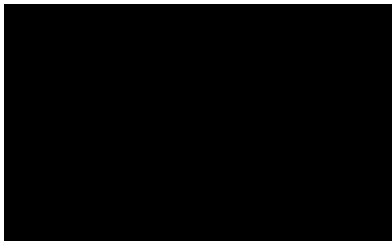




Ministerstwo Zdrowia

Departament
Zdrowia Publicznego

ZPN.055.10.2026.KM
Warszawa, 17 lipca 2026



Szanowna Pani,

w odpowiedzi na petycję z dnia 3 lipca 2026 r. dotyczącą planowanych zmian w zakresie żywienia dzieci w jednostkach systemu oświaty, Departament Zdrowia Publicznego uprzejmie prosi o przyjęcie poniższych informacji.

Departament pragnie podkreślić, że zdrowe i racjonalne żywienie jest jedną z podstawowych potrzeb człowieka, warunkiem prawidłowego wzrostu i rozwoju, a także dobrego samopoczucia. Nieprawidłowości w żywieniu oraz niska aktywność fizyczna stanowią jedne z głównych przyczyn wielu zaburzeń metabolicznych, w tym nadwagi i otyłości, które obecnie są istotnym problemem zdrowia publicznego.

Ważną rolę w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych dzieci oraz kształtowaniu prawidłowych zachowań żywieniowych odgrywają nie tylko rodzice, lecz także środowisko przedszkolne i szkolne. Placówki oświatowe, realizując zadania związane z promocją i ochroną zdrowia, uczestniczą w procesie edukacji żywieniowej dzieci poprzez oferowanie odpowiednio zbilansowanych posiłków oraz promowanie właściwych nawyków żywieniowych.

Odnosząc się do obaw dotyczących ograniczania tradycyjnych produktów żywnościowych, należy podkreślić, że celem planowanych działań nie jest eliminowanie produktów charakterystycznych dla polskiej tradycji kulinarnej ani produktów pochodzenia zwierzęcego. Wszystkie posiłki oferowane dzieciom w placówkach oświatowych powinny być komponowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji dzieci oraz zasadami racjonalnego żywienia. Nadrzędnym celem pozostaje zapewnienie odpowiedniej

podają energii oraz wszystkich niezbędnych składników odżywczych wspierających prawidłowy rozwój fizyczny i psychiczny dzieci.

Należy również zaznaczyć, że rozwiązania dotyczące żywienia dzieci opierają się na aktualnej wiedzy naukowej oraz rekomendacjach ekspertów z zakresu zdrowia publicznego i żywienia. Tzw. rozporządzenie „sklepikowe” oraz inne działania podejmowane w obszarze żywienia dzieci i młodzieży mają na celu poprawę sposobu żywienia oraz ograniczenie spożycia składników, których nadmierna ilość w diecie może niekorzystnie wpływać na zdrowie, w szczególności cukru, soli i tłuszczów nasyconych. Działania te stanowią element szerszej strategii profilaktyki chorób dietozależnych oraz promocji zdrowego stylu życia.

W odniesieniu do kwestii tzw. diety planetarnej należy wyjaśnić, że aktualne zalecenia zdrowego żywienia dla populacji ogólnej, przedstawione m.in. w postaci „Talerza Zdrowego Żywienia” oraz materiału edukacyjnego „W 3 krokach do zdrowia”, są zbieżne z jej podstawowymi założeniami. Rekomendacje te wskazują na potrzebę zwiększenia spożycia warzyw, owoców, produktów pełnoziarnistych oraz roślinnych źródeł białka, a także ograniczenia nadmiernej konsumpcji mięsa czerwonego i produktów wysoko przetworzonych. Wśród zalecanych działań wymienia się m.in. wprowadzenie jednego bezmięsnego dnia w tygodniu, zastępowanie części przetworów mięsnych i mięsa czerwonego nasionami roślin strączkowych, drobiem, rybami lub jajami oraz zwiększanie udziału produktów białkowych pochodzenia roślinnego. Jednocześnie należy podkreślić, że rekomendacje związane z dietą planetarną nie oznaczają eliminacji produktów pochodzenia zwierzęcego ani wprowadzania diet eliminacyjnych. Model ten zakłada zbilansowane żywienie z udziałem zarówno produktów roślinnych, jak i zwierzęcych. Przepisy, które już wkrótce wejdą w życie, przewidują między innymi zapewnienie dostępu do co najmniej jednego obiadowego posiłku roślinnego przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych raz w tygodniu. Rozwiązanie to ma służyć urozmaiceniu jadłospisu dzieci, edukacji żywieniowej oraz realizacji zaleceń ekspertów dotyczących zwiększania spożycia roślin strączkowych.

Warto zaznaczyć, że zasady tzw. diety planetarnej (Planetary Health Diet) zostały opracowane przez międzynarodowy panel ekspertów komisji EAT-Lancet i są przeznaczone dla osób ogólnie zdrowych powyżej 2. roku życia. Model ten uwzględnia wysoki udział warzyw, owoców, pełnoziarnistych produktów zbożowych, nasion roślin strączkowych, orzechów oraz nienasyconych tłuszczów roślinnych, przy jednoczesnym umiarkowanym spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego. Założenia tego modelu są spójne z polskimi zasadami zdrowego żywienia i nie wykluczają spożywania mięsa, mleka, jaj czy ryb.

Odnosząc się do znaczenia polskiego rolnictwa, Departament podziela pogląd, że krajowa produkcja żywności odgrywa istotną rolę gospodarczą i społeczną. Rekomendacje

żywieniowe uwzględniają również aspekty środowiskowe, ekonomiczne i edukacyjne, promując wykorzystywanie produktów sezonowych i lokalnych, ograniczanie marnowania żywności i wody oraz kształtowanie odpowiedzialnych postaw konsumenckich. Założenia te pozostają zgodne z ideą wspierania krajowej produkcji rolnej i lokalnych dostawców żywności.

Wspieranie lokalnego pochodzenia i sezonowości żywności stanowi istotny element zrównoważonego systemu żywnościowego. Wybór produktów wytwarzanych przez lokalnych producentów oraz dostosowanie jadłospisów do naturalnego rytmu sezonów sprzyja nie tylko ograniczaniu śladu środowiskowego związanego z transportem żywności, ale również wzmacnia regionalną gospodarkę i bezpieczeństwo żywnościowe. Lokalne zakupy pozwalają wspierać polskich rolników, sadowników, hodowców i przetwórców, przyczyniając się do utrzymania miejsc pracy oraz rozwoju obszarów wiejskich.

Szczególną wartością korzystania z lokalnych i sezonowych produktów jest podtrzymywanie dziedzictwa kulinarnego poszczególnych regionów Polski. Wykorzystanie tradycyjnych surowców i receptur pozwala zachować lokalne zwyczaje, promować regionalne specjały oraz budować świadomość konsumentów dotyczącą pochodzenia żywności. Dzięki temu kolejne pokolenia mają możliwość poznawania tradycyjnych smaków i kultury kulinarnej swojego regionu.

Działania te wpisują się również w inicjatywy realizowane przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, takie jak program „Stołówka Stąd!”, którego celem jest zwiększenie wykorzystania produktów pochodzących od lokalnych producentów w żywieniu zbiorowym, szczególnie w szkolnych stołówkach. Program promuje skracanie łańcucha dostaw „od pola do stołu”, edukację żywieniową oraz budowanie trwałej współpracy pomiędzy placówkami a lokalnymi dostawcami żywności. Jednocześnie zwraca uwagę na znaczenie zdrowego żywienia, sezonowości produktów oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności. Dzięki takim inicjatywom możliwe jest nie tylko podnoszenie jakości posiłków, ale także wzmacnianie lokalnych społeczności i promocja polskiej żywności wysokiej jakości. W rezultacie wspieranie lokalnego pochodzenia i sezonowości żywności przynosi korzyści społeczne, gospodarcze, kulturowe i środowiskowe, przyczyniając się do budowania bardziej odpowiedzialnych wzorców produkcji i konsumpcji żywności.

W odniesieniu do ziemniaków należy wskazać, że są one wartościowym elementem diety i mogą stanowić składnik prawidłowo zbilansowanych posiłków. Kluczowe znaczenie ma jednak różnorodność jadłospisu oraz zapewnienie dzieciom szerokiego dostępu do różnych grup produktów spożywczych. Komponowanie menu w placówkach oświatowych powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży.

Dzieci spędzają w przedszkolu i szkole znaczną część dnia, dlatego zapewnienie im wartościowych i odpowiednio zbilansowanych posiłków ma istotne znaczenie dla ich zdrowia, samopoczucia, aktywności oraz zdolności do nauki i zabawy. Właściwe żywienie w okresie dzieciństwa wpływa nie tylko na aktualny stan zdrowia, lecz również na zdrowie w wieku dorosłym, a kształtowane od najmłodszych lat nawyki żywieniowe mogą przynosić korzyści przez całe życie.

Mając powyższe na uwadze, Departament informuje, że wszelkie działania podejmowane w zakresie żywienia dzieci w jednostkach systemu oświaty są i będą realizowane z uwzględnieniem aktualnej wiedzy naukowej, obowiązujących przepisów prawa oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Niezmiennym priorytetem pozostaje zapewnienie dzieciom bezpiecznych, pełnowartościowych i odpowiednio zbilansowanych posiłków wspierających ich prawidłowy rozwój. W obliczu wyzwań zdrowotnych i środowiskowych korekta wzorców żywieniowych poprzez zwiększanie udziału produktów pochodzenia roślinnego, przy zachowaniu zbilansowanego charakteru diety, znajduje uzasadnienie w aktualnych dowodach naukowych. Jednocześnie działania te nie oznaczają rezygnacji z tradycyjnych produktów żywnościowych ani ograniczania możliwości realizacji potrzeb żywieniowych dzieci.

Z wyrazami szacunku

Kuba Sękowski
Zastępca Dyrektora
/dokument podpisany elektronicznie/