



**NOWE ROZPORZĄDZENIE Z 16 LUTEGO 2026 R. DOTYCZĄCE
ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W SZKOŁACH I PRZEDSZKOLACH I JEGO
WPŁYW NA ZAMÓWIENIA PUBLICZNE, RECEPTURY, JADŁOSPISY.
DIETA PLANETARNA JAKO GŁÓWNY KIERUNEK ZMIAN PRZEPISÓW**

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 18 września, 14 października 2026 r. 08:00-14:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

PROWADZĄCY:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietytyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. Od lat była związana z Inspekcją Sanitarną, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in.: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych- w tym żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy.

DLA KOGO:

- Osób wykonujących zadania intendenta, kucharza, pomocy kuchennej w: placówkach oświatowo-wychowawczych (przedszkola, szkoły, internaty, bursy, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze) osób pracujących w firmach cateringowych i gastronomicznych zaopatrujących ww. zakłady żywienia zbiorowego w posiłki.
- Pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze).

PROGRAM:

1. Nowe Rozporządzenie z 16 lutego 2026 r. w zakresie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
 - 1.1. Cele planowanych zmian.
 - 1.2. Nowe wymagania dla żywienia zbiorowego, porównanie przepisów obecnie obowiązujących i zapisów nowego Rozporządzenia.
2. Wpływ zmian przepisów prawa na zamówienia publiczne:
 - 2.1. Wykaz środków spożywczych, które powinny znaleźć się w zamówieniu publicznym w celu realizacji nowych przepisów.
 - 2.2. Szacowanie ilości nowych środków spożywczych w kontekście zapewnienia normy żywienia.
 - 2.3. Opisy środków spożywczych do zamówienia publicznego.
3. Wpływ zmian na funkcjonowanie



sklepików szkolnych, punktów małej gastronomii i automatów z żywnością, asortyment środków spożywczych dozwolony do sprzedaży w tych punktach.

4. Wpływ zmian przepisów prawa na receptury i jadłospisy: 4.1. Średnia ważona norma jako podstawowe zalecenie określenia normy żywienia.

4.2. Dekadowe rozliczanie jadłospisów.

4.3. Zalecany procent realizacji normy dziennej w przedszkolu i w szkole serwującej tylko obiad z podziałem na obiady jedno- i dwudaniowe.

4.4. Zasady planowania posiłków obiadowych jedno- i dwudaniowych.

4.5. Środki spożywcze obowiązkowe do podania w I śniadaniu, II śniadaniu, obiedzie, podwieczorku, kolacji.

4.6. W jakich placówkach i posiłkach porcja ryby będzie obowiązkowa do podania? Co oznacza termin „porcja” ryby? 4.7. Do jakich posiłków obowiązuje dodatek owoca i warzywa? Kiedy owoce i warzywa mają być surowe, kiedy mogą być przetworzone. Co oznacza termin „dodatek”?

4.8. Dozwolona liczba dań smażonych, rodzaje tłuszczów, na których wolno smażyć.

4.9. Zasady zamiany mleka i produktów mlecznych na napoje i produkty roślinne naśladujące mleko i produkty mleczne. 4.10. Dobór środków spożywczych na podstawie wykazu składników – rozpoznawanie syntetycznych E dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników.

4.11. Dozwolona ilość cukru do słodzenia napojów.

4.12. Wymagana liczba porcji nasion roślin strączkowych, propozycje dań z udziałem roślin strączkowych.

4.13. Zalecana ilość porcji mięsa w żywieniu dzieci i młodzieży, zalecane gatunki mięsa.

4.14. Dodatkowe wymagania dla przedszkoli żywienia całodziennego.

4.15. Wykorzystanie produktów sezonowych i lokalnych.

5. Nowe trendy żywieniowe: dieta zrównoważona, dieta planetarna, fleksitarianizm, wegetarianizm i weganizm – wyjaśnienie pojęć, zasady żywienia, możliwości realizacji w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży, przykładowe gramatury i jadłospisy - co, jeśli rodzic zażyczy sobie takiej diety – czy placówka żywienia zbiorowego ma obowiązek realizacji takiej diety?

Materiały szkoleniowe będą zawierać:

1. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026.

2. Zestaw norm żywienia z 2024 r. z omówieniem zmian.

3. Przykładowe opisy środków spożywczych do zamówienia publicznego.

4. Przykładowe receptury na dania z wykorzystaniem produktów wskazanych w nowym Rozporządzeniu.

5. Przykładowe jadłospisy ułożone z uwzględnieniem wymagań zawartych w nowym Rozporządzeniu

PLATFORMA SZKOLENIOWA:

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **315 zł netto za uczestnika,**
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

Rezygnacji można dokonać mailowo na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

Wybierz termin zajęć: ☐ 18 września ☐ 14 października 2026 r.

Dane do faktury (zgodne z Państwa danymi w KSeF):	Wypełnij zgłoszenie online przez stronę www.owal.edu.pl lub wyślij skan na adres: slomka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:	
..... NIP:	
Odbiorca (opcjonalnie):	
.....	
Adres:	
..... NIP:	

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (do kontaktu w czasie szkolenia)

Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu zgłaszającego



Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

podpis składającego oświadczenie

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

podpis składającego oświadczenie