



**Bonifraterskie
Centrum Medyczne**

WYNIKI BADAŃ LABORATORYJNYCH

D01. Dieta podstawowa

z dnia 18.08.2026 rok realizowana

w Szpitalu Rehabilitacyjnym w Piaskach

Numer sprawozdania: B/109831/08/2026 (z dnia 31.08.2026 r.)

Jadłospis – D01. Dieta podstawowa

Zestaw z dnia: 18.08.2026 roku

Dieta realizowana przez: Gorzki Melon Catering Agnieszka Ratajczak, Zaborowska 12,
Przemęt 64-234,

Badania przeprowadzone przez: Laboratorium SGS Polska Pracownia Badań Żywności
ul. Poznańska 305B 05-850 Ołtarzew

Metodologia oceny: Zasada pasma ochronnego (ILAC- G8:09/2019)

Przeprowadzona analiza laboratoryjna oraz obliczeniowa pełnego dziennego zestawu D.01.Diety Podstawowej wykazała, że jadłospis w sposób doskonały realizuje kluczowe zapotrzebowanie energetyczne pacjentów oraz zapewnia wysoką podaż błonnika pokarmowego.

Interpretacja otrzymanych wyników:

- Prawidłowa i wysoka wartość energetyczna (2549 ± 765 kcal / 10 691 kJ): Wynik uzyskany w badaniu spełnia normę (wartość odniesienia: 2035,6 kcal). Podaż energii na poziomie ponad 2500 kcal stanowi bardzo dobrą bazę dla dorosłych pacjentów hospitalizowanych, u których zapotrzebowanie na energię bywa zwiększone ze względu na stres metaboliczny, czy głównie realizowana w naszym szpitalu rehabilitację.
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego ($36,41 \pm 5,83$ g): Wartość ta wyraźnie przewyższa poziom odniesienia (30,82 g). Błonnik pokarmowy jest kluczowy w zapobieganiu zaparciom, powszechnie występującym u pacjentów unieruchomionych, jak również po udarze. Jest ważnym elementem diety

Szpital Rehabilitacyjny w Piaskach

Os. Marysin 1, 63-820 Piaski, +48 65 571 90 54, piaski@bcmbonifratrzy.pl

Bonifraterskie Centrum Medyczne sp. z o.o.

ul. Gen. Romualda Traugutta 57/59, 50-417 Wrocław, +48 530 424 426, sekretariat@bcmbonifratrzy.pl www.bcmbonifratrzy.pl

Adres do korespondencji: ul. Podwale 7, 50-043 Wrocław, NIP: 8992919206, REGON: 521336320

Kapitał zakładowy: 34 524 150 PLN, Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000952604



Bonifratry Centrum Medyczne

w trosce o prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego, również niezwykle pomocny dla utrzymania prawidłowych parametrów profilu lipidowego. Taki wynik świadczy o bogatym wykorzystaniu w menu produktów pełnoziarnistych, warzyw oraz owoców. W dodatku należy wspomnieć, że wykonawca usługi żywienia oblicza wartość odżywcza diety na podstawie wartości wykazanej na etykiecie poszczególnych produktów, błonnik nie jest z obowiązku przedstawiany przez producentów żywności, nie każda etykieta zawiera taką informację, stąd wartość jest niedoszacowana.

- Węglowodany ogółem ($336,96 \pm 90,98$ g): Podaż węglowodanów spełnia założenia diety (wartość odniesienia: 277,69 g), zapewniając łatwo przyswajalne źródło energii, zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia. W badanej próbie mamy wyższą zawartość węglowodanów co stanowi o rzetelności realizacji usługi, w tym dniu występowały w jadłospisie kasze, gdzie jest ryzyko niedoszacowania ilości suchego produktu do przygotowania posiłku, ma tutaj duże znaczenie różna chłonność i jakość surowca.
- Optymalna kontrola nasyconych kwasów tłuszczowych ($31,11 \pm 14,00$ g): Parametr ten został zakwalifikowany jako spełniający wymagania specyfikacji w przyjętej metodologii pasma ochronnego, co potwierdza właściwy dobór tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.
- Analizowane parametry przedstawiają zawartość białka ($147,63 \pm 31,00$) sodu (7133 ± 1641) i soli ($17,87 \pm 4,11$), cukrów ($82,75 \pm 18,21$) w stosunku do wyliczeń jadłospisu. Ilość kcal w badanej próbie ma przełożenie na te wyniki, z uwagi na skład jadłospisu należy zwrócić uwagę, na obiad gdzie tego dnia serwowano mięso wieprzowe, mające wpływ na zawartość białka jak i tłuszczu w diecie, cukry obecne w jadłospisie zgodnie z wykazem składników wskazują na naturalnie występujące w produktach, których całkowita zawartość może być zmienna w zależności od surowca są to takie produkty jak wykorzystane w tym dniu produkty mleczne, warzywa, owoce, kasza. Stwierdzenie zgodności ze specyfikacją odnosi się tylko do badanej próbki, a nie do obiektu z którego próbka była pobrana.
- Ilość sodu oraz soli została kilkakrotnie przekroczona co wskazuje na potrzebę przeanalizowania używanych składników w diecie jak i technik kulinarnych. Należy szczególną uwagę przykładąć do zastosowania naturalnych ziół w kuchni, zaburzenia neurologiczne i opinia pacjentów na temat jedzenia jest niewątpliwie trudnym zadaniem dla szefa kuchni co może mieć wpływ na nie stosowanie wytycznych do jadłospisu.

Szpital Rehabilitacyjny w Piaskach

Os. Marysin 1, 63-820 Piaski, +48 65 571 90 54, piaski@bcmbonifratry.pl

Bonifratry Centrum Medyczne sp. z o.o.

ul. Gen. Romualda Traugutta 57/59, 50-417 Wrocław, +48 530 424 426, sekretariat@bcmbonifratry.pl www.bcmbonifratry.pl

Adres do korespondencji: ul. Podwale 7, 50-043 Wrocław, NIP: 8992919206, REGON: 521336320

Kapitał zakładowy: 34 524 150 PLN, Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000952604



Bonifraterskie Centrum Medyczne

Rekomendacje:

Wyższa zawartość kcal zestawu diety może mieć wpływ na zwiększone ilości nie dojadanych porcji i marnowania jedzenia co należy obserwować u pacjentów.

Mimo, że wyższa zawartość białka jest pozytywnym aspektem z punktu widzenia żywieniowego jednak należy dołożyć wszelkich starań do odzwierciedlenia zaplanowanego jadłospisu.

Zaleca się stopniowe ograniczanie dosalania potraw na rzecz ziół oraz stopniowy dobór wędlin i pieczywa o obniżonej zawartości sodu, co pozwoli na bezproblemowe osiągnięcie zakładanych wskaźników soli bez utraty walorów smakowych.

Podsumowanie:

Wyniki badania jednoznacznie wskazują na staranność w dbałości o to, aby pacjent szpitalny był odpowiednio odżywiony i nie narażony na deficyty kaloryczne oraz niedobory pokarmowe, co ma fundamentalne znaczenie w procesie rehabilitacji oraz rekonwalescencji i powrotu do zdrowia.

Szpital Rehabilitacyjny w Piaskach

Os. Marysin 1, 63-820 Piaski, +48 65 571 90 54, piaski@bcmbonifratrzy.pl

Bonifraterskie Centrum Medyczne sp. z o.o.

ul. Gen. Romualda Traugutta 57/59, 50-417 Wrocław, +48 530 424 426, sekretariat@bcmbonifratrzy.pl www.bcmbonifratrzy.pl

Adres do korespondencji: ul. Podwale 7, 50-043 Wrocław, NIP: 8992919206, REGON: 521336320

Kapitał zakładowy: 34 524 150 PLN, Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000952604

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/109831/08/2026

Zamawiający:	Bonifraterskie Centrum Medyczne Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. gen. Romualda Traugutta 57/59 50-417 Wrocław		
Podstawa realizacji:	Zlecenie z dnia: 2026-08-12 nr: 26024868		
Cel badania:	cel badania		
Data rejestracji w laboratorium	Data rozpoczęcia badań	Data zakończenia badań	
2026-08-20	2026-08-24	2026-08-31	

Laboratoryjny nr próbki:	Opis próbki:		
164010/08/2026	Identyfikacja próbki:	Dieta podstawowa - zestaw całodzienny - realizacja PIASKI MARYSIN	
	Typ próbki:	wyroby gotowe	
	Pobrana przez:	Zamawiającego	
	Stan próbki:	bez zastrzeżeń	
	Rodzaj opakowania:	zastępcze	Pojemnik plastikowy
	Nr partii:	-	
	Data ważności:	-	
	Ilość opakowań:	1	
Uwagi:	-		

Oznaczany parametr	Jednostka	Identyfikacja metody badawczej	Wymagania**	Wyniki badań		Niepewność rozszerzona *	Miejsce wyk. badań	Autoryzował
				164010/08/2026				
Wartość energetyczna (kJ/100g)	kJ/100g	Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.)	A	-	323	±93,67	OL	A12
Wartość energetyczna (kcal/100g)	kcal/100g	Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.)	A	-	77	±22,33	OL	A12
Węglowodany ogółem (z obliczeń)	g/100g	PB-PAZ/FS-19	A	-	10,18	±2,55	OL	A12
Węglowodany przyswajalne (z obliczeń)	g/100g	PB-PAZ/FS-19	A	-	9,08	±2,63	OL	A12
Zawartość błonnika pokarmowego	g/100g	PB-PAZ/FS-15	A	-	1,1	±0,2	OL	A12
Zawartość popiołu ogólnego	g/100g	PB-PAZ/FS-11	A	-	1,03	±0,13	OL	A12
Sól (z obliczeń)	g/100g	z obliczeń	A	-	0,54	±0,12	OL	A12
Masa netto	g	PB-PAZ/FS-21	A	-	3310	±265	OL	A12
Udział % kwasów tłuszczowych								
Kwasy tłuszczowe nasycone (z obliczeń)	%	PB-PAZ/FS-34	A	-	41,39	±8,28	OL	A12
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (z obliczeń)				-	36,17	±7,24		
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (z obliczeń)				-	17,37	±3,48		
Kwasy tłuszczowe trans (z obliczeń)				-	0,65	±0,20		
Kwasy tłuszczowe omega 3 (ALA, EPA, DHA, ETE, DPA)				-	2,93	±0,59		
Kwasy tłuszczowe omega 6 (LA, GLA, ARA, DGLA)				-	14,32	±2,87		
(C4:0) kwas butanowy (masłowy)				-	0,30	±0,12		
(C6:0) kwas heksanowy (kapronowy)				-	0,38	±0,16		
(C8:0) kwas oktanowy (kaprylowy)				-	0,52	±0,16		
(C10:0) kwas dekanowy (kaprynowy)				-	1,06	±0,22		
(C11:0) kwas undekanowy				-	<0,05 [#]	±0,02		
(C12:0) kwas dodekanowy (laurynowy)				-	1,91	±0,39		

Laboratorium SGS Polska
Pracownia Badań Żywności

ul. Poznańska 305B

05-850 Ołtarzew

tel. : +48 022 721 37 60, fax : +48 022 721 08 04

www.sgs.pl

strona 2 z 4

data wystawienia: 2026-08-31

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/109831/08/2026

Oznaczany parametr	Jednostka	Identyfikacja metody badawczej	Wymagania**	Wyniki badań	Niepewność rozszerzona *	Miejsce wyk. badań	Autoryzował
				164010/08/2026			
(C13:0) kwas tridekanowy (tridecylowy)			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C14:0) kwas tetradekanowy (mirystynowy)			-	4,70	±0,94		
(C14:1w5) kwas tetradekanowy (mirystyleinowy)			-	0,35	±0,15		
(C15:0) kwas pentadekanowy (pentadecylowy)			-	0,43	±0,18		
(C15:1) kwas cis-10-pentadekenowy			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C16:0) kwas heksadekanowy (palmitynowy)			-	21,99	±4,40		
(C16:1w7) kwas heksadecenowy (palmitoleinowy)			-	1,58	±0,32		
(C17:0) kwas heptadekanowy (margarynowy)			-	0,35	±0,15		
(C17:1) kwas cis-10-heptadekenowy			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C18:0) kwas oktadekanowy (stearynowy)			-	8,84	±1,77		
(C18:1w9) kwas oktaadecenowy cis (oleinowy)			-	32,16	±6,44		
(C18:1w7) kwas cis-11-wakcenowy			-	1,64	±0,33		
(C18:1w9t) kwas oktaadecenowy trans (elaidynowy)			-	0,23	±0,10		
(C18:2w6) kwas linolowy cis (LA)			-	14,25	±2,85		
(C18:2 ct) kwas cis-9, trans-12 oktaadekadienowy			-	0,42	±0,17		
(C18:2w6t) kwas linolelaidynowy trans (linoelaidynowy)			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C18:2 tc) kwas trans-9, cis-12 oktaadekadienowy			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C18:3w3) kwas alfa-linolenowy (ALA) (kwas cis-9, cis-12, cis-15 alfa-linolenowy)			-	2,85	±0,57		
(C18:3w6) kwas gamma-linolenowy (GLA) (kwas cis-6, cis-9, cis-12 gamma-linolenowy)			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C20:0) kwas eikozanowy (arachidowy)			-	0,22	±0,09		
(C20:1w9) kwas cis-11-eikozenowy			-	0,39	±0,16		
(C20:2) kwas cis-11,14-eikozadienowy			-	0,12	±0,05		
(C20:3w3) kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy (ETE)			-	<0,1 [#]	±0,04		
(C20:3w6) kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy (DGLA)			-	0,07	±0,03		
(C20:4w6) kwas eikozatetraenowy (arachidonowy) (ARA)			-	<0,05 [#]	±0,02		

Laboratorium SGS Polska

Pracownia Badań Żywności

ul. Poznańska 305B

05-850 Ołtarzew

tel. : +48 022 721 37 60, fax : +48 022 721 08 04

www.sgs.pl

strona 3 z 4

data wystawienia: 2026-08-31

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/109831/08/2026

Oznaczany parametr	Jednostka	Identyfikacja metody badawczej	Wymagania**	Wyniki badań	Niepewność rozszerzona *	Miejsce wyk. badań	Autoryzował
				164010/08/2026			
(C20:5w3) kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA)			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C21:0) kwas heneikozanowy			-	0,18	±0,08		
(C22:0) kwas dokozanowy (behenowy)			-	0,14	±0,06		
(C22:1w9) kwas dokozenowy (erukowy)			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C22:2) kwas cis-13,16-dokosadienowy			-	<0,05 [#]	±0,02		
(C22:5w3) kwas cis – 7,10,13,16,19 dokozaapentaenowy (DPA)			-	<0,1 [#]	±0,04		
(C22:6w3) kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA)			-	0,06	±0,03		
(C23:0) kwas trikozanowy			-	0,32	±0,13		
(C24:0) kwas tetrakozanowy (lignocerynowy)			-	0,05	±0,02		
(C24:1w9) kwas tetraeikozanowy (nerwonowy)			-	<0,05 [#]	±0,02		
Nasycone kwasy tłuszczowe	%	z obliczeń / calculated	A	-	0,94	±0,42	OŁ A12
Oznaczanie zawartości azotu	g/100g	PB-PAZ/FS-36	A	-	0,71	±0,14	OŁ A12
Zawartość białka (z obliczeń)	g/100g	PB-PAZ/FS-36	A	-	4,46	±0,85	OŁ A12
Zawartość wody	%	PB-PAZ/FS-10	A	-	82,07	±4,11	OŁ A12
Zawartość suchej masy	%	PB-PAZ/FS-10	A	-	17,93	±0,90	OŁ A12
Zawartość tłuszczu całkowitego	g/100g	PB-PAZ/FS-40	A	-	2,26	±0,21	OŁ A12
Sód (Na)	mg/kg	PB-PAZ/FS-41	A	-	2155	±475	OŁ A12
Zawartość cukrów ogółem (z obliczeń)	g/100g	PB-PAZ/FS-43	A	-	2,5	±0,5	OŁ A12
Wartość odżywcza dziennej racji pokarmowej	-	z obliczeń	A	-	Podano w: Załącznik nr 164010/08/2026	-	OŁ A12

Informacje dodatkowe:	Plan pobierania dostępny u Klienta, odpowiedzialnego za pobranie próbek.
------------------------------	--

Norma/procedura badawcza	Data, wersja i/lub informacje dodatkowe
Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.)	z obliczeń
PB-PAZ/FS-19	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 22.02.2021 r. Metoda obliczeniowa
PB-PAZ/FS-15	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 22.02.2021 r. Metoda enzymatyczno-wagowa
PB-PAZ/FS-11	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 22.02.2021 r. Metoda wagowa
Sól (z obliczeń)	Obliczono na podstawie wyniku analizy sodu x 2,5
PB-PAZ/FS-21	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 22.02.2021 r. Metoda wagowa
PB-PAZ/FS-34	Procedura badawcza wersja 04 z dnia 12.01.2024 r. z wyłączeniem pkt. 3.2. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)
PB-PAZ/FS-36	Procedura badawcza wersja 02 z dnia 02.05.2022 r. Metoda Duma
PB-PAZ/FS-36	Procedura badawcza wersja 02 z dnia 02.05.2022 r. z obliczeń
PB-PAZ/FS-10	Procedura badawcza wersja 02 z dnia 24.02.2023 r. Metoda wagowa, suszenie mikrofalowe.
PB-PAZ/FS-40	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 24.02.2023 r. Metoda spektrometrii magnetycznego rezonansu jądrowego (NMR)
PB-PAZ/FS-41	Procedura badawcza wersja 01 z dnia 09.01.2024. Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)
PB-PAZ/FS-43	Obliczono na podstawie sumy cukrów: glukoza, fruktoza, laktoza, maltoza, sacharoza oznaczonych wg PB-PAZ/FS-43 wersja 02 z dnia 26.09.2025 r. Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)

Laboratorium SGS Polska**Pracownia Badań Żywności**

ul. Poznańska 305B

05-850 Ołtarzew

tel. : +48 022 721 37 60, fax : +48 022 721 08 04

www.sgs.pl

strona 4 z 4

data wystawienia: 2026-08-31

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/109831/08/2026

* Niepewność rozszerzona pomiaru opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik $k=2$, zapewniając poziom ufności około 95%. Niepewność podano dla analizy.

Bez pisemnej zgody Laboratorium Sprawozdanie z badań nie może być powielone inaczej jak tylko w całości.

Przedstawione wyniki badań odnoszą się wyłącznie do otrzymanej próbki.

Dane dostarczone przez Klienta zaznaczono *czcionką pochylą*; mogą one wpływać na ważność wyników.

Dokumenty, zapisy i informacje dotyczące realizowanej działalności, które nie zostaną ujęte w sprawozdaniu, będą przechowywane w Laboratorium i udostępniane Klientowi na życzenie.

Skargi można składać do 14 dni od daty otrzymania sprawozdania.

Reklamacje złożone po tym terminie będą rozpatrzone zgodnie z możliwościami Laboratorium

A – metodyka akredytowana; jeśli nie wskazano inaczej badania wykonywane przez Laboratorium badawcze akredytowane przez PCA, nr AB 313.

Dokumenty, zapisy i informacje dotyczące realizowanej działalności, które nie zostaną ujęte w sprawozdaniu, będą przechowywane w Laboratorium i udostępniane Klientowi na życzenie.

Miejsce wykonywania badań: OŁ - Ołtarzew

- rezultaty badania poprzedzone znakiem (<) oznaczają uzyskanie wyniku poza dolnym zakresem pomiarowym metody, gdzie podana wartość to dolna granica zakresu pomiarowego wraz z odpowiadającą tej wartości niepewnością (w przypadku ilościowych analiz fizykochemicznych)

Autoryzował:

A12 - mgr inż. Karolina Juszczyk - Starszy Specjalista Działu Fizykochemii i Sensoryki

Sporządził:

A47 - J***** M***** - Specjalista ds. Obsługi Klienta

----- KONIEC DOKUMENTU -----

Niniejszy dokument został wystawiony przez Firmę w oparciu o Ogólne Warunki Świadczenia Usług dostępne na stronie: <https://www.sgs.com/en/terms-and-conditions>. Należy zwrócić szczególną uwagę na zagadnienia dotyczące ograniczenia odpowiedzialności, odszkodowań i jurysdykcji zawarte we wspomnianych OWŚU. Usługę zrealizowano w czasie i zakresie przedstawionym w niniejszym dokumencie, zgodnie z ustaleniami poczynionymi ze Zleceniodawcą i według jego wskazówek, jeśli takowe zostały podane. SGS Polska Sp. z o.o. ponosi odpowiedzialność jedynie przed Zleceniodawcą; niniejszy dokument nie zwalnia stron z realizowania praw i obowiązków wynikających z zawartych porozumień. Wszelkie nieautoryzowane zmiany niniejszego dokumentu, podrabianie i fałszowanie jego treści, formy i wyglądu jest niezgodne i podlega ściganiu w świetle prawa. Dokument może być wykorzystywany kopiowany w całości, kopiowanie częściowe jest dopuszczalne po uzyskaniu pisemnej zgody. Wszystkie wyniki badań i pomiarów zestawione w niniejszym dokumencie odnoszą się tylko do badanych, otrzymanych próbek. W przypadku, gdy w dokumencie zaznaczono, że próbki zostały pobrane przez przedstawiciela Zleceniodawcy, SGS Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za pochodzenie, sposób pobrania i reprezentatywność próbek.



Laboratorium SGS Polska
Pracownia Badań Żywności
ul. Poznańska 305B
05-850 Ołtarzew

Ołtarzew, dnia 2026-08-31

STWIERDZENIE ZGODNOŚCI
do sprawozdania z badań nr SB/109831/08/2026 z dnia 31.08.2026

Wymaganie / specyfikacja: Jadłospis - D01. Dieta podstawowa. Piaski Marysin.

Do stwierdzenia zgodności przyjęto zasadę podejmowania decyzji opartą na paśmie ochronnym i strzeżonym odrzuceniu, wg ILAC-G8:09/2019, pkt. 4.2.2., ryzyko błędnego odrzucenia wynosi $<2,5\%$.

Parametr	Jednostka	Wynik	Wartość odniesienia	Stwierdzenie zgodności (spełnia / nie spełnia)
Wartość energetyczna	kJ/ dzienną rację pokarmową	10691 ± 3207	8555,6	spełnia
Wartość energetyczna	kcal/ dzienną rację pokarmową	2549 ± 765	2035,6	spełnia
Zawartość białka (z obliczeń)	g/ dzienną rację pokarmową	$147,63 \pm 31,00$	101,7	nie spełnia
Zawartość tłuszczu całkowitego	g/ dzienną rację pokarmową	$74,81 \pm 8,98$	64,3	nie spełnia
Nasycone kwasy tłuszczowe	g/ dzienną rację pokarmową	$31,11 \pm 14,00$	22,8	spełnia
Węglowodany ogółem (z obliczeń)	g/ dzienną rację pokarmową	$336,96 \pm 90,98$	277,69	spełnia
Zawartość cukrów ogółem (z obliczeń)	g/ dzienną rację pokarmową	$82,75 \pm 18,21$	59,45	nie spełnia
Sól (z obliczeń)	g/ dzienną rację pokarmową	$17,87 \pm 4,11$	6,11	nie spełnia

Zawartość błonnika pokarmowego	g/ dzienną rację pokarmową	$36,41 \pm 5,83$	30,82	spełnia
Sód (Na)	mg/ dzienną rację pokarmową	7133 ± 1641	2447,58	nie spełnia

Stwierdzenie zgodności jest oparte na poziomie ufności 95% dla niepewności rozszerzonej (U) i współczynnika rozszerzenia $k=2$.

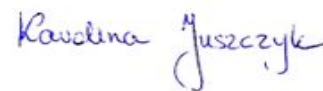
Niepewność obejmuje analizę oraz pobieranie próbki, jeśli było ono przedmiotem działania Laboratorium.

W przypadku wyników poprzedzonych znakiem „<” lub „>” (rezultat badania – wyniki poza zakresem pomiarowym metody analiz ilościowych, fizyko-chemicznych) stwierdzenie zgodności jest interpretacją opartą na interpolacji rezultatu badania w odniesieniu do odpowiednio dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego i odpowiadającej jej niepewności. Dla wyników jakościowych i opisowych stwierdzenia stanu zgodności lub niezgodności z kryterium mają charakter opinii i interpretacji.

Stwierdzenie zgodności ze specyfikacją odnosi się tylko do badanej próbki, a nie do obiektu z którego próbka była pobrana.

Uwaga! Organy decyzyjne mogą zastosować inną niż wyżej podana zasadę podejmowania decyzji, co może mieć wpływ na wynik stwierdzenia zgodności.

Opracował i zatwierdził: Karolina Juszczyk



Dzień: 2 - Wtorek, 2026-08-18				
I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto] 2. Zupa mleczna z kaszą manną 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, # Kasza manna 8% [składniki: z pszenicy 100%] 3. p# Chleb zwykły 50.00g [składniki: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól] 4. p# Chleb graham 50.00g [składniki: mąka pszenna graham, drożdże, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, woda] 5. p# Bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 6. p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora) 20.00g [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).] 7. 18Warzywa: pomidor, rzodkiewka 80.00g składniki: Rzodkiewka 50%, Pomidor 50% 8. p# Ser Mozzarella light 60.00g [składniki: częściowo odtłuszczone mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól] 9. #Jaja gotowane 50.00g	1. p# Kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka] 2. p# Zupa ogórkowa 350.00g składniki: Woda wodociągowa 44%, Ziemniaki późne 15%, Ogórek kwaszony 15%, Marchew 9%, Kurczak tuszka 9%, P# Śmietanka UHT, 12% 3% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], Pietruszka korzeń 3%, Por 3%, Sól biała 0% 3. Kapusta kiszona z marchewką 150.00g [składniki: kapusta biała, marchew, sól] 4. RW bitki ze schabu pieczone w piecu 100.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 87%, Olej rzepakowy uniwersalny 10%, # Mąka tortowa typ 450 M 3% [składniki: Mąka pszenna typ 450], Majeranek suszony 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny mielony 0% 5. p# Sos po węgiersku 150.00g składniki: Woda wodociągowa 46%, # Fasola czerwona konserwowa M 20% [składniki: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy], Pieczarka uprawna świeża 13%, Papryka czerwona 13%, # Mąka tortowa typ 450 M 3% [składniki: Mąka pszenna typ 450], P# Śmietanka UHT, 12% 2% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], Natka pietruszki świeża 1% [składniki: liście pietruszki], Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny mielony 0% 6. Kasza orkiszowa ugotowana 150.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, # Kasza orkiszowa 30% [składniki: z pszenicy orkisz w 100%]	1. Arbuz 200.00g	1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych] 2. p# Chleb graham 100.00g [składniki: mąka pszenna graham, drożdże, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, woda] 3. p# Chleb zwykły 70.00g [składniki: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól] 4. p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora) 20.00g [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).] 5. 4Warzywa: pomidor, rukola 80.00g składniki: Pomidor 88%, Rukola 13% 6. #pasztet (kurczak+wieprzowina) 50.00g [składniki: woda, mięso z kurcząt 19%, tłuszcz wieprzowy 18%, wątroba z kurcząt 17%, błonnik grochowy, białko wieprzowe, cebula, błonnik cytrusowy, błonnik ziemniaczany, sól, skrobia kukurydziana, przyprawy suszone , ekstrakty przyprawa] 7. p#w Filet Złocisty/połędwica Ani 50.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, substancje zagęszczające: karagen, konjak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.]	1. p# Jogurt naturalny Fruvita kremowy 200.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]

Wartość odżywcza na dzień: 2 (Wtorek), 2026-08-18

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	777.1	530.8	65.3	535.2	127	2035.6	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3272	2223.2	277.2	2249.8	533.3	8555.6	102
Białko [g]	10%	100	39.2	32.8	1	20.6	7.9	101.7	102
Tłuszcz [g]	10%	66	21.3	21.1	0.1	16.2	5.4	64.3	97
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	10	5	0	4.5	3.2	22.8	105
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	5.5	6.8	0	2.3	0	14.6	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	5.8	3.7	0	5.1	0	14.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	142.2	20.8	0	0	0	163.1	54
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	111.09	58.74	15.12	81.03	11.7	277.69	117
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	20.51	9.61	13.68	3.94	11.7	59.45	125
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	8.41	12.87	0.54	8.99	0	30.82	103
% energii z białka	10%	15	-	-	-	-	-	-	18.39
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	-	25.74
% energii z węglowodanów	10%	55	-	-	-	-	-	-	55.87
Sód [mg]	10%	2000	820.31	562.57	1.8	933.3	129.6	2447.58	122
Potas [mg]	10%	4700	852.15	594.64	234	371.29	0	2052.09	44
Wapń [mg]	10%	900	425.67	45.52	10.8	29.35	216	727.36	80
Fosfor [mg]	10%	580	529.77	148.89	16.2	177.04	0	871.91	151
Magnez [mg]	10%	304.5	89.96	51.98	3.6	62.29	0	207.83	68
Żelazo [mg]	10%	6.4	3.47	1.78	0.36	2.44	0	8.07	126
Witamina A [µg]	25%	565	15.64	38.97	15	12.07	0	81.69	15
Witamina D [µg]	10%	10	2.05	0.76	0	1.35	0	4.16	43
witamina E [mg]	30%	9	3.24	2.89	0.13	3.17	0	9.46	105
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.31	0.1	0.12	0.22	0	0.77	78
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.76	0.22	0.03	0.08	0	1.1	109
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.01	3.92	0.34	3.98	0	11.27	98
Witamina C [mg]	55%	67.5	9.38	20.37	9	7.24	0	46	68
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.27	1.56	0	2.59	0.36	6.11	136

Wykaz składników do jadłospisu D01.Dieta podstawowa

MARYSIN - PIASKI

Dzień: 2 - Wtorek, 2026-08-18

Posiłek	Produkt	Składniki	Ilość
I śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem , bez cukru	Woda wodociągowa	175,0 g
		Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu	20,0 g
		#Kawa zbożowa naturalna	5,0 g
	Zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu	322,0 g
		# Kasza manna	28,0 g
		p# Chleb zwykły	50.00 g
	p# Chleb graham	p# Chleb graham	50.00 g
	p# Bułka kajzerka	p# Bułka kajzerka	55.00 g
	p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora)	p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora)	20.00 g
	18Warzywa: pomidor, rzodkiewka	Rzodkiewka	40,0 g
		Pomidor	40,0 g
		p# Ser Mozzarella light	60.00 g
	# Jaja gotowane	# Jaja gotowane	50.00 g
obiad	p# Kompot wieloowocowy	Woda wodociągowa	170,0 g
		p# Mieszanka kompotowa bez pestki	30,0 g
	p# Zupa ogórkowa	Woda wodociągowa	154,4 g
		Ziemniaki późne	51,5 g
		Ogórek kwaszony	51,5 g
		Marchew	30,9 g
		Kurczak tuszka	30,9 g
		P# Śmietanka UHT, 12%	10,3 g
		Pietruszka korzeń	10,3 g
		Por	10,3 g
		Sól biała	0,0 g
	Kapusta kiszona z marchewką	Kapusta kiszona z marchewką	150.00 g
	RW bitki ze schabu pieczone w piecu	Schab wieprzowy bez kości	86,9 g

Posiłek	Produkt	Składniki	Ilość
		Olej rzepakowy uniwersalny	10,0 g
		# Mąka tortowa typ 450 M	3,0 g
		Majeranek suszony	0,1 g
		Sól biała	0,0 g
		Pieprz czarny mielony	0,0 g
	p# Sos po węgiersku	Woda wodociągowa	69,5 g
		# Fasola czerwona konserwowa M	30,0 g
		Pieczarka uprawna świeża	20,0 g
		Papryka czerwona	20,0 g
		# Mąka tortowa typ 450 M	4,5 g
		P# Śmietanka UHT, 12%	3,0 g
		Natka pietruszki świeża	2,0 g
		Olej rzepakowy uniwersalny	1,0 g
		Sól biała	0,0 g
		Pieprz czarny mielony	0,0 g
	Kasza orkiszowa ugotowana	Woda wodociągowa	105,0 g
		# Kasza orkiszowa	45,0 g
podwieczorek	Arbuz	Arbuz	200.00 g
kolacja	Herbata czarna, bez cukru	Woda wodociągowa	198,0 g
		Herbata czarna familijna	2,0 g
	p# Chleb graham	p# Chleb graham	100.00 g
	p# Chleb zwykły	p# Chleb zwykły	70.00 g
	p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora)	p# Tłuszcz roślinny do smarowania (Flora)	20.00 g
	4Warzywa: pomidor, rukola	Pomidor	70,0 g
		Rukola	10,0 g
	#pasztet (kurczak+wieprzowina)	#pasztet (kurczak+wieprzowina)	50.00 g
	p#w Filet Złocisty/połędwica Ani	p#w Filet Złocisty/połędwica Ani	50.00 g
posiłek dodatkowy	p# Jogurt naturalny Fruvita kremowy	p# Jogurt naturalny Fruvita kremowy	200.00 g