



**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**

TERMIN SZKOLENIA: 28 sierpnia 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, dietetyki 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.





## 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*