FUNDACJA KUPUJ ODPOWIEDZIALNIE

SZKOŁA OD KUCHNI

CZYLI PRAWO DO DOBREGO ŻYWIENIA



praktyczny poradnik

JAK ZORGANIZOWANE JEST ŻYWIENIE W SZKOŁACH?

Żywienie w szkole to coś więcej niż sam obiad. To kształtowanie codziennych nawyków, które przekładają się na zdrowie dziecka na lata. To też istotny temat dla wielu rodziców. Często nie wiedzą oni jednak, kto i na jakich zasadach decyduje o tym, co jedzą uczniowie, jak działa system żywienia w szkołach publicznych oraz jak wyglądają realne możliwości wpływu na jadłospis i jakość szkolnych posiłków.



Fot. New Africa on Shutterstock

KTO ODPOWIADA ZA SZKOLNE POSIŁKI?

ORGAN PROWADZĄCY SZKOŁĘ (NAJCZĘŚCIEJ GMINA)

Zapewnia warunki do przygotowywania, wydawania i spożywania posiłków:

- finansuje działalność szkoły,
- zapewnia zaplecze finansowe i administracyjne,
- odpowiada za remonty i wyposażenie kuchni, stołówki lub miejsca wydawania posiłków,
- często organizuje wybór firmy cateringowej lub dostawcy żywności.



Fot. Seungmin Yoon on Unsplash

DYREKTOR SZKOŁY

Zapewnia funkcjonowanie systemu żywienia na co dzień:

- w porozumieniu z organem prowadzącym ustala ceny posiłków oraz zasady korzystania ze stołówki,
- dba o zgodność jadłospisów z obowiązującymi przepisami i nadzoruje sposób wydawania posiłków,
- dba o bezpieczeństwo uczniów podczas jedzenia,
- organizuje współpracę z pracownikami szkoły, nauczycielami i rodzicami.

Gmina odpowiada za zapewnienie niezbędnych środków i warunków, a dyrektor szkoły za bieżącą organizację żywienia uczniów.

JAK PRZYGOTOWYWANE SĄ POSIŁKI?

W szkołach dominują dwa podstawowe modele:
kuchnia szkolna - posiłki przygotowuje się na miejscu,
catering - posiłki przygotowuje i dostarcza firma zewnętrzna.

Niektóre placówki stosują rozwiązanie mieszane, w którym część posiłków przygotowywana jest na miejscu, a reszta dostarczana z zewnątrz.



Fot. Ferks Guare on Unsplash



Fot. Janko Ferlic on Unsplash

CATERING

Zalety

- ⊕ mniej obowiązków organizacyjnych po stronie szkoły
- ⊕ możliwość obsługi dużej liczby uczniów
- ⊕ korzystanie z doświadczenia wyspecjalizowanej firmy

Wady

- ⊖ mniejsza kontrola nad przygotowaniem i jakością posiłków
- ⊖ zależność od terminowości i jakości usług dostawcy
- ⊖ przy dużej liczbie posiłków możliwe wyższe koszty

KUCHNIA SZKOLNA

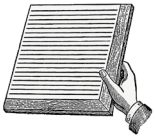
Zalety

- ⊕ większa kontrola nad jakością i sposobem przygotowania posiłków
- ⊕ łatwiejsze dostosowanie jadłospisu do potrzeb uczniów
- ⊕ szybsze reagowanie na uwagi rodziców i uczniów

Wady

- ⊖ wysokie koszty utrzymania kuchni i wyposażenia
- ⊖ konieczność zatrudnienia wykwalifikowanych pracowników
- ⊖ większe obowiązki organizacyjne po stronie szkoły

JAKIE WYMAGANIA MUSI SPEŁNIAĆ SZKOLNE ŻYWIENIE?



Przepisy określają, jakie produkty mogą być sprzedawane w sklepikach i automatach szkolnych oraz jak powinny być komponowane posiłki oferowane uczniom. Wymagania dotyczą przede wszystkim składu i różnorodności jadłospisu, częstotliwości podawania poszczególnych grup produktów oraz wartości odżywczej serwowanych potraw.

Od 1 września 2026 r. obowiązuje nowe rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 r. dotyczące żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, które przewiduje między innymi:

- większy udział roślin strączkowych, produktów pełnoziarnistych i warzyw w jadłospisie,
- co najmniej jedną w pełni roślinną potrawę na bazie roślin strączkowych w tygodniu,
- możliwość zastępowania mleka oraz produktów mlecznych odpowiednimi napojami i zamiennikami roślinnymi,
- alternatywne potrawy roślinne dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych,



Fot. Cala on Unsplash



Fot. Ala Pękalska

- co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowywane na wywarze warzywnym,
- ograniczenie potraw smażonych do maksymalnie dwóch porcji w tygodniu oraz używanie do ich przygotowania wyłącznie rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek,
- przyrządzanie zup, sosów i potraw z naturalnych składników, bez stosowania typowych koncentratów spożywczych,
- ograniczenie ilości cukru, soli i tłuszczu,
- preferowanie wody jako podstawowego napoju,
- uwzględnianie sezonowości składników oraz w miarę możliwości produktów lokalnych lub ekologicznych,
- dostosowanie wartości energetycznej i odżywczej posiłków do aktualnych norm żywienia,
- szczegółowe wymagania dotyczące żywności, która może być sprzedawana na terenie szkoły.



Fot. Huang 211 on Unsplash

JAK PRZEBIEGA WYBÓR DOSTAWCY?

DLACZEGO SZKOŁA NIE MOŻE WYBRAĆ DOWOLNEJ FIRMY?

Przy wyborze dostawców cateringu lub produktów spożywczych szkoły publiczne i gminy muszą przestrzegać przepisów dotyczących wydawania środków publicznych. Sposób wyłaniania firm zależy przede wszystkim od przewidywanej wartości zamówienia.

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA ≥ 170 000 ZŁ NETTO

Prawo zamówień publicznych

To ustawa z dnia 11 września 2019 r. określająca, w jaki sposób instytucje publiczne wybierają firmy świadczące usługi lub dostarczające produkty. Jej celem jest zapewnienie, aby publiczne pieniądze były wydawane w sposób uczciwy, przejrzysty i efektywny, a podmioty zainteresowane realizacją zamówienia miały równe szanse na przedstawienie swojej oferty.



Fot. Alexander Grey on Unsplash

Przy zamówieniach o wartości niższej niż próg ustawowy szkoła lub gmina stosuje własne zasady wyłaniania dostawców określone na przykład w wewnętrznym regulaminie. Wybór firmy powinien być przejrzysty i gospodarny, a jednocześnie zapewniać uczniom zdrową i dobrej jakości żywność.

JAK CZĘSTO WYBIERANY JEST DOSTAWCA POSIŁKÓW?

W przypadku cateringu, umowy najczęściej zawiera się na semestr lub rok szkolny, a wykonawcę wybiera się przed rozpoczęciem tego okresu. Jeżeli szkoła prowadzi własną kuchnię, produkty spożywcze kupuje regularnie – zaopatrując się na bieżąco lub w ramach stałej współpracy w sklepach i hurtowniach bądź u lokalnych dostawców.

CO WPŁYWA NA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA?

Przy planowaniu zamówienia na posiłki szkoła lub gmina musi wziąć pod uwagę przede wszystkim liczbę uczniów i dni żywieniowych, a także **całkowity koszt żywienia**, na który składają się między innymi:

- zakup produktów spożywczych (tzw. „wsad do kotła"),
- przygotowanie posiłków, w tym praca personelu,
- dostawa i wydawanie posiłków, jeśli wymaga tego sposób organizacji żywienia,
- inne wydatki związane z funkcjonowaniem kuchni lub realizacją usługi.

Co ważne, całkowity koszt żywienia to nie to samo, co kwota płacona przez rodziców. Jeśli szkoła prowadzi własną kuchnię, opiekunowie finansują wyłącznie produkty wykorzystane do przygotowania posiłku, czyli tzw. „wsad do kotła". Wynagrodzenia pracowników, związane z nimi składki oraz wydatki na utrzymanie stołówki nie są wliczane do opłat za posiłki – pokrywa je organ prowadzący szkołę.

Ta sama zasada obowiązuje w przypadku cateringu. Cena zewnętrznej usługi obejmuje nie tylko surowce, ale także przygotowanie i dowóz dań oraz marżę wykonawcy. Jednak zgodnie z orzecznictwem sądów administracyjnych rodzice pokrywają jedynie koszt produktów składających się na posiłek, natomiast pozostałe wydatki ponosi gmina i nie może przerzucać ich na rodziców w formie dodatkowych opłat za żywienie.

Zgodnie z art. 106 ust. 4 ustawy – Prawo oświatowe do opłat za korzystanie przez uczniów z posiłków w stołówce szkolnej „nie wlicza się wynagrodzeń pracowników [...] oraz kosztów utrzymania stołówki".

JAKI WPŁYW NA ŻYWIENIE W SZKOLE MAJĄ RODZICE?

GDZIE ZGŁASZAĆ UWAGI I PROPOZYCJE?

Rodzice mogą uczestniczyć w sprawach dotyczących żywienia dzieci w szkole – zarówno na etapie organizacji, jak i oceny jakości posiłków.

Może się to odbywać między innymi poprzez:

- **radę rodziców**, która przedstawia dyrektorowi wnioski i opinie także w sprawach żywienia,
- **ankiety i konsultacje** prowadzone przez szkołę wśród rodziców, które dają im realny wpływ na to, jakie posiłki są oferowane dzieciom,
- **udział w szkolnych zespołach lub komisjach,** które opiniują jadłospisy oraz uczestniczą w kontroli jakości żywienia i monitorowaniu realizacji ustawowego obowiązku zapewnienia uczniom gorącego posiłku.

JAKIE INFORMACJE PRZYSŁUGUJĄ RODZICOM?

- Jadłospis
- Koszty posiłków
- Sposób organizacji żywienia
- Dane podmiotu przygotowującego lub dostarczającego posiłki.



Fot. New Africa on Shutterstock

GDZIE SPRAWDZIĆ, JAK JEST ZORGANIZOWANE ŻYWIENIE W DANEJ SZKOLE?

- **Regulamin stołówki** – zawiera zasady korzystania z posiłków, godziny ich wydawania oraz sposób wnoszenia opłat.
- **Jadłospis** – jest zwykle publikowany na stronie internetowej szkoły, w dzienniku elektronicznym lub na tablicy informacyjnej.
- **Statut szkoły** – określa ogólne obowiązki placówki w zakresie żywienia uczniów.
- **Komunikaty** – są przekazywane przez dyrektora, wychowawcę lub firmę cateringową.
- **Materiały rady rodziców** – mogą zawierać wnioski dotyczące żywienia zgłaszane dyrektorowi szkoły.

ZDROWE NAWYKI NIE TYLKO W STOŁÓWCE



Fot. S Well on Unsplash

Szkolne obiady to tylko jeden z elementów kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych. Szkoła może wspierać je również poprzez:

- promowanie wartościowych produktów w śniadaniówkach i zachęcanie do ograniczania spożycia słodyczy,
- zapewnianie uczniom dostępu do wody pitnej,
- prowadzenie zajęć i warsztatów, na których uczniowie poznają zasady prawidłowego odżywiania i przygotowują posiłki,
- organizowanie wydarzeń szkolnych, podczas których jedzenie nie stanowi głównej atrakcji.

Celem takich działań nie jest ingerowanie w decyzje opiekunów, lecz tworzenie środowiska sprzyjającego dobrym nawykom. Wprowadzane rozwiązania warto konsultować z rodzicami i społecznością szkolną.



WIĘCEJ O ZDROWYM, EKOLOGICZNYM JEDZENIU, NIEMARNOWANIU ŻYWNOŚCI I CERTYFIKATACH MOŻNA PRZECZYTAĆ W INNYCH NASZYCH PORADNIKACH











Konsekwentnie i na różne sposoby poddajemy refleksji nawyki konsumenckie polskiego społeczeństwa po to, by świat, w którym żyjemy, stawał się czystszy, bardziej sprawiedliwy, bezpieczniejszy i lepszy.

Dołącz do nas! Stań się częścią czegoś ważnego. Włącz się w nasze kampanie informacyjne, działania na poziomie lokalnym, bierz udział w festiwalach, pomóż prowadzić warsztaty z młodzieżą.

ekonsument.pl/dolacz

Wspieraj nas! Tylko wsparcie takich osób jak Ty nadaje naszym działaniom sens.

ekonsument.pl/wesprzyj

Jeżeli masz pytania - napisz do nas:
info@ekonsument.pl

ekonsument.pl

facebook.com/kupujodpowiedzialnie

instagram.com/kupujodpowiedzialnie

FUNDACJA KUPUJ ODPOWIEDZIALNIE

Dofinansowane przez Unię Europejską

FUNDACJA DRZEWO I JUTRO

TURN THE TABLES

Publikacja powstała w ramach projektu „Turn the tables: Towards just, green and innovative food procurement!" (NDICICHALLENGE/2024/454-010), dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej oraz Fundacji Drzewo i Jutro. Za jej treść odpowiada wyłącznie Fundacja Kupuj Odpowiedzialnie, a poglądy w niej wyrażone niekoniecznie odzwierciedlają oficjalne stanowisko Unii Europejskiej.

Wydrukowano na papierze ekologicznym
KRAKÓW 2026