

Żywnienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Informacja skierowana do osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w *sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach* (Dz.U.2016.1154):

- zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników. Wykluczone jest stosowanie np.: kostek bulionowych czy mieszanek przypraw (zawierających np.: wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, inozynian disodowy i guanylan disodowy), koncentratów w proszku, produktów/dań instant itp.
- do smażenia należy używać oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Rekomendowany jest olej rzepakowy lub oliwa z oliwek.

Zasadniczym celem żywienia prowadzonego w jednostkach systemu oświaty jest ochrona zdrowia dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym, zapewnienie dostępu do posiłków, potraw o wysokiej jakości i wartości odżywczej. Ponadto sposób żywienia powinien być spójny z wiedzą teoretyczną, jaką uzyskują dzieci i młodzież podczas zajęć w przedszkolach i szkołach (rola edukacyjna).

W związku z powyższym ustawodawca za nieprzestrzeganie przepisów ww. rozporządzenia przewidział **karę pieniężną**, zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U.2018.1541 t.j).

Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.