

DZIENNIK USTAW
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

Warszawa, dnia 28 sierpnia 2015 r. Poz. 1256

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r. poz. 594) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży

jednostkach systemu oświaty są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego

dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2015 r.

Minister Zdrowia: M. Zembala

1) Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 1268).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dnia 26 sierpnia 2015 r. (poz. 1256)

Załącznik nr 1

**GRUPY ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRZEZNACZONYCH DO
SPRZEDAŻY DZIECIOM I MŁODZIEŻY**

W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY

1. Kanapki:

1) na bazie pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego;

2) z przetworami mięsnymi zawierającymi co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g

produktu gotowego do spożycia lub przetworami z ryb zawierającymi co najmniej 60% mięsa ryb, skorupiaków lub mięczaków

w 100 g produktu gotowego do spożycia, lub jajami, lub serem, z wyłączeniem topionego, lub wyrobami z nasion ro

- ślin strączkowych, orzechami, nasionami zgodnie z wymaganiami, o których mowa w ust. 9, olejem,

tłuszczami mlecznymi do smarowania, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.

ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia

Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (UE) nr 1308/2013 (Dz. Urz UE L 347 z 20.12.2013,

str. 671, z późn. zm.), w tym masłem, ziołami lub przyprawami świeżymi lub suszonymi

bez dodatku soli;

3) z warzywami lub owocami, o których mowa w ust. 7–9;

4) bez soli oraz sosów, w tym majonezu, z wyłączeniem ketchupu, w przypadku którego zużyto nie mniej niż 120 g

pomidorów do przygotowania 100 g produktu gotowego do spożycia.

2. Sałatki i surówki w opakowaniach jednostkowych:

1) na bazie warzyw lub owoców, o których mowa w ust. 7 i 8;

2) z przetworami mięsnymi zawierającymi co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego

do spożycia lub przetworami z ryb zawierającymi co najmniej 60% mięsa ryb, skorupiaków lub mięczaków

w 100 g produktu gotowego do spożycia, lub jajami, lub serem, z wyłączeniem topionego, lub produktami mlecznymi

zgodnymi z wymaganiami, o których mowa w ust. 5, lub produktami zbożowymi zgodnymi z wymaganiami,

o których mowa w ust. 6, wyrobami z nasion roślin strączkowych, suszonymi warzywami i owocami,

lub orzechami oraz nasionami zgodnymi z wymaganiami,

o których mowa w ust. 9, olejem, ziołami lub przyprawami świeżymi lub suszonymi bez dodatku soli.

3. Mleko bez dodatku cukrów i 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, str. 16, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008”.

4. Napoje zastępujące mleko, czyli napój: sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy:

1) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia,

bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

2) o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na

100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości

równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem.

5. Produkty mleczne: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałowy:

1) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

2) bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

3) zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

6. Zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe:

1) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

2) o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g

lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości

równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem pieczywa

o zawartości sodu nie wyższej niż 450 mg w 100 g produktu gotowego do spożycia.

7. Warzywa:

1) surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych;

2) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

3) w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli,

tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;

4) przygotowane do bezpośredniego spożycia;

5) podawane w całości lub podzielone na porcje, jeżeli istnieją dostateczne możliwości to w opakowaniach jednostkowych.

8. Owoce:

1) surowe lub przetworzone, z wyłączeniem owoców suszonych;

2) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

3) przygotowane do bezpośredniego spożycia;

4) podawane w całości lub podzielone na porcje, jeżeli istnieją dostateczne możliwości to w opakowaniach jednostkowych.

9. Suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona:

1) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych

w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu;

2) w opakowaniach jednostkowych, w porcji nieprzekraczającej 100 g.

10. Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne:

1) w opakowaniach nieprzekraczających 330 ml;

2) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych;

3) o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli,

tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem.

11. Przeciery, musy owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne:

1) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;

2) bez dodatku soli.

12. Koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących

mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego,

owsianego, kukurydzianego, gryczanego, orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne, zgodnych z wymaganiami,

o których mowa w ust. 5.

13. Naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana i woda stołowa,

w opakowaniach jednostkowych.

14. Inne napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008:

1) herbata, w tym z: owocami, mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym,

kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim;

2) napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim;

3) kawa zbożowa, w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim.

-

WYKAZ WYMAGAŃ, JAKIE MUSZĄ SPEŁNIAĆ ŚRODKI SPOŻYWCZE STOSOWANE W RAMACH

ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY

1. Środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty dobiera się w taki sposób, aby:

1) na całodienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

2) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa

lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

3) w przypadku całodziennego żywienia jadłospis obejmował nie mniej niż cztery posiłki;

4) w przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego, w których dziecko spędza do 5 godzin, były podawane co najmniej 2 posiłki główne: śniadanie i obiad;

5) obiad podawany w stołówce szkolnej dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej

normy dla danej grupy uczniów.

2. W żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty stosuje się:

1) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):

a) przy czym zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia,

b) o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

c) zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,

d) jedną lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji,

e) trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,

f) nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu,

g) przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

2) warzywa:

a) surowe lub przetworzone,

b) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,

c) w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu

lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta

lub kwaszone ogórki,

d) w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu

(WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,

e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,

f) trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,

g) trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;

3) owoce:

a) surowe lub przetworzone,

b) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,

c) w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych

w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,

d) jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,

e) trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;

4) warzywa lub owoce, przy czym:

a) w żywieniu całodziennym podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml,

b) dodatek warzyw lub owoców podaje się w każdym posiłku każdego dnia w żywieniu przedszkolnym

i całodziennym – w proporcji pomiędzy liczbą porcji warzyw i owoców w stosunku nieprzekraczającym trzech porcji warzyw na dwie porcje owoców;

5) mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:

a) przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych

w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,

b) jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,

c) porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

d) przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

e) przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku

do piątku, a w żywieniu 7-dniowym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w tygodniu;

6) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane

lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

7) mleko lub produkty mleczne:

a) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

b) przy czym co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i co najmniej trzy porcje w żywieniu całodziennym;

8) inne napoje:

a) woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,

b) napoje zastępujące mleko, czyli napój: sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy:

– zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,

– o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli

na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej

dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

c) soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml,

– bez dodatku cukrów

i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych,

– o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego

lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej

25% w porównaniu z podobnym produktem,

d) koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego, owsianego, kukurydzianego, gryczanego,

orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne,

zgodnie z wymaganiami, o których mowa w ust. 5 załącznika nr 1 do rozporządzenia,

e) napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008:

– herbata – w tym z: owocami, mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym,

orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

– napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

– kawa zbożowa – w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym,

kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

– kakao naturalne – z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym,

orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

– kompot owocowy,

f) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008

oraz tauryny, guarany i kofeiny;

9) inne produkty:

a) sól:

– w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),

– sól nie jest stosowana po procesie przygotowania posiłku,

– przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,

b) zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,

c) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane

z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

d) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

e) zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.