
Oblast delovanja**

Odredbe ovog Administrativnog uputstva sprovode Korektivne institucije kao i drugi subjekti čija je delatnost povezana sa svrhom ovog Administrativnog uputstva.

**Član 3
Pravo na hranu**

- Osuđeno lice ima pravo na hranu pogodnu za dobro očuvanje zdravlja i snage u tri obroka dnevno tokom boravka u Korektivnoj instituciji u skladu sa relevantnim zakonom o izvršenju krivičnih sankcija.
- Dnevna hrana koja se služi osuđenima priprema se prema količini, kvalitetu i vrednosti kalorija definisanih u Dodatku 1 ovog Administrativnog uputstva.
- Osuđenima se mora kontinuirano obezbeđivati higijenska voda za piće.

**Član 4
Ishrana osuđenika u toku premeštaja**

Osuđnim za vreme premeštaja iz jedne institucije u drugu instituciju, sud ili radno mesto u korektivnu-vaspitno-instituciju obezbeđuje se higijenska hrana i voda iz vaspitno-korektivne institucije u kojoj se nalaze.

Član 5

Jelovnik hrane

1. Jelovnik se priprema u trajanju od mesec dana. Generalni direktor Korktivne Službe Kosova (u daljem tekstu: generalni direktor) rešenjem imenuje komisiju za pripremu jelovnika.
2. Mesečni meni ishrane odobrava generalni direktor.
3. U meniju ishrane, nakon obroka za večeru može se obezbediti dodatna hrana za maloletna lica, kao što su: voćni sok, voće, jogurt, voće ili bilo koja slična hrana za maloletna lica.
4. Korektivna institucija obezbeđuje dodatnu ishranu po posebnom jelovniku za osuđenike koji obavljaju teške i specifične poslove uz preporuku odgovornog službenika odgovarajuće korektivne institucije.
5. lice koje obavlja teške poslove, bolesno lice, trudnica ili žena koja je rodila ima pravo na određenu hranu po preporuci lekara.
6. Ista hrana se ne može servirati više od dva (2) puta u toku nedelje.
7. Način i raspored usluživanja hrane propisuje sam Kazneno-popravni zavod.
8. Korektivna institucija se stara o tome da ishrana osuđenih bude prilagođena uzrastu, prirodi posla, godišnjem dobu i klimatskim uslovima i što je moguće više njihovim verskim i kulturnim potrebama.
9. Količina hrane koja ostane nakon svake servirane porcije se odlaže u skladu sa standardima zaštite životne sredine.

Član 6

Kontrolna Knjiga

1. Korektivna institucija vodi knjigu kontrole hrane u koju se evidentiraju nalazi o kontroli hrane od strane kuvara.
2. Ako kuvar, lekar ili drugo ovlašćeno lice u slučaju kontrole hrane utvrdi da hrana nije za konzumaciju, odmah obavesti direktora Korektivne institucije i odluči da obustavi distribuciju hrane, evidentira to u odgovarajućoj knjizi kontrole a osuđenicima obezbeđuje dovoljno suve hrane za taj dan.

Član 7

Čuvanje uzoraka hrane

1. Da bi hrana bila bezbedna, potrebno je sačuvati uzorke svakog prehrambenog proizvoda pre distribucije za potrošnju.

2. Uzorci hrane moraju se čuvati u sterilnim čašama u frižideru na vidljivim mestima i čuvati u roku od sedamdeset dva (72) sata od trenutka uzimanja uzorka. Nakon ovog perioda, uzorci se mogu odbaciti.

Član 8

Prihvatanje prehrambenih proizvoda

1. Korektivna institucija, preko komisije za prijem robe, prima prehrambene proizvode od dobavljača prema ugovoru o nabavci.

2. Komisija je verifikovala i proverila prehrambene proizvode da li su u skladu sa zahtevima za snabdevanje i navedenim specifikacijama.

3. Prehrambeni proizvodi proizvedeni od strane Ekonomske jedinice Korektivne Službe Kosova prihvataju se od strane komisije kao u stavu 1 (1) ovog člana.

4. Proizvodi se čuvaju sa posebnom pažnjom i sortiraju po redu u magacinu Korektivne institucije.

5. Prehrambeni proizvodi koji zahtevaju posebne uslove skladištenja stavljaju se u odgovarajući frižider.

Član 9

Čišćenje kuhinjskih prostora

1. Glavni službenik odgovoran za prostore u kojima se priprema, skladišti i servira hrana stara se da se ti prostori u svakom trenutku održavaju u higijenskim i sanitarnim uslovima.

2. Svakog dana pre kraja radnog vremena, odgovorni službenik popunjava kontrolne liste date u Dodatku 2 i Dodatku 3 ovog uputstva.

3. Nadležno osoblje za kuhinju ili u određenim slučajevima medicinsko osoblje nadgleda unutrašnju higijenu relevantnih prostora.

4. U slučaju sumnje u ispravnost hrane, Agencija za hranu i veterinu se obavještava o provjeri i analizi sumnjive hrane.

Član 10

Pravila za kuhinjsko osoblje

1. Sva lica koja rade na pripremi hrane i njenoj distribuciji moraju da imaju izveštaj o svom zdravstvenom stanju, da nose odgovarajuću uniformu, da prolaze sanitarni pregled svakih šest (6) meseci i da imaju odgovarajuće sanitarne knjižice.

2. Osoblje i osuđena lica koja rade u kuhinji moraju se pridržavati opštih pravila higijene ruku, uniforme i upotrebe namirnica.

Član 11

Rezerve hrane za hitne slučajeve

1. Korektivna Institucija obezbeđuje rezervne prehrambene proizvode najmanje petnaest (15) dana. Prehrambeni proizvodi se čuvaju u odgovarajućim uslovima za skladištenje hrane, dok povlačenje rezervi hrane u hitnim slučajevima može vršiti samo kuhinjsko osoblje uz ovlašćenje direktora Korektivne institucije.

2. Za hitne slučajeve, Korektivna institucija mora obezbediti količinu rezerve sanitarne vode u trajanju od petnaest (15) dana. Voda za ove slučajeve se čuva na sigurnim mestima.

3. Korektivna institucija zavod obezbeđuje da se zalihe hrane za hitne slučajeve proveravaju i da su dovoljne za upotrebu i skladištenje. U slučaju približavanja isteka roka, odgovorno službeno lice izvršilo je zamenu proizvoda.

4. Korektivna institucija je dužna da po potrebi obezbedi alternativnu kuhinju sa pratećom opremom i neophodnim inventarom kao i uslužnim elementima na korišćenje.

Član 12

Isključenje

U vanrednim situacijama, primena pravila ovog Administrativnog uputstva je isključena i po njoj se postupa prema planovima i dokumentima koje je izradio direktor Kazneno-popravne ustanove u skladu sa odredbama relevantnog Zakona o izvršenju krivičnih sankcija.

Član 13

Prilozi

1. Deo ovog Administrativnog uputstva su prilozi:

1.1. Dodatak br. 1 kalorijska vrednost svakog proizvoda;

1.2. Dodatak br. 2 Kontrolna lista za kontrolu temperature u frižiderima i zamrzivačima;

1.3. Dodatak br. 3 Kontrolna lista za svakodnevno čišćenje

Član 14

Ukidanje Stupanjem na snagu ovog

Administrativnog uputstva stavlja se van snage Administrativno uputstvo MP-BR.13/2014 o ishrani zatvorenika u Kazneno-popravnim zavodima.

Član 15
Stupanje u snagu

Ovo Administrativno uputstvo stupa na snagu sedam (7) dana nakon objavljivanja u Službenom listu Republike Kosovo.

Albulena Haxhiu

Ministar Pravde

12.07.2024

PRILOG Br. 1

VREDNOST KALORIJA SVAKOG PROIZVODA

TABELA SA HEMIJSKIM I KALORICNIM SASTOJJCIMA 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 / kukuruzno	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	/
Jagnece meso	161	21.0	8.0	/
Piletina	150	20.2	7.2	/
Komadici piletine	191	18.6	11.6	1.8

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

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	12.2	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 Dënuarve	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 vrši posebno za svakoga. Ovde se uključuju bolesnici iz posebnih kategorija (diabet, hipertenzija razne metabolične bolesti idr). Ovu dijetu je sastavio lekat institucije, zavisno od potreba ili saradnje sa relevantnim stručnjacima.

Prilog br.2

Kontrolna lista za kontrolu temperature frižidera i zamrzivača

Godina: Mesec: Nedelja:

Za najbolji efekat i dugovečnost hrane, frižider treba da drži između +3 i +5 stepeni.

Maksimalna temperatura frižidera ne sme biti veća od +8 stepeni. Zamrzivač treba da drži -18 stepeni za skladištenje, a do -25 stepeni za zamrzavanje.

Datum:	Vreme:	Temp:	Frižider:	Odstupanje:	Mere:	Potpis:
1		°C				
2		°C				
3		°C				
4		°C				
5		°C				
6		°C				
7		°C				
8		°C				
9		°C				
10		°C				
11		°C				
12		°C				
13		°C				
14		°C				
15		°C				
16		°C				
17		°C				
18		°C				
19		°C				
20		°C				
21		°C				
22		°C				
23		°C				
24		°C				
25		°C				
26		°C				
27		°C				
28		°C				
29		°C				
30		°C				
31		°C				

Prilog br.3

Kontrolna lista za kontrolu temperature u frižiderima i zamrzivačima

Kontrolna lista za svakodnevno čišćenje Godina: Mesec: Nedelja:

Očistite prema uputstvima. Nakon čišćenja, upišite svoje inicijale u polje za svaki dan u nedelji

	Pon	Uto	Sre	Čet	Peti	Sub	Ned
Radni sto (takođe zid iza) Očistite čistim sunđerom i sapunom za suđe. Isperite sto toplom vodom. Ostružite čistim gumenim strugačem i obrišite papirom.							
Kolica i stolovi sa točkovima Očistite čistom krpom i deterdžentom. Isperite toplom vodom. Ostružite gumenim strugačem i osušite papirom							
Umivaonik za ruke Očistite slavine/ručice papirom i dezinfekcionim sredstvom							
Sekači povrća i druge mašine Očistiti nakon upotrebe. Uverite se da su korišćene mašine očišćene u skladu sa uputstvima proizvođača, ako ih ima.							
Pećnica Uklonite mrvice i prosipanje. Očistite prema uputstvima proizvođača pećnice.							
Mašina za pranje sudova Očistite prema uputstvima proizvođača pećnice.							
Podovi i podni odvodi Očistite pomoću alata i proizvoda namenjenih za pod.							
Šporet i roštilj-sto PAŽNJA! NE NA POVRŠINI ZA PRŽENJE! Samo okolo, spolja. Očistite sunđerom, deterdžentom i toplom vodom. Ostružite/obrišite papirom							
Radni sto (takođe zid iza) Očistite čistim sunđerom i sapunom za suđe. Isperite sto toplom vodom. Ostružite čistim gumenim strugačem i obrišite papirom.							
Radni sto (takođe zid iza) Očistite čistim sunđerom i sapunom za suđe. Isperite sto toplom vodom. Ostružite čistim gumenim strugačem i obrišite papirom.							
Radni sto (takođe zid iza) Očistite čistim sunđerom i sapunom za suđe. Isperite sto toplom vodom. Ostružite čistim gumenim strugačem i obrišite papirom.							
Radni sto (takođe zid iza) Očistite čistim sunđerom i sapunom za suđe. Isperite sto toplom vodom. Ostružite čistim gumenim strugačem i obrišite papirom.							