

# PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44 – 100 Gliwice, ul. Banacha 4  
Tel. 032 33-80-500, Fax. 032 231-95-23;  
032 33-80-530  
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. 032 271-21-35, 032 271-07-17,  
Fax. 032 278-46-71

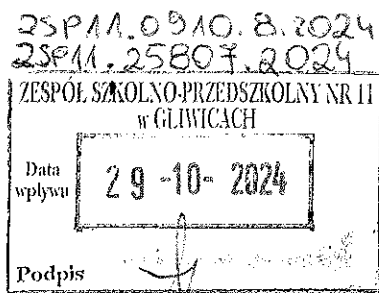
Tel. 032 33-80-500 Nadzór zapobiegawczy – 515  
PPIS – 501 Higiena komunalna – 525,526,27  
Z-ca PPIS - 503 Higiena Żywności, Żywienia i PU – 520,521,522

Epidemiologia – 510,511  
Higiena dzieci i młodzieży - 516  
Higiena pracy - 518

Oświata zdrowotna - 514  
Zamówienia publiczne - 507  
Księgowość/Kasa – 505,506

Znak: NS-HŻŻiPU.9022.1.558.2024.1

Gliwice, dnia 24.10.2024 r.



**Dyrektor**

**Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11**

**ul. Tarnogórska 59**

**44-100 Gliwice**

W związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną w dniu 04.10.2024 r. nr protokołu kontroli 2747/NS/HŻŻiPU/2024 w stołówce w Szkole Podstawowej nr 7 w Gliwicach, ul. Tarnogórska 59 należącym do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11 w Gliwicach, ul. Tarnogórska 59 informuje, że dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego z okresu 23.09.2024 r. – 04.10.2024 r. na podstawie przedłożonego raportu magazynowego. W szkole żywionych jest 106 dzieci w wieku 7-13 lat (38 dzieci w wieku 7-9 lat, 52 dzieci w wieku 10-12 lat oraz 16 dzieci w wieku 13 lat). Posiłki produkowane są w stołówce usytuowanej na terenie szkoły.

Posiłek tj.: obiad dwudaniowy sprawdzono pod kątem wymagań § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Realizację poszczególnych wymogów ww. rozporządzenia ujęto w poniższej tabeli.

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	✓	
2. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	✓	
2. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. olej rzepakowy)?	✓	
4. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	✓	
5. Czy każdego dnia podawane są:		
• co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych	✓	

• warzywa i owoce w każdym posiłku	✓	
• co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu	✓	
• co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)	✓	
6. Czy porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu?	✓	
7. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie zapotrzebowanie z 10dni)?	✓	

Wyniki ilościowej analizy przeprowadzonej w programie dietetycznym WIKT na podstawie przedłożonego rozkładu magazynowego kształtują się następująco:

**Średnia wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłków na dzień wynosi:**

- 729,46 kcal,
- masa białka: 34,22 g (norma: 15,83 g-36,93 g),
- masa tłuszczu: 27,02 g (norma: 14,07 g-28,72 g),
- masa węglowodanów: 81,52 g (minimum 71,21 g),
- sól: 1,41 g (maksymalna wartość: 2,0 g),

Procentowy udział energii:

- z białka 18,76 %,
- z tłuszczu 33,34 %,
- z węglowodanów 47,90 %.

Do obliczenia średnioważonej normy na zapotrzebowanie energetyczne przyjęto grupę dzieci w wieku 7-9 lat (40%), 10-12 lat (50%), 13-15 (10%) o umiarkowanej aktywności fizycznej co stanowi 2110 kcal przyjmując, że obiad ma zabezpieczyć od 30-35 % wartości energetycznej czyli odpowiednio od 633,00-738,50 kcal. Biorąc pod uwagę  $\pm$  10% niepewności obliczeń, wyliczoną średnią wartość kaloryczną z jadłospisu tj. 729,46 kcal uznaje się za prawidłową.

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.

W analizowanym jadłospisie nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem realizacji norm żywienia. Jadłospis jest prawidłowo zbilansowany i dostarcza odpowiedniej ilości makro- i mikroelementów, witamin i składników mineralnych.

PAŃSTWOWY POWIĄTOWY  
INSPEKTOR  
SANITARNY  
w Gliwicach

dr n. o zdr. Arleta Mrugała

**Otrzymują:**

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a