

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

Zgodnie z Załącznikami I i II Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 sierpnia 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu dla szkół (Dz. U., poz. 1572).

SPOSÓB UDOSTĘPNIANIA OWOCÓW I WARZYW

1. Porcje są udostępniane uczniom w dwóch okresach udostępniania obejmujących po **10, 11 albo 12 wybranych tygodni** w każdym semestrze roku szkolnego 2021/2022.
2. Uczniom udostępnia się:

Rodzaj produktu	Liczba porcji produktu w I semestrze	Liczba porcji produktu w II semestrze
jabłko (szt. o masie netto co najmniej 150 g)	9	9
gruszka (szt. o masie netto co najmniej 150 g)	4	4
op. jedn. truskawek (o masie netto co najmniej 100 g)	-	1
op. jedn. śliwek (o masie netto co najmniej 150 g)	1	-
op. jedn. soku owocowego (o objętości co najmniej 0,2l)	3	3
op. jedn. marchwi (o masie netto co najmniej 90 g)	7	8
op. jedn. rzodkiewek (o masie netto co najmniej 90 g)	5	5
op. jedn. papryki słodkiej (o masie netto co najmniej 90 g)	1	-
op. jedn. pomidorów (o masie netto co najmniej 90 g i średnicy nie więcej niż 40 mm)	6	6
op. jedn. kalarepy (o masie netto co najmniej 90 g)	2	2

3. Każdą porcję udostępnia się dzieciom innego dnia.
4. W każdym z tygodni, o których mowa w ust. 1, każdemu dziecku udostępnia się co najmniej **2 porcje**.
5. Udostępniane dzieciom owoce i warzywa nie mogą zawierać dodatku tłuszczu, soli, cukru lub substancji słodzących.
6. Jabłka, gruszki, śliwki, truskawki oraz rzodkiewki i pomidory udostępnia się dzieciom w całości.
7. Jabłka, gruszki, truskawki, śliwki, marchew, rzodkiewki, paprykę słodką, pomidory oraz kalarepę udostępnia się dzieciom w stanie gotowym do bezpośredniego spożycia.
8. Truskawki, śliwki i paprykę słodką udostępnia się dzieciom w tym samym dniu, w którym zostały dostarczone do szkoły podstawowej.
9. Średnica pomidorów udostępnianych dzieciom w ramach porcji, o których mowa w ust. 2 pkt 1 lit. g oraz pkt 2 lit. f, wynosi nie więcej niż 40 mm.
10. Jeżeli marchew, paprykę słodką lub kalarepę udostępnia się w częściach, to:

- 1) są one uzyskane z warzyw odpowiadających normom jakości handlowej obowiązującym zgodnie z art. 74 rozporządzenia nr 1308/2013;
 - 2) nie występują na nich objawy gnicia lub zepsucia, które powodowałyby ich niezdatność do spożycia.
11. Jeżeli owoce i warzywa udostępnia się w całości, to odpowiadają one normom jakości handlowej obowiązującym zgodnie z art. 74 rozporządzenia nr 1308/2013.
12. Śliwki, truskawki, marchew, rzodkiewki, paprykę słodką, pomidory oraz kalarepę podaje się w opakowaniach jednostkowych zapewniających zachowanie ich właściwej jakości. Oznakowanie umieszczone na tych opakowaniach obejmuje, 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. 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.).
13. W szkołach, w których dzieciom wydaje się regularne posiłki, porcji nie udostępnia się na przerwach lekcyjnych, na których są wydawane takie posiłki.

SPOSÓB UDOSTĘPNIANIA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH

1. Porcje są udostępniane uczniom w dwóch okresach udostępniania obejmujących po **10, 11 albo 12 wybranych tygodni** w każdym semestrze roku szkolnego 2021/2022.
2. Uczniom udostępnia się:

Rodzaj produktu	Liczba porcji produktu w I semestrze	Liczba porcji produktu w II semestrze
op. jedn. mleka białego (o pojemności co najmniej 0,25 l)	28	28
op. jedn. jogurtu naturalnego (o masie netto co najmniej 150 g)	1	1
op. jedn. kefiru naturalnego (o masie netto co najmniej 150 g)	2	2
op. jedn. serka twarogowego (o masie netto co najmniej 150 g)	3	3

3. Każdą porcję udostępnia się dzieciom innego dnia.
4. W każdym z tygodni, o których mowa w ust. 1, każdemu dziecku udostępnia się co najmniej **2 porcje**.
5. Minimalna zawartość tłuszczu w mleku udostępnianym dzieciom w przypadku mleka białego, jogurtu naturalnego oraz kefiru naturalnego wynosi 1%.
6. W szkołach, w których dzieciom wydaje się regularne posiłki, porcji nie udostępnia się na przerwach lekcyjnych, na których są wydawane takie posiłki.

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.

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

Produkty 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:

- 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 internetowej administrowanej przez KOWR www.programdlaszkol.org.