Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12 411 [illegible]

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Z.9020.255.2022

Kraków, dnia 27.07.2022 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 125

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021 r. poz. 195, z poźn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2021 r. poz. 735 z późn. zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021 r. poz. 162), oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta– prowadzony przez Dom Pomocy Społecznej os. Hutnicze 5, 31-917 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

os. Szkolne 28 w Krakowie

(adres)

NIP: 6781027042 REGON: 003920497 PESEL: 00000000000
TEL: 12 6866377 FAX: E-MAIL: sekretariat@dps.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład posiada wpis o nr 29g-1272 w rejestrze zakładów będących pod nadzorem tut. Inspektora.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Magdalena Nitoń – Trala - Dyrektor DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Maria Grabowska – Z-ca Dyrektor DPS

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Pani Kamila Szymczyk – psycholog (zastępca kierownika zespołu opiekuńczo-terapeutycznego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu wraz z oceną stopnia realizacji procedur wynikających z systemu HACCP, GHP, GMP, ocena jakości żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

II. 1. Opis stanu faktycznego *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

Lokalizacja zakładu: Punkt wydawania posiłków Domu Pomocy Społecznej wraz z zapleczem usytuowana jest w budynku piętrowym (w przyziemiu), usytuowanym w środku osiedla.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Podawanie do konsumpcji śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji, w ramach całodziennego wyżywienia dla 54 pensjonariuszy (55 miejsc). Posiłki dostarczane są w systemie cateringowym na podstawie umowy zawartej z Miejskim Dziennym Domem Pomocy Społecznej w Krakowie, os. Szkolne 20. Pensjonariusze spożywają posiłki w wydzielonej jadalni. Dodatkowo na I piętrze zlokalizowana jest kuchenka pomocnicza (wyposażona w szafki kuchenne, urządzenie chłodnicze, kuchenkę elektryczną i mikrofalę oraz zlew).

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Dziennie wydawanych jest 54 porcji każdego posiłku.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Pomieszczenie przyjęcia i porcjowania posiłków z okienkiem podawczym na jadalnię (blat odstawczy, zlew, umywalka do mycia rąk, kuchenka elektryczna), zmywalnia naczyń stołowych (maszyna myjąco-wyparzająca, okienko zwrotu brudnych naczyń z jadalni),pomieszczenie przeznaczone do mycia termosów (basen, maszyna myjąco-wyparzająca), szatnie dla personelu, toalety dla personelu, pomieszczenie socjalne (z umywalką do mycia rąk), pomieszczenie porządkowe.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 6 pracowników pionu żywienia - przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski.

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady segregowane odbiera MPO Kraków - przedłożono deklaracje o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi w roku 2022 (odpady gastronomiczne usuwane są do pojemnika na odpady biodegradowalne raz w tygodniu zgodnie z przedłożoną umową).

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: -

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W zakładzie zapewniono wentylacje grawitacyjną, wspomaganą mechanicznie (w toaletach). Przeglądy kominiarskie prowadzone są regularnie, raz do roku. Przedłożono protokół nr 46/2022 z okresowej kontroli przewodów kominowych. Dodatkowo raz w miesiącu i w razie potrzeby kontrolowane i czyszczone są kratki wentylacyjne w pokojach pensjonariuszy. Stan sanitarno-techniczny kratek wentylacyjnych nie budził zastrzeżeń. Ochroną obiektu przed szkodnikami zajmuje się firma zewnętrzna na telefoniczne zgłoszenie. Dodatkowo dwa razy do roku zgodnie z przedłożoną dokumentacją HACCP prowadzone są przez firmę zewnętrzną przeglądy pułapek żywołownych i uszkodzeń siatek okiennych.

Ponadto przedłożono instrukcje utrzymania higieny wewnątrz zakładu wraz z harmonogramem prac porządkowych. W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu nie budził zastrzeżeń.

W ramach przeprowadzonej analizy ryzyka w zakładzie wyznaczono 1 punkt krytyczny i 1 punk kontrolny - monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych, monitoring temperatur dostarczanych z cateringu posiłków, ocena organoleptyczna posiłków. Zapisy temperatur z monitoringu prowadzone są na bieżąco.

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych. Nie stwierdzono środków spożywczych przechowywanych bezpośrednio na posadzce. Nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Artykuły spożywcze pakowane jednostkowo przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta.

Przy wejściu do budynku obowiązuje nakaz dezynfekcji rąk.

Higiena personelu - bez zastrzeżeń. Pracownicy pionu żywienia posiadają odzież ochronną. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe).

Wywieszony dla pensjonariuszy jadłospis zawiera wykaz alergenów, natomiast wykaz składników środków spożywczych oferowanych do konsumpcji znajduje się do wglądu u Dyrekcji. Jest to zgodne z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169 z dnia 25. 10.2011 r. oraz zgodnie z art. 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 grudnia 2016 r. (Dz. U. 2016 poz. 2019) w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych.

Na całodzienne żywienie składają się 4 posiłki podstawowe tj. śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz posiłki dodatkowe wynikające z zalecanych diet indywidualnych. Diety opracowywane są przez zatrudnionego w zakładzie dostarczającym posiłki dietetyka na podstawie zaleceń lekarza prowadzącego, modyfikowane w razie potrzeby. Zgodnie z oświadczeniem dwóch pensjonariuszy objętych jest dietą miksowaną. Ocenę jadłospisu dekadowego przeprowadzono w oparciu o Arkusz Oceny Dekadowej jadłospisów opracowany przez GIS(załącznik 2 do protokołu). Na podstawie ww. arkusza sposób żywienia oceniono jako *prawidłowy.*

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono: nie dotyczy.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY tj w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia – nr - .

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art.10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: NIE DOTYCZY.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień. Dokonano wpisu do książki kontroli przedsiębiorcy, nie wydano zaleceń.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu – NIE DOTYCZY.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

6. Czas trwania kontroli: 8:00-12:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR

.....mgr Magdalena Nitoń-Trala
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

st. asystent

.....mgr inż. Barbara Undas
(podpis osoby kontrolującej)

.....Zastępca Dyrektora.....

.....mgr Maria Grabowska.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.07.2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu 27.07.2022 r.

DYREKTOR

.....mgr Magdalena Nitoń-Trala.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli

na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/ kierownika technicznego/ zastępcy)

*) - zaznaczyć właściwe

**) - skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12-412-20-05

Załącznik 2

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów za okres od 22 lipca 2022 r. do dnia 31 lipca 2022 r. (dieta podstawowa) –

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta os. Szkolne 28 w Krakowie

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
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	1	2	1,9
7.	Warzywa i/lub owoce	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4,3
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	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	1	1	1
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw	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												22,2
14.	Rośliny strączkowe suche	2	2										
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2	2										
16.	Różnorodność owoców i/lub 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.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie	1	1										
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2	2										
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max	34	32,2										

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Przedmiotowy jadłospis otrzymał końcową ocenę – prawidłowy.

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- **brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)**
- **brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych**
- **brak w dekadzie roślin strączkowych suchych**
- **średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 ptk.**

Ad 5. Źródłem białka pełnowartościowego w ocenianym jadłospisie są produkty mięsne oraz nabiał.

Ad. 6 Produkty takie jak mleko i ser biały są zawsze dodatkowo dostępne dla pensjonariuszy.

Ad. 8 Do śniadań i kolacji podawane są 3 rodzaje pieczywa (w tym graham) oraz kasze jęczmienna do obiadu.

Ad. 14 Rośliny strączkowe suche (fasola czerwona do sałatek, fasola jaś do zup) serwowane są przeważnie 2 razy w tygodniu.

Ad. 15 Oprócz ryb w II daniu podawane są również pasty twarogowo- rybne i śledzie.

Ad. 18 Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie: kasze, ryż, makarony, ziemniaki.

Ad. 19 Stosowane są różne techniki przygotowywania potraw tj. gotowanie, pieczenie, smażenie (zawsze na życzenie pensjonariusza podawane są alternatywnie potrawy gotowane).

DYREKTOR
mgr Magdalena Nitoń-Trala

st. asystent
mgr inż. Barbara Undas

Wskazówki do arkusza oceny dekadowej jadłospisów – dieta podstawowa

Lp.	Wyróżnik	Punkty
1.	Liczba posiłków	
	I śniadanie	1
	II śniadanie	1
	Obiad	1
	Podwieczorek	1
	Kolacja	1
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	
	do 4 godz.	2
	do 5 godz.	1
	powyżej 5 godz.	0
3.	Przerwa nocna	
	do 14 godz.	1
	powyżej 14 godz.	0
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	
	TAK	1
	NIE	0
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) w głównych posiłkach	
	w 3 posiłkach	3
	w 2 posiłkach	2
	w 1 posiłku	1
	w żadnym posiłku	0
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	
	co najmniej w 2 posiłkach	2
	w 1 posiłku	1
	w żadnym posiłku	0
7.	Warzywa i/lub owoce	
	5 porcji	5
	4 porcje	4
	3 porcje	3
	2 porcje	2
	1 porcja	1
	w żadnym posiłku	0
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	
	TAK	1
	NIE	0
9.	Uwzględnienie tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	
	TAK	1
	NIE	0
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców	
	przynajmniej w 1 posiłku	1
	w żadnym posiłku	0

11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw TAK NIE	 1 0
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku TAK NIE	 1 0
13.	Max suma z dekady (ptk. 1-12)	24
14.	Rośliny strączkowe suche 3 x w dekadzie 2 x w dekadzie < 2 x w dekadzie	 2 1 0
15.	Ryby i/lub przetwory rybne 3 x w dekadzie 2 x w dekadzie < 2 x w dekadzie	 2 1 0
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie TAK NIE	 1 0
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie TAK NIE	 1 0
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie TAK NIE	 1 0
19.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie TAK NIE	 1 0
20.	Potrawy smażone w dekadzie 3 x w dekadzie 4 x w dekadzie > 4 x w dekadzie	 2 1 0
	Podsumowanie * (suma ptk. 13, 14-20) Max	34

Ad. 6

1 porcja mleka /napoju mlecznego odpowiada 1 szklance (250 ml). Można uwzględnić odpowiednie zamienniki.

Ad. 7

Propozycja zastosowania spożycia porcji warzyw/owoców pozwoli uniknąć sytuacji wystąpienia wątpliwości co do zaznaczenia liczby punktów w sytuacji, gdy warzywa/owoce zostaną podane w 3 posiłkach, ale w liczbie 5 porcji lub w 4 posiłkach ale jako 3 porcje.
Należy przyjąć, zalecane spożycie warzyw/owoców, co najmniej 400 g w 5 porcjach, gdzie:
1 porcja warzyw liściastych odpowiada ok. 35 g
1 porcja warzyw gotowanych, owoców drobnopestkowych, czereśni, wiśni = 1 szklanka
1 porcja warzyw/owoców = 100 g

Ad. 14

Należy uwzględnić częstotliwość zamiany produktów mięsnych na strączkowe.
Wprowadzenie spożycia roślin strączkowych z uwzględnieniem częstotliwości ich spożycia pozwoli w sposób jasny wpłynąć na końcowy wynik oceny jadłospisu i uniknąć sytuacji, gdy ostateczna ocena jadłospisu będzie wg. punktacji bardzo dobra, natomiast z uwagi na brak zachowanej częstotliwości podania roślin strączkowych należałoby go zakwestionować.
Docenione będą także te szpitale, które przynajmniej raz w tygodniu zaplanują w jadłospisie rośliny strączkowe suche (zgodnie z komentarzem do Piramidy Zdrowego Żywienia rośliny strączkowe suche winny być podawane 1-2 razy w tygodniu/ 3 razy w dekadzie).

Ad. 15

Zaleca się spożycie ryb i/lub przetworów rybnych min. 2 razy w tygodniu/ min 3 razy w dekadzie.
Uwzględnienie częstotliwości spożycia ryb i/lub przetworów rybnych pozwoli wpłynąć na końcowy wynik oceny jadłospisu i uniknąć sytuacji, gdy ostateczna ocena jadłospisu będzie wg. punktacji bardzo dobra, natomiast z uwagi na brak zachowanej częstotliwości podania ryb i przetworów należałoby go zakwestionować. Ponadto powyższe uwidoczni jaka powinna być prawidłowa częstotliwość ww. produktów w jadłospisie. Docenione będą także te szpitale, które przynajmniej raz w tygodniu zaplanują w jadłospisie ryby i przetwory rybne.

Ad. 18

Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmuje: kasze, ryż, makaron, kluski, naturalne płatki zbożowe, pieczywo, ziemniaki.

Ad. 19

Zalecanymi technikami obróbki kulinarnej jest gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania i pieczenie bez tłuszczu. Jednakże taka ocena pozwoli na wyeliminowanie trudności w przyznaniu punktacji w przypadku zastosowania w ciągu dnia zarówno techniki smażenia jak i gotowania w wodzie i na parze. Jednocześnie pozwoli ocenić pozytywniej te szpitale, które stosują smażenie jak najrzadziej.

Przy ocenie jadłospisu dekadowego należy uwzględnić:

- pełny skład posiłku (zupa+ II danie+ dodatek warzyw + napój)
- w II daniu posiłku obiadowego powinna być różnorodność dodatku objętościowego
- w obiedzie powinna być różnorodność zup
- sezonowość warzyw i owoców z uwzględnieniem różnorodności ich spożycia