



FUNDACJA KUPUJ
ODPOWIEDZIALNIE

SZKOŁA OD KUCHNI

CZYLI PRAWO DO DOBREGO ŻYWIENIA



praktyczny poradnik

JAK ZORGANIZOWANE JEST ŻYWIENIE W SZKOŁACH?

Żywnienie 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 opiekunów na jadłospis i jakość szkolnych posiłków.



Fot. Ian Taylor on Unsplash

KTO ODPOWIADA ZA SZKOLNE POSIŁKI?

ORGAN PROWADZĄCY SZKOŁĘ - NAJCZĘŚCIEJ GMINA LUB MIASTO

Jego zadaniem jest zapewnienie odpowiednich warunków do przygotowywania, wydawania i spożywania posiłków.

W szczególności:

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

DYREKTOR SZKOŁY

Dyrektor odpowiada za to, jak żywnienie działa na co dzień.

W szczególności:

- 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 lub miasto zapewnia środki i odpowiednie warunki, a dyrektor szkoły odpowiada za codzienną organizację żywienia uczniów.

PRAKTYCZNY PORADNIK

Szkoła od kuchni, czyli prawo do dobrego żywienia

W szkołach stosuje się dwa podstawowe modele:

kuchnię szkolną – posiłki są przygotowywane na miejscu, i **catering** – posiłki przygotowuje i dostarcza firma zewnętrzna.

Niektóre szkoły stosują model mieszany, w którym część posiłków przygotowuje się na miejscu, a część dostarcza firma zewnętrzna.



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 szkoły.

JAKIE WYMAGANIA MUSI SPEŁNIAĆ SZKOLNE MENU?

Przepisy określają, jakie produkty mogą być sprzedawane w sklepikach i automatach szkolnych oraz jak powinny być komponowane posiłki podawane 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 warzyw, produktów pełnoziarnistych i roślin strączkowych w jadłospisie,
- co najmniej jedna w pełni roślinna potrawa obiadowa na bazie roślin strączkowych w tygodniu,
- możliwość zastępowania mleka i produktów mlecznych odpowiednimi napojami i alternatywami roślinnymi,
- roślinne alternatywy posiłków dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych,
- ryba co najmniej raz w tygodniu oraz mięso dwa razy w tygodniu – w przypadku żywienia obejmującego co najmniej trzy posiłki; dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych przewidziano alternatywy roślinne,



Fot. Cala on Unsplash



Fot. Ala Pękalska

- warzywa lub owoce w każdym posiłku, z przewagą warzyw nad owocami,
- co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowywane na wywarze warzywnym,
- ograniczenie potraw smażonych do maksymalnie dwóch porcji od poniedziałku do piątku,
- przygotowywanie zup, sosów i potraw z naturalnych składników, bez typowych koncentratów spożywczych,

- mniej cukru, soli i tłuszczu oraz preferowanie wody jako podstawowego napoju,
- uwzględnianie sezonowości oraz, jeżeli to możliwe, produktów lokalnych lub ekologicznych,
- dostosowanie wartości energetycznej i odżywczej posiłków do aktualnych norm żywienia,
- nowe, bardziej szczegółowe wymagania dotyczące żywności sprzedawanej w sklepikach i automatach szkolnych, w tym dopuszczenie określonych napojów i alternatyw roślinnych.



Fot. Huang 211 on Unsplash

PRAKTYCZNY PORADNIK

Szkoła od kuchni, czyli prawo do dobrego żywienia

JAK PRZEBIEGA WYBÓR DOSTAWCY?

DLACZEGO SZKOŁA NIE MOŻE WYBRAĆ DOWOLNEJ FIRMY?

Przy wyborze firmy cateringowej lub dostawców produktów spożywczych szkoły publiczne i gminy muszą przestrzegać przepisów dotyczących wydawania środków publicznych. Sposób wyboru firmy zależy przede wszystkim od przewidywanej wartości zamówienia:

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA $\geq 170\,000$ 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 firmy 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 wyboru 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, liczbę dni, w których będą wydawane posiłki, oraz całkowity koszt żywienia.

Na koszt ten składają się m.in.:

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



Co ważne, pełny koszt posiłku to nie to samo, co kwota płacona przez rodzica. Jeśli szkoła prowadzi własną stołówkę, rodzic płaci za produkty wykorzystane do przygotowania posiłku, czyli tzw. „wsad do kotła”. Wynagrodzenia pracowników, związane z nimi składki oraz koszty utrzymania stołówki nie są wliczane do opłaty za posiłek – pokrywa je organ prowadzący.

Tak samo jest w przypadku cateringu. Cena usługi cateringowej obejmuje nie tylko koszt produktów, ale także przygotowanie i dowóz posiłków oraz wynagrodzenie firmy za realizację usługi. Zgodnie z orzecznictwem sądów administracyjnych rodzice pokrywają koszt produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku, natomiast pozostałe koszty usługi, w tym przygotowanie i dowóz, ponosi organ prowadzący. Catering może więc być droższy dla szkoły lub gminy, ale jego dodatkowe koszty, takie jak przygotowanie i dowóz posiłków, nie mogą być przerzucane na rodziców.

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 MOGĄ 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, uczestniczą w kontroli jakości posiłków oraz w monitorowaniu realizacji ustawowego obowiązku zapewnienia uczniom góraczego posiłku.

RODZICOM PRZYSŁUGUJĄ INFORMACJE O:

- jadłospisie,
- kosztach posiłków,
- sposobie organizacji żywienia,
- podmiocie przygotowującym lub dostarczającym posiłki.



Fot. Timur Shakerzianov on Unsplash

GDZIE SPRAWDZIĆ, JAK DZIAŁA ŻYWIENIE W DANEJ SZKOLE?

- **regulaminie stołówek** – zawiera zasady korzystania z posiłków, godziny ich wydawania oraz sposób wnoszenia opłat,
- **jadłospisie** – jest zwykle publikowany na stronie internetowej szkoły, w dzienniku elektronicznym lub na tablicy informacyjnej,
- **statucie szkoły** – określa ogólne obowiązki placówki w zakresie żywienia uczniów,
- **komunikatach** – są przekazywane przez dyrektora, wychowawcę lub firmę cateringową,
- **materiałach 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 słodczy,
- ✂ zapewnianie uczniom dostępu do wody pitnej,
- ✂ prowadzenie zajęć i warsztatów, na których uczniowie poznają zasady prawidłowego żywienia i samodzielnie przygotowują posiłki,
- ✂ organizowanie wydarzeń szkolnych, podczas których jedzenie nie jest główną atrakcją.

Celem takich działań nie jest ingerowanie w decyzje rodziców, 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:



PRAKTYCZNY PORADNIK

Szkoła od kuchni, czyli prawo do dobrego żywienia

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



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.