



HEALTHYMEAL™
STANDARD

HEALTHY MEAL STANDARD

SUSTAV UPRAVLJANJA KATEGORIJAMA PREHRANE

ORGANIZACIJA ZA CERTIFIKACIJU

BUREAU VERITAS CROATIA d.o.o.

Ciottina 17a, 51000 Rijeka

W: bureauveritas.hr

E: office.croatia@bureauveritas.com



healthymealstandard.eu

VLASNIK I LICENCIRANI KONZULTANT ZA IMPLEMENTACIJU

RED FORK za istraživanje i razvoj u biotehnologiji

W: redfork.hr

E: office@redfork.hr

RED FORK

ŠTO JE HEALTHY MEAL STANDARD



Healthy Meal Standard (HMS) je međunarodni sustav upravljanja kategorijama prehrane koji osigurava hotelima, restoranima, školama, aviokompanijama i ostalim organizacijama da ponude hranu za posebne prehrambene potrebe u sigurnom i pouzdanom okruženju za korisnika.



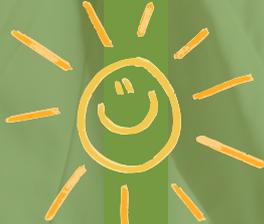
Primarni cilj HMS-a je uspostaviti i održavati najviše standarde sigurnosti, sljedivosti i sveukupne optimizacije lanca prehrane, s najvećim fokusom na poboljšanje kvalitete prehrane krajnjeg korisnika.

HMS se pokazao kao snažan katalizator u podizanju kvalitete hrane i poticanju zdravijeg društva u raznim cijenjenim objektima, od hotela i restorana do specijaliziranih zdravstvenih ustanova, škola i šire.

HMS je međunarodna norma, zaštićeni jamstveni žig i certifikat koji se obnavlja svake tri godine, te ga treba održavati i obnavljati.



Prihvatanjem standarda, ustanove mogu ojačati svoju predanost nudeći visoku kvalitetu i sigurnost, osiguravajući zadovoljstvo i dobrobit svojih cijenjenih kupaca.



OSNOVNE INFORMACIJE O HMS



Healthy Meal Standard (HMS) sličan je sustavima upravljanja kvalitetom poput ISO 9001, međutim, fokusiran je na prehrambeni proces organizacije, koji prati i prilagođava sustav od planiranja nabave do upravljanja alergenima, edukacije i prilagodbe sustava prehrane ovisno o potrebama organizacije.

Proces **HMS-a počinje implementacijom** koju obavljaju licencirane tvrtke za implementaciju u Hrvatskoj. Popis licenciranih tvrtki možete pronaći ovdje: www.redfork.hr. Naši licencirani HMS konzultanti pomoći će Vam u procesu od nabave do posluživanja obroka, s ciljem poboljšavanja sustava kvalitete prehrane.

Proces certifikacije uvjetovan je primarnim zahtjevima koje organizacija mora ispuniti da bi se mogla prijaviti:

- Aktivno provođenje HACCP sustava kroz cijeli lanac prehrane
- Posjedovanje kuhinje i kulinarskog osoblja (ili partnerske institucije)
- Nepostojanje incidenata u lancu sustava hrane u posljednjih 6 mjeseci
- Organizacija pripada jednoj od navedenih skupina krajnjih korisnika



**BUREAU
VERITAS**



HEALTHYMEAL™
STANDARD

U Hrvatskoj, naš partner u certificiranju i reviziji je Bureau Veritas Croatia. Bureau Veritas je vodeća međunarodna certifikacijska, verifikacijska i inspeksijska kuća. Osnovana je 1828. godine sa sjedištem u Parizu, i jedna je od vodećih u području inspekcije-certifikacije, nudeći usluge s prestižom, pouzdanošću, vidljivošću i dodanom vrijednošću za HMS.

DJEČJI VRTIĆ SISAK NOVI



Dječji vrtić Sisak Novi osnovan je 1961. godine, a osnivač i vlasnik DV je grad Sisak. DV Sisak Novi nalazi se na adresi Ul. Hrvatskog narodnog preporoda 33, 44000, u gradu Sisku, a obuhvaća i područne objekte: PO Radost, na adresi Hrvatskog narodnog preporoda 33; PO Sunce, na adresi Gustava Krkleca 19 i PO Tratinčica, na adresi Nikole Šubića Zrinskog 23. Vrtić pohađa oko 620 djece, ima 128 djelatnika, a ravnateljica je Sandra Kramarić.

Naša je **VIZIJA** biti vrtić u kojem se dijete osjeća sretno, sigurno i zaštićeno, u kojem se poštuje djetetova različitost te potiče razvoj individualnih sposobnosti i potencijala.

MISIJA VRTIĆA: odgojno-obrazovni rad temeljiti na djetetovim sposobnostima i omogućiti mu dovoljno prostora za istraživanje, stjecanje novih iskustava, pronalaženje vlastitih puteva razmišljanja, igre i učenja kroz igru, uz uvažavanje razvojnih i posebnih potreba i prava djeteta i poticanje njegove aktivne uloge u procesu uključiti roditelje u stvaranje poticajnog okruženja za osobni razvoj djeteta u samosvjesnog, kreativnog i neovisnog pojedinca osigurati kvalitetan obrazovni i stručni rad koji pruža najbolje razvoju djeteta.



PROCES HEALTHY MEAL STANDARD-A



ANALIZA

Uzimanje osnovnih informacija od objekta, potvrda o udovoljavanju osnovnim uvjetima, izrada ponude za suradnju.



IMPLEMENTACIJA

Proces uključuje nekoliko koraka, uključujući prikupljanje informacija, obuku osoblja, sustav upravljanja alergenima, izradu jelovnika i standarda sukladno mogućnostima i potrebama ustanove, testiranje osoblja za HMSAT, izradu Priručnika i provedbu korektivnih mjera.



CERTIFIKACIJA

Ispitivanje certifikacijske kuće udovoljavanju svih zahtjeva HMS.SUKP, ukoliko je pozitivno certificiranje objekta na 3 godine i ugovaranje nadzora.



ODRŽAVANJE & AUDIT

Nakon uspješne certifikacije SUKP.HMS je validan tri godine. Organizacija je u tom periodu obavezna održavati SUKP.HMS samostalno ili uz pomoć licenciranih konzultanata, te aktivno sudjelovati u provođenju nadzora.



U ovom razdoblju ovlaštena certifikacijska kuća Bureau Veritas Croatia provodi periodične revizije (1-3 godišnje) kako bi provjerila posvećenost organizacije pridržavanju pravila i propisa HMS-a. Također uključuje laboratorijske analize za nutritivne vrijednosti i ponekad alergene.

ŠTO HEALTHY MEAL STANDARD PREDSTAVLJA MOM VRTIĆU?



Za dječji vrtić Sisak Novi i Vašu djecu, uvođenje Healthy Meal Standarda znači sljedeće:

- Veću sigurnost u lancu prehrane za svu djecu
- Inkluziju djece s posebnim prehrambenim potrebama u sustav vrtićke prehrane: za djecu s intolerancijom na laktozu
- Kvalitetnije namirnice iz godine u godinu: svake godine poboljšavamo nabavku s još boljim namirnicama
- Voće, povrće, tjestenina i med od lokalnih OPGovaca uz suradnju s Gradskom Tržnicom Sisak
- Nema prženja u dubokom ulju nego u modernim pećnicama
- Nema niskokvalitetnih namirnica poput hrenovki, pašteta, čokoladnih namaza, šećernih pasti, sokova na razrijeđivanje i raznih pekarskih proizvoda
- Na jelovniku ima visokokvalitetnih šunki, kruh sa sjemenkama, raženi i kukuruzni, sirnih namaza, domaćih pašteta od tune, povrća i piletine, domaćih pašteta od čokolade, puno više ribljih proizvoda (lignje, kozice, oslić, tuna u rižotu, brudet u ili pečeno), a ponekad i mliječni sladoled
- Voće se poslužuje svaki dan!

ŠTO SMO PROMIJENILI DO SADA U DV SISAK NOVI?



U dječjem vrtiću Sisak Novi aktivno u suradnji s vrtićem poboljšavamo prehranu iz godine u godinu kroz:

- Usklađivanje dokumentacije sa zakonskim zahtjevima u okviru prehrane - na jelovnicima su prikazani alergeni i nutritivne vrijednosti obroka
- Organizaciju cjelokupnog sustava prehrane - od nabave do serviranja obroka uz uspostavljanje slijedivosti i svakodnevnog praćenja
- Povećanje raznolikosti obroka koji se nude u vrtićima: uveli smo preko 500 novih obroka
- Obavezno svakodnevno serviranje voća koje je povezano s lokalnim OPG-ovcima
- Uvođenje jelovnika za djecu koja imaju intoleranciju na laktozu
- Provođenje niza nacionalnih i međunarodnih edukacija kuhara
- Uz partnere, provode se godišnje provjere sustava prehrane vrtića i laboratorijska analize obroka.

IZBACILI SMO:

- **Prženje u dubokom ulju** - postupci toplinske obrade na visokim temperaturama, kao što je prženje u dubokom ulju, ne preporučuju se u DV zbog mogućnosti nastanka štetnih spojeva
- Razne slatke i slane **pekarske proizvode**, ostavili smo samo nekoliko koji se uglavnom poslužuju petkom
- **Niskokvalitetne** mesne proizvode hrenovke i paštete, uveli smo premium šunke od puretine i svinjetine
- Zaslađene sokove, razne šećerne namaze i paste, a uveli smo visokokvalitetni džem i med
- I smanjili količinu hrane koja sadrži **pojačivače okusa za preko 90%**.



GRAD SISAK

PRVI GRAD ZDRAVE DJEČJE PREHRANE U HRVATSKOJ

Prema podacima Ministarstva financija o ulaganjima u osnovno školstvo u Hrvatskoj, **Grad Sisak ulaže čak tri puta više od državnog prosjeka** te je u samom vrhu hrvatskih gradova po financiranju uvjeta školovanja i vannastavnih aktivnosti učenika.

Grad Sisak uz gradonačelnicu Kristinu Ikić Baniček već nekoliko godina ostvaruje viziju poboljšanja prehrane djece u svih 9 gradskih škola i 2 dječja vrtića značajno ulaže u kvalitetne i zdrave obroke. **Grad Sisak 2019. godine je putem Healthy Meal Standarda stekao titulu prvog Grada zdrave dječje prehrane u Hrvatskoj**, a prva sisačka osnovna škola Braća Ribar dobila je certifikat Healthy Meal Standard 2017. godine.

Nakon odluke da se u svim školama omogući priprema kvalitetnih toplih obroka pokrenuto je opremanje i obnavljanje kuhinja i edukacija cjelokupnog osoblja, djece i roditelja. **Nakon serije ulaganja od preko 10 milijuna kuna sve su škole opremljene, kuhinje obnovljene i ekipirane za pripremu obroka.**



OBROCI I RECEPTI IZ NAŠEG VRTIĆA:

VARIVO OD PORILUKA S JEČMENOM KAŠOM, MESOM I KORIJENASTIM POVRĆEM, KRUH, PETIT KEKSI

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 473 kcal

Proteini: 15.2g

Masti: 19.4g

Ugljikohidrati: 60.1g

Alergeni: celer, gluten, soja, jaja, mlijeko, sezam, lupina

Receptura (obiteljska porcija):

- Vratina sušena 300g
- Poriluk cijeli 100g
- Ječmena kaša 250g
- Mrkva crvena 200g
- Celer korijen 100g
- Krumpir 600g
- Ulje suncokretovo cca 40 mL
- Začini: paprika slatka, vegeta, po želji

Priprema jela:

Ječam potopiti u vodi cca 2 sata prije kuhanja. Na zagrijanom ulju prodinstati suho meso narezano na kockice. Zatim dodati mrkvu i celer i propirjati s mesom. Poriluk očistiti, narezati na kolutiće i dodati u lonac pa zajedno propirjati. Dodajte krumpir narezan na kockice, začinite paprikom i vegetom i prelijte vodom. Pred kraj dodajte ječmenu kašu i kuhajte još 15ak minuta.



JUHA OD POVRĆA S PROSOM, RIŽOTO SA SVINJETINOM, KUPUS SALATA, ČAJNI KOLUČIĆI



Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 508 kcal

Proteini: 17.9g

Masti: 18.5g

Ugljikohidrati: 66.3g

Alergeni: celer, gluten, soja, mlijeko

Receptura (za 1 dijete):

- Riža 50g
- Svinjetina 40g
- Luk crveni 5g
- Mrkva crvena 20g
- Ulje suncokretovo 1 žličica
- Začini: sol, paprika, papar, češnjak

Priprema jela:

Meso narežite na manje kocke, te začinite soli i paprom. Ispecite meso na ulju i stavite sastrane. U tavici u kojoj ste ispekli meso prodinstajte crveni luk, zatim dodajte mrkvu narezanu na kockice i začinite paprikom, paprom, češnjakom i malo posolite. Kad je povrće omekšalo, dodajte rižu i prvo ju malo zapecite, a zatim podlijte vodom. Kad voda ispari, ponovo dodajte vode i podlijevajte sve dok riža ne bude kuhana. Kad je kuhana, dodajte meso i promiješajte. Ostavite poklopljeno 10ak minuta da se sve zajedno uklopi. Poslužite toplo.

PAPRIKAŠ OD MIJEŠANOG MESA S NOKLICAMA, ZELENA SALATA, PETIT BEURE

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 535 kcal

Proteini: 24.8g

Masti: 19.1g

Ugljikohidrati: 67g

Alergeni: jaja, gluten, celer

Receptura (obiteljska porcija):

- Svinjetina 300g
- Puretina 300g
- Celer korijen 20g
- Peršin korijen 20g
- Luk crveni 200g
- Mrkva crvena 400g
- Koncentrat rajčica 50g
- Krumpir 800g
- Ulje suncokretovo cca 40 mL
- Začini: papar, paprika, sol

Priprema jela:

Na zagrijanom ulju prodinstati luk, pa dodati meso narezano na kocke i sve začiniti soli i paprom. Zatim dodati celer, peršin i mrkvicu i krumpir narezane na kockice. Dodati malo vode i dinstati uz povremeno dolivanje vode. Kad se meso napola skuha, dodati rajčice i crvene mljevene paprike. Sve zajedno kuhati na laganoj vatri.

Napraviti smjesu za noklice (griz, jaja, ulje) i ostaviti da odstoji 10ak minuta. Noklice žlicom stavljati u paprikaš (noklice će nabubriti pa pazite na veličinu). Paprikaš je gotov kad je su meso i krumpir mekani, a noklice skuhanе.



KREM JUHA OD ŠPINATA I CELERA, POHANA PILEĆA ŠNICLA I PIRE KRUMPIR, KUPUS SALATA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 449 kcal

Proteini: 22.1g

Masti: 15.6g

Ugljikohidrati: 58.1g

Alergeni: laktoza, mlijeko, jaja, gluten, soja, sezam, celer

Receptura - juha:

- Špinat briketi 300g
- Krumpir 500g
- Celer 100g
- Ulje maslinovo 1 žlica
- Vrhnje za kuhanje 100g
- Začini: sol, papar, po želji



Priprema jela:

Krumpir i celer očistiti, narezati i staviti kuhati u lonac. Pred kraj kuhanja, dodati špinat u briketima. Kad je povrće kuhano, izmiksati, dodati maslinovo ulje i vrhnje za kuhanje. Sve dobro promiješati, začiniti i kad zavrije, juha je spremna za posluživanje.

JUHA OD POVRĆA S PROSOM, BOLOGNESE ZA VRTIĆE, ZELENA SALATA

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 464 kcal

Proteini: 20.5g

Masti: 17.7g

Ugljikohidrati: 54.6g

Alergeni: celer, gluten, jaja, mlijeko

Receptura (1 dijete):

- Tjestenina 50g
- Miješano mljeveno meso 40g
- Luk crveni 10g
- Mrkva crvena 15g
- Celer 5g
- Koncentrat rajčice 15g
- Ulje suncokretovo 1 žličica
- Začini: sol, origano

Priprema jela:

Na zagrijanom ulju popržite luk. Zatim dodajte mrkvu i celer. Kad je luk zastaklio, dodati mljeveno meso, začiniti i dinstati dok ne poprimi boju. Zatim dodati rajčicu, sve dobro promiješati da se sjedini, pustiti da se kuha.

Tjesteninu skuhati u slanoj vodi, kad je kuhana, umiješati u bolonjez umak. Jelo možete ukasiti i sušenim peršinom.



VARIVO OD KELJA I SLANUTKA, CIKLA SALATA, KRUH, BISKVITNI KOLAČ S ROGAČEM

Hranjive vrijednosti obroka:

Energijska vrijednost: 548 kcal

Proteini: 13.7g

Masti: 19.5g

Ugljikohidrati: 77.7g

Alergeni: gorušica, gluten, mlijeko, orašidi, sezam, jaja, celer

Receptura (obiteljska porcija):

- Kelj 500g
- Heljda 250g
- Slanutak konzervirani 300g
- Mrkva crvena 200g
- Luk crveni 100g
- Ulje maslinovo cca 50 mL
- Začini: sol, paprika, češnjak



Priprema jela:

Na zagrijanom ulju popržiti luk dok ne zastakli. Na to dodati mrkvicu i podlijati vodom. Kad je mrkva omekšala, nadoliti vode ili temeljca i dodati opranu i ocijeđenu heljdu. Kuhati 15ak minuta te dodati kelj narezan na trakice. Začiniti i poklopljeno kuhati na laganoj vatri. Pred kraj kuhanja dodati isprani i ocijeđeni slanutak. Kratko kuhati da se sjedini i ugasi vatra. Dobar tek!

KAKO SE RODITELJI MOGU UKLJUČITI?

ŽELITE POSTATI DIO
HEALTHY MEAL STANDARD
TIMA U SVOJOJ ŠKOLI I
SUDJELOVATI U
POBOLJŠANJU PREHRANE?
JAVITE NAM SE!

IMATE IDEJU ZA OBROK
KOJI BI HTJELI VIDJETI U
SVOJOJ ŠKOLI?
PREDLOŽITE NAM!

IMATE PRIJEDLOG,
PRIGOVOR ILI ŽELITE
NEŠTO PODIJELITI S
NAMA? PIŠITE NAM!

#JABOLJIRODITELJ



KONTAKT

EMAIL: OFFICE@REDFORK.HR

FACEBOOK:

[@HMSHRVATSKA](https://www.facebook.com/HMSHRVATSKA)



HEALTHYMEAL™
STANDARD

KONTAKT INFORMACIJE:

DJEČJI VRTIĆ SISAK NOVI

HRV. NARODNOG PREPORODA 33, 44 000 SISAK

W: VRTICSN.HR

E: DJECJIVRTIC.SISAKNOVI@SK.T-COM.HR



VLASNIK HEALTHY MEAL STANDARD-A

RED FORK ZA ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ U BIOTEHNOLOGIJI

DIANA GLUHAK SPAJIĆ

W: REDFORK.HR

W: HEALTHYMEALSTANDARD.EU

E: OFFICE@REDFORK.HR

RED FORK