

a) Preporučeni dnevni unos energije i hranjivih tvari za učenike prema dobi i spolu za planiranje ishrane (Tabela 1.);

	<i>Energija i hranjive tvari</i>	<i>Dob 7-9</i>	<i>Dob 10-13</i>	<i>Dob 14-18</i>
1.	Energija (kcal/dan)	1740 Ž 1970 M	1845 Ž 2220 M	2110 Ž 2755 M
Energija (kJ/dan)	7280 Ž 8242 M	7719 Ž 9288 M	8828 Ž 11527 M	
2.	Bjelančevine (% energije/dan)	10-15	10-15	10-15
Bjelančevine (g/dan)	43,5-65,3 Ž 49,3-73,9 M	46,1-69,2 Ž 55,5-83,3 M	52,8-79,1 Ž 68,6-103,3 M	
3.	Masti (% energije/dan)	30-35	30-35	25-30
Masti (g/dan)	58,0-67,7 Ž 65,7-76,6 M	61,5-71,8 Ž 74,0-86,3 M	70,3 Ž 91,8 M	
4.	Zasićene masti (% energije/dan)	10	10	10
Zasićene masti (g/dan)	19,3 Ž 21,9 M	20,5 Ž 24,7 M	23,4 Ž 30,6 M	
5.	Ugljikohidrati (% energije/dan)	>50	>50	>50
Ugljikohid- rati (g/dan)	>217,5 Ž >246,3 M	>230,6 Ž >277,5 M	>263,8 Ž >344,4 M	
6.	Jednostavni šećeri (% energije/dan)	<10	<10	<10
Jednostavni šećeri (g/dan)	<43,5 Ž <49,3 M	<46,1 Ž <55,5 M	<52,8 Ž <68,9 M	
7.	Vlakna (2,4 g/MJ ili 10 g/1000 kcal)	>10	>10	>10
Vlakna (g/dan)	>17,4 Ž >19,7 M	>18,5 Ž >22,2 M	>21,1 Ž >27,6 M	

b) Preporučene vrste hrane i jela po obrocima (Tabela 2.);

Obrok	% dnevnih potreba	Preporučene vrste hrane i pića u pojedinim obrocima
Doručak	20%	Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, peciva od integralnog brašna, sjemenke, maslac, med, svježe pripremljeni namazi od mahunarki, ribe ili povrća, jaja, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda
Ručak	35%	Supe, čorbe, kuhano povrće, variva od povrća, krompira, mahunarki i žitarica sa ili bez mesa, crveno meso, meso peradi, ribe, jaja, salate od svježeg povrća, voće, voda
Užina	10%	Mlijeko, mliječni proizvodi (mladi sir, zrnati sir, polutvrđi sir, jogurt, kefir, pavlaka, mliječni namazi), žitne pahuljice, peciva od integralnog brašna, sjemenke, sezonsko voće i povrće, svježe cijeđeni sok od voća i/ili povrća, voda

c) Preporučena učestalost pojedinih vrsta hrane u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 3.);

Učestalost konzumiranja	Vrste hrane i pića
Svaki dan	Mlijeko i mliječni proizvodi
Svaki dan	Crveno meso, meso peradi, jaja, mahunarke, sjemenke (voditi računa o raznovrsnosti)
Najmanje 2 puta sedmično	Riba
Svaki dan	Žitarice, proizvodi od žitarica i/ili krompir
Svaki dan	Voće
Svaki dan	Povrće
Svaki dan	Voda

d) Preporučene vrste hrane i pića prema metodi Semafor u planiranju dnevnih i sedmičnih jelovnika za učenike (Tabela 4.);

Kategorija prema Semafor metodi	Kategorija hrane i pića	Preporučene vrste hrane i pića
1.	Žitarice i proizvodi od žitarica	
Zeleno		Hljeb/pecivo/tjestenina od integralnog brašna (cjelovite žitarice)-ječmena, zobena i prosena kaša, riža, heljda, žitne pahuljice, pšenična i kukuruzna krupica i sl.).
Crveno		Krofne, buhtle, lisnata tijesta (paštetice sa

		sirom, kroasani), bijeli hljeb i peciva, pomfrit
Žuto	Krompir ¹	Kuhan, pečen Kuhani krompir, pire krompir, krompir u varivu, pečeni krompir
2.	Voće i proizvodi od voća	
Zeleno		Sezonsko voće Cjelovito svježe, u kompotu, kao smoothie ili cijeđeni sok, bestilj/prirodni džem bez dodatka šećera Smrznuto voće
Crveno		Konzervisano voće, kandirano voće, marmelade i džemovi sa dodatkom šećera
3.	Povrće i proizvodi od povrća	
Zeleno		Sezonsko povrće Cjelovito svježe, kao salata, fermentisano povrće (turšije), kuhano, pečeno, u varivu Smrznuto povrće
Crveno		Pohovano povrće, prženo u dobroj masnoći
4.	Mlijeko i mliječni proizvodi	
Zeleno		Mlijeko i fermentisani mliječni napici, ne manje od 2,5% m.m. Pavlaka Mliječni namazi Mladi sir Zrnati sir Polutvrđi i tvrdi sirevi
5.	Proteinske namirnice	
Zeleno	Crveno meso	Teletina Kuhano u vodi, pečeno Zasebno ili kao varivo
Žuto	Crveno meso	Junetina, janjetina, svinjetina

¹ Zbog sadržaja ugljikohidrata (najviše škrob) krompir se svrstava u kategoriju žitarica i proizvoda od žitarica

		Kuhano, pečeno Zasebno ili kao varivo
Zeleno	Meso peradi	Puretina, piletina Kuhano u vodi, pečeno Zasebno ili kao varivo
Zeleno	Ribe	Filetirana riba kuhana i pečena Konzervirana riba (sardina, tunjevina, skuša)
Crveno	Mesne prerađevine	Naresci, salame, hrenovke, sudžuka, suho meso
Žuto	Jaja	Kuhano Omlet, kajgana
Zeleno	Mahunarke	Grah, leća, slanutak, bob, soja Svježe pripremljeni namazi od mahunarki, variva od mahunarki, supe, čorbe
Žuto	Orašasto voće ²	Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (bundeve, susama, lana, suncokreta, maka i sl.)
6.	Masnoće	
Zeleno		Masnoće biljnog porijekla- ulja Maslinovo ulje, repičino ulje, bundevino ulje, suncokretovo ulje
Žuto		Masnoće animalnog porijekla- masti Puter, biljna mast
Crveno		Kozja mast, svinjska mast, guščja mast
Crveno		Margarin

² Orašasto voće se ne preporučuje u kolektivnoj ishrani zbog velike koncentracije alergena i potencijalne mogućnosti križne kontaminacije. Učenici koji nisu alergični ovu vrstu hrane trebaju konzumirati u obroku kod kuće

e) Objašnjenje „Semafor“ metode za pravilan odabir hrane i pića (Tabela 5.)

Kategorija	Nepohodno organizmu	Hranjivost	Energija	Zasićene masnoće	Šećer	So	Vlakna
Crvena Stani i razmisli, ne preporučuje se jesti	Nije	Nema	Visoko energetska hrana i piće	Sadrži	Sadrži u velikim količinama	Sadrži u velikim količinama	Ne sadrži
Žuta Umjereno jesti, konzumirati sa oprezom	Nije	Ovisi o vrsti	Dovodi do dodatnog unosa energetske vrijednosti	Može sadržavati	Sadrži kao dodatni šećer	Sadrži u većim količinama	Ovisi o vrsti
Zelena Slobodno jesti, preporučuje se	Jeste	Ima	Nisko energetska hrana i piće	Ne sadrži	Ne sadrži	Ne sadrži	Sadrži u velikim količinama

NAPOMENA: Namirnice su podijeljene na osnovu metode „Semafor“ koju preporučuje i Centar za kontrolu i prevenciju bolesti (CDC) na tri kategorije:

- Crvena: izbjegavati - ne treba biti sadržano u jelovniku
- Žuta: umjereno jesti, konzumirati sa oprezom
- Zelena: slobodno jesti, preporučuje se što više