Minister
Zdrowia

ZPN.050.54.2026.KM
Warszawa, 16 października 2026

Pan
Włodzimierz Czarzasty
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w związku z interpelacją nr 20192, złożoną przez Panią Poseł Magdalenę Filipek-Sobczak, Panią Poseł Agnieszkę Górską, Pana Posła Patryka Wichera, w sprawie skutków wprowadzenia nowych zasad żywienia dzieci i młodzieży w szkołach oraz skali marnowania posiłków, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższych informacji.

Na wstępie pragnę wyjaśnić, że rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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*[1] określa zasady przygotowania posiłków w oparciu o zasady prawidłowego żywienia oraz normy żywienia dla populacji polskiej. Oznacza to, że jadłospisy podlegają bilansowaniu tak, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej. Rozporządzenie nie reguluje jednak kwestii technicznej organizacji żywienia. Ponadto, zasady zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, które uwzględniono w zapisach rozporządzenia, podkreślają konieczność urozmaicania żywienia poprzez dobór produktów z różnych grup produktów spożywczych, co sprzyja mniejszemu ryzyku niedoborów makroskładników, witamin i składników mineralnych. Należy zwrócić również uwagę, że w przypadku przedszkoli żywienie uwzględnia kilka posiłków (z reguły trzy), zaś w przypadku szkół zazwyczaj jeden posiłek (obiad). Składniki pokarmowe w całodziennej diecie dziecka

[1] Dz. U. poz. 197

telefon: +48 22 250 01 46
adres email: kancelaria@mz.gov.pl
www.gov.pl/zdrowie

ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

są więc dostarczane z żywnością oferowaną zarówno w jednostkach systemu oświaty, jak również przez posiłki oferowane w domu. Odpowiednie żywienie zabezpiecza potrzeby żywieniowe dziecka, zarówno energetyczne, jak i na składniki odżywcze.

Wytyczne odnoszące się do posiłków wydawanych w ramach obiadu w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku, umożliwiają zróżnicowanie źródeł białka, a tym samym zwiększenie różnorodności produktów spożywczych w codziennej diecie dzieci. Przy opracowywaniu jadłospisów zasadne jest uwzględnianie preferencji smakowych podopiecznych oraz odpowiednie modyfikowanie receptur potraw z uwzględnieniem oczekiwań dzieci i młodzieży, przy jednoczesnym zachowaniu zgodności z przepisami prawa regulującymi żywienie zbiorowe. Wielokrotne wprowadzanie nowych smaków, produktów spożywczych i potraw połączone z edukacją w zakresie zasad zdrowego żywienia, może zwiększać stopień ich akceptacji przez dzieci. Pomocne może być również stopniowe włączanie do jadłospisu nowych potraw czy też już znanych, ale ze zmienioną recepturą.

Niewątpliwie nieocenionym wsparciem dla akceptacji nowych produktów w żywieniu dzieci w placówkach jest współpraca z rodzicami. Środowisko domowe jest miejscem, gdzie również warto proponować dzieciom potrawy z uwzględnieniem nasion roślin strączkowych tak, aby oswajać je z nowymi smakami.

Odnosząc się zaś do kwestii nowelizacji nowego rozporządzenia „sklepikowego", uprzejmie wyjaśniam, że rozporządzenie obowiązuje od 1 września 2026 r., a więc zbyt krótko, aby możliwa była rzetelna ocena jego sposobu i skutków wprowadzania zmian legislacyjnych. W pierwszej kolejności konieczne jest zebranie doświadczeń związanych z jego stosowaniem oraz wyników kontroli prowadzonych przez właściwe organy urzędowej kontroli żywności. Jeżeli praktyka stosowania przepisów lub wyniki kontroli wykażą istnienie luk, niejasności lub rozwiązań wymagających korekty, Ministerstwo będzie rozważało podjęcie stosownych działań legislacyjnych. Warto jednocześnie zaznaczyć, że celem rozporządzenia jest promowanie zdrowych nawyków żywieniowych oraz odpowiedniego urozmaicenia jadłospisów dzieci i młodzieży. Należy pamiętać, że przepisy określają ramowe wymagania dotyczące żywienia zbiorowego, natomiast nie regulują sposobu przygotowania posiłków ani ich walorów smakowych. Za jakość kulinarną potraw, dobór receptur oraz sposób ich wykonania odpowiadają podmioty prowadzące żywienie zbiorowe i zatrudniony personel.

Aby wspierać placówki we wdrażaniu nowych zasad żywienia, na stronie Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej udostępniane są przepisy, jadłospisy oraz inspiracje kulinarne opracowane przez ekspertów. Materiały te mają pomóc w przygotowywaniu posiłków, które będą nie tylko zgodne z wymaganiami żywieniowymi, ale również atrakcyjne i akceptowane przez dzieci i młodzież. Dodatkowo, przy Narodowym Centrum Edukacji Żywieniowej funkcjonuje dedykowana skrzynka kontaktowa dla realizatorów

telefon: +48 22 250 01 46
adres email: kancelaria@mz.gov.pl
www.gov.pl/zdrowie

ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

żywienia zbiorowego. Za jej pośrednictwem osoby odpowiedzialne za organizację żywienia w szkołach i przedszkolach mogą uzyskać wyjaśnienia dotyczące stosowania przepisów, planowania jadłospisów oraz praktycznej realizacji wymagań określonych w rozporządzeniu.

W tym miejscu należy również podkreślić, że rozporządzenie nie wprowadza rewolucyjnych zmian w sposobie organizacji żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach. Zasadnicza nowość polega jedynie na obowiązku uwzględnienia co najmniej jednej, obiadowej potrawy roślinnej w tygodniu, opartej na nasionach roślin strączkowych. Zapis dotyczy jednej potrawy, a nie całego obiadu, dlatego tę na bazie nasion roślin strączkowych na początku można zaproponować np. w formie zupy, uwzględniając w tym samym dniu drugie danie, które będzie bazowało na sprawdzonych, lubianych przed dzieci smakach.

W praktyce wiele placówek już wcześniej serwowało potrawy przygotowywane z wykorzystaniem roślin strączkowych, dlatego dla znacznej części szkół i przedszkoli rozwiązanie to nie stanowi całkowicie nowego wymogu, lecz usystematyzowanie dobrych praktyk żywieniowych.

Resort zdrowia będzie nadal analizował doświadczenia związane ze stosowaniem nowych przepisów, jednak obecnie jest zbyt wcześnie, aby przesądzać o potrzebie ich nowelizacji. Priorytetem pozostaje zapewnienie dzieciom dostępu do bezpiecznych, wartościowych i urozmaiconych posiłków oraz wsparcie placówek w prawidłowej realizacji nowych standardów żywienia. Na koniec pragnę poinformować, że przed wydaniem rozporządzenia dotyczącego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w 2026 r. nie realizowano odrębnego programu/badania 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 zmiany ewolucyjnej, uwzględniającej aktualną wiedzę naukową, rekomendacje ekspertów oraz doświadczenia związane ze stosowaniem dotychczasowych regulacji.

Zwiększenie udziału żywności pochodzenia roślinnego, w tym nasion roślin strączkowych i ich przetworów w diecie zarówno dzieci, jak i dorosłych jest zgodne z rekomendacjami krajowych i międzynarodowych instytucji zdrowia publicznego, takich jak Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz z wytycznymi krajowych i międzynarodowych, w tym europejskich towarzystw naukowych. W zaleceniach tych podkreśla się rolę nasion roślin strączkowych

jako źródła białka, błonnika pokarmowego, witamin, składników mineralnych i fitozwiązków, a także ich znaczenie w prewencji chorób dietozależnych.

Analiza resztek talerzowych, proponowanie zróżnicowanych wielkości porcji czy dostosowywanie receptur posiłków do oczekiwań dzieci może w znaczący sposób ograniczyć marnowanie żywności. Ponadto Instytut w ramach działania Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej prowadzi obecnie kolejną edycją bezpłatnych warsztatów kulinarnych „Lekcja Zdrowia 2026" przeznaczoną zarówno do uczniów, jak i realizatorów żywienia zbiorowego. Program warsztatów uwzględnia zagadnienia dotyczące m.in. zasad komponowania jadłospisów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia 2026 oraz wspólne gotowanie potraw na bazie nasion roślin strączkowych.

Należy podkreślić, że aktualnie obowiązujące rozporządzenie w większym stopniu uwzględnia zasady zdrowego żywienia, których systematyczne promowanie jest niezbędne do tworzenia prozdrowotnego środowiska, stanowiąc tym samym element profilaktyki zdrowotnej. Nowe rozporządzenie szczególnie promuje spożycie warzyw, pełnoziarnistych produktów zbożowych, urozmaicenie źródeł białka tj. mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko i produkty mleczne oraz wodę jako preferowany napój. Promowanie zachowań prozdrowotnych szczególnie wśród dzieci i młodzieży, w tym uczniów, powinno być realizowane na różnych poziomach - zarówno w środowisku rodzinnym, jak i w placówkach oświatowych.

Na koniec pragnę poinformować, że Ministerstwo Zdrowia nie posiada danych pozwalających na ocenę wpływu nowych przepisów na liczbę dzieci korzystających z obiadów szkolnych. Ministerstwo Zdrowia nie prowadzi także centralnej ewidencji liczby dzieci rezygnujących z obiadów szkolnych ani ilości pozostawianych przez nie niezjedzonych posiłków.

Z wyrazami szacunku
z upoważnienia Ministra Zdrowia
Katarzyna Kęcka
Podsekretarz Stanu
/dokument podpisany elektronicznie/