

RAPORT Z AKREDYTOWANYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH POSILKÓW

Podmiot leczniczy: Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

Jednostka organizacyjna: Dział Żywienia

Rok sprawozdawczy: 2026r.

Wersja raportu: 1.0

Data sporządzenia raportu: 24.03.2026r.

Osoba odpowiedzialna po stronie podmiotu: Kierownik Działu Żywienia

1) Podstawa i cel raportu

Podstawa: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. (Dz.U. 2025 poz. 1780) – obowiązek okresowych badań laboratoryjnych potwierdzających zgodność wartości energetycznych i odżywczych posiłków z deklaracjami w jadłospisie oraz obowiązek realizacji badań co najmniej raz w roku przez laboratorium akredytowane przez PCA zgodnie z PN-EN ISO/IEC 17025.

Cel: potwierdzenie rzetelności deklarowanych w jadłospisie wartości dla wybranego całodziennego zestawu żywieniowego, a następnie udostępnienie ostatecznego wyniku.

2) Dane laboratorium i akredytacji

Laboratorium wykonujące badania: J.S.HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

Adres laboratorium: ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Numer akredytacji PCA: AB 079

Norma: PN-EN ISO/IEC 17025

Osoba podpisująca raport w laboratorium (uprawniona): J.S.HAMILTON POLAND Sp. z o.o.
- pieczęć elektroniczna.

Numer sprawozdania laboratoryjnego: 183608/26/GDY

Data wydania sprawozdania laboratorium: 19.03.2026r.

3) Opis badanego zestawu i odniesienie do jadłospisu

3.1 Dane identyfikacyjne zestawu

Dieta: D02 łatwostrawna

Data realizacji zestawu (dzień wydania): 03.03.2026r.

Oddział / miejsce wydania: Oddziały SPS Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

Model żywienia: kuchnia własna

3.2 Skład całodziennego zestawu (lista posiłków)

Posiłek	Potrawy/produkty
Śniadanie	Płatki owsiane gotowane na mleku Bułka wrocławska Mix tłuszczowy Herbata czarna bez cukru Pasta z jaj i tuńczyka Pomidor Sałata
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Schab pieczony Kompot z cukrem Ziemniaki gotowane Surówka z marchewki z olejem
Kolacja	Makaron z serem twarogowym i truskawkami Herbata czarna bez cukru
Posiłek nocny	Sok wielowarzywny

3.3 Pobranie i zabezpieczenie próbek

Data i godzina pobrania: 03.03.2026r., godzina 9:15

Miejsce pobrania: Kuchnia Szpitalna, Dział Żywienia

Osoba pobierająca: Szef Kuchni

Sposób zabezpieczenia/transportu: Poszczególne produkty zapakowane były w jednorazowe, plastikowe pudełka. Próbki umieszczone zostały w lodówce turystycznej z wkładami chłodzącymi. Transport bezpośredni do siedziby firmy. Pobranie zgodnie z wytycznymi laboratorium.

4) Zakres badań

Badane parametry odpowiadają zakresowi deklarowanemu w jadłospisie (dobowe sumy):

- energia (kcal),
- białko,
- węglowodany (w tym cukry),
- tłuszcz (w tym nasycone kwasy tłuszczowe),
- błonnik,
- sól.

5) Metody badawcze (z raportu laboratorium)

Parametr	Metoda badawcza / norma / procedura
Energia	60kcal/100g
Białko	4,2g/100g PB-116
Węglowodany	5,5g/100g
Cukry	0,73/100g PB-429
Tłuszcz	2,1g/100g PN-A-82100:1985
Nasycone KT	0,8g/100g PN-EN ISO 12966-1:2015-01/12966-2:2017-05
Błonnik	0,9g/100g AOAC 991.43:1994
Sód	0,11/100g

6) Wyniki badań i porównanie z jadłospisem

6.1 Tabela porównawcza „Deklaracja vs wynik”

Parametr	Jednostka	Deklaracja w jadłospisie	Wynik laboratoryjny	Różnica (wynik – deklaracja)	Różnica %
Energia	kcal	2139	1693	-446	20,00%
Białko	g	114,5	118,5	4	4,00%
Węglowodany	g	287,7	155	-132,7	47,00%
w tym cukry	g	63,4	20,6	-42,8	68,00%
Tłuszcz	g	77,9	59,3	-18,6	24,00%
w tym nasycone KT	g	24,7	22,6	-2,1	9,00%
Błonnik	g	25,4	25,4	-	-
Sód	mg	1,93	3,1	1,17	38,00%

7) Ocena i wnioski po stronie podmiotu

7.1 Ocena zgodności

Ocena końcowa podmiotu (na podstawie tabeli): Niezgodność.

7.2 Działania korygujące / zapobiegawcze (jeśli niezgodność)

Problem / parametr	Przyczyna (hipoteza)	Działanie korygujące	Termin (do)	Odpowiedzialny	Status
Wartość energetyczna	Wynika z niedoboru węglowodanów i tłuszczu w diecie.	Weryfikacja jadłospisu w dwóch niezależnych programach oraz weryfikacja metody obróbki termicznej produktów zbożowych.	31.03.2026	Szef Kuchni/ dietetyk	Wykonano
Zawartość węglowodanów w	Nieprawidłowa obróbka termiczna – zbyt duży stosunek wody względem gotowanego ryżu/makaronu.	Ustalenie dokładnych proporcji – woda:produkt zbożowy – potrzebny do obróbki termicznej.	31.03.2026	Szef Kuchni/ dietetyk	W realizacji
Zawartość cukrów	Wynik zbyt niskiej zawartości węglowodanów w diecie.	Ustalenie dokładnych proporcji – woda:produkt zbożowy – potrzebny do obróbki termicznej.	31.03.2026	Szef Kuchni/ dietetyk	W realizacji
Tłuszcz	Może wynikać z ogólnie obniżonej wartości energetycznej względem deklarowanego jadłospisu lub ewentualnych błędów w stosowanym aktualnie programie.	Weryfikacja jadłospisu w niezależnym programie.	20.03.2026	Dietetyk	Wykonano
Sód	Zbyt duży dodatek soli w procesie obróbki termicznej.	Przeprowadzenie szkolenia z zakresu przestrzegania wytycznych dotyczących stosowania soli w poszczególnych potrawach oraz przestrzegania receptur do potraw.	31.03.2026	Dietetyk	W realizacji

Komentarz: Niezgodność jadłospisu z wynikami badań laboratoryjnych może wynikać z:

1. Błędów programu, w którym liczone są aktualnie jadłospisy – w tym celu wartość energetyczną diety wyliczono w dwóch niezależnych programach (DietetykPro, Kcalmar). Baza danych programu S4H będzie na bieżąco sprawdzana pod kątem zawartości składników odżywczych z aktualnie dostępnymi produktami w Magazynie Kuchni Szpitalnej.
2. Nadmiernego użycia soli względem receptur – zaplanowano szkolenie.
3. Nieprawidłowego gotowania produktów zbożowych – zbyt duży stosunek wody względem kaszy/ryżu/makaronu w wyniku czego produkt gotowy zawiera zbyt mało węglowodanów (w tym cukrów), bo wchłoniął zbyt dużą ilość wody.

4. Możliwe było również nieprawidłowe odważenie produktów zbożowych (makaron i ryż) przekazanych do analizy – odważano produkty po ugotowaniu, a program wylicza wartość energetyczną na podstawie produktów "suchych".

Po wdrożeniu niezbędnych działań naprawczych zostanie przeprowadzone kolejne badanie laboratoryjne posiłków celem sprawdzenia.

8. Publikacja i archiwizacja

Dokumentacja (raport, wynik badania oraz jadłospis, którego dotyczy badanie) publikowana jest na stronie szpitala www.szpitalzachodni.pl w zakładce "Żywienie dla zdrowia". Wszelkie dokumenty są archiwizowane i możliwe do wglądu u Dietetyka.