

**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ZDROWIA<sup>1)</sup>**

z dnia ..... 2025 r.

**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom  
i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki  
spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych  
jednostkach**

Na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, o których mowa w art. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

- 1) pieczywo;
- 2) pieczywo półcukiernicze i cukiernicze;
- 3) kanapki;
- 4) sałatki i surówki;
- 5) mleko;
- 6) produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany;
- 7) napoje roślinne i produkty roślinne naśladujące produkty mleczne wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12, między innymi na bazie zbóż, soi, ryżu, orzechów, migdałów lub nasion roślin strączkowych;
- 8) zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe;
- 9) warzywa;
- 10) owoce;

---

<sup>1)</sup> Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 grudnia 2023 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 2704).

- 11) suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona bez dodatku cukrów, substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r., str. 16, z późn. zm.<sup>2)</sup>), zwanym dalej „rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008”, oraz bez dodatku soli;
- 12) soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne;
- 13) przeciery, musy owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne bez dodatku cukrów i soli;

---

<sup>2)</sup> Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 75 z 23.03.2010, str. 17, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 1, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 178, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 205, Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2012, str. 1, Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2012, str. 14, Dz. Urz. UE L 144 z 5.06.2012, str. 16, Dz. Urz. UE L 144 z 5.06.2012, str. 19, Dz. Urz. UE L 144 z 5.06.2012, str. 22, Dz. Urz. UE L 169 z 29.06.2012, str. 43, Dz. Urz. UE L 173 z 3.07.2012, str. 8, Dz. Urz. UE L 196 z 24.07.2012, str. 52, Dz. Urz. UE L 310 z 9.11.2012, str. 41, Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 11, Dz. Urz. UE L 333 z 5.12.2012, str. 34, Dz. Urz. UE L 333 z 5.12.2012, str. 37, Dz. Urz. UE L 333 z 5.12.2012, str. 40, Dz. Urz. UE L 336 z 8.12.2012, str. 75, Dz. Urz. UE L 13 z 17.01.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 77 z 20.03.2013, str. 3, Dz. Urz. UE L 79 z 21.03.2013, str. 24, Dz. Urz. UE L 129 z 14.05.2013, str. 28, Dz. Urz. UE L 150 z 4.06.2013, str. 13, Dz. Urz. UE L 150 z 4.06.2013, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 27.07.2013, str. 8, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 32, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 35, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 12, Dz. Urz. UE L 252 z 24.09.2013, str. 11, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 58, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 61, Dz. Urz. UE L 328 z 7.12.2013, str. 79, Dz. Urz. UE L 21 z 24.01.2014, str. 9, Dz. Urz. UE L 76 z 15.03.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 89 z 25.03.2014, str. 36, Dz. Urz. UE L 143 z 15.05.2014, str. 6, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 32, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 35, Dz. Urz. UE L 166 z 5.06.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 182 z 21.06.2014, str. 23, Dz. Urz. UE L 252 z 26.08.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 270 z 11.09.2014, str. 1, Dz. Urz. UE L 272 z 13.09.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 298 z 16.10.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 19, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 88 z 1.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 88 z 1.04.2015, str. 4, Dz. Urz. UE L 106 z 24.04.2015, str. 16, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 17, Dz. Urz. UE L 210 z 7.08.2015, str. 22, Dz. Urz. UE L 213 z 12.08.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 253 z 30.09.2015, str. 3, Dz. Urz. UE L 266 z 13.10.2015, str. 27, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 46, Dz. Urz. UE L 50 z 26.02.2016, str. 25, Dz. Urz. UE L 61 z 8.03.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 78 z 24.03.2016, str. 47, Dz. Urz. UE L 87 z 2.04.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 117 z 3.05.2016, str. 28, Dz. Urz. UE L 120 z 5.05.2016, str. 4, Dz. Urz. UE L 272 z 7.10.2016, str. 2, Dz. Urz. UE L 50 z 28.02.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 125 z 18.05.2017, str. 7, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 3 i 18, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 1 i 3, Dz. Urz. UE L 199 z 29.07.2017, str. 8, Dz. Urz. UE L 13 z 18.01.2018, str. 21, Dz. Urz. UE L 17 z 23.01.2018, str. 11, Dz. Urz. UE L 114 z 4.05.2018, str. 10, Dz. Urz. UE L 116 z 7.05.2018, str. 5, Dz. Urz. UE L 245 z 1.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 251 z 5.10.2018, str. 13, Dz. Urz. UE L 253 z 9.10.2018, str. 36, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 18, Dz. Urz. UE L 142 z 29.05.2019, str. 54, Dz. Urz. UE L 247 z 3.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 56 z 27.02.2020, str. 4, Dz. Urz. UE L 59 z 28.02.2020, str. 6, Dz. Urz. UE L 65 z 4.03.2020, str. 1, Dz. Urz. UE L 67 z 5.03.2020, str. 28 i 31, Dz. Urz. UE L 184 z 12.06.2020, str. 25, Dz. Urz. UE L 326 z 8.10.2020, str. 11, Dz. Urz. UE L 406 z 3.12.2020, str. 26, Dz. Urz. UE L 249 z 14.07.2021, str. 87, Dz. Urz. UE L 256 z 19.07.2021, str. 53, Dz. Urz. UE L 11 z 18.01.2022, Dz. Urz. UE L 23 z 2.02.2022, str. 22, Dz. Urz. UE L 172 z 29.06.2022, str. 5, Dz. Urz. UE L 173 z 30.06.2022, str. 52 i 56, Dz. Urz. UE L 264 z 11.10.2022, str. 8, Dz. Urz. UE L 64 z 1.03.2023, str. 4, Dz. Urz. UE L 65 z 2.03.2023, str. 16, Dz. Urz. UE L 166 z 30.06.2023, str. 66, Dz. Urz. UE L 241 z 29.09.2023, str. 73, Dz. Urz. UE L 2023/2379 z 3.10.2023, Dz. Urz. UE L 2023/2108 z 9.10.2023, Dz. Urz. UE L 2024/346 z 23.01.2024, Dz. Urz. UE L 2024/374 z 25.01.2024, Dz. Urz. UE L 2024/1451 z 27.05.2024, Dz. Urz. UE L 2024/2597 z 7.10.2024, Dz. Urz. UE L 2024/2608 z 8.10.2024, Dz. Urz. UE L 2025/651 z 03.04.2025, Dz. Urz. UE L 2025/652 z 03.04.2025 i Dz. Urz. UE L 2025/666 z 07.04.2025.

- 14) koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów roślinnych i produktów roślinnych naśladujących produkty mleczne, o których mowa w pkt 7, produktów mlecznych, o których mowa w pkt 6, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;
- 15) naturalna woda mineralna nisko lub średniozmineralizowana, woda źródłana i woda stołowa;
- 16) napoje przygotowywane na miejscu, które zawierają nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- 17) napoje bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;
- 18) bezcukrowe gumy do żucia;
- 19) czekolada gorzka o zawartości minimum 70% miazgi kakaowej;
- 20) inne.

2. W jednostkach systemu oświaty mogą być sprzedawane dzieciom i młodzieży grupy środków spożywczych, o których mowa w ust. 1 pkt 2, 6–8 i pkt 20, pod warunkiem, że nie zawierają więcej niż:

- 1) 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów, o których mowa w ust. 1 pkt 6 i 7, nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 2) 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 3) 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku pieczywa półcukierniczego i cukierniczego nie więcej niż 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia.

3. Zabrania się sprzedaży kawy na terenie jednostek systemu oświaty.

**§ 2. 1.** Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

2. Środki spożywcze, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 2, 6–8, stosowane w ramach żywienia zbiorowego, muszą spełniać wymagania określone w § 1 ust. 2.

3. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby:

- 1) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa

lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub produkty roślinne naśladujące produkty mleczne, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 7, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 4) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- 5) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego;
- 6) w przypadku żywienia całodziennego oraz w przypadku żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczerek lub kolacja, każdego dnia były podawane:
  - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
  - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym jedna z porcji może być zastąpiona porcją napojów roślinnych lub produktów roślinnych naśladujących produkty mleczne, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 7,
  - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
  - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku,
  - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu oraz kolacji, a w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
  - f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby,
  - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych,
  - h) co najmniej dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa;
- 7) w przypadku podawania w jednostce systemu oświaty wyłącznie obiadu dostarczał on:
  - a) 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,
  - b) 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku dwudaniowym

– zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej;

- 8) w przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego, żywienie powinno dostarczać 75 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.

**§ 3.** Do dnia 31 sierpnia 2026 r. w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty mogą być stosowane grupy środków spożywczych oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze określone w przepisach, o których mowa w § 4.

**§ 4.** Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).

**§ 5.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2026 r.

**MINISTER ZDROWIA**

ZA ZGODNOŚĆ POD WZGLĘDEM PRAWNYM,  
LEGISLACYJNYM I REDAKCYJNYM

Władysław Puzoń

Dyrektor Departamentu Prawnego w Ministerstwie Zdrowia  
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach jest wydawany na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i zastąpi obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).

Projektowane rozporządzenie określa:

- 1) grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,
  - 2) wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty
- z uwzględnieniem norm żywienia dzieci i młodzieży oraz wartości odżywczych i zdrowotnych środków spożywczych.

Dzieci to grupa populacyjna, w której szczególnie należy zadbać o właściwy sposób żywienia, w tym ograniczenie spożycia składników newralgicznych z żywieniowego punktu widzenia, w tym cukrów, soli oraz tłuszczu. Dlatego też zasadniczym celem projektowanego rozporządzenia jest wzmocnienie ochrony zdrowia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, przez ograniczenie dostępu na terenie przedszkoli, szkół i placówek opiekuńczo-wychowawczych do środków spożywczych zawierających znaczne ilości tych składników oraz wskazanie zasad, którymi należy się kierować przy komponowaniu posiłków w ramach żywienia zbiorowego na terenie ww. jednostek. W projektowanej regulacji zwrócono uwagę na rekomendacje dotyczące wdrażania diety planetarnej w ramach żywienia zbiorowego. Jest to także odpowiedź na oczekiwania wielu środowisk zaangażowanych w tematykę upowszechniania właściwych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży w zakresie obowiązku zapewnienia na terenie jednostek systemu oświaty dostępu do co najmniej jednego obiadowego posiłku roślinnego przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych.

Dzieci spędzają w przedszkolu i szkole z reguły znaczną część dnia zatem zapewnienie im m.in. odpowiednich posiłków w tym czasie jest bardzo istotne dla ich samopoczucia,

kondycji, chęci do zabawy i nauki – najprościej mówiąc dla ich zdrowia. Dzieci to grupa szczególnie wrażliwa na skutki nieprawidłowego żywienia i ewentualnego nadmiaru jak i niedoborów energii oraz składników pokarmowych. Dlatego bardzo istotne jest zapewnienie dziecku takich posiłków, które będą wartościowe odżywczo, a nie tylko zaspokajały głód i preferencje smakowe. Nie bez znaczenia jest fakt, że odpowiednie żywienie w okresie dzieciństwa może wpływać na stan zdrowia także w przyszłości, a prozdrowotne nawyki związane ze stylem życia, w tym żywieniem, wykształcone oraz utrwalane w tym okresie mogą bardzo przysłużyć się dobrej kondycji zdrowotnej w życiu dorosłym. Dlatego tak istotne jest by uczyć i wspierać dziecko w prozdrowotnych wyborach na różnych etapach jego rozwoju.

Żywienie dziecka w jednostce systemu oświaty to ważny element jego funkcjonowania w środowisku przedszkolnym, a następnie szkolnym. Przedszkola i szkoły zajmują się edukacją dzieci i młodzieży, ale też kształtowaniem postaw związanych ze zdrowiem oraz poszanowaniem środowiska naturalnego. Placówka powinna stworzyć odpowiednie warunki dla kształtowania postaw prozdrowotnych uczniów, w tym zapewnić m.in. dostęp do sklepików szkolnych oferujących żywność o wysokiej wartości odżywczej, prawidłowo skomponowane posiłki, organizację wspólnych z nauczycielem drugich śniadań na wystarczająco długiej przerwie oraz edukację żywieniową.

Żywienie zbiorowe w placówce musi opierać się na określonych zasadach i spełniać aktualne normy żywienia i rekomendacje. Normy żywienia oraz zasady racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, w tym dla dzieci i młodzieży, opracowuje jednostka badawczo-rozwojowa, podległa i nadzorowana przez Ministra Zdrowia, jaką jest Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Kontrolę nad spełnieniem warunków realizacji żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty pełnią organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Jadłospis w jednostce systemu oświaty najlepiej bilansować w okresie dekadowym. Dzięki temu bardziej racjonalnie można zaplanować zakupy, ale także lepiej ocenić czy zaplanowane żywienie nie jest monotonne pod względem doboru produktów, potraw, technik kulinarnych, czy jest odpowiednio urozmaicone i uwzględnia wszystkie grupy produktów oraz odpowiednie proporcje między nimi. Układanie jadłospisów dla grup osób tak by każdego dnia w optymalnym stopniu pokrywały zgodnie z normami zapotrzebowanie na wszystkie składniki odżywcze może być kłopotliwe. Dlatego planowanie jadłospisów na kilka, kilkanaście dni (zwyczajowo 10 dni) ułatwia ich bilansowanie. Odpowiednio dobrane produkty z różnych grup

pozwalają pokryć zapotrzebowanie na energię i wszystkie składniki odżywcze. W projekcie rozporządzenia odwołano się do częstotliwości podawania określonych produktów spożywczych w wymiarze dnia bądź tygodnia, tj. od poniedziałku do piątku.

Dzieci uczęszczające do przedszkola i szkoły nie są grupą jednorodną pod względem wieku, a więc również nie są grupą jednorodną pod względem zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Jednym ze sposobów planowania spożycia w grupach o różnym zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze jest wyliczenie tzw. normy średnioważonej. Norma średnioważona pozwala na wyliczenie zapotrzebowania na dany składnik, które będzie bardziej zbliżone do potrzeb danej grupy uwzględniając jej strukturę.

Zmieniający się klimat, zwiększające się koszty utylizacji odpadów, zmniejszające się zasoby wody pitnej oraz aspekty zdrowotne to tylko niektóre czynniki, które wpływają na konieczność wprowadzenia zasad diety planetarnej w żywieniu, także zbiorowym w jednostkach systemu oświaty.

Dieta planetarna inaczej nazywana dietą dla planety, charakteryzuje się m.in.: zwiększeniem liczby posiłków z wykorzystaniem sezonowych i regionalnych warzyw i owoców, produktów zbożowych pełnoziarnistych, potraw z nasion roślin strączkowych z jednoczesnym ograniczeniem mięsa i przetworów mięsnych. Zasady diety planetarnej obejmują także aspekty związane z nie marnowaniem żywności i wody.

Zasady diety planetarnej stosunkowo łatwo wkomponowują się w działania związane z edukacją żywieniową i kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych. Praktyczne zmiany w stosowaniu diety planetarnej obejmują m.in.:

- 1) zwiększenie liczby posiłków z wykorzystaniem produktów zbożowych pełnoziarnistych – na początek przynajmniej jeden posiłek główny powinien zawierać produkt zbożowy pełnoziarnisty;
- 2) zwiększenie ilości warzyw i owoców w diecie – każdy posiłek powinien zawierać warzywo lub owoc;
- 3) zwiększenie liczby posiłków z wykorzystaniem nasion roślin strączkowych – przynajmniej raz w tygodniu powinna być serwowana potrawa z nasion roślin strączkowych;
- 4) korzystanie z sezonowych warzyw i owoców, a także z produktów regionalnych;
- 5) ograniczenie spożycia mięsa czerwonego i przetworów mięsnych;
- 6) ograniczenie ilości spożywanego cukru.



Aktualne zalecenia zdrowego żywienia dla populacji ogólnej w postaci „Talerza Zdrowego Żywienia” oraz materiał „W 3 krokach do zdrowia” są zbieżne z zaleceniami diety planetarnej. Wskazują na potrzebę ograniczenia konsumpcji mięsa m.in. przez wprowadzenie jednego bezmięsnego dnia w tygodniu, zamianę przetworów mięsnych i mięsa czerwonego na nasiona roślin strączkowych, drób, ryby i jaja oraz podkreślają zasadność zastępowania mięsa produktami białkowymi pochodzenia roślinnego tj. nasionami roślin strączkowych, orzechami i innymi nasionami.

W § 1 projektu rozporządzenia określono grupy środków spożywczych dopuszczonych do sprzedaży na terenie jednostek systemu oświaty, w tym w automatach vendingowych. Wśród produktów znalazły się: pieczywo, pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, kanapki, sałatki i surówki, mleko, produkty mleczne, napoje roślinne i produkty roślinne naśladujące produkty mleczne, produkty zbożowe, warzywa, owoce, suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona (bez dodatku cukrów, substancji słodzących oraz soli), soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, przeciery, musy owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne (bez dodatku cukrów i soli), koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów roślinnych i produktów roślinnych naśladujących produkty mleczne (bez dodatku cukrów i substancji słodzących), naturalna woda mineralna nisko lub średniozmineralizowana, woda źródłana i woda stołowa, bezcukrowe gumy do żucia, czekolada gorzka o zawartości minimum 70 % miazgi kakaowej. W przypadku napojów dopuszczono: napoje przygotowywane na miejscu, które zawierają nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia oraz inne napoje niezawierające dodatku cukrów i substancji słodzących. W § 1 uwzględniono także kategorię „inne”, pod którą kryją się grupy środków spożywczych niezdefiniowanych w pozostałych punktach. Mogą to być np. słodycze o określonej zawartości cukru, tłuszczu i soli (nie więcej niż 15 g cukru, 10 g tłuszczu i 1 g soli w 100 g/ml produktu). Kryteria zawartości cukru, tłuszczu i soli obowiązują także dla takich produktów jak: pieczywo cukiernicze i półcukiernicze (nie więcej niż 15 g cukru, 10 g tłuszczu i 1,2 g soli w 100 g produktu), produkty zbożowe (nie więcej niż 15 g cukru, 10 g tłuszczu i 1 g soli w 100 g produktu) oraz produkty mleczne, napoje roślinne i produkty roślinne naśladujące produkty mleczne (nie więcej niż 13,5 g cukru, 10 g tłuszczu i 1 g soli w 100 g/ml produktu). W odniesieniu do napojów roślinnych oraz produktów roślinnych naśladujących produkty mleczne istnieje możliwość sprzedaży i podawania tych produktów w ramach żywienia zbiorowego, przy czym produkty te muszą być wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12.

Na terenie jednostek systemu oświaty wprowadzono także zakaz sprzedaży kawy bez względu formę sprzedaży tego napoju oraz wiek kupującego. Przepis ten jest odpowiedzią na postulaty rodziców, opiekunów dzieci i młodzieży oraz osób zarządzających placówkami oświatowymi zgłaszane do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, którzy wyrażają zaniepokojenie w związku z zauważoną wzmożoną ilością spożywania kawy lub ryzykiem spożycia jej przez małe dzieci.

W § 2 projektu rozporządzenia określono zasady obowiązujące przy komponowaniu jadłospisów w jednostkach systemu oświaty. Wskazano, że środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Podkreślono, że produkty takie jak: pieczywo cukiernicze i półcukiernicze, produkty zbożowe śniadaniowe i inne produkty zbożowe oraz produkty mleczne, napoje roślinne i produkty roślinne naśladujące produkty mleczne muszą spełniać określone kryteria zawartości cukrów, tłuszczu i soli.

Wymagania jakościowe co do posiłków w praktyce odnoszą się do urozmaicenia diety. Zakładają między innymi uwzględnienie warzyw i owoców w każdym posiłku, określonej porcji ryb oraz potraw z nasion roślin strączkowych w tygodniu oraz ograniczenie potraw smażonych. Posiłki powinny być przygotowywane z naturalnych składników z wykorzystaniem produktów z różnych grup. Warzywa i owoce różnią się między sobą składem i wartością odżywczą. Dlatego, aby dostarczyć organizmowi wszystkich składników pokarmowych, należy spożywać różnobarwne warzywa i owoce. Warto przy tym pamiętać, że zgodnie z zasadami zdrowego żywienia zawartymi w normach żywienia należy serwować w żywieniu proporcjonalnie więcej warzyw niż owoców. Zgodnie z wymaganiami jakościowymi, w diecie co najmniej raz w tygodniu, w ramach obiadu, powinny być podawane ryby ze względu na zawartość korzystnych dla zdrowia niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3. Nowum stanowi wprowadzenie obowiązku serwowania co najmniej raz w tygodniu, w ramach obiadu, potrawy przygotowanej na bazie nasion roślin strączkowych oraz co najmniej dwa razy w tygodniu porcji mięsa. Raz w tygodniu planowanie posiłku obiadowego pozostawiono do decyzji osób odpowiedzialnych za realizację żywienia w placówce. Może to być w zależności od preferencji np. potrawa rybna, roślinna lub mączna. Zgodnie z intencją projektodawcy, przy komponowaniu jadłospisów rekomenduje się, aby

uwzględniać sezonowość produktów oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego. Obniżono zawartość cukrów w napojach przygotowywanych na miejscu z 10 g do 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Co istotne, doprecyzowano wartość energetyczną, jaką powinien stanowić obiad podawany w placówce, tj.:

- 1) 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie;
- 2) 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku dwudaniowym.

W przypadku podawania w placówce obiadu w formie zupy, należy pamiętać, aby była ona sporządzana z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

W przypadku przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego, żywienie powinno dostarczać 75 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.

Proponuje się, aby przedmiotowe rozporządzenia weszło w życie z dniem 1 września 2026 r.

Zakres projektu rozporządzenia nie jest objęty prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie wymaga przedstawienia właściwym organom i instytucjom Unii Europejskiej, w tym Europejskiemu Bankowi Centralnemu, w celu uzyskania opinii, dokonania powiadomienia, konsultacji albo uzgodnienia.

Przedmiotowa regulacja będzie miała wpływ na działalność mikroprzedsiębiorców oraz małych i średnich przedsiębiorców. Podmioty prowadzące sprzedaż na terenie jednostek systemu oświaty oraz działalność cateringową, będą zobowiązane do zmiany asortymentu żywności sprzedawanej i stosowanej w ramach żywienia zbiorowego w tych placówkach. W przypadku zorganizowania żywienia w formie usług cateringowych szczegółowe wymagania dotyczące jadłospisów i dostarczanych posiłków, zgodnych z przepisami niniejszego rozporządzenia, powinny być uwzględnione w umowach z tymi firmami.

Projektowana regulacja nie zawiera przepisów technicznych w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania

krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597) i w związku z tym nie podlega notyfikacji.

Projekt rozporządzenia nie zawiera wymogów nakładanych na usługodawców podlegających notyfikacji, o której mowa w art. 15 ust. 7 i art. 39 ust. 5 dyrektywy 2006/123/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. dotyczącej usług na rynku wewnętrznym (Dz. Urz. UE L 376 z 27.12.2006, str. 36).

Projekt rozporządzenia nie wywiera wpływu na obszar danych osobowych. W związku z tym, nie przeprowadzono oceny skutków ochrony danych osobowych, o której mowa w art. 35 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.).

Nie ma możliwości podjęcia alternatywnych w stosunku do projektowanego rozporządzenia środków umożliwiających osiągnięcie zamierzonego celu.