

Warszawa, dnia 20 lutego 2026 r.

Poz. 197

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

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**

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 oraz z 2025 r. poz. 1424) 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, w tym bezglutenowe;
- 2) pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, w tym bezglutenowe;
- 3) kanapki, w tym bezglutenowe;
- 4) sałatki i surówki;
- 5) mleko, w tym bezlaktozowe;
- 6) produkty mleczne, w szczególności: jogurt, napój jogurtowy, kefir, maślanka, mleko, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, w tym bezlaktozowe;
- 7) 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;
- 8) produkty zbożowe, w tym zbożowe produkty śniadaniowe oraz zbożowe produkty bezglutenowe;
- 9) warzywa;
- 10) owoce;
- 11) suszone warzywa i owoce, orzechy, nasiona, środki spożywcze z nich wytworzone, 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, str. 16, z późn. zm.<sup>2)</sup>), zwanym dalej „rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008”, oraz bez dodatku soli;

---

<sup>1)</sup> Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 1004).

<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 04.05.2012, str. 14, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 16, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 19, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 22, Dz. Urz. UE L 169 z 29.06.2012, str. 43, Dz. Urz. UE L 173 z 03.07.2012, str. 8, Dz. Urz. UE L 196 z 24.07.2012, str. 52, Dz. Urz. UE L 310 z 09.11.2012, str. 41, Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 11, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 34, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 37, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 40, Dz. Urz. UE L 336 z 08.12.2012, str. 75,

- 12) soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne;
- 13) przeciery, musy owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne bez dodatku cukrów, substancji słodzących, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, oraz bez dodatku soli;
- 14) koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów roślinnych i roślinnych alternatyw produktów mlecznych, 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) inne 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 % suchej masy kakaowej.

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

- 1) 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów, o których mowa w ust. 1 pkt 2, 13,5 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia oraz bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;
- 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.

---

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 04.06.2013, str. 13, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, 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 07.12.2013, 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 05.06.2014, 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 01.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, 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 07.08.2015, 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 08.03.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 78 z 24.03.2016, str. 47, Dz. Urz. UE L 87 z 02.04.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 117 z 03.05.2016, str. 28, Dz. Urz. UE L 120 z 05.05.2016, str. 4, Dz. Urz. UE L 272 z 07.10.2016, 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, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 18, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 1, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 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 17 z 23.01.2018, str. 14, Dz. Urz. UE L 104 z 24.04.2018, str. 57, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 10, Dz. Urz. UE L 116 z 07.05.2018, str. 5, Dz. Urz. UE L 245 z 01.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 247 z 03.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 251 z 05.10.2018, str. 13, Dz. Urz. UE L 253 z 09.10.2018, str. 36, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 15, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2018, str. 18, Dz. Urz. UE L 142 z 29.05.2019, str. 54, Dz. Urz. UE L 257 z 08.10.2019, str. 11, 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 04.03.2020, str. 1, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 28, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 31, Dz. Urz. UE L 184 z 12.06.2020, str. 25, Dz. Urz. UE L 326 z 08.10.2020, str. 11, Dz. Urz. UE L 406 z 03.12.2020, 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, str. 1, Dz. Urz. UE L 23 z 02.02.2022, str. 22, Dz. Urz. UE L 172 z 29.06.2022, str. 5, Dz. Urz. UE L 173 z 30.06.2022, str. 52, Dz. Urz. UE L 173 z 30.06.2022, str. 56, Dz. Urz. UE L 264 z 11.10.2022, str. 8, Dz. Urz. UE L 228 z 15.09.2023, str. 4, Dz. Urz. UE L 65 z 02.03.2023, str. 16, Dz. Urz. UE L 166 z 30.06.2023, str. 66, Dz. Urz. UE L 228 z 15.09.2023, str. 196, Dz. Urz. UE L 241 z 29.09.2023, str. 73, Dz. Urz. UE L 2023/2379 z 03.10.2023, Dz. Urz. UE L 2023/2108 z 09.10.2023, Dz. Urz. UE L 2024/346 z 23.01.2024, Dz. Urz. UE L 2024/374 z 25.01.2024, Dz. Urz. UE L 2024/843 z 08.03.2024, Dz. Urz. UE L 2024/1081 z 13.05.2024, Dz. Urz. UE L 2024/1451 z 27.05.2024, Dz. Urz. UE L 2024/2597 z 07.10.2024, Dz. Urz. UE L 2024/2608 z 08.10.2024, Dz. Urz. UE L 2025/651 z 03.04.2025, Dz. Urz. UE L 2025/652 z 03.04.2025, Dz. Urz. UE L 2025/666 z 07.04.2025, Dz. Urz. UE L 2025/1150 z 12.06.2025, Dz. Urz. UE L 2025/1337 z 11.07.2025, Dz. Urz. UE L 2025/2058 z 15.10.2025, Dz. Urz. UE L 2025/2060 z 15.10.2025, Dz. Urz. UE L 2025/2084 z 20.10.2025, Dz. Urz. UE L 2026/189 z 29.01.2026 oraz Dz. Urz. UE L 2026/196 z 29.01.2026.

§ 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 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.

2. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 2 i 8, muszą spełniać wymagania określone dla tych środków spożywczych w § 1 ust. 2, a środki spożywcze, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 6 i 7, wymagania określone dla tych środków w § 1 ust. 2 pkt 1.

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

- 1) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, 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 roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 4) od poniedziałku do piątku były podawane niewięcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 5) napoje przygotowywane na miejscu zawierały niewięcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 6) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 7) w przypadku żywienia całodziennego oraz w przypadku żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, każdego dnia były podawane:
  - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
  - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 7,
  - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
  - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
  - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; 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, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
  - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
  - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
- 8) w przypadku podawania w jednostce systemu oświaty wyłącznie obiadu uwzględniał 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 dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej,
  - c) alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
  - d) wymagania określone w pkt 7 lit. a, d–h przy podawaniu posiłku jednodaniowego typu drugie danie lub posiłku dwudaniowego;

- 9) w jednostce systemu oświaty, w której są podawane 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.

**§ 3.** 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).

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

Minister Zdrowia: wz. *K. Kęcka*