

Применом члана 25. Статута Геронтолошког центра Нишу складу са одредбама Закона о социјалној заштити („Сл. гласник РС“, бр. 24/2011), Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“, бр. 41/2009 и 17/2019), као и принципима HACCP система (Анализа опасности и критичне контролне тачке) и Правилника о ближим условима и стандардима за пружање услуга социјалне заштите, в.д.директора Геронтолошког центра Ниш доноси се

ПРОЦЕДУРА

О РАДУ КОМИСИЈЕ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧКУ КОНТРОЛУ

у Геронтолошком центру Ниш

Члан 1

Циљ Процедуре о раду Комисије за органолептичку контролу Геронтолошког центра Ниш (Даље: Комисија) је да се спречи послуживање хране која не одговара стандардима укуса, изгледа или безбедности.

Контрола је обавезна за главни оброк (ручак), а по потреби и за остале оброке.

Члан 2

Пре дегустације, чланови комисије морају:

1. Опрати и дезинфиковати руке.
2. Користити искључиво чист, дезинфикован прибор за сваки узорак.
3. Уверити се да кухињско особље носи прописану заштитну опрему.

Члан 3

ВРЕМЕ И МЕСТО КОНТРОЛЕ

Контрола се врши у просторијама кухиње. Провера се обавља свакодневно у 11:00 часова, односно најмање 60 минута пре почетка поделе obroka, како би било времена за евентуалне корекције.

Члан 4

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА

Комисија оцењује четири кључна елемента оценом од 1 до 5

1. **Визуелни преглед:** Комисија оцењује да ли јело изгледа својствено свом саставу (нпр. да ли је чорба превише ретка, да ли је месо загорело, да ли је лепо сервирано, да ли јело има природну боју?).

2. **Мирис:** Утврђује се постојање пријатног, карактеристичног мириса свеже припремљене хране. (Да ли је мирис својствен јелу? Не сме се осећати мирис загорелости, превише јаких зачина или намирница које нису свеже).
3. **Дегустација (Укус):** Чланови комисије дегустирају узорак јела чистим прибором. Оцењује се сланост, зачињеност и степена куваности (да ли је храна довољно мекана за старије кориснике).
4. **Конзистенција (мекоћа):** Да ли је храна довољно kuvана да је корисници на смештају могу лако жвакати и гутати?
5. **Температура:** Храна мора бити сервирана топла (препоручено изнад 63°C за главна јела).

Члан 5

ПОСТУПАК У СЛУЧАЈУ НЕПРАВИЛНОСТИ

Уколико један или више чланова комисије сматра да оброк није адекватан, односно ако је оцена за било који параметар мања од 4, примењују се следећи кораци:

- А) Хитна корекција: Ако је јело неслано, преслано или недовољно зачињено, главни кувар врши исправку на лицу места.
- Б) Додатна термичка обрада: Ако је поврће или месо тврдо, подела obroка се одлаже за 15 минута ради додатног кувања.
- В) Замена obroка: У екстремним случајевима (нпр. загорела храна или сумња у исправност намирница), комисија обавештава директора и доноси се одлука о послуживању заменског obroка (нпр. хладни оброк, конзервирана храна или брза припрема алтернативе).

Члан 6

ДОКУМЕНТОВАЊЕ И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Сваки члан комисије потписује Дневни лист контроле који чини саставни део ове процедуре.

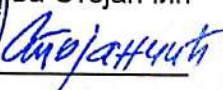
Запослени који мењају одсутна лица (лекара, социјалног радника, куvara) потписују се својим именом уз назнаку „замена“.

Поред потписа чланова комисије, књигу периодично (дневно или седмично) контролише и потписује директор.

Налази комисије су меродавни за оцену рада запослених у Служби исхране.

У Нишу, дана 12.2.2026. године

Деловодни број:333/2

 В.Д. ДИРЕКТОРА
Сања Стојанчић


ДНЕВНИ ЛИСТ ОРГАНОЛЕПТИЧКЕ КОНТРОЛЕ ХРАНЕ

Датум: _____. _____. 20___. године

ОЦЕНА КВАЛИТЕТА ОБРОКА (Оцене од 1 до 5)

Оброк: РУЧАК (Главно јело)

Параметар контроле	Оцена (1-5)	Коментар / Примедба (опционо)
ВИЗУЕЛНИ ПРЕГЛЕД(боја, свежина)		
МИРИС (пријатан, својствен јелу)		
УКУС (сланост, зачињеност)		
КОНЗИСТЕНЦИЈА (мекоћа за старе)		
ТЕМПЕРАТУРА (топло сервирано)		

ОДЛУКА КОМИСИЈЕ (Заокружити једно)

1. ДОЗВОЉЕНО ПОСЛУЖИВАЊЕ (Оцене 4 и 5)
2. УСЛОВНО ДОЗВОЉЕНО (Након корекције: _____)
3. ЗАБРАЊЕНО ПОСЛУЖИВАЊЕ (Хитна припрема заменског оброка)

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

- Социјални радник или психолог у смени, _____
- Лекар који је у смени или дежурна медицинска сестра/техничар који/а је у смени _____

ВЕРИФИКАЦИЈА

Напомена директора (уколико постоји):

Главни кувар / кувар у смени

читко име и презиме и потпис запосленог

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ГЕРОНТОЛОШКИ ЦЕНТАР

Број: 333

Датум: 12.02.2026.

Н И Ш

На основу 192. Закона о раду ("Сл. гласник РС", бр. 24/05, 61/05, 54/09, 32/13, 75/14, 13/17 - одлука УС, 113/17 и 95/18-аутентично тумачење), члана 25 Статута Геронтолошког центра Ниш и Правилника о ближим условима и стандардима за пружање услуга социјалне заштите ("Службени гласник РС", бр. 42 /2013, 89 / 2018, 73 / 2019) и НАССР стандардима о безбедности хране, в.д.директора доноси:

О Д Л У К У

о формирању Комисије за органолептичку контролу obroка

- I. Формира се Комисија за органолептичку контролу (у даљем тексту: Комисија) у циљу провере квалитета припремљене хране пре почетка дистрибуције obroка корисницима Геронтолошког центра Ниш.
- II. С обзиром на специфичност рада установе (24/7), чланови Комисије нису фиксна лица, већ запослени који су према распореду рада у тренутној смени у време припреме и поделе obroка и то:
 1. Социјални радник или психолог;
 2. Лекар или дежурна медицинска сестра/техничар.
- III. Задатак комисије је да свакодневно, у 11⁰⁰ сати, пре сервирања главног obroка (ручка) изврши преглед:
 - Спољашњег изгледа (боја, свежина, презентација);
 - Мириса и укуса (припремљеност, зачињеност, одсуство страних мириса);
 - Термичке обраде (температура и мекоћа намирница).
 - Уредно попуни лист органолептичке контроле.
 - У случају незадовољавајућег квалитета, хитно заустави поделу obroка и обавести директора.
- IV. Комисија потписује Дневни лист контроле. Уколико комисија утврди да оброк не испуњава стандарде, исти се не сме послужити до отклањања недостатака.
- V. Ово Одлука ступа на снагу даном доношења.

Доставити:

1. Служби исхране
2. Служби социјалног рада
3. Служби здравствене заштите
4. Архиви

В.Д.Директора
Сања Стојанчић



Сања Стојанчић