



STWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44-100 Gliwice, ul. Banacha 4
Tel. 32 33-80-500, Fax. 32 231-95-23;
32 33-80-530, 32 33-80-512
NIP 631-10-81-512

www.gov.pl/psse-gliwice
psse.gliwice@sanepid.gov.pl

Oddział Laboratoryjny
41-800 Zabrze, ul. 3-go Maja 64
Tel. 32 271-21-35, 32 271-07-17,
Fax. 32 278-46-71

Tel. 32 33-80-500
PPIS - 501
Z-ca PPIS - 503

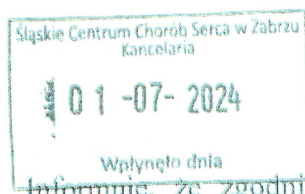
Nadzór Zapobiegawczy - 515
Higiena Komunalna - 525, 526, 527
Higiena Żywności, Żywnienia i PU - 520, 521, 522

Epidemiologia - 510, 511
Higiena Dzieci i Młodzieży - 516
Higiena Pracy - 518

Oświata Zdrowotna - 529
Organizacja i Zamówienia Publiczne - 514
Kadry/Księgowość/Kasa - 509, 505, 506

Znak: : NS-HZZiPU.9022.1.292.2024.1

Gliwice, dnia 27.06.2024 r.



Śląskie Centrum Chorób Serca w Zabrzu
ul. Marii Skłodowskiej Curie 9
41-800 Zabrze

Informuje, że zgodnie z realizowanym programem oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej i wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dokonano oceny jadłospisu dekadowego diety podstawowej z okresu 05.05.2024 r. – 14.05.2024 r. pobranego podczas kontroli sanitarnej w Bloku żywienia w Śląskim Centrum Chorób Serca w Zabrzu ul. Marii Skłodowskiej – Curie 9, dnia 29.05.2024r., nr. protokołu 1473/NS/HZZIPU/2024. Dostawcą posiłków jest firma prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą Konsorcjum FOOD4MED Sp. z o.o., 31-279 Kraków, ul. Władysława Łokietka 135/23. Partner konsorcjum Meridian's Sp. z o.o. 61-619 Poznań ul. Naramowicka 92. Posiłki produkowane są w kuchni cateringowej w Bytomiu, ul. Żeromskiego 7.

Analiza jadłospisu opierała się na sprawdzeniu zgodności wykorzystywanych produktów z zaleceniami żywieniowymi dotyczącymi systemu dietetycznego oraz ogólnymi zasadami planowania jadłospisów zgodnie z publikacją „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” z 2020 r. pod redakcją M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej. Analizę jakościową jadłospisu poddano ocenie punktowej zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na podstawie Arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Natomiast analizę ilościową przeprowadzono w programie dietetycznym Wikt.

Analiza jadłospisu w programie dietetycznym WIKT – ocena ilościowa.

	Energia (kcal)	Białka	Tłuszcze	Węglowodany	Wapń (mg)	Sól (g)
Zalecane spożycie – dieta podstawowa	2000 kcal	10-20 %	20-35 %	45-65 %	800 -900 mg	Zalecane max 5 g
		50-100 g	44-78 g	225-325 g		
Wyniki analizowanego jadłospisu	2068 kcal (103 % normy)	16,75 %	30,77 %	52,48 %	744 mg (93 % normy)	8,5 g
		86 g	70 g	288 g		

Arkusz oceny dekadowej jadłospisu

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów z dekady
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7.	Warzywa i/lub owoce	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8.	Uwzględnianie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 w głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0,9
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potrawy	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13.	Suma dla dekady												23,9
14.	Rośliny strączkowe suche	1											1
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2											1
16.	Różnorodność owoców i warzyw w dekadzie	1											1
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1											1
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1											1
19.	Różnorodność technik przygotowywania potraw w dekadzie	1											1
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2											2
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20)	34											31,9

Ocena końcowa sposobu żywienia / jadłospisu:

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	30-34	Prawidłowy
2.	25-29	Zadowalający
3.	20-24	Wymagający poprawy
4.	< 19	Nieprawidłowy

Podsumowanie:

Do obliczenia średnioważonej normy na zapotrzebowanie energetyczne przyjęto grupę kobiet i mężczyzn w wieku od 18- 85 lat i przyjęto 2000 kcal na dzień co spełniono w jadłospisie. Według M. Jarosz białko powinno pokrywać 10-20% ogólnej puli kalorii, tłuszcze 20-35%, natomiast węglowodany 45-65% [M. Jarosz - Normy żywienia dla populacji polskiej. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020]. Procentowy udział białek, tłuszczów i węglowodanów uznaje się za prawidłowo rozłożony. Biorąc pod uwagę +/- 10% niepewności obliczeń w jadłospisie zrealizowano 100 % normy kalorycznej.

Jadłospis uzyskał 31,9 punktów i zgodnie z zastosowaną punktacją oceniono jako **prawidłowy**. Posiłki charakteryzowały się różnorodnością produktów o wysokiej jakości spożywczej.

Niemniej jednak stwierdzono zbyt dużą ilość soli średnio 8,5 g dla 1 osoby dorosłej na dobę. Zgodnie z rekomendacjami WHO oraz towarzystw naukowych spożycie soli (chłorku sodu) nie powinno przekraczać 5 g/dobę (1 płaska łyżeczka od herbaty). Należy zminimalizować dosalanie posiłków solą. Ponadto w zastosowanych recepturach należy uwzględnić świeże i suszone zioła zamiast soli. w jadłospisach uwzględniać produkty o niskiej zawartości soli. Wysokie spożycie soli wiąże się ze znacznie zwiększonym ryzykiem udaru i chorób układu krążenia. Powoduje również niebezpieczny wzrost ciśnienia krwi. Nadmiar soli w diecie, w przypadku osób starszych zaburza funkcje poznawcze oraz wydłuża proces leczenia. W diecie należy unikać produktów przetworzonych min. wędlin zawierających dużą ilość soli.

W związku z powyższym zobowiązuję Stronę do poinformowania pisemnie w terminie 14 dni od daty otrzymania niniejszego pisma o sposobie podjętych działań celem wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących zbyt dużej ilości soli.



Otrzymują:

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a - kopia