

URDHËR I PËRBASHKËT
Nr. 336, datë 14.7.2021

**PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “PËR STANDARDET E USHQIMIT NË
MJEDISËT E INSTITUCIONEVE ARSIMORE PARAUNIVERSITARE”**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102, të Kushtetutës; të pikës 2, të nenit 46, të ligjit nr. 10 138, datë 11.5.2009, “Për shëndetin publik”, të ndryshuar; të nenit 39, të ligjit nr. 18/2017, “Për të drejtat dhe mbrojtjen e fëmijës”; të shkronjës “a”, të pikës 2, të nenit 26, të ligjit nr. 69/2012, “Për sistemin arsimor parauniversitar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar; të pikës 1, të nenit 62, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar, ministri i Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, ministri i Arsimit, Sportit dhe Rinisë dhe ministri i Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural

URDHËROJNË:

1. Miratimin e rregullore “Për standardet e ushqimit në mjediset e institucioneve arsimore parauniversitare”, sipas tekstit bashkëlidhur këtij urdhri.

2. Ngarkohen Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, Ministria e Arsimit, Sportit dhe Rinisë, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, institucionet e tyre në varësi, strukturat rajonale, institucionet arsimore vendore përgjegjëse për arsimin parauniversitar dhe institucionet arsimore parauniversitare për zbatimin e këtij urdhri.

Ky urdhër hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**MINISTËR I SHËNDETËSISË
DHE MBROJTJES SOCIALE**
Ogerta Manastirliu

**MINISTËR I ARSIMIT,
SPORTIT DHE RINISË**
Evis Kushi

**MINISTËR I BUJQËSISË
DHE ZHVILLIMIT RURAL**
Milva Ikononi

RREGULLORE
**PËR STANDARDET E USHQIMIT NË MJEDISËT E INSTITUCIONEVE ARSIMORE
PARAUNIVERSITARE**

KREU I
DISPOZITA TË PËRGJITHSHME

Neni 1

Qëllimi dhe synimi i Rregullore

1. Rregullorja “Për standardet e ushqimit në mjediset e institucioneve arsimore parauniversitare”, këtu e në vijim, referuar si “Rregullorja”, ka për qëllim të sigurojë standardet më të larta të shëndetit

të fëmijës, duke përcaktuar standardet e ushqimit në institucionet arsimore dhe duke siguruar bashkëpunim efektiv të institucioneve të ngarkuara nga legjislacioni në fuqi me detyra e përgjegjësi për zbatimin dhe kontrollin e përmbushjes së këtyre standardeve në mjediset e institucioneve arsimore.

2. Rregullorja synon të garantojë të drejtën e fëmijës për arsimim cilësor dhe kujdes shëndetësor, me anë të sigurimit të produkteve ushqimore të përshtatshme, në çdo rast apo mënyrë të ofrimit të ushqimit në institucionet e arsimit parauniversitar.

3. Kjo Rregullore synon të rregullojë në mënyrë të unifikuar standardet e ofrimit të ushqimit në institucionet arsimore dhe, për këtë arsye, përfshin edhe listën e ushqimeve të lejuara dhe atyre të ndaluara.

Neni 2

Qasja dhe parimet

1. Rregullorja bazohet në qasjen e sistemit të integruar të mbrojtjes së nxënësve të cilët ndjekin arsimin parauniversitar.

2. Në themel të Rregullores qëndrojnë parimet e përgjithshme të sigurimit të të drejtave të fëmijës dhe, në veçanti, parimi i interesit më të lartë të fëmijës dhe e drejta për të pasur zhvillim të shëndetshëm fizik, mendor, moral e social, parimet e barazisë dhe mosdiskriminimit, si dhe të ndarjes së përgjegjësi ndërmjet prindit/kujdestarit dhe autoriteteve shtetërore.

Neni 3

Baza ligjore dhe përkufizimet

1. Rregullat e përcaktuara në Rregullore bazohen dhe kanë për qëllim të plotësojnë kuadrin ligjor në fushën e shëndetit publik, të drejtave dhe mbrojtjes së fëmijës, mbrojtjes së shëndetit, të drejtës për arsimim, ushqimit, sigurisë ushqimore, kushteve të përgjithshme e të veçanta të higjienës, si dhe të etiketimit e informacionit ushqimor.

2. Termat e përdorur në këtë Rregullore përputhen me përkufizimet dhe përdorimet e tyre në legjislacionin e përmendur në pikën 1 të këtij neni.

3. Termi “ushqim”, kudo ku përdoret në këtë Rregullore, është çdo substancë ose produkt i përpunuar, pjesërisht i përpunuar ose i papërpunuar, i përcaktuar të jetë ose, për ndonjë arsye, është i konsumueshëm për njerëz. Termi “ushqim” përfshin, gjithashtu, pijet, çamçakëzin, aditivët ushqimorë dhe çdo substancë tjetër që, në mënyrë të qëllimshme, bëhet pjesë e ushqimit gjatë përpunimit, përgatitjes ose trajtimit. Termi “ushqim” përfshin edhe ujin:

- a) të përdorur si ujë të pijshëm për furnizimin publik të popullsisë;
- b) të përdorur dhe/ose të bashkuar në ushqim gjatë prodhimit, përgatitjes ose trajtimit të tij;
- c) të paketuar si ujë tryeze, ujë mineral dhe ujë burimi.

Neni 4

Fusha e zbatimit

1. Kjo Rregullore zbatohet në të gjithë territorin dhe është e detyrueshme për të gjitha institucionet arsimore të arsimit parauniversitar.

2. Kërkesat dhe rregullat e Rregullores do të zbatohen në çdo rast të ofrimit të ushqimit në institucionet arsimore, pavarësisht frekuencës e masës së ushqimit të ofruar ose mënyrës së realizimit, nëse përgatitet në mensën e institucionit arsimor parauniversitar.

3. Rregullat që lidhen me përshtatjen e mjediseve shkollore dhe me kushtet e higjienës, zbatohen në çdo rast të konsumimit të ushqimit në shkolla, edhe kur nxënësit e sjellin ushqimin me vete.

KREU II

ASPEKTET USHQIMORE DHE KËRKESAT PËR MJEDISËT E PËRCAKTUARA

Neni 5

Kërkesa të përgjithshme

1. Fëmija duhet të ketë në dispozicion ujë të pijshëm përgjatë gjithë kohës së qëndrimit në institucionin arsimor, mundësisht nëpërmjet furnizimit nga rrjeti.

2. Mjediset e përcaktuara për përgatitjen, shërbimin dhe/ose konsumimin e ushqimit në institucionin arsimor duhet të jenë të veçanta, të përshtatura për këtë qëllim e të përmbushin standardet e kërkesat higjieno-sanitare.

3. Pavarësisht formës e mënyrës së ofrimit të ushqimit në institucionin arsimor, produktet e ofruara duhet të përmbushin kërkesat ligjore, në lidhje me karakteristikat teknologjike, përbërësit, afatin e ruajtjes, gjendjen e ruajtjes, zinxhirin e furnizimit, paketimin dhe etiketimin.

4. Forma, mënyra dhe oraret e ofrimit të ushqimit në institucionet arsimore vendosen në bazë institucioni arsimor, në përputhje me kushtet infrastrukturore dhe mundësitë që ka secili institucion.

Neni 6

Ushqimet e lejuara dhe ato të ndaluara

1. Lista e ushqimeve të lejuara për t'u furnizuar e shërbyer në mjediset e institucioneve arsimore jepet në shtojcën 1, bashkëlidhur kësaj Rregulloreje.

2. Në zbatim të kësaj Rregulloreje është e ndaluar që në mjediset e shkollave të furnizohen dhe/ose të ofrohen ushqime të cilat përfshihen në shtojcën 2, bashkëlidhur kësaj Rregulloreje.

Neni 7

Dieta

1. Standardet e ushqimit i referohen një diete të ekuilibruar, të shumëllojshme, korrekte, por edhe të këndshme e të pranueshme nga pikëpamja e shijes dhe e pamjes.

2. Dieta ushqimore u referohet sasive të rekomanduara për energji dhe vlera të përzgjedhura ushqyese që kanë nevojë fëmijët sipas grupmoshave, të përcaktuara në shtojcën 3, bashkëlidhur e pjesë e kësaj Rregulloreje.

3. Lidhur me menaxhimin e alergjive ose intolerancave ndaj ushqimit, institucionet arsimore dhe furnizuesit e ushqimit duhet të bashkëpunojnë ngushtësisht me prindërit/kujdestarët për të mbështetur fëmijët/nxënësit me alergji ose intolerancë, të konfirmuar nga mjeku.

Neni 8

Menyja

1. Menyja duhet të përpunohet sipas parimeve të një diete të ekuilibruar nga pikëpamja ushqyese, e cila duhet të përgatitet me ushqime tipike dhe të stinës, me qëllim mbrojtjen e shëndetit dhe traditave të ushqimit.

2. Menytë duhet të jenë të veçanta për periudhat vjeshtë–dimër dhe pranverë–verë, me qëllim që t’u përshtaten ndryshimeve të nevojave fiziologjike sipas stinëve, por dhe për të përfituar nga disponueshmëria e frutave e perimeve të stinës.

3. Vlerësimi i energjisë dhe lëndëve ushqyese të menysë përlllogaritet në bazë të njësisë javë.

4. Menytë duhet të rifreskohen me një frekuencë prej të paktën 2 (dy) javësh, në mënyrë që të përfshijnë larmi recetash dhe të shmangen përsëritjet e shpeshta të tyre.

5. Përgatitja e menysë, informimi paraprak me përmbajtjen e saj dhe përmbushja e saj janë përgjegjësi e stabilimentit ushqimor që është ngarkuar me përgatitjen e ushqimit në varësi të skemës së furnizimit të përzgjedhur për një institucion arsimor të caktuar.

KREU III PËRGJEGJËSITË INSTITUCIONALE

Neni 9

Bashkëpunimi ndërinstitucional

1. Kjo Rregullore realizon bashkëveprimin efektiv ndërinstitucional, për ofrimin me standarde të ushqimit në institucionet arsimore, me qëllim ushqyerjen e shëndetshme të fëmijëve dhe promovimin e zakoneve dhe sjelljeve të shëndetshme të ushqyerjes përgjatë gjithë jetës.

2. Zbatimi i kësaj Rregulloreje ka në qendër fëmijën, bazohet në bashkëpunimin efektiv ndërinstitucional dhe kërkon mbështetjen e bashkëpunimit të aktorëve të tjerë të rëndësishëm, si: prindërit, komuniteti dhe njësitë e vetëqeverisjes vendore.

3. Njësia bazë zbatuese e kësaj Rregulloreje është institucioni arsimor, i cili ka përgjegjësinë kryesore për përmbushjen e standardeve të ushqimit në mjediset e shkollave, ndërsa ndërveprimi i institucioneve të tjera të përfshira mbështet, lehtëson dhe monitoron zbatimin në praktikë të këtyre standardeve.

Neni 10

Përgjegjësitë e ministrisë përgjegjëse për shëndetësinë

Në kuadër të mbrojtjes së shëndetit të fëmijës e të drejtës për të gëzuar standardet më të larta të mundshme për mbrojtjen e tij, si dhe të drejtës për kujdes shëndetësor dhe në zbatim të legjislacionit për të drejtat dhe mbrojtjen e fëmijës dhe legjislacionit për mbrojtjen e shëndetit publik, ministria përgjegjëse për shëndetësinë angazhohet:

a) të bashkërendojë punën me autoritetet shtetërore përgjegjëse për ofrimin me standarde të ushqimit në shkolla, në kuadër të sigurimit të standardeve më të larta të mundshme të shëndetit të fëmijës;

b) të angazhojë institucionin përgjegjës për mbrojtjen e të drejtave dhe mbrojtjes së fëmijës që vetë ose nëpërmjet punonjësve të strukturave për mbrojtjen e fëmijës, të zhvillojë e të zbatojë veprimtari për ndërgjegjësimin e fëmijëve dhe prindërve/kujdestarëve për ushqyerjen e shëndetshme, si dhe veprimtari edukimi e trajnimi për personelin e angazhuar me ofrimin e ushqimit në shkolla, në të gjitha nivelet e arsimit parauniversitar;

c) të miratojë rregullore higjieno-sanitare për mjediset e ofrimit dhe/ose konsumimit të ushqimit në shkolla;

ç) të angazhojë Institutin e Shëndetit Publik dhe strukturat rajonale të shëndetit publik për të ofruar asistencë dhe udhëzime për përgatitjen e menysë në përputhje me kërkesat e kësaj Rregulloreje dhe për të organizuar fushata ndërgjegjësuere për fëmijët e prindërit/kujdestarët;

d) të angazhojë Inspektoratin Shtetëror Shëndetësor për monitorimin e vazhduar të përmbushjes së standardeve të ushqimit në institucionet arsimore.

Neni 11

Përgjegjësitë e ministrisë përgjegjëse për arsimin

Në kuadër të drejtës së fëmijës për arsim cilësor dhe në zbatim të legjislacionit për të drejtat dhe mbrojtjen e fëmijës dhe legjislacionit për sistemin arsimor parauniversitar, ministria përgjegjëse për arsimin angazhohet:

- a) të rishikojë standardet e kriteret për infrastrukturën shkollore;
- b) të rishikojë rregulloren-tip për institucionet arsimore, në përputhje me kërkesat e rregullimet e kësaj Rregulloreje;
- c) të rishikojë kurrikulat, me qëllim zgjerimin e trajtimit të çështjeve që lidhen me ushqyerjen e shëndetshme dhe përfitimet prej saj;
- ç) të ngarkojë institucionet e varësisë me njohjen e zbatimit e këtyre standardeve, në rastet e ofrimit në institucionet arsimore të mallrave e shërbimeve që lidhen me ushqimin në mjediset e shkollave;
- d) të ngarkojë administratorë të menaxhimit të ofrimit të ushqimit në shkolla nga personeli ekzistues brenda institucioneve arsimore ose të planifikojë e të emërojnë personel të dedikuar për këtë qëllim;
- dh) të marrë masa për trajnimin e personelit arsimor e mbështetës për njohjen e përmbushjen e këtyre standardeve;
- e) të planifikojë dhe të propozojë buxhete të përshtatshme që marrin në konsideratë plotësimin e standardeve të ushqimit në mjediset e institucioneve arsimore.

Neni 12

Përgjegjësitë e ministrisë përgjegjëse për ushqimin

Në zbatim të legjislacionit për ushqimin dhe etiketimin e informacionin ushqimor, ministria përgjegjëse për ushqimin merr përsipër të angazhojë Autoritetin Kombëtar të Ushqimit dhe drejtoritë rajonale për të mbështetur institucionet përgjegjëse për përmbushjen e standardeve të ushqimit në institucionet arsimore dhe për të kryer kontrole zyrtare për verifikimin e përmbushjes së këtyre standardeve.

Shtojca 1

LISTA E USHQIMEVE TË LEJUARA PËR TË FURNIZUAR E OFRUAR NË MJEDISËT E INSTITUCIONEVE ARSIMORE

A. Ushqimet që mund të ofrohen në institucionet arsimore:

- fruta të freskëta (frut i plotë ose në pjesë);
- fruta të konservuara në lëng natyral;
- perime të papërpunuara.

B. Ushqime që mund të sigurohen vetëm nëse plotësohen kriteret specifike:

- Fruta të thata* (pa sheqer ose kripë të shtuar).

*Megjithëse frutat e thata (pa sheqer/kripë të shtuar) mund të ofrohen jashtë vaktit të drekës në shkollë, preferohet të kufizohet disponueshmëria e tyre në vaktet e ngrënies. Frutat e thata janë një burim i përqendruar i sheqerit. Ekspozimi i shpeshtë i sheqerit dëmton dhëmbët.

- Ushqime të aromatizuara që kanë sasi të reduktuar të disa elementeve ushqimore. Këtu përfshihen, për shembull: patatina e produkte të ngjashme me patatinat, kokoshka të kripura ose të ëmbëlsuara, krakers orizi, ëmbëlsira me tërshërë, grisini me ose pa fara.

Kriteret: Lejohen vetëm *snack*-e të parapaketuara:

- me madhësi paketimi jo më shumë se 25 g;
- jo më shumë se 22 g yndyrë për 100 g;
- jo më shumë se 2 g yndyrë për 100 g;
- jo më shumë se 0.6 g natrium për 100 g;
- jo më shumë se 3 g sheqer në total për 100 g.

C. Pijet që lejohen të ofrohen në institucionet arsimore janë:

1. Uji i pijshëm i rrjetit duhet të jetë i disponueshëm.

- Nxënësit duhet të kenë qasje të lehtë në çdo kohë në ujë të pijshëm falas dhe të freskët.

2. Pije të tjera që lejohen të ofrohen:

- ujë mineral (natyral ose i gazuar);
- qumësht i skremuar, gjysmë i skremuar ose qumësht tjetër me yndyrë të ulët.

Kriteret:

- jo më shumë se 1.8 g yndyrë totale për 100 ml;
- jo më shumë se 5 g sheqerna totale për 100 ml;
- jo më shumë se 10 g sheqerna totale për madhësinë e porcionit.

3. Pije të tjera që lejohen të sigurohen, nëse plotësohen kriteret specifike:

Pije me bazë qumështi dhe kosi të pijshëm, të ftohta ose të ngrohta, si çokollatë ose kakao e nxehtë, *milkshakes* dhe *smoothies* të bëra me kos ose qumësht.

Kriteret:

- jo më shumë se 1.8 g yndyrë totale për 100 ml;
- jo më shumë se 10 g sheqerna totale për 100 ml;
- jo më shumë se 20 g sheqerna totale për racionin.

4. Pije të pasuruara me kalcium (p.sh., soje ose tërshëre), një alternativë për fëmijët me alergji nga qumështi i lopës.

Kriteret:

- jo më shumë se 1.8 g yndyrë totale për 100 ml;
- jo më shumë se 5 g sheqerna totale për 100 ml;
- jo më shumë se 10 g sheqerna totale për madhësinë e porcionit.

5. Çaj dhe kafe.

Kriteret:

- Çaji dhe kafja mund të zvogëlojnë sasinë e hekurit që absorbohet nga ushqimi. Prandaj këshillohet që këto pije të mos u shërbehen fëmijëve të vegjël, marrja e hekurit e të cilëve mund të jetë e ulët për shkak të mungesës së oreksit.

6. Lëngje frutash dhe lëngje perimesh, me kusht që madhësia e racionit të mos jetë më shumë se 200 ml.

Kriteret:

- çdo varietet i lëngut të frutave i pa ëmbëltuar;
- çdo varietet i lëngut të perimeve i pakriposur.

7. Një përzierje që përmban cilindo nga përbërësit e mëposhtëm, ose vetëm ose në kombinim, pa sheqer ose kripë të shtuar dhe një madhësi maksimale të racionit prej 200 ml:

- fruta;
- perime;
- lëngje frutash;
- lëngje perimesh.

8. Pije nga kombinimi i ujit me lëngje frutash dhe/ose lëngje perimesh.

Pije të bëra me një kombinim të ujit mineral, të pagazuar ose të gazuar, dhe lëng frutash dhe/ose perimesh.

Kriteret:

- pa sheqer të shtuar;
- jo më shumë se 20 g sheqer për madhësi të racionit;
- 50% ose më shumë lëng frutash ose perimesh;
- jo më shumë se 200 ml porcioni.

Shtojca 2

LISTA E USHQIMEVE TË NDALUARA PËR T'U FURNIZUAR E OFRUAR NË MJEDISËT E INSTITUCIONEVE ARSIMORE

Nuk lejohet të ofrohen ushqimet e mëposhtme:

1. Kripë tryeze dhe përbërës të tjerë:

- kripë shtesë nuk duhet të sigurohet në shkolla;
- nëse ka në dispozicion aromatizues, ato duhet të shpërndahen vetëm në porcione jo më shumë se 10 ml /pjesë (si p.sh.: *ketchup* domatesh, majonezë, mustardë etj.).

2. Ëmbëlsira të paketuara:

- Çokollatë dhe produkte çokollate (çokollatë e thjeshtë ose e bardhë, vezë të mbushura me çokollatë, çokokrem);
- Produkte të veshura me çokollatë (p.sh.: biskota pjesërisht ose plotësisht të veshura, fruta ose arra të veshura me çokollatë, akullore dhe drithëra të veshura me çokollatë);
- Ëmbëlsirë duke përfshirë ëmbëlsirat pa sheqer (p.sh.: çamçakëz, xhelatina, likuiricia, karamele të çdo lloji përfshirë menta, lëpirëse sheqeri, ëmbëlsira me sherbet, *marshmallows*, dhe ëmbëlsira të tjera);
- Çokollatë, kos ose fruta të thata dhe arra të veshura me sheqer;
- Bareta drithërash, ëmbëlsira me fruta të përpunuara.

3. Ushqime të skuqura:

Ushqime të skuqura, përfshirë produktet e skuqura thellë në procesin e prodhimit. Kjo përfshin, për shembull: patatina, salsiçe të skuqura, kofshë pule të skuqura, petulla, etj.

4. Ushqime të aromatizuara (*savory snacks*):*

Ushqime të aromatizuara me një përmbajtje yndyre, yndyre të ngopur, natriumi dhe sheqeri mbi kriteret e specifikuar në aneksin 1, dhe në një madhësi paketimi më të madhe se 25 g.

*Megjithëse *snacks* mund të përmbushin kriteret specifike të mësipërme, shkollat duhet të marrin në konsideratë të veçantë vendosjen dhe disponueshmërinë e ushqimeve të tilla, p.sh. në makinat e shitjes, pasi këto produkte nuk lejohen të ofrohen gjatë shërbimit të vaktit të drekës në shkollë.

Nuk lejohet të ofrohen pijet e mëposhtme:

- pijet freskuese (me ose pa gaz) duke përfshirë ujëra me aromë (përjashtimi i vetëm janë pijet e kombinuara që plotësojnë kriteret e përcaktuara në pikën C, të shtojcës 1);

- pijet e cilësuar si “pa sheqer” (me ose pa gaz) përfshirë ujërat me aromë;
- piqe të gazuara që përmbajnë sheqer të shtuar;
- lëngjet e frutave të ëmbëltuara me sheqer të shtuar;
- lëngjet e perimeve me sheqer ose kripë të shtuar;
- lëngjet e ëmbla të koncentruara, të bëra ose të aromatizuara me lëngje frutash, të cilat hollohen për të bërë një piqe;
- qumësht i plotë;
- pijet energjike.

Shtojca 3

SASI E REKOMANDUARA PËR ENERGJINË, LËNDËT USHQYESE DHE FIBRAT PËR NJË VAKT DREKE SIPAS GRUPMOSHAVE

Sasia e rekomanduar	Mosha (vjeç)	
	5–10	11–15
Energjia në kcal (35% e energjisë ditore)	520–810	700–830
Proteina (g) 10–15% e energjisë së vaktit	13–30	18–31
Raporti proteinë shtazore kundrejt bimore	0.66	
Yndyrat (g) 30% e energjisë së vaktit	18–27	23–28
Yndyra të ngopura	6–9	8–9
Karbohidratet (g) (55-60% e energjisë së vaktit)	75–120	95–125
Sheqer i thjeshtë	13–30	18-31
Hekur (mg)	6	9
Kalcium (mg)	350	420
Fibra (g)	6	7.5