



DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 15 grudnia 2025 r.

Poz. 1780

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 12 grudnia 2025 r.

w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne

Na podstawie art. 22 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2025 r. poz. 450, 620, 637 i 1211) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa standard organizacyjny żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwanym dalej „podmiotem”.

§ 2. Standard organizacyjny żywienia zbiorowego w podmiocie, stanowiący załącznik do rozporządzenia, nie dotyczy:

- 1) świadczeń zdrowotnych udzielanych przez podmiot pacjentowi z zamiarem ich zakończenia w okresie nieprzekraczającym 24 godzin;
- 2) świadczeń zdrowotnych udzielanych przez podmiot pacjentowi żywionemu wyłącznie dojelitowo lub wyłącznie pozajelitowo;
- 3) świadczeń zdrowotnych udzielanych przez podmiot niemowlęciu karmionemu wyłącznie mlekiem matki lub preparatami do początkowego żywienia niemowląt;
- 4) świadczeń zdrowotnych udzielanych poza szpitalem.

§ 3. Podmioty dostosują swoją działalność do wymagań określonych w rozporządzeniu w terminie do dnia 1 września 2026 r.

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2026 r.

Minister Zdrowia: wz. *T. Maciejewski*

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 1004).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 12 grudnia 2025 r. (Dz. U. poz. 1780)

STANDARD ORGANIZACYJNY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W PODMIOCIE LECZNICZYM WYKONUJĄCYM DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ W RODZAJU ŚWIADCZENIA SZPITALNE

1. Podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwany dalej „podmiotem”, zapewnia pacjentowi, któremu udziela świadczeń zdrowotnych, wyżywienie odpowiednie do jego stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra.
2. Ilekroć w załączniku jest mowa o oddziale, należy przez to rozumieć jednostkę organizacyjną szpitala, w której udziela się świadczeń zdrowotnych w trybie stacjonarnym i całodobowym.
3. Lekarz decyduje o rodzaju stosowanej diety, czasie jej trwania oraz zalecanych indywidualnych modyfikacjach, uwzględniając:
 - 1) potrzeby pacjenta;
 - 2) ocenę stanu odżywienia pacjenta, o której mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 31d ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2025 r. poz. 1461, 1537 i 1739) dotyczących świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego – jeżeli była przeprowadzona;
 - 3) ocenę połykania wykonaną przez logopedę – jeżeli była przeprowadzona;
 - 4) ewentualne preferencje pacjenta dotyczące eliminacji poszczególnych produktów w diecie, wynikające z wymogów kulturowych, przekonań religijnych, wyznania lub światopoglądu pacjenta, w przypadku poinformowania o nich lekarza przez pacjenta – jeżeli nie sprzeciwia się temu stan zdrowia pacjenta.
4. Wykonanie czynności, o których mowa w ust. 3, może być poprzedzone konsultacją lekarza z dietetykiem, o którym mowa w lp. 2 załącznika do ustawy z dnia 17 sierpnia 2023 r. o niektórych zawodach medycznych (Dz. U. z 2025 r. poz. 1730), zwanym dalej „dietetykiem”.
5. Posiłki przeznaczone dla pacjentów są przygotowywane na podstawie opracowanego przez dietetyka jadłospisu zapewniającego urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie.
6. Jadłospis jest opracowywany na co najmniej 10 dni i zawiera co najmniej informacje o:
 - 1) rodzaju posiłku i jego składzie;
 - 2) dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i sodu;
 - 3) sposobie obróbki termicznej potrawy, której przygotowanie jest możliwe z zastosowaniem różnych technik kulinarnych;
 - 4) obecności alergenów.
7. Wymóg opracowywania jadłospisu na co najmniej 10 dni nie dotyczy diet z indywidualnymi modyfikacjami oraz diet, które nie są standardowo stosowane w podmiocie.
8. Podmiot przechowuje wszystkie stosowane jadłospisy, z wyłączeniem jadłospisów z indywidualnymi modyfikacjami, przez okres co najmniej roku.
9. W uzasadnionych przypadkach, niezależnych od podmiotu, dopuszcza się wymianę produktów zaplanowanych w jadłospisie na produkty równoważne pod względem energetycznym i pod względem wartości odżywczych.
10. Posiłki są podawane regularnie, przy czym przerwa nocna między posiłkami jest nie dłuższa niż 13 godzin.
11. Podmiot zapewnia pacjentom na oddziale dostęp do wody pitnej.
12. Podmiot jest obowiązany na bieżąco prowadzić weryfikację jakości żywienia przez:
 - 1) dokonywanie i dokumentowanie weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję tego posiłku; weryfikacja i ocena są prowadzone codziennie w zakresie co najmniej jednej trzeciej rodzaju stosowanych diet;
 - 2) weryfikowanie i dokumentowanie zgodności gramaturowej poszczególnych składowych śniadania lub obiadu, lub kolacji z jadłospisem wybranej diety na wybranym oddziale przed porcjowaniem posiłków w celu sprawdzenia, czy na oddział została przekazana zaplanowana ilość żywności dla wszystkich pacjentów otrzymujących tę dietę na tym oddziale; weryfikacja jest prowadzona codziennie;

- 3) prowadzenie okresowych badań laboratoryjnych mających na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych, o których mowa w ust. 6 pkt 2, z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety;
 - 4) badanie opinii pacjentów na temat posiłków; w tym celu wyznaczone przez podmiot osoby informują pacjentów o możliwości zgłaszania anonimowych uwag dotyczących posiłków (pozytywnych i negatywnych) za pośrednictwem strony internetowej szpitala lub ankiet dostępnych na oddziałach.
13. Badania laboratoryjne, o których mowa w ust. 12 pkt 3, są przeprowadzane co najmniej raz w roku przez laboratoria akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji (zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025) na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku (Dz. U. z 2025 r. poz. 568).
14. Podmiot tworzy na stronie internetowej szpitala zakładkę „Żywnie dla zdrowia”, w której:
- 1) publikuje wszystkie stosowane jadłospisy, z wyłączeniem diet z indywidualnymi modyfikacjami oraz diet, które nie są standardowo stosowane w podmiocie;
 - 2) publikuje ostatnio uzyskany wynik badań laboratoryjnych, o których mowa w ust. 12 pkt 3, wraz z odniesieniem do pozycji z jadłospisu;
 - 3) zamieszcza materiały edukacyjne dla pacjentów o tematyce żywieniowej i dietetycznej na podstawie wiarygodnych dowodów naukowych wraz z podaniem piśmiennictwa lub odesłaniem do takich materiałów;
 - 4) umożliwia zgłaszanie anonimowych uwag, o których mowa w ust. 12 pkt 4.

KODY I NOMENKLATURA DIET SZPITALNYCH**A. Kody i nomenklatura diet dla osób dorosłych**

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	D01
Dieta łatwostrawna	D02
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	D03
Dieta wegańska	D04
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	D05
Dieta bogatoresztkowa	D06
Dieta bogatobiałkowa	D07
Dieta niskobiałkowa	D08
Diety o zmienionej konsystencji wg IDDSI*	D09
Dieta przetarta*	D10
Dieta papkowata*	D11
Dieta płynna wzmocniona*	D12
Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych	D13
A) Dieta z ograniczeniem białka naturalnego - PKU	D13A
B) Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych	D13B
C) Dieta ketogenna i jej modyfikacje	D13C

*Rekomendowane jest stosowanie diet o zmienionej konsystencji wg IDDSI (D09), jednak w zależności od specyfiki oddziału i potrzeb pacjenta dopuszczalne jest również stosowanie diet o zmienionej konsystencji według uproszczonego schematu tj. dieta przetarta (D10), papkowata (D11) i płynna wzmocniona (D12).

Przykład kodowania:

- Dieta łatwostrawna wegetariańska bez sezamu
Kod: D02/WE/M Uwaga: bez sezamu
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezlaktozowa z dodatkowym drugim śniadaniem i podwieczorkiem
Kod: D03/LA/SP

B. Kody i nomenklatura diet dla kobiet w okresie ciąży lub w okresie laktacji

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	C01
Dieta łatwostrawna	C02
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	C03
Dieta wegańska	C04

Przykład kodowania:

- Dieta łatwostrawna bez glutenu
Kod: C02/GL

C. Kody i nomenklatura diet dla dzieci i młodzieży

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	P01
Dieta łatwostrawna	P02
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	P03
Dieta wegańska	P04
Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych	P13
A) Dieta z ograniczeniem białka naturalnego - PKU	P13A P13B
B) Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych	P13C
C) Dieta ketogenna i jej modyfikacje	

Dieta z modyfikowaną zawartością składników mineralnych A) Małosodowa B) Ubogopotasowa C) Ubogofosforanowa	P14 P14A P14B P14C
Dieta indywidualna	P15

Kodowanie: KOD DIETY / Kod Energii / MODYFIKACJA

Przykład kodowania:

- Dieta podstawowa dla pacjenta w wieku 2 lat / bez jaj
 - Kod: P01/1/JA
- Dieta łatwostrawna dla pacjenta w wieku 8 lat / bez glutenu, białek mleka
 - Kod: P02/2/GL/ML

Modyfikacje diet

Modyfikacja diety	Kod
Dla dzieci i młodzieży:	
Energia diety /wiek sugerowany	
950-1150 kcal - do 3 lat	1
1500-1700 kcal - 4-9 lat	2
2000-2400 - 10-18 lat	3
Dla wszystkich grup:	
Bezglutenowa	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M (dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotować w uwagach)

Wykaz liczby stanowisk i pracowników obecnie zatrudnionych w Dziale Żywnienia

L.p.	Stanowisko	Liczba zatrudnionych osób	Średniomiesięczne koszty wynagrodzeń z wszystkimi narzutami	Wymiar etatu	Rodzaj umowy	Normatywny czas pracy dzienny
1	Kierownik sekcji dietetyków	1	309 380 zł	1	na czas nieokreślony	7:35
2	Dietetyk	2		1	na czas nieokreślony	7:35
3	Kierowca	2		1	na czas nieokreślony	8:00
4	Kierowca/ Magazynier	1		1		7:35
5	Kucharz	14		1	na czas nieokreślony	8:00
6	Magazynier	2		1	na czas nieokreślony	7:35
7	Pomoc Kuchenna	7		1	na czas nieokreślony, dwie osoby mają umowę na czas określony do 16.11.2026r.	8:00
8	Sprzątaczką	2		1	na czas nieokreślony	8:00

Wykaz aktualnych średnich opłat brutto za media – pomieszczenia przy ul. Bialskiej + pomieszczenia redystrybucji posiłków przy ul. PCK		
L.p.	Nazwa - media	Szacunkowe średniomiesięczne koszty brutto
1	Energia elektryczna	15 000,00 zł
2	Gaz	10 333,00 zł
3	Energia ciepła	29 000,00 zł
4	Woda i ścieki	5 300,00 zł
5	4 dźwigi osobowo-towarowe:	
	Koszt miesięcznego nadzoru i konserwacji wind	2460,00 zł
	Koszt rocznego przeglądu UDT	2080,00 zł
RAZEM		61 973,00 zł

Uwaga:

Wykonawcą zobowiązany będzie do zainstalowania podliczników gazu, wody oraz energii cieplnej na własny koszt.

Wykaz urządzeń oddanych w dzierżawę

L.p.	Nazwa	Model	Ilość	Data przyjęcia
1	AUTOMATYCZNA KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERA	A 912	1 szt.	11.07.2024
2	CENTRALA KLIMATYZACYJNA		1 szt.	31.05.1994
3	KOCIOŁ GAZOWY (100L)	ELECTROLUX E9BSGHIPFR	1 szt.	23.11.2022
4	KOCIOŁ GAZOWY (100L)	ELECTROLUX E9BSGHIPFR	1 szt.	23.11.2022
5	KOCIOŁ GAZOWY (150 LITRÓW)	ELECTROLUX E9BSGHIRFR	1 szt.	23.11.2022
6	KOCIOŁ GAZOWY (150 LITRÓW)	ELECTROLUX E9BSGHIRFR	1 szt.	23.11.2022
7	KOCIOŁ GAZOWY PROSTOKĄTNY (250L)	ELECTROLUX E9BSGHIISFE	1 szt.	23.11.2022
8	KOCIOŁ GAZOWY PROSTOKĄTNY (250L)	ELECTROLUX E9BSGHIISFE	1 szt.	23.11.2022
9	KOCIOŁ PRZECZYSLNY ELEKTRYCZNY Z MIESZAŁEM (300L)	ELECTROLUX ST1 19 40-00	1 szt.	23.11.2022
10	KOCIOŁ PRZECZYSLNY ELEKTRYCZNY Z MIESZAŁEM (300L)	ELECTROLUX ST1 19 40-00	1 szt.	23.11.2022
11	KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY	FAGOR	1 szt.	21.11.2025
12	KOTLECIARKA-PRASA DO MIĘSA	MAGA 25P985	1 szt.	04.11.2025
13	MASZYNA DO PRZYGOTOW.PIEROGÓW,NALEŚNIKÓW, KNEDLI,KLUSEK 01MG5	INSTYTUT MASZYN SPOŻYWCZYCH 01M65	1 szt.	04.11.2025
14	MIESZAŁKA + WILK DO MIĘSA	WILK – PC-114L MIESZAŁKA – MG-95	1 szt.	25.11.2025
15	MIKSER RĘCZNY 750W Z UCHWYTEM	ROBOT COUPE MP 550 ULTRA	1 szt.	28.11.2025
16	MIKSER RĘCZNY Z NOŻEM I TRZEPACZKĄ	ROBOT COUPE MP 350 COMBI	1 szt.	04.11.2025
17	MIKSER TURBO TRX-22 SAMMIC	SAMMIC TRX-22	1 szt.	21.11.2025
18	MIKSER UNIWERSALNY RM-30	RM-30 H	1 szt.	21.11.2025
19	MIKSER UNIWERSALNY RM-800	RM-800 H	1 szt.	21.11.2025
20	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW	SAMMIC PI-30	1 szt.	21.11.2025

L.p.	Nazwa	Model	Ilość	Data przyjęcia
21	OKAP PRZYŚCIENNY	HALTON	1 szt.	23.11.2022
22	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW Z PŁUCZKĄ NIERDZEWNA	SPOMASZ O2P15N	1 szt.	22.09.2017
23	OKAP WYSPOWY	HALTON	1 szt.	23.11.2022
24	PATELNICZKA ELEKTRYCZNA, CIŚNIENIOWA 170L	ELECTROLUX PUET17KBE0	1 szt.	23.11.2022
25	PATELNICZKA ELEKTRYCZNA iVarioProXL	LMX200DE	1 szt.	18.11.2025
26	PATELNICZKA GAZOWA UCHYLNA (100L)	ELECTROLUX E9BRGJDPFM	1 szt.	23.11.2022
27	PATELNICZKA GAZOWA UCHYLNA (100L)	ELECTROLUX E9BRGJDPFM	1 szt.	23.11.2022
28	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20x1/1GN	ELECTROLUX ECOG201B2G0	1 szt.	23.11.2022
29	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY iCombiPro20-1/1	RATIONAL iCombi PRO 20	1 szt.	4.11.2025
30	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY STALGAST 900590	UNOX 590	1 szt.	02.06.2020
31	PULPECIARKA	INSTYTUT MASZYN SPOŻYWCZYCH 01CY4	1 szt.	04.11.2025
32	SZAFKA CHŁODNICZA	Arctic 232736	1 szt.	28.11.2025

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego wraz z przejęciem pracowników na podstawie art. 23' Kodeksu Pracy

L.p.	Przedmiot wyceny	j.m.	Ilość (450x366x5)	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN] (kol.4 x kol.5)	Stawka podatku VAT	Wartość brutto [PLN] (kol.6 + kol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Śniadanie	szt.					
2.	Obiad	szt.					
3.	Kolacja	szt.					
4.	II Kolacja	szt.					
RAZEM				x			
L.p.	Przedmiot wyceny	j.m.	Ilość (50x366x5)	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN] (kol.4 x kol.5)	Stawka podatku VAT	Wartość brutto [PLN] (kol.6 + kol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
5.	II Śniadanie	szt.					
6.	Podwieczorek	szt.					
RAZEM WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA (proszę zsumować wartości z wierszy pn. RAZEM w kolumnie 6 i 8 - dla wartości netto i brutto [PLN])						x	

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy za pozycje 1–6 płatne będzie w terminie 60 dni, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury, zgodnie z rzeczywistym wykorzystaniem przedmiotu Umowy przez Zamawiającego w danym okresie rozliczeniowym, przez okres 60 miesięcy od dnia podpisania Umowy.

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w formie cateringu

L.p.	Przedmiot wyceny	j.m.	Ilość (450x366x5)	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN] (kol.4 x kol.5)	Stawka podatku VAT	Wartość brutto [PLN] (kol.6 + kol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Całodzienne wyżywienie – dieta podstawowa (wg Załącznika nr 2 – D01, C01)	szt.					
2.	Całodzienne wyżywienie – diety lecznicze (wg Załącznika nr 2 – D02-D13C i C02-C04)	szt.					
3.	Całodzienne wyżywienie – dieta dziecięca (wg Załącznika nr 2 – P01-P15)	szt.					
RAZEM WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA (proszę zsumować wartości z wierszy pn. RAZEM w kolumnie 6 i 8 - dla wartości netto i brutto (PLN))						x	

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy za pozycje 1–3 płatne będzie w terminie 60 dni, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury, zgodnie z rzeczywistym wykorzystaniem przedmiotu Umowy przez Zamawiającego w danym okresie rozliczeniowym, przez okres 60 miesięcy od dnia podpisania Umowy.

PROTOKÓŁ Z WIZJI LOKALNEJ

- A. **Dotyczy: wizji lokalnej pomieszczeń kuchni przeznaczonych do realizacji usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego wraz z przejęciem pracowników kuchni na podstawie art. 23' Kodeksu Pracy.**

Miejsce wizji lokalnej:

Data i godzina wizji lokalnej:

Uczestnicy wizji lokalnej

Przedstawiciele Wydzierżawiającego:

.....
.....
.....

Przedstawiciele Podmiotu Zainteresowanego dzierżawą:

.....
.....
.....

Przedmiot wizji lokalnej

Przeprowadzono wizję lokalną pomieszczeń kuchni, magazynów, chłodni, pomieszczeń pomocniczych, ciągów komunikacyjnych oraz innych pomieszczeń związanych z realizacją usługi żywienia pacjentów.

Zakres wizji lokalnej

W trakcie wizji lokalnej uczestnicy zapoznali się z:

- układem funkcjonalnym pomieszczeń kuchni
- stanem technicznym pomieszczeń,
- instalacjami technicznymi (wod.-kan., elektryczną, wentylacyjną, gazową itp.),
- wyposażeniem pozostającym do dyspozycji dzierżawcy,
- warunkami transportu wewnętrznego posiłków oraz zewnętrznego posiłków do lokalizacji PCK
- miejscami magazynowania żywności,
- warunkami sanitarnymi i higienicznymi,
- miejsca parkingowe.

Oświadczenie uczestnika

Przedstawiciel podmiotu zainteresowanego dzierżawą oświadcza, że odbył wizję lokalną i zapoznał się ze stanem pomieszczeń, ich wyposażeniem oraz warunkami niezbędnymi do realizacji przedmiotu zamówienia i dzierżawy.

Podpisy

Przedstawiciele Wydierżawiającego

.....
.....
.....

Przedstawiciele podmiotu zainteresowanego dzierżawą

.....
.....
.....

Odbycie wizji lokalnej potwierdzone niniejszym protokołem stanowi spełnienie wymogu udziału w postępowaniu określonego w dokumentacji przetargowej.

Załączniki:

- wykaz udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia
- wymagane pełnomocnictwo od Podmiotu Zewnętrznego do reprezentacji jego Właściciela/Zarządu