



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo

Qeveria - Vlada - Government

Ministria e Drejtësisë –Ministarstvo Pravde –Ministry of Justice

UDHËZIM ADMINISTRATIV MD - NR. 04/2024
PËR USHQIMIN E PERSONAVE TË DËNUAR¹

¹ Udhëzim Administrativ MD – Nr. 04/2024 për Ushqimin e Personave të Dënuar, i aprovuar nga Ministria e Ministrisë së Drejtësisë me datë: 12.07.2024, me Vendim Nr.170/2024.

Ministrja e Ministrisë së Drejtësisë,

Në mbështetje të nenit 38, (paragrafi 4) të Ligjit nr. 08/L-132 për Ekzekutimin e Sanksioneve Penale, duke u bazuar në nenin 11 (paragrafi 1, nën paragrafi 1.5) të Ligjit Nr. 08/L-117 për Qeverinë e Republikës së Kosovës, si dhe në përputhje me nenin 9 (paragrafi 2) të Rregullores (QRK) - Nr. 17/2024 së punës së Qeverisë së Republikës së Kosovës:

Nxjerr:

**UDHËZIM ADMINISTRATIV
MD - NR. 04/2024
PËR USHQIMIN E PERSONAVE TË DËNUAR**

**Neni 1
Qëllimi**

Qëllimi i këtij Udhëzimi Administrativ është rregullimi i mënyrës së realizimit të së drejtës në ushqim për personat e dënuar në Institucionin Korrektues.

**Neni 2
Fushëveprimi**

Dispozitat e këtij Udhëzimi Administrativ zbatohen nga Institucionet Korrektuese dhe subjektet e tjera veprimtaria e të cilave ndërlidhet me qëllimin e këtij Udhëzimi Administrativ.

**Neni 3
E drejta në ushqim**

- Personi i dënuar ka të drejtë në ushqim të përshtatshëm për ruajtjen e mirë të shëndetit dhe fuqisë së tij në tri shujta për çdo ditë gjatë qëndrimit në Institucionin Korrektues në pajtim me Ligjin përkatës për Ekzekutimin e Sanksioneve Penale.
- Shujta ditore e ushqimit e cila i servohet të dënuarve përgatitet sipas sasisë, cilësisë dhe vlerës së kalorive të përcaktuara në Shtojcën 1 të këtij Udhëzimi Administrativ.
- Të dënuarve duhet t'u sigurohet në vazhdimësi ujë higjienik i pijshëm.

**Neni 4
Ushqimi për të dënuarit gjatë transferit**

Të dënuarve gjatë kohës së transferimit prej një institucioni në institucionin tjetër, gjykatë apo në vendin e punës në institucionin korrektues, i sigurohet ushqim dhe ujë higjienikë nga institucioni korrektues në të cilin është në mbajtje.

Neni 5

Menyja e ushqimit

1. Menyja e ushqimit përgatitet për një kohëzgjatje prej një muaji. Drejtori i Përgjithshëm i Shërbimit Korrektues (në tekstin e mëtejshëm: Drejtori i Përgjithshëm) me vendim emëron Komisionin për përgatitjen e menysë së ushqimit.
2. Menyja mujore e ushqimit aprovohet nga Drejtori i Përgjithshëm.
3. Në menynë e ushqimit mund të parashihet edhe një ushqim shtesë për të miturit pas racionit të darkës si: lëngë frutash, fruta, jogurt, kiflet apo ndonjë ushqim i ngjashëm i përshtatshëm për të miturit.
4. Institucioni Korrektues siguron ushqim shtesë sipas menysë së veçantë për të dënuarit të cilët kryejnë punë të rënda dhe specifike me rekomandim të zyrtarit përgjegjës të Institucionit përkatës Korrektues.
5. Personi i cili kryen punë të rënda, personi i sëmurë, gruaja shtatëzënë ose ajo e cila ka lindur fëmijë kanë të drejtë në ushqim të caktuar sipas rekomandimit nga mjeku.
6. Brenda një jave nuk mund të servohet ushqimi i njëjtë më shumë se dy (2) herë.
7. Mënyrën dhe orarin e servimit të ushqimit e rregullon vetë Institucioni Korrektues.
8. Institucioni Korrektues kujdeset që ushqimi i cili u jepet të dënuarve duhet t'i përshtatet moshës, natyrës së punës, stinës e kushteve klimatike dhe aq sa është e mundur kërkesave të tij fetare dhe kulturore.
9. Sasia e ushqimit që mbetet pas çdo racioni të shërbyer hudhet duke respektuar standardet e mbrojtjes së ambientit.

Neni 6

Libri i kontrollit

1. Institucioni Korrektues mbanë librin e kontrollit të ushqimit në të cilin shënohen konstatimet mbi kontrollin e ushqimit nga shefi i kuzhinës.
2. Nëse shefi i kuzhinës, mjeku apo personi tjetër i autorizuar me rastin e kontrollit të ushqimit konstaton se ushqimi nuk është për konsumim, menjëherë e njofton Drejtorin e Institucionit Korrektues dhe vendos për ndalimin e shpërndarjes së ushqimit, e regjistron këtë në librin përkatës të kontrollit dhe të dënuarve u siguron shujtën me ushqim të thatë për atë ditë.

Neni 7

Ruajtja e mostrave të ushqimit

1. Për t'u siguruar se shujta është e sigurtë, është e domosdoshme ruajtja e mostrave të çdo shujte të ushqimit para shpërndarjes për konsum.

2. Mostrat e ushqimit duhet të ruhen në gota sterile në frigorifer në vende të dukshme dhe të mbahen në afat prej shtatëdhjetë e dy (72) orësh nga momenti i marrjes së mostrës. Pas kalimit të këtij afati mostrat mund të hudhen.

Neni 8

Pranimi i produkteve ushqimore

1. Institucioni Korrektues përmes Komisionit për pranimin e mallit, pranon produktet ushqimore nga furnizuesi sipas kontratës për furnizim.
2. Komisioni bënë verifikimin dhe kontrollimin e produkteve ushqimore se a janë në pajtim me kërkesat për furnizim dhe specifikat e përcaktuara.
3. Produktet ushqimore të prodhuara nga Njësia Ekonomike e Shërbimit Korrektues të Kosovës pranohen nga Komisioni si në paragrafin një (1) të këtij neni.
4. Produktet ruhen me kujdes të veçantë dhe renditen sipas radhës në depo të Institucionit Korrektues.
5. Produktet ushqimore për të cilat kërkohen kushte të veçanta për ruajtje, vendosen në frigorifer përkatës.

Neni 9

Pastrimi i hapësirave të kuzhinës

1. Zyrtari kryesor përgjegjës për hapësirat ku përgatitet, ruhet dhe servohet ushqimi siguron që ato hapësira të mbahen gjatë gjithë kohës në kushtet higjieniko sanitare.
2. Zyrtari përgjegjës çdo ditë para përfundimit të orarit të punës i plotëson listat kontrolluese të parapara në Shtojcën 2 dhe Shtojcën 3 të këtij Udhëzimi.
3. Personeli kompetent për kuzhinë apo në raste të caktuara stafi mjekësor mbikëqyrë higjienën e brendshëm të hapësirave përkatëse.
4. Në rast të dyshimit për sigurinë e ushqimit informohet Agjencia e Ushqimit dhe Veterinës për verifikimin dhe analizimin e ushqimit të dyshuar.

Neni 10

Rregullat për personelin e kuzhinës

1. Të gjithë personat që punojnë në përgatitjen e ushqimit dhe shpërndarjen e tij duhet të kenë raport mbi gjendjen shëndetësore, të veshin uniforma adekuate, t'i nënshtrohen kontrollit sanitar për çdo gjashtë (6) muaj dhe të pajisen me librezë sanitare përkatëse.
2. Personeli dhe të dënuarit që punojnë në kuzhinë duhet t'i përmbahen rregullave të përgjithshme të higjienës së duarve, uniformës dhe përdorimit të artikujve ushqimor.

Neni 11

Rezervat ushqimore emergjente

1. Institucioni Korrektues siguron produkte ushqimore rezervë të paktën për pesëmbëdhjetë (15) ditë. Produktet ushqimore ruhen në kushte të përshtatshme për ruajtjen e ushqimit, ndërsa tërheqja e rezervave ushqimore në raste emergjente mund të bëhet vetëm nga personeli i kuzhinës me autorizim të Drejtorit të Institucionit Korrektues.
2. Për raste emergjente, Institucioni Korrektues duhet të siguroj sasinë e ujit higjienik rezervë në kohëzgjatje prej pesëmbëdhjetë (15) ditë. Uji për këto raste ruhet në vende të sigurta.
3. Institucioni Korrektues kujdeset që rezervat ushqimore emergjente të kontrollohen dhe të sigurohet se janë me afat të mjaftueshëm për përdorim dhe ruajtje. Në rast të afrimit të skadimit të afatit, zyrtari përgjegjës e bënë zëvendësimin e produkteve.
4. Institucioni Korrektues në rast nevojë duhet të siguroj kuzhinë alternative me pajisje përcjellëse dhe inventar të nevojshëm si dhe elemente shërbyese për përdorim.

Neni 12

Përfundimi

Në situatat emergjente përfundohet zbatimi i rregullave të këtij Udhëzimi Administrativ dhe veprohet sipas planeve dhe dokumenteve që hartohen nga Drejtori i Institucionit Korrektues në pajtim dispozitat e Ligjit përkatës për Ekzekutimin e Sanksioneve Penale.

Neni 13

Shtojcat

1. Pjesë e këtij Udhëzimi Administrativ janë shtojcat si në vijim:
 - 1.1. Shtojca Nr. 1 - Vlera e Kalorive të Secilit Produkt;
 - 1.2. Shtojca Nr. 2 - Lista kontrolluese për kontrollin e temperaturës në frigoriferë dhe frizë;
 - 1.3. Shtojca Nr. 3 - Lista kontrolluese për pastrim ditor.

Neni 14

Shfuqizimi

Me hyrjen në fuqi të këtij Udhëzimi Administrativ shfuqizohet Udhëzimi Administrativ MD-Nr.13/2014 për Ushqimin e të burgosurve në Institucionet Korrektuese.

Neni 15
Hyrja në fuqi

Ky Udhëzim Administrativ hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas publikimit në Gazetën Zyrtare të Republikës së Kosovës.

Albulena Haxhiu

Ministre e Drejtësisë

12.07.2024

SHTOJCA Nr. 1

VLERA E KALORIVE TË SECILIT PRODUKT

TABELA ME PËRBËRJE KIMIKE DHE KALORIKE E ARTIKUJVE USHQIMOR

Artikuj ushqimorë në 100 gr. të pjesës së ngrënshme në gram	Kaloritë	Albumine në gram	Yndyrë	Hidrate të karbonit
1	2	3	4	5
Bukë gruri i bardhë	236	8.0	1.1	47.1
Bukë gruri gjysëm i bardhë	235	7.5	0.4	49.0
Bukë gruri e zezë	246	8.1	0.3	51.2
Bukë Misri	227	5.8	1.7	45.7
Biskotë	405	8.6	10.4	66.7
Makarona petë etj.	373	112.9	0.7	76.5
Brumëra me vezë	362	14.2	2.4	68.7
Oriz	357	7.5	1.6	75.9
Majë mielli / gruri	351	9.4	0.2	75.9
Majë mielli / misri	366	8.8	1.1	78.0
Miell gruri T-400	361	10.0	0.9	76.0
Miell misri	368	7.8	2.6	76.0
Puding pluhur	333	8.8	4.0	71.6
Qumësht Lope	67	3.4	3.6	4.8
Qumësht Deleje	99	5.8	6.5	3.6
Qumësht (pa ajkë)	36	3.5	0.1	5.1
Qumësht pluhur (me yndyrë)	510	25.8	26.7	38.0
Qumësht qokolate	108	3.4	4.7	12.03
Kos	61	3.3	3.3	4.3
Jogurt	53	3.3	3.1	2.7

Ajkë	339	2.7	34.0	3.0
Ajkë e thartë	214	3.7	20.0	3.1
Djath Lope i ri	97	17.0	1.2	4.0
Djath i pamazitur	347	34.0	21.0	3.0
Djath i mazitur	389	9.0	37.0	2.0
Djath “Zdenkë “etj	365	26.4	26.9	1.6
Kaqqavall	391	25.0	31.0	/
Gjalpë	757	0.6	81.0	0.4
Mish Lope jo i majmë	119	20.5	3.5	0.6
Mish Lope gjysëm i majmë	155	19.6	7.8	0.4
Mish Lope i majmë	307	18.9	24.5	0.3
Mish Viqi jo i majmë	120	21.7	3.1	0.5
Mish Viqi gjysëm i majmë	190	19.1	12.0	/
Mish Viqi i majmë	225	18.5	16.0	/
Kocka Gjeli	94	2.5	9.0	/
Mish Qingji	161	21.0	8.0	/
Mish Zogu të Pulës	150	20.2	7.2	/
Copa mishi të Pulës	191	18.6	11.6	1.8
Artikuj ushqimorë në 100 gr. të pjesës së ngrënshe	Kaloritë	Albumine në gram	Yndyrë	Hidrate të karbonit
1	2	3	4	5
Suxhuk	232	21.7	15.4	/
Parizerë	170	12.0	13.0	/
Suxhuk i hollë	170	12.0	13.0	/
Konzervë mish për mëngjes	298	15.0	24.9	1.3
Kotletë mishi	298	15.0	24.0	1.3
Peshk i kriposur	116	16.4	5.0	0.6

Copa peshku në vaj	185	18.8	11.2	1.6
Sardina në vaj	237	23.9	14.4	1.3
Sardina në vaj (vetëm peshkë)	202	24.0	11.1	47.1
Vezë (kokrra – 100 gr.)	161	12.8	11.4	0.7
E bardha e vesë	50	11.0	0.2	0.7
E kuqja e vesë	265	16.0	32.0	0.5
Klyn	903	0.1	97.0	0.1
Margarinë	789	0.5	84.5	0.4
Vaj	925	/	99.5	/
Patate të njoma	87	2.0	0.1	19.1
Patate të thara	304	9.3	1.5	61.4
Karrota	45	1.2	0.3	9.1
Repë	43	1.9	0.1	8.4
Erëza , pastinakë	85	1.5	0.5	18.2
Hudhër	137	6.8	0.1	26.3
Qepë	45	1.3	0.1	9.4
Shpargull	19	2.0	0.1	2.4
Spinaq	20	2.3	0.3	1.8
Sallatë në formë kreu	16	1.4	0.3	1.9
Sallatë	18	2.0	/	2.5
Magdanos	49	3.7	0.7	6.7
Lulelakër	25	2.4	0.2	3.2
Lakër me gjethe	24	1.4	0.2	4.0
Lakra	28	1.7	0.2	4.8
Lakra turshi	16	1.1	0.2	2.3
Tranguj	12	0.7	0.1	2.0
Tranguj turshi	11	0.7	0.2	1.5
Kunguj uji	31	1.2	0.3	5.6
Specë	25	1.2	0.2	4.4
Specë turshi	25	1.2	0.2	4.4
Domate të freskëta	20	1.0	0.3	3.1
Domate të ziera	36	1.8	0.5	5.8
Këpurdha të freskëta	33	4.9	0.2	2.6

1	2	3	4	5
Këpurdha të thara	313	41.7	1.7	30.8
Ajvar	73	2.2	4.6	5.1
Bizele të gjelbërta	98	6.7	0.4	55.7
Bizele të thara	339	23.8	1.4	55.7
Fasule	307	23.7	1.7	47.3
Molla	58	0.3	0.4	12.9
Dardha	57	0.4	/	13.5
Ftonjë	46	0.5	0.2	10.2
Qërshitë	61	1.1	0.5	12.6
Kajsija	51	1.0	0.1	11.2
Pjeshka	52	0.5	0.1	12.0
Kumbulla të freskëta	72	0.8	/	16.8
Kumbulla të thara	268	2.3	0.6	61.7
Rrush	62	0.7	0.4	13.6

Kaloritë ditore të nevojshme për disa kategori të të Dënuarve

Nr.	Kategoria e të Dënuarve	Mëngjesi / Kcal	Dreka / Kcal	Darka / Kcal	Totali / Kcal
	I Dënuari - mashkull	600 – 700	1400 – 1600	900 – 1100	2900 – 3400
2	I Dënuar - femër	500 – 600	1200 – 1400	800 – 900	2500 – 2900
3	I Dënuar – I mitur	500 – 600	1300 – 1500	900 – 1000	2700 – 3100
4	I Dënuar që punon punë fizike	600 – 800	1500 – 1800	1100 – 1300	3200 – 3900
5	Personat me nevoja të veçanta	X	X	X	X

- Te personat me nevoja të veçanta dieta bëhet e veçantë për secilin. Këtu përfshihen të sëmurët e kategorive të veçanta (diabeti, hipertensioni, sëmundjet e ndryshme metabolike etj). Këtë dietë e përpilon mjeku i IK, mvarësisht prej nevojave ose në bashkëpunim me ekspertët përkatës.

Shtojca Nr. 2

Listë kontrolluese për kontrollin e temperaturës në frigoriferë dhe frizë

Viti: Muaji: Java:

Një frigorifer duhet ta mbajë temperaturën nga +3 deri +5 për efektin më të mirë dhe jetëgjatësinë e ushqimit. Një frigorifer nuk duhet kurrë ta kalojë temperaturën maksimale prej +8 gradë. Një frizë duhet ta mbajë temperaturën -18 gradë për ruajtje, dhe deri në -25 gradë për grirje

Data:	Koha:	Temp:	Frigoriferi:	Devijimi:	Veprimi:	Nënshkrimi:
1		°C				
2		°C				
3		°C				
4		°C				
5		°C				
6		°C				
7		°C				
8		°C				
9		°C				
10		°C				
11		°C				
12		°C				
13		°C				
14		°C				
15		°C				
16		°C				
17		°C				
18		°C				
19		°C				
20		°C				
21		°C				
22		°C				
23		°C				
24		°C				
25		°C				
26		°C				
27		°C				
28		°C				
29		°C				
30		°C				
31		°C				

Shtojca Nr. 3

Lista kontrolluese për pastrim ditor

Viti:

Muaji:

Java:

Pastrimi të bëhet sipas udhëzimeve. Pas pastrimit, në rubrikë shënoni inicialet tuaja për secilën ditë të javës

	HË	MA	MË	ENJ	PR	SHT	DI
<i>Tavolina e punës (si dhe muri prapa saj)</i> Fshije me një shpuzë të pastër dhe sapun të lëngshëm. Shpërlaje tavolinën me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome (rubber scraper) për largim të ujit dhe thaje me letër.							
<i>Karrocat dhe tavolinat lëvizëse</i> Pastroje me leckë të pastër dhe detergjent. Shpërlaje me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome dhe thaje me letër.							
<i>Lavamani për pastrim të duarve</i> Pastroje rubinetin/dorëzën me letër dhe dezinfektues.							
<i>Prerëset e perimeve dhe makinat tjera</i> Të pastrohen pas përdorimit. Sigurohuni që makinat që janë përdorur të pastrohen sipas udhëzimeve të prodhuesit, nëse ka.							
<i>Furra</i> Largoji thërrimet dhe derdhjet. Pastroje sipas udhëzimeve të prodhuesit të furrës.							
<i>Enëlarësja</i> Pastroje sipas udhëzimeve të prodhuesit.							
<i>Dyshemetë dhe ujëmbledhësit e dysHEMEVE</i> Pastroje me mjete dhe produkte për pastrim të dysHEMEVE.							
<i>Furra dhe tavolina e skarës</i> KUJDES! JO NË PJESËN E PJEKJES/SKUQJES! Vetëm përreth, pjesën e jashtme. Pastroje me shpuzë, detergjent, dhe ujë të ngrohtë. Pastroje/fshije për ta tharë me letër.							
<i>Tavolina e punës (si dhe muri prapa saj)</i> Fshije me një shpuzë të pastër dhe sapun të lëngshëm. Shpërlaje tavolinën me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome për largim të ujit dhe thaje me letër..							
<i>Tavolina e punës _____ (si dhe muri prapa saj)</i> Fshije me një shpuzë të pastër dhe sapun të lëngshëm. Shpërlaje tavolinën me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome për largim të ujit dhe thaje me letër.							
<i>Tavolina e punës _____ (si dhe muri prapa saj)</i> Fshije me një shpuzë të pastër dhe sapun të lëngshëm. Shpërlaje tavolinën me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome për largim të ujit dhe thaje me letër.							
<i>Tavolina e punës _____ (si dhe muri prapa saj)</i> Fshije me një shpuzë të pastër dhe sapun të lëngshëm. Shpërlaje tavolinën me ujë të ngrohtë. Fshije me pastrues gome për largim të ujit dhe thaje me letër.							