



# MONITOR POLSKI

## DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 6 sierpnia 2026 r.

Poz. 768

### OBWIESZCZENIE MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI<sup>1)</sup>

z dnia 9 lipca 2026 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji sektorowej „Przygotowanie dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym”  
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji sektorowej „Przygotowanie dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *J. Rutnicki*

---

<sup>1)</sup> Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 1002).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki  
z dnia 9 lipca 2026 r. (M.P. poz. 768)

# INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI SEKTOROWEJ „PRZYGOTOWANIE DAŃ DIETY PUDEŁKOWEJ W CATERINGU DIETETYCZNYM” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

## 1. Nazwa kwalifikacji sektorowej

Przygotowanie dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym

## 2. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji sektorowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji (jeżeli dotyczy)

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

## 3. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji sektorowej

### Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca przedmiotową kwalifikację jest gotowa do realizacji procesu przygotowania dań diety pudełkowej, w tym potrafi dostosować dania diety pudełkowej do indywidualnych potrzeb żywieniowych konsumenta, potrafi przygotować swoje stanowisko pracy, dobierając odpowiedni sprzęt oraz opakowania do gotowego dania. Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje danie pudełkowe, zgodnie z recepturą, zachowując zasadę *cook and chill* oraz przestrzegając zasad BHP, GMP, GHP, a także HACCP. Ponadto osoba ta posiada elementarną wiedzę w dziedzinie technologii gastronomicznej, dietetyki oraz żywienia człowieka oraz zna zasady z obszaru higieny żywności, ze szczególnym uwzględnieniem związku występowaniem zanieczyszczeń żywności a potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi, a także zna i stosuje proces technologiczny przygotowania dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym.

## Zestaw 1. Wiedza z obszaru technologii gastronomicznej, podstaw żywienia człowieka oraz cateringu dietetycznego

| Poszczególne efekty uczenia się                            | Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą z zakresu technologii gastronomicznej | <ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia metody obróbki wstępnej takie jak techniki ręcznego krojenia warzyw, techniki przygotowania i krojenia mięsa, techniki przygotowania i czyszczenia ryb i owoców morza oraz grzybów,</li> <li>– omawia metody obróbki cieplnej,</li> <li>– omawia metody schładzania poszczególnych elementów dań (np. trzypostopniowe schładzanie sous vide, schładzanie szokowe, blanszowanie),</li> <li>– omawia metody utrwalania żywności (np. biologiczne, chemiczne, fizyczne),</li> <li>– omawia wpływ obróbki technologicznej i warunków przechowywania na wartość odżywczą potrawy,</li> <li>– omawia zasady gotowania warzyw kolorowych (np. zawierających antocyjany, betaniny, chlorofil, karoten),</li> <li>– omawia techniki sporządzania wyrobów mącznych, ziemniaczanych, serowych, mięsnych, rybnych, z grzybów, z warzyw, ciast, deserów,</li> <li>– omawia przydatność poszczególnych produktów, surowców,</li> <li>– dobiera właściwe metody obróbki termicznej do przygotowania potraw.</li> </ul> |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Posługuje się elementarną wiedzą z zakresu dietytyki i podstaw żywienia człowieka | <ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia diety stosowane w cateringu dietytycznym, np. bezglutenowa, bez laktozy, niskokaloryczna, wegańska, wegetariańska, FODMAP,</li> <li>– omawia podstawowe składniki odżywcze oraz ich rolę w żywieniu,</li> <li>– omawia zalecenia żywieniowe dla grup żywieniowych wyodrębnionych na podstawie wieku, płci, stanu fizjologicznego, stanu zdrowia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Charakteryzuje zagadnienia z obszaru higieny żywności                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia związek pomiędzy występowaniem zanieczyszczeń żywności a potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi,</li> <li>– opisuje systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w tym ich rolę i sposób działania,</li> <li>– omawia zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne w procesie produkcji i pakowania żywności,</li> <li>– omawia zasady przeprowadzania procesów mycia, dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń, w których odbywa się proces produkcji, pakowania i przechowywania jest żywność,</li> <li>– omawia sposoby weryfikacji świeżości i jakości surowców w zależności od rodzaju, np. jajek, warzyw, owoców i mięsa.</li> </ul> |
| Opisuje proces przygotowania dań diety pudełkowej w cateringu dietytycznym        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia etapy produkcji cateringowej,</li> <li>– wymienia niezbędne informacje, które powinny być umieszczone na etykiecie opakowania dania,</li> <li>– omawia rodzaje opakowań stosowanych w cateringu dietytycznym,</li> <li>– omawia techniki zamykania pudełek stosowanych w cateringach dietytycznych, w tym stosowane urządzenia,</li> <li>– wymienia sposoby ekologicznego pakowania dań diet pudełkowych.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |

| <b>Zestaw 2. Realizacja procesu przygotowania dań diety pudełkowej</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Poszczególne efekty uczenia się</b>                                              | <b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Modyfikuje dania diety pudełkowej do indywidualnych potrzeb żywieniowych konsumenta | <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowuje dietę do potrzeb żywieniowych konsumenta, np. do diety wegańskiej, wegetariańskiej, bezglutenowej,</li> <li>– oblicza wartość energetyczną potrawy z zastosowaniem tabel żywieniowych.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| Organizuje stanowisko pracy do przygotowania dań diety pudełkowej                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– stosuje środki ochrony osobistej w trakcie procesu przygotowywania dań, w tym odzież ochronną, buty, rękawiczki jednorazowe,</li> <li>– dobiera sprzęt korpusowy oraz drobny, niezbędny do przygotowania dania.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |
| Przygotowuje danie pudełkowe zgodnie z recepturą i zachowaniem procedur             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykonuje obróbkę wstępną surowców lub półproduktów,</li> <li>– stosuje metody obróbki cieplnej,</li> <li>– łączy składniki w odpowiednich proporcjach i zgodnie z recepturą,</li> <li>– ocenia danie metodą organoleptyczną i ewentualnie doprawia według własnego uznania,</li> <li>– schładza wybrane składniki dania,</li> <li>– sprawdza temperaturę poszczególnych składników dania,</li> <li>– porcjduje danie,</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– komponuje danie w odpowiednich pudełkach,</li> <li>– zgrzewa pudełka i dopasowuje etykiety do dania,</li> <li>– magazynuje pudełka,</li> <li>– przestrzega zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP,</li> <li>– porządkuje stanowisko pracy podczas całego procesu produkcji dań i po jego zakończeniu,</li> <li>– segreguje odpady zgodnie z zasadami ochrony środowiska.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Ramowe wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, osób przeprowadzających walidację oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji:

##### a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

Podczas walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych,
- wywiad swobodny lub ustrukturyzowany (rozmowa z komisją).

Walidacja składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

W części teoretycznej z wykorzystaniem metody testu teoretycznego jest sprawdzany:

- zestaw 1 „Wiedza z obszaru technologii gastronomicznej, podstaw żywienia człowieka oraz cateringu dietetycznego”,
- efekt uczenia się „Modyfikuje dania diety pudełkowej do indywidualnych potrzeb żywieniowych konsumenta” umieszczony w zestawie 2, który powinien zostać sprawdzony pytaniem otwartym.

W części praktycznej z wykorzystaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych sprawdzany jest zestaw 2 „Realizacja procesu przygotowania dań diety pudełkowej” z wyłączeniem efektu uczenia się „Modyfikuje dania diety pudełkowej do potrzeb żywieniowych konsumenta”.

Metoda wywiadu swobodnego może stanowić uzupełnienie obu powyższych części.

Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia części teoretycznej walidacji w formule online lub zdalnej.

Warunkiem przystąpienia do części praktycznej walidacji są odpowiednie stroje robocze ochronny, tj. bluza kucharska, fartuch, nakrycie głowy zabezpieczające włosy, obuwie zmienne zakrywające całą stopę, oraz środki ochrony osobistej.

Test zawiera 20 pytań zamkniętych z czterema variantami odpowiedzi, z których tylko jedna jest prawidłowa. Narzędzie umożliwia losowanie pytań z puli pytań w systemie komputerowym.

##### b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 osób. Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody.

Komisja walidacyjna łącznie spełnia wszystkie poniższe kryteria, przy czym każdy z członków komisji spełnia minimum 1 kryterium:

- posiada dyplom mistrza w zawodzie kucharz lub udokumentowane wykształcenie średnie na poziomie 4 PRK w zawodach gastronomicznych, np. technik żywienia i usług gastronomicznych (stosowny dyplom),
- posiada udokumentowane 3 lata doświadczenia pracy zawodowej w zakresie produkcji diet pudełkowych (np. świadectwo pracy),

- posiada udokumentowane wykształcenie wyższe na kierunkach gastronomicznych i pokrewnych, np. żywienie człowieka, technologia żywności, dietetyka (stosowny dyplom),
- posiada udokumentowane doświadczenie zawodowe w zakresie dietetyki w wymiarze minimum 3 lat pracy w ciągu ostatnich 10 lat (np. referencje, świadectwo pracy),
- posiada udokumentowane doświadczenie jako egzaminator egzaminów zawodowych dla branży gastronomicznej.

Przewodniczący komisji jest wybierany spośród członków komisji.

**c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji**

W trakcie weryfikacji osoby przystępujące do walidacji nie mogą korzystać z urządzeń telekomunikacyjnych.

Instytucja prowadząca walidację zapewnia:

- a) przestrzeń z wyposażeniem do przeprowadzenia części teoretycznej,
- b) przestrzeń pozwalającą na przeprowadzanie części praktycznej walidacji, wyposażoną w:

- stanowisko do mycia rąk (minimum 1 na 10 osób) wyposażone w:
  - umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody,
  - dozownik z mydłem,
  - środki do dezynfekcji rąk,
  - ręczniki papierowe,
  - kosz na odpady,
- stanowisko do przygotowywania dań (dla każdego uczestnika walidacji) wyposażone w:
  - świeże surowce, adekwatne do przygotowywanego dania, np. warzywa, owoce, nabiał, produkty sypkie, produkty zbożowe, mięso itp.,
  - stół roboczy ze stali nierdzewnej,
  - zlew z instalacją zimnej i ciepłej wody,
  - trzon kuchenny połączony z okapem wyciągowym,
  - zestaw garnków ze stali nierdzewnej (w tym rondle i patelnie) różnej wielkości,
  - piec konwekcyjno-parowy,
  - drobny sprzęt produkcyjny, tj. deski do krojenia, noże kuchenne (nóż kuchenny z brodą, średni nóż kuchenny, nóż do trybowania ryb, mały nożyk do warzyw i owoców, nóż do pieczywa, nóż do karbowania, dekoracyjny, nóż do sera), nalewaki, łyżki szumówki, chochlę, przecierak, szpatułę kuchenną, różgę, ubijak, obieraczkę do warzyw, łyżkę do drażenia kulek, rant (pierzścień) kuchenny,
  - blender,
  - wagę kuchenną,
  - termometr kuchenny,
  - sztućce (podstawowe stołowe),
  - miarki kuchenne,
  - zestaw misek metalowych,

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• zestaw sprzętu kuchennego dla od 2 do 10 osób: <ul style="list-style-type: none"> <li>– robot kuchenny wielofunkcyjny,</li> <li>– maszynę wieloczynnościową z kompletem tarcz,</li> <li>– cyrkulator do gotowania sous vide,</li> <li>– pakowarkę próżniową komorową,</li> <li>– piec konwekcyjno-parowy,</li> <li>– schładzarkę szokową,</li> <li>– szafę chłodniczą,</li> </ul> </li> <li>• stanowisko (dla każdego uczestnika walidacji) do porcjowania i pakowania żywności wyposażone w: <ul style="list-style-type: none"> <li>– wagę techniczną,</li> <li>– zgrzewarkę do tacek wraz z matrycami (2 na 5 osób),</li> <li>– opakowania do cateringu dietetycznego,</li> <li>– sprzęt do porcjowania, np. szczypce, pęsetę kuchenną,</li> <li>– zestaw etykiet do opakowań.</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji</b></p> <p>Komisja walidacyjna ma obowiązek zweryfikowania organoleptycznie (konsystencji i/lub tekstury, smaku i zapachu) dania przygotowanego na walidacji.</p> |
| <p><b>5. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Osoba przystępująca do walidacji musi posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz mieć ukończone 18 lat.</p>                                                                                                                 |
| <p><b>6. Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji sektorowej, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Brak innych, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunków uzyskania kwalifikacji sektorowej.</p>                                                                                                                                                         |
| <p><b>7. Okres ważności certyfikatu kwalifikacji sektorowej, bezterminowy lub określony, oraz warunki przedłużenia ważności, jeżeli okres ważności certyfikatu został określony</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Certyfikat jest ważny bezterminowo.</p>                                                                                                                                                                                                                  |

8. Dodatkowe wymagania wynikające ze specyfiki kwalifikacji sektorowej, dotyczące:

- a) zakresu i częstotliwości ewaluacji wewnętrznej, o których mowa w art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- b) zakresu i częstotliwości sporządzania raportów z zewnętrznego zapewniania jakości, o których mowa w art. 68 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- c) zakresu i częstotliwości składania sprawozdań z działalności, o których mowa w art. 76 ust. 1–3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Brak wymagań.

9. Dodatkowe warunki, które muszą spełniać podmioty ubiegające się o uprawnienie do certyfikowania na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Brak dodatkowych warunków.

10. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji, z uwzględnieniem terminu, o którym mowa w art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Nierzadziej niż raz na 10 lat