

ANEKS I STRUKTURA

artikala ishrane za Tekući obrok broj 1

GRUPE ARTIKALA	ARTIKLI	Zastupljenost (% kJ)
Žitarice	Brašno, tjestenine, pirinač	43
Povrće	Suho (pasulj)	4
	Svježe, konzervirano, sušeno	8
Meso, riba i jaja	Meso i riba svježa	11
	Proizvodi od mesa i ribe	2

	Jaja svježa	1
Mlijeko i mliječni proizvodi	Mlijeko svježe	5
	Mliječni proizvodi	5
Masnoće	Mast, ulje, maslac, margarin	8
Voće	Voće svježe i suho	7
Šećer i proizvodi na bazi šećera	Šećer	5
	Proizvodi	
Ostalo	Začini i napici	1
SVEGA:		100
ENERGETSKA VRIJEDNOST: 13.565 kJ do 16.579 kJ		

ANEKS II

STRUKTURA ARTIKALA ZA SUHI DNEVNI OBROK

R. B.	Naziv artikla	J. M.	Količina
1.	Hljeb ili	g	700
2.	Dvopek	g	300
3.	Mesna konzerva (tip nareska)	g	150
4.	Gotovo jelo - ragu, konzerva	g	300
5.	Mesna konzerva (pašteta ili gulaš)	g	150
6.	Riblja konzerva	g	125
7.	Vafl-proizvodi ili čokolada	g	100
8.	Sok u prahu koncentrat	g	8
9.	Instant za kafe napitak	g	5
ENERGETSKA VRIJEDNOST: 13.180 kJ do 16.112 kJ			

ANEKS III

STRUKTURA LETAČKOG POLUOBROKA

R. B.	NAZIV ARTIKLA	J. M.	KOLIČINA
1.	Žitarice (brašno, tjestenina, pirinač)	g	200
2.	Povrće svježe	g	500
3.	Meso, riba svježa i jaja	g	300
4.	Suhomesnati proizvodi	g	50
5.	Mlijeko	dl	5
6.	Masnoće	g	45
7.	Voće svježe i sušeno	g	400
8.	Sok voćni	dl	2
9.	Šećer, marmelada, džem i voćni sirup ili	g	100
10.	Čokolada mliječna	g	100

ANEKS IV

STRUKTURA DOPUNA U HRANI

R.B.	NAZIV ARTIKLA	J.M.	DOPUNA U HRANI				
			I	II	III	IV	V
1.	Hljeb ili	g				100	
2.	Dvopek	g				100	
3.	Keks ili	g				50	100
4.	Kakao krem ili	g				50	100
5.	Kolač industrijski ili	g					100
6.	Čokolada mliječna	g					100
7.	Meso svježe	g			100		
8.	Suhomesnati proizvodi (čajna, sudžuk, suho meso)	g			80		
9.	Sirevi (tvrdi i polutvrđi)	g			20		
10.	Mesni narezak ili	g				150	
11.	Pašteta ili	g				150	

12.	Riba u konzervi	g				125	
13.	Sok voćni ili	dl			2	2	2
14.	Pivo ili	dl			5		
15.	Vino	dl			2		
16.	Kafa mljevena	g			7		
17.	Šećer u kristalu	g			7		
18.	Mlijeko kiselo ili jogurt	dl		5			
19.	Topli napitak - Čaj	dl	5				

ANEKS V
STRUKTURA OBJEDA ZA DOBROVOLJNE DAVAOCE
KRVI

R.B.	SASTAV OBROKA	J.M.	KOLIČINA
	Kobasica polutrajna sa senfom, sir, voćni sok		
	Kobasica polutrajna	g	100
	Senf	g	10

	Sir tvrdi masni	g	80
	Hljeb	g	200
	Sok voćni	dl	2
	Viršla sa senfom, jaja kuhana i mlijeko		
	Viršla	g	100
2.	Senf	g	10
	Jaja kuhana	kom	2
	Mlijeko	dl	2,5
	Hljeb	g	200
	Kobasica polutrajna, sir i jogurt		
	Kobasica polutrajna	g	100
3.	Sir topljeni ili	g	75
	Sir mehki - krem	g	100
	Jogurt ili kiselo mlijeko	dl	2
	Hljeb	g	200

ANEKS VI

ODOBRAVAM:
KOMANDANT

(Čin, ime i prezime)

PLAN DNEVNIH JELOVNIKA
za mjesec _____ godine

Dan i datum	Doručak	Dopune			RUČAK			VEČERA		
					Supe - čorbe	Naziv jela	Salata	Slatkiš - voće	Naziv jela	Salata

- PLAN SASTAVILI:
- 1) Organ S4 _____
 - 2) Organ S3 _____
 - 3) Vjerski službenici _____
 - 4) Sanitetski organ _____
 - 5) Veterinarski organ _____
 - 6) Glavni kuhar _____

ANEKS VII

IZVOD IZ PLANA - JELOVNIK
 za _____ godine
 (dan i datum)

OBJED	NAZIV MENIJA			
	Supa	Jelo	Salata	Slatkiš - Voće
Doručak				
Dopuna				
Ručak				
Večera				

Komandir kuharskog odjeljenja ili
Komandir odjeljenja za usluge

ANEKS VIII

PRORAČUN ARTIKALA ISHRANE

[illegible]

ANEKS IX
PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI
ZA VJERNIKE KATOLIČKE VJEROISPOVIJESTI,
PRIPADNIKE OS BiH

OSNOVNI PODACI:

U Katoličkoj crkvi postoje dva dana u godini u kojima je obavezan post i dani nemrsa.

POST JE OBAVEZAN NA:

- Čistu srijedu i
- Veliki petak.

U dane posta katolici ne jedu meso toplokrvnih životinja, niti ikakvu hranu pripremljenu sa masnim začinima, i u te dane mogu samo jednom jesti do sitosti.

NEMRS JE OBAVEZAN:

- Svaki petak u godini.

U dane nemrsa vjernici ne jedu meso toplokrvnih životinja a svaka druga hrana je dopuštena.

Datumi Čiste srijede i Velikog petka mijenjaju se svake godine, zavisno o datumu svetkovine Uskrsa.

ANEKS X

PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI
ZA VJERNIKE MUSLIMANE, PRIPADNIKE OS BiH

Nabavka, priprema i posluživanje hrane i pića:			
R/B	AKTIVNOSTI I PARAMETRI DJELOVANJA	RAZRADA AKTIVNOSTI/ POJAŠNJENJE	REALIZACIJA
1.	Halal standard	Prilikom nabavke, pripreme i distribucije potrebnih arikala ishrane, potrebno je voditi računa o halal kvalitetu, tj. da svaki od proizvoda, namijenjenih za ishranu muslimana, mora imati certifikat Halal standarda Agencije za certificiranje halal kvaliteta Islamske zajednice u BiH, a koji je ureden poglavljem XVII, dokumenta <i>Tehnički uvjeti za artikle ishrane</i> , broj: 11 -04-sl-1338 od 12.08.2013. godine.	Sektor za nabavku i logistiku u Ministarstvu odbrane BiH
2.	Hidžreški kalendar	S obzirom da muslimani mjere vrijeme prema hidžreškoj/ lunamoj godini, koja ima deset dana manje u odnosu na sunčevu godinu, značajni/mubarek dani i noći u kalendaru Islamske zajednice u BiH bit će realizirani u saradnji i koordinaciji sa vojnim imamima na lokacijama.	Ured Vojnog muftije
3.	Ramazan	a) Planirati pojačanu ishranu za sehure i ifitare. b) Za sehur poslužiti: supu, glavno jelo, kolač, voće i čaj. c) Za ifitar/ prekid posta poslužiti: limunadu ili vodu i hurmu ili smokvu ili suhu šljivu. d) Za iftarsku večeru poslužiti: supu, glavno jelo, kolač, kompot, voće i kafu. e) Za obilježavanje Ramazanskog i Kurban-bajrama poslužiti baklavu.	ZŠ OS BiH/ Glavni imam (Komandanti i vojni imami u jedinicama i komandama)

4.	Značajni/ mubarek dani i noći	a) Za ručak svakog petka poslužiti kolač (hurmašica, kadaif ili baklava). b) Za obilježavanje Mevluda, osigurati mevludsko šerbe/piće i mevludske bombone. c) Za obilježavanje Nove hidžreške godine, poslužiti <i>halvu</i> . d) Za obilježavanje Ašure, poslužiti poslasticu zvanu <i>ašura</i> .	ZŠ OS BiH/ Glavni imam (Komandanti i vojni imami u jedinicama i komandama)
----	-------------------------------------	--	--

ANEKS XI

PRIMJENA VJERSKIH PROPISA I OBIČAJA U ISHRANI
ZA VJERNIKE PRAVOSLAVNE VJEROISPOVIJESTI,
PRIPADNIKE OS BiH

U Pravoslavnoj crkvi postoje višednevni i jednodnevni postovi.

I - VIŠEDNEVNI POSTOVI SU:

- Božićni post (traje 6 nedjelja od 28. novembra do 7. januara).
- Bogorodičin post (traje 2 nedjelje, od 14. do 28. augusta).
- Vaskršnji ili Veliki post (traje 7 nedjelja, a njegov početak zavisi od datuma kada pada Vaskrs).
- Apostolski post (može trajati najmanje 8 dana, a najviše 6 sedmica, njegov početak, također, zavisi od datuma Vaskrsa, a završava se 12. jula).

Trajanje višednevnih postova bit će definirano kroz odluke i naređenja za mjesečna bogoslužjenja.

II - JEDNODNEVNI POSTOVI SU:

- Svaka srijeda i petak osim trapavih sedmica u kojima nema posta,
- Krstovdan uoči Bogojavljenja (18. januara),
- Usjekovanje glave Sv. Jovana Krstitelja (11. septembar),
- Vozdviženje Časnog krsta - Krstovdan (27. septembar).

Trapave sedmice su: od Božića (7. januara) do Krstovdana (18. januara), dvije pripreme sedmice pred Vaskrs, sedmica poslije Vaskrsa i sedmica poslije Pedesetnice.

U Pravoslavnoj crkvi postoji više vrsta posne hrane, u zavisnosti od strogoće posta.

Generalno pod posnom hranom smatra se sva hrana isključivo biljnog porijekla, sve vrste ribe i morski plodovi, svježe i sušeno voće i povrće, džemovi i marmelade, margarin biljnog porijekla i hrana od soje.

Kada je post strog, onda se koristi voće i povrće i proizvodi od voća i povrća, ali bez upotrebe biljne masnoće (ulja i margarina), **i naziva se post na vodi**.

Kada je post blaži, koristi se voće i povrće i proizvodi od voća i povrća, kao i morski plodovi, ali uz dozvoljenu upotrebu i biljnih masnoća, **i naziva se post na ulju**.

Kada su veći praznici, ili je po tipiku najblaži post, uz navedenu hranu koristi se i riba.

Pod ishranom koja se ne dozvoljava u vrijeme posta smatra se:

- sve vrste mesa životinjskog porijekla (osim ribe),
- mliječni proizvodi (sir, mlijeko, kajmak, sve vrste mliječnih namaza),
- jaja, kao i svi proizvodi od jaja.

STRUKTURA

posnih artikala ishrane za različite vrste posta u Pravoslavnoj crkvi

GRUPE ARTIKALA	ARTIKLI	Zastupljenost
Žitarice	Brašno, tjestenine, pirinač	
Povrće	Suho (pasulj)	
	Svježe, konzervirano, sušeno	
Riba	Riba svježa i konzervirana	
	Proizvodi od ribe	Prema recepturama za pripremanje jela
Morski plodovi	Morski plodovi svježi	
	Morski plodovi zaleđeni i konzervirani	
Masnoće	Ulje, biljni margarin	
Voće	Voće svježe, suho i konzervirano	
Šećer i proizvodi na bazi šećera	Šećer	
	Proizvodi na biljnoj bazi	
Ostalo	Začini i napici na biljnoj bazi	