

WARUNKI I WYMAGANIA DOTYCZĄCE UDOSTĘPNIANIA OWOCÓW I WARZYW ORAZ MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH

1. Zgodnie z Załącznikami I i II Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 września 2017 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu dla szkół (Dz. U. z 2017 r., poz. 1713).

SPODÓB UDOSTĘPNIANIA OWOCÓW I WARZYW

- 1) Porcje są udostępniane uczniom w dwóch okresach udostępniania obejmujących po 10 wybranych tygodni w każdym semestrze danego roku szkolnego.
- 2) Uczniom udostępnia się co najmniej:

Produkty owocowo-warzywne	Minimalna liczba porcji obejmujących dany produkt	
	I semestr	II semestr
jabłko (szt. o masie netto co najmniej 150 g)	12	12
gruszka (szt. o masie netto co najmniej 150 g)	5	5
op. jedn. truskawek (o masie netto co najmniej 100 g)	-	2
op. jedn. śliwek (o masie netto co najmniej 150 g)	2	-
op. jedn. soku owocowego (o pojemności co najmniej 0,2 l)	1	1
op. jedn. marchwi (o masie netto co najmniej 90 g)	7	9
op. jedn. rzodkiewek (o masie netto co najmniej 90 g)	5	6
op. jedn. papryki słodkiej (o masie netto co najmniej 90 g)	2	-
op. jedn. pomidorów (o masie netto co najmniej 90 g i średnicy nie więcej niż 40 mm)	4	4
op. jedn. kalarepy (o masie netto co najmniej 90 g)	3	2
op. jedn. soku warzywnego lub owocowo-warzywnego (o pojemności co najmniej 0,2 l)	1	1

- 3) Każdą porcję udostępnia się uczniom innego dnia.
- 4) W każdym z tygodni, o których mowa w ust. 1, każdemu uczniowi udostępnia się co najmniej 4 porcje.
- 5) W ramach porcji dystrybuowanych w tym samym tygodniu nie można udostępnić więcej niż jednej porcji obejmującej sok.
- 6) Udostępniane uczniom produkty nie mogą zawierać dodatku tłuszczu, soli, cukru lub substancji słodzących.
- 7) Jabłka, gruszki, śliwki, truskawki oraz rzodkiewki i pomidory udostępnia się uczniom w całości.

- 8) Jabłka, gruszki, truskawki, śliwki, marchew, rzodkiewki, paprykę słodką, pomidory oraz kalarepę udostępnia się uczniom w stanie gotowym do bezpośredniego spożycia.
- 9) Jeżeli marchew, paprykę słodką lub kalarepę udostępnia się w częściach, to części te są uzyskane z owoców lub warzyw wystarczająco rozwiniętych i dojrzałych oraz zdrowych, bez objawów gnicia lub zepsucia, powodujących ich niezdatność do spożycia.
- 10) Jeżeli owoce i warzywa udostępnia się w całości, to odpowiadają one normom jakości handlowej obowiązującym zgodnie z art. 74 rozporządzenia nr 1308/2013.
- 11) Śliwki, truskawki, marchew, rzodkiewki, paprykę słodką, pomidory oraz kalarepę podaje się w opakowaniach jednostkowych. Oznakowanie zamieszczone na tych opakowaniach musi obejmować co najmniej informacje, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit a), e), f), g) oraz h) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- 12) W szkołach, w których dzieciom wydaje się regularne posiłki, porcje nie mogą być wydawane na przerwach lekcyjnych, na których wydawane są takie posiłki.

SPODÓB UDOSTĘPNIANIA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH

- 1) Porcje są udostępniane uczniom w dwóch okresach udostępniania obejmujących po 10 wybranych tygodni w każdym semestrze danego roku szkolnego.
- 2) Uczniom udostępnia się co najmniej:

Produkty mleczne	Minimalna liczba porcji obejmujących dany produkt	
	I semestr	II semestr
op. jedn. mleka białego (o pojemności co najmniej 0,25 l)	27	21
op. jedn. jogurtu naturalnego (o masie netto co najmniej 150 g)	3	5
op. jedn. kefiru naturalnego (o masie netto co najmniej 150 g)	4	6
op. jedn. serka twarogowego (o masie netto co najmniej 150 g)	3	5

- 3) Każdą porcję udostępnia się dzieciom innego dnia.
- 4) W każdym z tygodni dzieciom udostępnia się co najmniej 3 porcje.
- 5) Opakowania jogurtu naturalnego, kefiru naturalnego oraz serka twarogowego udostępniane są uczniom wraz z łyżeczkami, przy czym łyżeczki te nie muszą stanowić integralnej części opakowania.

- 6) Minimalna zawartość tłuszczu w produktach udostępnianych dzieciom w przypadku mleka białego, jogurtu naturalnego oraz kefiru naturalnego wynosi 1%.
- 7) W szkołach, w których dzieciom wydaje się regularne posiłki, porcje nie mogą być wydawane na przerwach lekcyjnych, na których wydawane są takie posiłki.

2. Owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne udostępniane dzieciom w ramach programu muszą:

- spełniać wymagania jakościowe i zdrowotne określone w przepisach Unii Europejskiej i przepisach krajowych,
- być gotowe do bezpośredniego spożycia, tj. świeże, czyste, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, zdrowe.

W przypadku soków udostępnionych dzieciom zatwierdzony dostawca/szkoła zobowiązany/na jest posiadać atest producenta/producentów soków określający skład produktu oraz potwierdzający, iż produkt nie zawiera dodatku cukru, substancji słodzących, tłuszczu i soli.

Za jakość owoców i warzyw lub mleka i przetworów mlecznych udostępnianych uprawnionym beneficjentom w ramach programu odpowiedzialny/na jest zatwierdzony/na dostawca/szkoła podstawowa.

Podkuty dostarczane beneficjentom w ramach „Programu dla szkół” (zgodnie z art. 23 ust. 6 RPEiR UE 2016/791 z dnia 11 maja 2016r.) nie mogą zawierać:

- dodatku cukru,
- dodatku soli,
- dodatku tłuszczu,
- dodatku substancji słodzących,
- dodatku sztucznych wzmacniaczy smaku o oznaczeniach od E 620 do E 650 określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008.

Zgodnie z art. 10 Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2017/40 z dnia 3 listopada 2016 r. maksymalne poziomy składników dodatkowych muszą spełniać poniższe warunki:

- przetworzone produkty z owoców i warzyw oraz mleko i jego przetwory bez dodatków smakowych nie mogą zawierać dodatku cukru,
- ser może zawierać maksymalnie 10% składników niemlekowych.

Dostawcy mogą znakować opakowania udostępnianych dzieciom produktów logo Programu dla szkół. Zasady wykorzystania logo programu oraz księga identyfikacji wizualnej logo programu dostępne będą na stronie www.kowr.gov.pl.