



Minister Zdrowia

ZPN.050.41.2026.KM
Warszawa, 09 września 2026

Pan
Włodzimierz Czarzasty
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w związku z interpelacją nr 19264, złożoną przez Panią Posel Wiolettę Marię Kulpę w sprawie nowych zasad żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, podstaw naukowych zmian dotyczących napojów roślinnych oraz wpływu podmiotów komercyjnych na rekomendacje żywieniowe, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższych informacji.

Uprzejmie informuję, że na stronie Rządowego Centrum Legislacji (<https://legislacja.gov.pl/projekt/12399053>) dostępne są szczegółowe informacje dotyczące przebiegu procesu legislacyjnego *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*. W ramach dokumentacji procesu legislacyjnego opublikowano wszystkie uwagi zgłoszone w toku uzgodnień międzyresortowych oraz konsultacji publicznych wraz ze stanowiskiem Ministra Zdrowia odnoszącym się do poszczególnych postulatów. Ponadto, na stronie zamieszczono również raport z przeprowadzonych konsultacji publicznych.

Należy podkreślić, że ww. rozporządzenie zostało wypracowane we współpracy z ekspertami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, Instytutu Matki i Dziecka, Instytutu „Pomnik–Centrum Zdrowia Dziecka”, Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej.

W tym miejscu pragnę zapewnić, że wszystkie stanowiska zgłoszone w toku konsultacji publicznych oraz uzgodnień zostały przedstawione ekspertom uczestniczącym w pracach

nad opracowaniem przedmiotowego aktu prawnego oraz dokładnie zbadane, ocenione i rozpatrzone pod kątem ich treści, zasadności, możliwości wdrożenia oraz potencjalnego wpływu na realizację celów regulacji. Wyniki tych analiz znalazły odzwierciedlenie w ostatecznym kształcie rozporządzenia.

Przed wydaniem rozporządzenia dotyczącego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w 2026 r. nie realizowano odrębnego programu pilotażowego w placówkach oświatowych. Należy podkreślić, że przepisy regulujące sposób żywienia dzieci i młodzieży oraz asortyment produktów oferowanych na terenie jednostek systemu oświaty nie stanowią nowego rozwiązania prawnego. Regulacje w tym zakresie funkcjonują już od 2015 r., a projektowane zmiany mają charakter nowelizacji istniejących przepisów, uwzględniającej aktualną wiedzę naukową, rekomendacje ekspertów oraz doświadczenia związane ze stosowaniem dotychczasowych regulacji.

Nowe rozporządzenie, które obowiązuje od 1 września 2026 r., ma zapewnić dzieciom i młodzieży dostęp na terenie placówek oświatowych do odpowiedniej jakości produktów spożywczych. W § 1 rozporządzenia uwzględniono dziewiętnaście grup środków spożywczych, które w wystarczającym stopniu pozwalają realizować zasady zdrowego żywienia. Zapewniają one możliwość zarówno zakupu konkretnych produktów, jak i przygotowywania na miejscu posiłków, potraw lub przekąsek. W rozporządzeniu określono również kryteria dotyczące zawartości cukrów, tłuszczu i soli oraz kryterium braku dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 dla grup produktów, takich jak: pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, w tym bezglutenowe; produkty mleczne, w szczególności: jogurt, napój jogurtowy, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, w tym bezlaktozowe; napoje roślinne i roślinne alternatywy produktów mlecznych wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12, w tym na bazie zbóż, soi, ryżu, orzechów, migdałów lub nasion roślin strączkowych; produkty zbożowe, w tym zbożowe produkty śniadaniowe oraz zbożowe produkty bezglutenowe. W odniesieniu do innych wskazanych w rozporządzeniu grup produktów zastosowano kryterium braku dodatku cukrów, substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz braku dodatku soli. W § 2 rozporządzenia uwzględniono zasady obowiązujące przy komponowaniu jadłospisów w jednostkach systemu oświaty, w tym m.in. wskazano, że środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Nowe przepisy kładą

większy nacisk na realizację w żywieniu w jednostkach systemu oświaty modelu łączącego troskę o zdrowie i środowisko. Zmiany objęły m.in. wprowadzenie obowiązku gotowania zup na wywarach warzywnych co najmniej 2 razy w tygodniu oraz serwowania w ramach obiadu, co najmniej raz w tygodniu, potrawy na bazie nasion roślin strączkowych bez udziału produktów odzwierzęcych. W przepisach uwzględniono potrzeby osób, które nie spożywają produktów odzwierzęcych, wskazując, że w dni, kiedy w ramach obiadu podawana jest potrawa mięsna lub ryba, powinna być dostępna alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych, dla osób, które zgłoszą taką potrzebę. W § 1 i § 2 rozporządzenia napoje roślinne i roślinne alternatywy produktów mlecznych wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12, w tym na bazie zbóż, soi, ryżu, orzechów, migdałów lub nasion roślin strączkowych, zostały wymienione jako jedna z grup produktów możliwych do wykorzystania, rozszerzając tym samym asortyment produktów pochodzenia roślinnego. W odniesieniu do potrzeb osób niespożywających produktów odzwierzęcych napoje roślinne i alternatywy roślinne produktów mlecznych, spełniające kryteria określone w rozporządzeniu, stanowią opcję pozwalającą na urozmaicenie i skomponowanie zbilansowanego jadłospisu. Uwzględnienie możliwości korzystania z tego typu produktów pozwala również na bilansowanie jadłospisów dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych, w tym np. z alergią na białka mleka krowiego. Napoje roślinne, jako opcja do wyboru, mogą stanowić urozmaicenie codziennej diety dzieci i młodzieży w zakresie żywności pochodzenia roślinnego.

Zgodnie ze stanowiskiem uznanych, polskich ekspertów reprezentujących środowisko naukowe kilku istotnych uczelni wyższych i instytucji naukowych w Polsce, w sprawie roli napojów roślinnych w żywieniu, mogą one być uwzględniane jako element urozmaicający zbilansowaną dietę ze wskazaniem wyboru napojów wzbogaconych w wapń i witaminy, szczególnie D i B12 oraz preferencją opcji bez dodatku cukru.¹ Warto podkreślić, że wspomniane stanowisko zawiera analizę porównawczą wartości odżywczej mleka krowiego i wybranych kategorii napojów roślinnych, kompleksowo ocenia rolę napojów roślinnych w diecie różnych grup docelowych, odnosząc się zarówno do korzyści zdrowotnych jak i potencjalnego ryzyka związanego z ich konsumpcją. Uwzględnianie tego typu napojów w posiłkach jest jedną z możliwości zwiększania ich różnorodności i udziału produktów pochodzenia roślinnego w codziennej diecie co w większym stopniu pozwala realizować założenia diety korzystnej zarówno dla zdrowia, jak i środowiska. Instytut podkreśla, że zgodnie z nowelizacją rozporządzenia „sklepikowego” (§ 2 ust. 1) jadłospisy w placówkach oświatowych podlegają bilansowaniu tak, aby pokryć zapotrzebowanie za energię i

¹ Rachtan-Janicka J, Gajewska D, Szajewska H, Włodarek D, Weker H, Wolnicka K, Wiśniewska K, Socha P, Hamulka J. The Role of Plant-Based Beverages in Nutrition: An Expert Opinion. *Nutrients*. 2025; 17(9): 1562).

podstawowe składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez NIZP PZH-PIB.

Korekta aktualnych wzorców żywieniowych w żywieniu zbiorowym jest uzasadniona z uwagi na populacyjne wyzwania zdrowotne oraz niekorzystne zmiany klimatyczne. Współczesne systemy żywnościowe z jednej strony odpowiadają za znaczną część globalnego obciążenia chorobami związanymi z niewłaściwym żywieniem, z drugiej – stanowią jeden z czynników degradacji środowiska naturalnego. Raport EAT-Lancet Commission, opublikowany po raz pierwszy w 2019 r., przedstawił naukowo uzasadniony model żywienia, który jednocześnie wspiera zdrowie człowieka i stabilność klimatu. Model ten nazwano Planetary Health Diet (PHD) tj. dieta przyjazna zdrowiu i planecie (tzw. dieta planetarna). Zasady tego modelu żywienia, z założenia opracowanego dla osób ogólnie zdrowych w wieku powyżej 2 lat, uwzględniają duży udział żywności pochodzenia roślinnego (np. warzyw, owoców, pełnoziarnistych produktów zbożowych, nasion roślin strączkowych, orzechów, nienasyconych tłuszczów roślinnych), niski do umiarkowanego udział żywności pochodzenia zwierzęcego oraz niskie spożycie tłuszczów nasyconych, rafinowanych produktów zbożowych i cukru. Należy zatem zwrócić uwagę, że taki model żywienia nie wyklucza stosowania produktów pochodzenia zwierzęcego.² Wyniki badań, w tym o charakterze meta-analiz, wskazują, że dieta oparta na produktach pochodzenia roślinnego zmniejsza ryzyko rozwoju chorób i przynosi korzyści dla zdrowia. Jej stosowanie wpływa znacząco na zmniejszenie śmiertelności ogółem, śmiertelności z powodu chorób układu krążenia, a także ryzyka wystąpienia chorób układu krążenia, niektórych nowotworów, cukrzycy typu 2, insulinooporności, nadciśnienia tętniczego, stanów zapalnych, a także nadwagi i otyłości. Wyniki kohortowego badania EPIC (ang. European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) realizowanego w grupie ponad 400 tysięcy osób z 14-letnią obserwacją, dotyczącego wpływu diety planetarnej na środowisko i parametry zdrowia wykazało zmniejszoną śmiertelność ze wszystkich przyczyn o 19-63% oraz zmniejszenie ryzyka zachorowania na nowotwory o 10-39%. W 2025 r. zaktualizowano raport, wskazując, że nowe dowody epidemiologiczne dotyczące śmiertelności i innych skutków zdrowotnych, ocenione przez Komisję EAT Lancet, potwierdzają zasadność założeń diety planetarnej. W nowej analizie Komisja poszerzyła zakres, uwzględniając dodatkowe skutki zdrowotne, takie jak demencja i choroby serca, rolę przetwarzania żywności oraz badając implikacje diety dla małych dzieci i kobiet w wieku rozrodczym. Komisja wskazała również na różnice między tym, co ludzie jedzą

² Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Srinath Reddy K, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019; 393(10170): 447-492).

obecnie, a tzw. dietą planetarną w różnych regionach świata oraz w jaki sposób zróżnicowane kultury żywieniowe mogą być zgodne z zalecanym wzorcem żywieniowym. W raporcie eksperci zwracają uwagę, że dieta planetarna to elastyczny model żywienia, umożliwiający dostosowanie do lokalnych upraw, kultur, kuchni i możliwości, przy zachowaniu niezmiennych zasad przewodnich. Zwrócono również uwagę, że najskuteczniejsze działania koncentrują się na poprawie środowiska żywnościowego, czyli miejsc, w których ludzie kupują i wybierają żywność, a nie tylko na poleganiu wyłącznie na zmianie zachowań jednostek.³

W stanowisku Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie posiłków szkolnych i nowych standardów żywienia w szkołach (Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie posiłków szkolnych i nowych standardów żywienia w szkołach. Olsztyn, 2019), wskazano, że zmiana zachowań żywieniowych oraz diety, w warunkach żywienia zbiorowego, na bardziej prozdrowotną i prośrodowiskową, tj. dietę zrównoważoną, jest koniecznością wobec nadmiernej eksploatacji zasobów naturalnych oraz dynamiki zmian klimatycznych i demograficznych w skali globalnej. Jednocześnie, aby zapobiegać nadwadze i otyłości oraz przewlekłym chorobom niezakaźnym związanym z niewłaściwym odżywianiem, konieczne jest stosowanie takiej organizacji żywienia oraz planowania jadłospisów szkolnych, które mają na celu zwiększenie spożycia warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych oraz żywności nieprzetworzonej, a także ograniczenie spożycia mięsa. W stanowisku tym określono, że modyfikacja dotychczasowych posiłków szkolnych w kierunku założeń „diety przyjaznej planecie” jest niezbędna dla kształtowania prawidłowych zwyczajów zdrowotnych i prośrodowiskowych.

Z kolei w stanowisku Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie zasad żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (4-6 lat) i wczesnoszkolnym (7-9 lat)⁴, eksperci wskazują, że żywienie dzieci w przedszkolach/szkołach powinno być zgodne z zaleceniami i wymaga szczególnej uwagi. W tym aspekcie podkreślone są takie obszary jak:

³ Rockström J, Thilsted SH, Willett WC, Gordon LJ, Herrero M, Hicks CC, Mason D'Croz D, Rao N, Springmann M, Wright EC, Agustina R, Bajaj S, Bunge AC, Carducci B, Conti C, Covic N, Fanzo J, Forouhi NG, Gibson MF, Gu X, Kebreab E, Kremen C, Laila A, Laxminarayan R, Marteau TM, Monteiro CA, Norberg A, Njuki J, Oliveira TD, Pan WH, Rivera JA, Robinson JPW, Sundiang M, Te Wierik S, van Vuuren DP, Vermeulen S, Webb P, Alqodmani L, Ambikapathi R, Barnhill A, Baudish I, Beier F, Beillouin D, Beusen AHW, Breier J, Chemarin C, Chepeliev M, Clapp J, de Vries W, Pérez Domínguez I, Estrada-Carmona N, Gerten D, Golden CD, Jones SK, Jørgensen PS, Kozicka M, Lotze Campen H, Maggi F, Marzi E, Mishra A, Orduna-Cabrera F, Popp A, Schulte-Uebbing L, Stehfest E, Tang FHM, Tsuchiya K, Van Zanten HHE, van Zeist WJ, Zhao X, DeClerck F. The EAT-Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *Lancet*. 2025; 406(10512): 1625-1700).

⁴ Weker H., Friedrich M., Zabłocka-Słowińska K., Sadowska J., Długosz A., Hamułka J., Charzewska J., Socha P., Wądołowska L.: Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie zasad żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (4-6 lat) i wczesnoszkolnym (7-9 lat). *Standardy Medyczne/Pediatrics* 2023; 20: 481-503)

urozmaicenie diety, aby zapewnić dużą różnorodność żywności spożywanej przez dzieci; zwiększenie spożycia warzyw i owoców, m.in. poprzez samodzielny wybór rodzaju i wielkości porcji warzyw i owoców z udostępnionego bufetu warzywno-owocowego; dobór produktów, w tym sezonowych i lokalnych, do komponowania posiłków; dostępność dań wegetariańskich (z uwzględnieniem wyzwań i korzyści wynikających ze stosowania tego typu diet u dzieci) i diet specjalistycznych w przypadku konieczności ich stosowania; niemarnowanie żywności, m.in. poprzez możliwość wyboru wielkości porcji lub zabieranie przez uczniów niezjedzonych potraw we własnym pudełku.

Warto również zaznaczyć, że zasady diety planetarnej są w wielu aspektach zbieżne z zasadami zdrowego żywienia dla populacji Polski przedstawionymi w formie modelu Talerza Zdrowego Żywienia (NIZP PZH-PIB, 2020).

Odnosząc się zaś do kwestii skutków finansowych nowych rozwiązań, uprzejmie wyjaśniam, że wejście w życie nowych przepisów nie oznacza automatycznej podwyżki cen szkolnych obiadów. W przypadku stołówki prowadzonej przez szkołę/przedszkole wysokość opłat za posiłki ustala dyrektor placówki w porozumieniu z organem prowadzącym. Opłata ponoszona przez rodziców obejmuje wyłącznie koszt produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku, tzw. „wsad do kotła”. Oznacza to, że ewentualna zmiana ceny obiadu będzie uzależniona od faktycznych kosztów zakupu produktów żywnościowych. W przypadku wzrostu ceny posiłku, placówka powinna przedstawić rodzicom stosowne wyliczenie oraz wskazać przyczynę zmiany opłaty.

Należy również podkreślić, że projektowane przepisy nie nakładają obowiązku stosowania droższych produktów. Przeciwnie, rozporządzenie akcentuje znaczenie wykorzystywania produktów lokalnych i sezonowych, które często są bardziej dostępne cenowo, a jednocześnie sprzyjają realizacji celów zdrowotnych i edukacyjnych związanych z żywieniem dzieci i młodzieży.

Ministerstwo Zdrowia nie zamyka się na ewentualne modyfikacje przepisów. Jeśli praktyka rynkowa lub doświadczenia organów kontrolnych wykażą, że w obowiązujących regulacjach pojawiają się luki osłabiające ich zdrowotny cel, możliwe będzie rozważenie odpowiedniej nowelizacji. Celem pozostaje skuteczna ochrona zdrowia dzieci i młodzieży, dlatego analiza funkcjonowania przepisów w praktyce oraz gotowość do ich udoskonalania stanowią naturalny element procesu regulacyjnego.

Z wyrazami szacunku
z upoważnienia Ministra Zdrowia
Katarzyna Kęcka
Podsekretarz Stanu

/dokument podpisany elektronicznie/