



AB 636



POWIATOWA
STACJA
SANITARNO-
EPIDEMIOLOGICZNA
w LEGNICY

ODDZIAŁ
LABORATORYJNY

Akredytacja AB 636
obejmuje:

Badania chemiczne
wody, żywności

Badania właściwości
fizycznych wody

Badania
mikrobiologiczne wody,
żywności, powietrza,
próbek z powierzchni
produkcji żywności
i obrotu żywnością oraz
próbek z powierzchni
tusz zwierząt rzeźnych

Badania
mikrobiologiczne
wymazu z odbytu, kału

Badania skuteczności
procesu sterylizacji

SEKCJA
PRÓBOBIORCÓW
I ORZECZNICTWA

Akredytacja AB 636
obejmuje:

Pobieranie wody do
spożycia do badań:
mikrobiologicznych,
chemicznych
i właściwości fizycznych.

Pobieranie próbek wody
do badań
mikrobiologicznych

Badania chemiczne
i właściwości fizycznych
wody wykonywane
w miejscu pobrania
próbki (temperatura,
stężenie chloru wolnego)



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W LEGNICY
59-220 Legnica, ul. Mickiewicza 24, e-mail: psse.legnica@pis.gov.pl
tel.: 76 724-53-10 fax: 76 724-53-11
REGON: 390490660 NIP: 691-18-00-949

HŻ.5422.05.2018.EK.6500

Legnica, dnia 25 lipca 2018 roku



Dom Pomocy Społecznej
w Legnickim Polu
ul. Benedyktynów 4
59-241 Legnickie Pole

70+62

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, przesyła w załączeniu wyniki teoretycznej oceny jakości żywienia przeprowadzonej w Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, ul. Benedyktynów 4, za okres od 07.05.2018 r. do 16.05.2018 r.

Analizę wykonano w oparciu o program komputerowy „Wikt” firmy Net-Komp oraz normy żywienia dla ludności Polski, zatwierdzone przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opracowane pod kierunkiem prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza w 2017 r. Ocenę przeprowadzono na podstawie raportów magazynowych i jadłospisów oraz teoretycznie określono sposób wykorzystania produktów w posiłkach.

Celem poprawy jakości żywienia należy:

1. Zwiększyć spożycie węglowodanów złożonych, głównie pieczywa pełnoziarnistego i kasz z grubego przemiału, będących źródłem błonnika.
2. Uzupełnić niedobór witaminy E poprzez zwiększenie spożycia tłuszczów pochodzenia roślinnego, produktów zbożowych, kukurydzy, orzechów i jaj.
3. Zwiększyć spożycie witaminy B2 - głównie drożdży, orzechów, pieczywa razowego, a z produktów zwierzęcych mięsa wieprzowego, wędlin oraz żółtka jaj.
4. Zwiększyć w żywieniu spożycie produktów bogatych w wapń – szczególnie dotyczy to mleka i przetworów mlecznych, a z produktów roślinnych ciemnego pieczywa, kapusty, jarmużu, pory, sałaty i fasoli.
5. Zwiększyć udział produktów bogatych w żelazo, min. przez zwiększenie spożycia chudego mięsa czerwonego, jaj, produktów zbożowych w tym grubych kasz, pieczywa razowego

oraz nasion strączkowych i warzyw liściastych.

6. Ograniczyć podaż sodu w posiłkach przez zmniejszenie spożycia pieczywa mieszanego.

z up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Legnicy
mgr inż. Justyna Antolak
Kierownik Oddziału Higieny
Żywności, Żywnienia i PU

Załączniki:

1. Ocena Jakości Żywnienia

Otrzymują:

1. Adresat

2. a/a E.K.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Legnicy dla Legnicy i powiatu legnickiego

ul. A. Mickiewicza 24 59-220 LEGNICA
tel. 72 45 310

DZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Legnica, dnia 25 lipca 2018 r.

HŻ/5422/05/18

OCENA JAKOŚCI ŻYWIENIA

Ocenę jakości żywienia opracowano na podstawie danych dostarczonych przez **Dom Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, ul. Benedyktynów 4.**

Dane zawierają:

1. Arkusz zbiorczy produktów wydanych w ciągu kolejnych 10 dni oraz rozchody magazynowe za okres 07.05.2018 r. – 16.05.2018 r.
2. Jadłospis diety podstawowej.
3. Wykaz liczby stołowników w poszczególnych dniach badanej dekady.

Ocena dotyczy żywienia

1. Kobiet w wieku: 19-25 lat o dużej aktywności fizycznej, 26-60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz powyżej 60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.
2. Mężczyzn w wieku: 19-25 lat o dużej aktywności fizycznej, 26-60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz powyżej 60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.

Oceniając uwzględniono:

- wyniki badania średniej racji pokarmowej z dekady, pod względem energetycznym oraz zawartości składników odżywczych, wykonane metodą teoretyczną.
- porównanie wyników i wymagań normy zalecanego spożycia.

Analiza diety podstawowej

- Kobiety w wieku: 19-25 lat o dużej aktywności fizycznej, 26-60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz powyżej 60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.
- Mężczyźni w wieku: 19-25 lat o dużej aktywności fizycznej, 26-60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz powyżej 60 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.

I. OCENA JAKOŚCIOWA JADŁOSPISÓW

Jadłospisy układane prawidłowo

II. OCENA ILOŚCIOWA

Wyniki sposobu żywienia w badanej dekadzie przedstawione zostały w załączonej tabeli *Zestawienie składników odżywczych*.

Dopuszczalne tolerancje:

Kaloryczność –	90 – 110 % realizacji normy
Zawartość tłuszczu –	85 – 110 % realizacji normy
Pozostałe składniki –	min. 90 % realizacji normy
Udział energii pochodzącej z białka -	10 - 15 %
Udział energii pochodzącej z tłuszczu -	25 - 30 %
Udział energii pochodzącej z węglowodanów –	50 - 65 %

Interpretacja wyników tabeli:

Udział energii pochodzącej z białka wynosi **15,03 %**

Udział energii pochodzącej z tłuszczów wynosi **27,72%**

Udział energii pochodzącej z węglowodanów wynosi **57,25%**

III. ORZECZENIE

W ocenianej średniej racji pokarmowej z dekady i jadłospisach stwierdzono:

1.

- kaloryczność – prawidłowa
- zawartość białka, tłuszczu – prawidłowa,
- zawartość wit. A, C, B1 - prawidłowa,
- zawartość magnezu, fosforu, potasu – prawidłowa,
- udział energii pochodzącej z białka, tłuszczu i węglowodanów – prawidłowy,
- jadłospisy układane prawidłowo,

2.

- zawartość węglowodanów – zaniżona,
- zawartość witaminy E, B2- zaniżona,
- zawartość wapnia i żelaza – zaniżona,
- zawartość sodu - zawyżona,

Żywnienie w badanym okresie, pod względem ocenianych parametrów w pkt 2 wymaga działań korygujących, mających na celu poprawę jakości żywienia.

Analizę przeprowadziła:

**Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku**

**inż. Elżbieta Korynek
STARSZY ASYSTENT**

Legnica, dnia 25 lipca 2018 r.

59-220 Legnica, ul. Mickiewicza 24

Nazwa placówki: Dom Pomocy Społecznej

Adres: Legnickie Pole, ul. Benedyktynów 4 59-241 Legnickie Pole

Rodzaj jadłospisu: Całodzienny

Numer analizy: LK000005422\000005\2018-07-20

Jadłospis od: 07-05-2018 do: 16-05-2018

Zestawienie składników odżywczych

Składniki	Jednostki	Zawartość w produktach	Zawartość w normie	Odchylenie bezwzględne	Realizacja normy w %
Energia	[kcal]	2229,04	2289,17	-60,13	97,00
Węglowodany przyswajalne	[g]	315,50	396,68	-81,19	79,00
Tłuszcz	[g]	68,64	70,98	-2,34	96,00
Białko ogółem	[g]	83,75	75,12	8,63	111,00
W tym zwierzęce	[g]	52,39	30,31	22,08	172,00
Witamina A	[ug]	1350,09	817,29	532,80	165,00
Witamina E	[mg]	8,20	9,59	-1,39	85,00
Witamina C	[mg]	112,44	65,47	46,97	171,00
Witamina B1	[mg]	1,54	1,69	-0,15	90,00
Witamina B2	[mg]	1,72	2,00	-0,28	85,00
Wapń	[mg]	680,90	1000,42	-319,52	68,00
Żelazo	[mg]	12,63	15,52	-2,90	81,00
Fosfor	[mg]	1387,16	753,07	634,09	184,00
Magnez	[mg]	316,76	309,96	6,81	102,00
Sód	[mg]	2380,26	577,86	1802,40	411,00
Potas	[mg]	3352,67	3500,00	-147,33	95,00
Energia z białka	[%]	15,03	12,00	3,03	125,00
Energia z tłuszczu	[%]	27,72	30,00	-2,28	92,00
Energia z węglowodanów	[%]	57,25	58,00	-0,75	98,00

Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
inż. Elżbieta Korynek
STARSZY ASYSTENT