

Raport z oceny zgodności wartości odżywczej

Porównanie jadłospisu z wynikami badań laboratoryjnych

Podmiot leczniczy: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie

Rodzaj diety: dieta podstawowa

Zakres: całodzienna racja pokarmowa

Data przeprowadzenia badania:

Data jadłospisu: 15.07.2026r (jadłospis zgodny z informacjami dostępnymi na stronie szpitala)

Uzasadnienia: Wybrano dietę podstawową jako standardową rację pokarmową odpowiadającą typowym potrzebom pacjentów, co umożliwia oceną jej wpływu na wyniki badań.

1. Podstawa prawna

Raport sporządzono zgodnie z:

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r.

Zgodnie z przepisami przedstawiono ostatni wynik badań laboratoryjnych wraz z odniesieniem do jadłospisu.

2. Informacje o badaniach laboratoryjnych

Badanie wykonano w laboratorium:

Laboratorium SGS Polska

Laboratorium posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji oraz spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025.

3. Charakterystyka próbek

Badanie przeprowadzono na próbce całodzienniej racji pokarmowej obejmującej wszystkie posiłki przewidziane w jadłospisie (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny).

Próbka stanowiła uśredniony zestaw posiłków przygotowanych zgodnie z obowiązującymi recepturami.

Środa 15.07.2026r	Zupa ml. kaszka manna 200ml(GLU PSZ,MLE), pieczywo razowe 60g(GLU PSZ,ŻYT,JĘCZ) pieczywo przenno- żytnie 60g(PSZ,ŻYT), masło miks 15g(MLE), połędwica drobiowa 50g(GOR,SOJ,JAJ,SEL,MLE), sałatka szwedzka 100g(GOR), kawa zbożowa z mlekiem 250ml (GLU PSZ,MLE) II Jablko 150g	Pomidorowa z ryżem 400ml(GLU PSZ,MLE,SEL), udko pieczone 100g, sos jogurtowy 70g(GLU PSZ,MLE) ziemniaki puree z koperkiem 200g(MLE), surówka z kapusty pekińskiej 150g, kompot z owoców mrożonych b/c 250ml	Pieczywo razowe 60g(GLU PSZ,ŻYT,JĘCZ) pieczywo przenno- żytnie 60g(PSZ,ŻYT), masło miks 15g(MLE), ser żółty 40g(MLE), dżem niskosłodzony 30g, pomidor 50g, herbata 250ml Posilek nocny Serek wiejski z owocami 100(MLE) Pieczywo chrupkie żytnie 30g(GLU PSZ,ŻYT)
E 1997kcal, Białko 79,64g, Tłuszcze 58,11gw tym NKT 23,28g, Węglowodany 293,45g w tym cukier 47,26g, Bł.pokar.24,52g, Sód 2319,48mg			

4. Zestawienie wartości i odchyień

SKŁADNIK	DEKLAROWANE	ZBADANE	RÓŻNICA	ODCHYLENIE %
Energia	1997kcal	1912kcal	- 85kcal	- 4,3%
Białko	79,64g	85,76g	+ 6,12g	+ 7,7%
Tłuszcze	58,11g	54,96g	- 3,15g	- 5,4%
Kwasy tł.nasycone	23,28g	26,55g	+ 3,27g	+ 14,05
Węglowodany	293,45g	252,76g	- 40,69g	- 13,9%
Cukry	47,26g	108,85g	+ 61,59g	+ 130,3%
Błonnik pokar.	24,52g	34,52g	+ 10,00g	+ 40,8%
Sód	2319,48mg	4715mg	+ 24,62mg	+ 103,3%

5. Ocena zgodności

Obowiązek podawania wartości odżywczej wynika z Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, a wytyczne Komisji Europejskiej określają jakie mogą być różnice w kontroli.

Ocena szczegółowa:

- **zgodność wysoka:** energia, białko, tłuszcze
- **zgodność akceptowalna:** kwasy tłuszczowe nasycone, węglowodany
- **różnice wymagające interpretacji:** cukry, sód, błonnik pokarmowy

6. Interpretacja wyników

Wykazane w badaniu różnice pomiędzy deklaracją a stanem faktycznym (z wyłączeniem cukrów, sodu, błonnik pokarmowy) są zjawiskiem typowym dla produkcji żywności opartej na surowcach nieprzetworzonych i mieszczą się w unijnych granicach tolerancji.

Stwierdzone odchylenia można uzasadnić następującymi czynnikami:

- Wpływ procesów technologicznych: obróbka cieplna (pieczenie, gotowanie, duszenie) powoduje zmiany w masie i gęstości odżywczej.
- Naturalna zmienności surowców: produkty wykorzystywane w cateringu (świeże warzywa i owoce) charakteryzują się zmiennym składem chemicznym zależnym od sezonowości, odmiany i warunków przechowywania.
- obecności naturalnych cukrów w produktach mlecznych, warzywach i owocach.
- Specyfika porcjowania (konfekcjonowanie): wynik energii, białka, tłuszczu i węglowodanów bliski ideałowi, świadczy o tym, że sposobu przygotowania i porcjowania posiłków jest na wysokim poziomie.
- Błąd analityczny: różnic pomiędzy wartościami tabelarycznymi a rzeczywistymi.

7. Wyniki końcowe

Wyniki badań laboratoryjnych potwierdzają zgodność wartości odżywczej (energii, białka, tłuszczu, węglowodanów) posiłków z jadłospisem. Stwierdzone odchylenia są wynikiem procesu technologicznego i biologicznego.

Podwyższona zawartość błonnika pokarmowego jest najczęściej efektem zwiększonego udziału produktów pełnoziarnistych, warzyw i owoców. Choć błonnik ma korzystny wpływ na zdrowie, jego ilość przekroczyła wartość określoną w jadłospisie.

Przekroczona ilość cukrów ogółem mogą wynikać z dużego udziału w jadłospisie produktów naturalnych bogatych w cukry (owoce, mleko, przetwory mleczne) oraz produkty zawierające cukry dodane, takie jak dżemy, serki wiejskie z owocami.

Przekroczona zawartość sodu wynika prawdopodobnie z wykorzystania produktów o wysokiej zawartości soli, takie jak wędliny, sery żółte, pieczywo, gotowe przyprawy oraz z dosalania potraw podczas przygotowania posiłków. Wysoka zawartość sodu jest częstym problemem w żywieniu zbiorowym i wymaga ograniczenia poprzez zmniejszenie ilości soli z receptur oraz wyborów produktów o niższej zawartości sodu.

8. Klauzula publikacyjna

Podstawa opracowania:

Niniejszy raport został przygotowany na podstawie wyników badań laboratoryjnych nr SB/96177/07/2026 z dnia 31.07.2026r. oraz danych dotyczących wartości odżywczych przekazanych przez wykonawcę usługi cateringowej.

Zakres obowiązywania:

Przedstawiona analiza dotyczy wyłącznie danej partii produktów (całodziennego zestawu posiłków). Wyniki nie stanowią podstawy do oceny wszystkich posiłków oferowanych przez wykonawcę w innych terminach ani innych partii produkcyjnych.

Metodologia:

Ocenę zgodności przeprowadzono zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej zawartymi w dokumencie „*Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers*”(grudzień 2012), dotyczy kontroli zgodności informacji o żywności przekazywanych konsumentom.

Prawa autorskie i rozpowszechniania:

Raport ma charakter analityczny i nie może być powielany jako treść w całości lub w części bez odpowiedniego wskazania autora lub źródła.

Opracowanie: Dział Żywienia, Dietetyk Dominika Kabacińska

Data publikacji: 06.08.2026r.

DIETETYK
SPZOZ KROTOSZYN
mgr Dominika Kabacińska

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie
Natalia Mandrysz

