

Nazwa projektu 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 Ministerstwo wiodące i ministerstwa współpracujące Ministerstwo Zdrowia Osoba odpowiedzialna za projekt w randze Ministra, Sekretarza Stanu lub Podsekretarza Stanu Pani Katarzyna Kęcka, Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Zdrowia Kontakt do opiekuna merytorycznego projektu Pan Kuba Sękowski, Zastępca Dyrektora Departamentu Zdrowia Publicznego, tel. 22 530 03 18, e-mail: dep-zp@mz.gov.pl	Data sporządzenia 5 listopada 2025 r. Źródło: Art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) Nr w Wykazie prac legislacyjnych Ministra Zdrowia: MZ 1787
--	---

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Jaki problem jest rozwiązywany?

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, z późn. zm.) 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

– uwzględniając normy żywienia dzieci i młodzieży oraz mając na względzie wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych.

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 składników niewrażliwych z żywieniowego punktu widzenia, tj. cukru, tłuszczu oraz soli, 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 to grupa populacyjna, w której szczególnie należy zadbać o właściwy sposób żywienia, w tym ograniczenie spożycia składników niewrażliwych z żywieniowego punktu widzenia, w tym cukrów, soli oraz tłuszczu. 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/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.

2. Rekomendowane rozwiązanie, w tym planowane narzędzia interwencji, i oczekiwany efekt

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 (w tym bezglutenowe), pieczywo półcukiernicze i cukiernicze (w tym bezglutenowe), kanapki, sałatki i surówki, mleko, produkty mleczne, napoje roślinne i roślinne alternatywy produktów mlecznych, produkty zbożowe (w tym bezglutenowe), 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, substancji słodzących i soli), koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów roślinnych i roślinnych alternatyw produktów mlecznych (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% suchej masy kakaowej.

Aktualny projekt przewiduje możliwość oferowania produktów tj. pieczywa oraz pieczywa cukierniczego i półcukierniczego, również z wykorzystaniem produktów z ciasta głęboko mrożonego. Głębokie mrożenie jest bezpiecznym sposobem na przedłużenie trwałości i zachowanie wartości odżywczych gotowego produktu, ponieważ nie powoduje znaczącej utraty

składników odżywczych. Proces ten zapobiega namnażaniu się drobnoustrojów i pozwala na dłuższe przechowywanie. Wobec powyższego zrezygnowano z dotychczasowego wyłączenia dla tego typu pieczywa.

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. słodczyce o określonej zawartości cukru, tłuszczu i soli (nie więcej niż 11 g cukrów, 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 13,5 g cukrów (bez dodatku substancji słodzących), 10 g tłuszczu i 1,2 g soli w 100 g produktu), produkty zbożowe (nie więcej niż 10 g cukrów, 10 g tłuszczu i 1 g soli w 100 g produktu) oraz produkty mleczne, napoje roślinne i roślinne alternatywy produktów mlecznych (nie więcej niż 10 g cukrów, 10 g tłuszczu i 1 g soli w 100 g/ml produktu). W odniesieniu do napojów roślinnych oraz roślinnych alternatyw produktów mlecznych 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.

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 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. Podkreślono, że produkty takie jak: pieczywo cukiernicze i półcukiernicze oraz produkty zbożowe, w tym zbożowe produkty śniadaniowe muszą spełniać określone kryteria zawartości cukrów, tłuszczu i soli, natomiast produkty mleczne, napoje roślinne i roślinne alternatywy produktów mlecznych kryterium co do zawartości cukrów.

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, 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 (bez dodatku produktów odzwierzęcych) oraz dwa razy w tygodniu porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego, przy czym w dni, w które serwowane jest mięso lub ryba, należy zapewnić osobom niespożywającym produktów odzwierzęcych, alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych. 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 lub ekologiczne. Obniżono zawartość cukrów w napojach przygotowywanych na miejscu z 10 g do 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym podkreślono, że preferowane jest podawanie wody. 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 wyłącznie obiadu również uwzględniono konieczność zapewnienia alternatywnej potrawy roślinnej dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.

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. Co najmniej dwa razy w tygodniu, zupy należy przygotowywać na wywarach warzywnych.

W jednostkach systemu oświaty, w których podawane są 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, żywienie powinno dostarczać co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75%, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.

Projekt rozporządzenia dostarcza narzędzia umożliwiającego promocję zdrowego sposobu odżywiania w środowisku przedszkolnym oraz szkolnym oraz zasad diety planetarnej przez zapewnienie raz w tygodniu roślinnego posiłku obiadowego przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych.

3. Jak problem został rozwiązany w innych krajach, w szczególności krajach członkowskich OECD/UE?

Brak danych.

4. Podmioty, na które oddziałuje projekt

Grupa	Wielkość	Źródło danych	Oddziaływanie
dzieci i młodzież	liczba dzieci w wychowaniu przedszkolnym (rok szkolny 2023/2024) 1 512 017	Główny Urząd Statystyczny, Edukacja w roku szkolnym 2023/2024 (2024 r.)	profilaktyka, mająca na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju przewlekłych chorób niezakaźnych w okresie dorastania i w wieku dorosłym (takich jak: otyłość, cukrzyca

	liczba uczniów (rok szkolny 2023/2024) – ogółem liczba uczniów w szkole podstawowej 3 007 434 – ogółem liczba uczniów w szkole ponadpodstawowej 1 818 934		typu 2, choroby układu krążenia, choroby nowotworowe (dieta zależne) oraz promocja zdrowych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży, w tym zasad diety planetarnej
jednostki systemu oświaty	liczba przedszkoli i szkół (rok szkolny 2024/2025) 35 930 liczba placówek systemu oświaty 2 948 (bez placówek kształcenia ustawicznego, zawodowego i praktycznego)	Ministerstwo Edukacji Narodowej – dane Systemu Informacji Oświatowej	wdrażanie i nadzór nad zmianą asortymentu sprzedawanej żywności oraz dostosowaniem żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty do wymagań zaprezentowanych w rozporządzeniu
podmioty prowadzące sprzedaż środków spożywczych lub działalność w zakresie zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży.	brak danych	brak danych	zmiana asortymentu sprzedawanej żywności, dostosowanie żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty do wymagań zaprezentowanych w rozporządzeniu
organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej	Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny: 318 Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny: 16	Główny Inspektorat Sanitarny	nadzór nad asortymentem żywności sprzedawanej i podawanej w ramach żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty, zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w rozporządzeniu

5. Informacje na temat zakresu, czasu trwania i podsumowanie wyników konsultacji

Projekt rozporządzenia nie był przedmiotem pre-konsultacji.

Projekt rozporządzenia został przekazany do opiniowania i konsultacji publicznych z 30-dniowym terminem zgłaszania uwag następującym podmiotom:

- 1) Komisji Wspólnej Rządu i Samorządu Terytorialnego;
- 2) Polskiemu Towarzystwu Onkologicznemu;
- 3) Polskiemu Towarzystwu Kardiologicznemu;
- 4) Polskiemu Towarzystwu Diabetologicznemu;
- 5) Polskiemu Towarzystwu Chorób Płuc;
- 6) Polskiemu Towarzystwu Zdrowia Publicznego;
- 7) Lotniczemu Pogotowiu Ratunkowemu;
- 8) Naczelnej Radzie Lekarskiej;
- 9) Naczelnej Radzie Pielęgniarek i Położnych;
- 10) Naczelnej Radzie Aptekarskiej;
- 11) Krajowej Radzie Diagnostów Laboratoryjnych;
- 12) Krajowej Radzie Fizjoterapeutów;
- 13) Krajowej Radzie Ratowników Medycznych;
- 14) Unii Metropolii Polskich;
- 15) Związkowi Miast Polskich;
- 16) Związkowi Gmin Wiejskich RP;
- 17) Związkowi Województw RP;
- 18) Związkowi Powiatów Polskich;
- 19) Federacji Związków Gmin i Powiatów RP;
- 20) Federacji Związków Zawodowych Pracowników Ochrony Zdrowia i Pomocy Społecznej;
- 21) Sekretariatowi Ochrony Zdrowia KK NSZZ „Solidarność”;

- 22) Krajowemu Sekretariatowi Ochrony Zdrowia NSZZ „Solidarność-80”;
- 23) Forum Związków Zawodowych;
- 24) Pracodawcom Medycyny Prywatnej;
- 25) Ogólnopolskiemu Porozumieniu Związków Zawodowych;
- 26) Ogólnopolskiemu Stowarzyszeniu Szpitali Prywatnych;
- 27) Ogólnopolskiemu Związkowi Pracodawców Szpitali Powiatowych;
- 28) Ogólnopolskiemu Związkowi Zawodowemu Lekarzy;
- 29) Ogólnopolskiemu Związkowi Zawodowemu Pielęgniarek i Położnych;
- 30) Ogólnopolskiemu Związkowi Zawodowemu Położnych;
- 31) Ogólnopolskiej Konfederacji Związków Zawodowych Pracowników Ochrony Zdrowia;
- 32) Porozumieniu Pracodawców Ochrony Zdrowia;
- 33) Kolegium Lekarzy Rodzinnych w Polsce;
- 34) Pracodawcom Rzeczypospolitej Polskiej;
- 35) Federacji Związków Pracodawców Ochrony Zdrowia „Porozumienie Zielonogórskie”;
- 36) Federacji Związków Pracowników Ochrony Zdrowia i Pomocy Społecznej;
- 37) Związkowi Pracodawców Business Centre Club;
- 38) Konfederacji Lewiatan;
- 39) Stowarzyszeniu Menedżerów Opieki Zdrowotnej;
- 40) Federacji Pacjentów Polskich;
- 41) Narodowemu Instytutowi Kardiologii Stefana kardynała Wyszyńskiego – Państwowemu Instytutowi Badawczemu;
- 42) Instytutowi Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowemu Instytutowi Badawczemu;
- 43) Agencji Badań Medycznych;
- 44) Instytutowi Matki i Dziecka;
- 45) Instytutowi Badań Edukacyjnych;
- 46) Instytutowi Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie;
- 47) Narodowemu Instytutowi Zdrowia Publicznego PZH – Państwowemu Instytutowi Badawczemu;
- 48) Instytutowi Praw Pacjenta i Edukacji Zdrowotnej;
- 49) Konsultantowi Krajowemu w dziedzinie zdrowia publicznego;
- 50) Konsultantowi Krajowemu w dziedzinie pediatrii;
- 51) Konsultantowi Krajowemu w dziedzinie pediatrii metabolicznej;
- 52) Konsultantowi Krajowemu w dziedzinie epidemiologii;
- 53) Konsultantowi Krajowemu w dziedzinie psychiatrii;
- 54) Polskiej Federacji Producentów Żywności;
- 55) Polskiej Akademii Nauk;
- 56) Polskiemu Towarzystwu Prawa Medycznego;
- 57) Polskiemu Stowarzyszeniu Dietetyków;
- 58) Polskiemu Towarzystwu Nauk Żywnościowych;
- 59) Polskiemu Towarzystwu Programów Zdrowotnych;
- 60) Polskiemu Towarzystwu Medycyny Stylu Życia;
- 61) Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera w Bydgoszczy Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu;
- 62) Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego;
- 63) Federacji Konsumentów;
- 64) Gdańskiemu Uniwersytetowi Medycznemu;
- 65) Instytutowi „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka”;
- 66) Instytutowi Medycyny Pracy im. prof. J. Nofera w Łodzi;
- 67) Krajowej Izbie Gospodarczej Przemysłu Spożywczego i Opakowań;
- 68) Krajowej Izbie Gospodarczej;
- 69) Polskiemu Towarzystwu Gospodarczemu;
- 70) Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji;
- 71) Polskiemu Towarzystwu Leczenia Otyłości;
- 72) Polskiemu Towarzystwu Badań nad Otyłością;
- 73) Polskiemu Towarzystwu Dietetyki;
- 74) Polskiemu Towarzystwu Pediatrycznemu;
- 75) Fundacji Polska Liga Walki z Rakiem;
- 76) Pomorskiemu Uniwersytetowi Medycznemu w Szczecinie;
- 77) Stowarzyszeniu Krajowej Unii Producentów Soków;
- 78) Stowarzyszeniu Zdrowych Miast Polskich;
- 79) Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie;
- 80) Śląskiemu Uniwersytetowi Medycznemu w Katowicach;
- 81) Uniwersytetowi Medycznemu im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu;
- 82) Uniwersytetowi Medycznemu im. Piastów Śląskich we Wrocławiu;
- 83) Uniwersytetowi Medycznemu w Białymstoku;
- 84) Uniwersytetowi Medycznemu w Lublinie;
- 85) Uniwersytetowi Medycznemu w Łodzi;

- 86) Warszawskiemu Uniwersytetowi Medycznemu;
- 87) Związkowi Pracodawców Ratownictwa Medycznego SP ZOZ;
- 88) Związkowi Pracodawców Ratownictwa Medycznego Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej;
- 89) Związkowi Przedsiębiorców i Pracodawców;
- 90) Federacji Przedsiębiorców Polskich;
- 91) Związkowi Rzemiosła Polskiego;
- 92) Radzie Działalności Pożytku Publicznego;
- 93) Narodowy Fundusz Zdrowia;
- 94) Główny Inspektorat Sanitarny;
- 95) Radzie Dialogu Społecznego;
- 96) Radzie Organizacji Pacjentów przy ministrze właściwym do spraw zdrowia.

Projekt rozporządzenia z chwilą jego przekazania do uzgodnień został zamieszczony w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Ministerstwa Zdrowia, zgodnie z ustawą z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2025 r. poz. 677) oraz na stronie Rządowego Centrum Legislacji, zgodnie z uchwałą nr 190 Rady Ministrów z dnia 29 października 2013 r. – Regulamin pracy Rady Ministrów (M.P. z 2024 r. poz. 806 oraz z 2025 r. poz. 408). Wyniki konsultacji publicznych i opiniowania zostaną przedstawione w raporcie załączonym do oceny skutków regulacji.

6. Wpływ na sektor finansów publicznych

(ceny stałe z r.)		Skutki w okresie 10 lat od wejścia w życie zmian [mln zł]											
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Łącznie (0-10)
Dochody ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													
Wydatki ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													
Saldo ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													
Źródła finansowania	Nie dotyczy.												
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń	Planowane zmiany wprowadzane projektowanym rozporządzeniem nie nakładają dodatkowych zadań na organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Doprecyzowanie przepisów nie spowoduje również wzrostu kosztów prowadzonych dotychczas kontroli. Zmiany te nie będą miały także wpływu ani na czas trwania kontroli, ani na częstotliwość ich przeprowadzania. Zakres oraz metodyka czynności kontrolnych pozostaną bez zmian, co oznacza, że realizacja obowiązków przez Państwową Inspekcję Sanitarną nie będzie wymagała dodatkowych nakładów finansowych. Wszelkie ewentualne skutki finansowe wynikające z projektowanej regulacji będą finansowane w ramach posiadanych środków budżetowych i nie będą stanowiły tytułu do ubiegania się o ich zwiększenie, w związku ze sprawowanym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorem nad asortymentem żywności sprzedawanej i podawanej w ramach żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty, zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w rozporządzeniu. Zgodnie z informacjami przedstawionymi w Raporcie – Stan sanitarny kraju (2023 r.) w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku szkolnym 2022/2023 wydały ogółem: 999 decyzji w celu poprawy stanu sanitarnego, 15 decyzji państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego wymierzających kary pieniężne w związku z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia na łączną kwotę 19 600 zł, z czego 5 decyzji na kwotę 5 500 zł dotyczyło naruszeń przepisów rozporządzenia 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 oraz nałożyły 438 mandatów karnych na kwotę 98 700 zł. O wysokości opłat za posiłki i warunkach korzystania ze stołówki oraz ich zmianie decydują												

	dyrektor w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę. Zgodnie z danymi przekazanymi przez Ministerstwo Edukacji Narodowej, w szkołach podstawowych, gdzie posiłek dla uczniów jest przygotowywany w stołówce szkolnej lub w jednej stołówce szkolnej dla kilku szkół, średni koszt posiłku na ucznia dziennie, dla średniej dziennej liczby uczniów korzystających z posiłków organizowanych przez szkołę/y podstawową/e prowadzoną/e przez gminę, wynosi 6,25 zł. W przypadku, gdy posiłki organizowane są w ramach usług firm cateringowych, ajenta (bez własnej stołówki szkolnej) – średni koszt posiłku na ucznia dziennie dla średniej dziennej liczby uczniów korzystających z posiłków organizowanych przez szkołę/y podstawową/e prowadzoną/e przez gminę, wynosi 11,79 zł. Należy wskazać, że koszty wyżywienia uczniów w jednostkach systemu oświaty nie powinny ulec zmianie w związku z projektowaną regulacją. Według analiz organizacji ProVeg i Green REV Institute posiłki roślinne oparte na produktach takich jak rośliny strączkowe (soczewica, fasola, ciecierzycy), warzywa sezonowe, kasze, ryż i makarony są porównywalne cenowo lub tańsze niż dania zawierające mięso, ryby czy nabiał. Koszty zakupu składników do zbilansowanego, roślinnego posiłku w zbiorowym systemie żywienia są niższe średnio o 15–30% w porównaniu do tradycyjnych dań z mięsem.
--	---

7. Wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców oraz na rodzinę, obywateli i gospodarstwa domowe

Skutki								
Czas w latach od wejścia w życie zmian		0	1	2	3	5	10	Łącznie (0-10)
W ujęciu pieniężnym (w mln zł, ceny stałe z r.)	duże przedsiębiorstwa							
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw							
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe							
W ujęciu niepieniężnym	duże przedsiębiorstwa	Projekt rozporządzenia będzie miał wpływ na działalność mikro-, małych, średnich i dużych 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. O wysokości opłat za posiłki i warunkach korzystania ze stołówki oraz ich zmianie decyduje dyrektor w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę. Należy wskazać, że koszty wyżywienia uczniów w jednostkach systemu oświaty nie powinny ulec zmianie w związku z projektowaną regulacją. Według analiz organizacji ProVeg i Green REV Institute posiłki roślinne oparte na produktach takich jak rośliny strączkowe (soczewica, fasola, ciecierzycy), warzywa sezonowe, kasze, ryż i makarony są porównywalne cenowo lub tańsze niż dania zawierające mięso, ryby czy nabiał. Koszty zakupu składników do zbilansowanego, roślinnego posiłku w zbiorowym systemie żywienia są niższe średnio o 15–30% w porównaniu do tradycyjnych dań z mięsem.						
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw							
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe, osoby starsze i niepełnosprawne	Projekt rozporządzenia będzie miał wpływ na rodziny, obywateli, gospodarstwa domowe przez promocję i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród najmłodszych, zmniejszenie ryzyka rozwoju przewlekłych chorób niezakaźnych w późniejszym okresie życia.						
Niemierzalne								
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń		Brak.						
8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu								
☒ nie dotyczy								

8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu

☒ nie dotyczy

Wprowadzane są obciążenia poza bezwzględnie wymaganymi przez UE (szczegóły w odwróconej tabeli zgodności).	☐ tak ☐ nie ☐ nie dotyczy
☐ zmniejszenie liczby dokumentów ☐ zmniejszenie liczby procedur ☐ skrócenie czasu na załatwienie sprawy ☐ inne:	☐ zwiększenie liczby dokumentów ☐ zwiększenie liczby procedur ☐ wydłużenie czasu na załatwienie sprawy ☐ inne:
Wprowadzane obciążenia są przystosowane do ich elektronizacji.	☐ tak ☐ nie ☐ nie dotyczy

Komentarz:

9. Wpływ na rynek pracy

Brak.

10. Wpływ na pozostałe obszary

☐ środowisko naturalne ☐ sytuacja i rozwój regionalny ☐ sądy powszechne, administracyjne lub wojskowe	☐ demografia ☐ mienie państwowe ☐ inne	☐ informatyzacja ☒ zdrowie
---	---	--

Omówienie wpływu	Projektowane rozporządzenie zapewni dzieciom i młodzieży uczęszczającym do jednostek systemu oświaty dostęp do wysokiej jakości żywności, urozmaiconych, prawidłowo zbilansowanych posiłków, w tym co najmniej jednego roślinnego posiłku obiadowego przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych.
------------------	--

11. Planowane wykonanie przepisów aktu prawnego

Przewiduje się, że projektowane rozporządzenie wejdzie w życie z dniem 1 września 2026 r.

12. W jaki sposób i kiedy nastąpi ewaluacja efektów projektu oraz jakie mierniki zostaną zastosowane?

Nie dotyczy.

13. Załączniki (istotne dokumenty źródłowe, badania, analizy itp.)

Brak.