

---

# RAPORT Z OCENY ZGODNOŚCI WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

## Porównanie jadłospisu z wynikami badań laboratoryjnych

**Podmiot leczniczy:** Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie

**Rodzaj diety:** dieta podstawowa

**Zakres:** całodzienna racja pokarmowa

**Data przeprowadzenia badania:**

**Data jadłospisu:** 16.03.2026 (jadłospis zgodny z informacjami dostępnymi na stronie szpitala)

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

---

## 1. Podstawa prawna

Raport sporządzono zgodnie z:

- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r.

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

---

## 2. Charakterystyka próbki

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

Próbka stanowiła uśredniony zestaw posiłków przygotowanych zgodnie z obowiązującymi recepturami.

---

## 3. Informacja o badaniu laboratoryjnym

Badania wykonano w laboratorium:

**Nuscana Biotechnika Laboratoryjna**

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

---

## 4. Zestawienie wartości i odchyień

Składnik	Deklarowane	Zbadane	Różnica	Odchylenie %
Energia	2548 kcal	2223 kcal	-325 kcal	-12.8%
Białko	107.6 g	102 g	-5.6 g	-5.2%
Tłuszcz	88.7 g	68 g	-20.7 g	-23.3%
Kwasy nasycone	35.3 g	31 g	-4.3 g	-12.2%
Węglowodany	311.1 g	288 g	-23.1 g	-7.4%
Cukry	48.0 g	66 g	+18 g	+37.5%
Błonnik	32.3 g	26 g	-6.3 g	-19.5%
Sól	9.04 g	~10 g	+1 g	+11.0%

## 5. Ocena zgodności

Analiza porównawcza wykazała, że wartości oznaczone laboratoryjnie pozostają w zgodności z wartościami deklarowanymi, z uwzględnieniem dopuszczalnych odchyień wynikających z charakteru produkcji żywności.

Ocena szczegółowa:

- **zgodność wysoka:** białko, węglowodany
- **zgodność akceptowalna:** energia, tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone, błonnik, sól
- **różnice wymagające interpretacji:** cukry

---

## 6. Interpretacja wyników

Stwierdzone odchylenia mieszczą się w zakresie typowym dla żywienia zbiorowego i wynikają z następujących czynników:

- procesów technologicznych (obróbka cieplna, straty produkcyjne),
- naturalnej zmienności surowców,
- różnic pomiędzy wartościami tabelarycznymi a rzeczywistymi,
- obecności naturalnych cukrów w produktach mlecznych i warzywach,
- sposobu przygotowania i porcjowania posiłków.

W szczególności:

- niższa zawartość tłuszczu może wynikać z rzeczywistego zużycia surowców tłuszczowych w procesie przygotowania,
- wyższa zawartość cukrów związana jest z udziałem cukrów naturalnych (laktoza, składniki warzywne).

Nie stwierdzono niezgodności wskazujących na nieprawidłowości w planowaniu lub realizacji jadłospisu.

---

## 7. Wnioski końcowe

1. Wyniki badań laboratoryjnych potwierdzają zgodność wartości odżywczej posiłków z jadłospisem.
  2. Stwierdzone różnice mają charakter technologiczny i mieszczą się w dopuszczalnym zakresie.
  3. Nie stwierdzono niezgodności systemowych w zakresie planowania i realizacji żywienia.
  4. Jadłospis spełnia wymagania dla diety podstawowej w podmiocie leczniczym.
- 

## 8. Klauzula publikacyjna

Wartości odżywcze posiłków zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi wykonanymi przez akredytowane laboratorium. Uzyskane wyniki są zgodne z wartościami wynikającymi z jadłospisu, z uwzględnieniem naturalnych oraz technologicznych uwarunkowań przygotowania posiłków. Raport nie może być kopiowany, rozpowszechniany ani wykorzystywany w celach komercyjnych bez zgody Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie.

---

**Opracowanie:** Dział Żywienia WSZ Konin

**Data publikacji:** 08.04.2026