

 PCA POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI BADANIA AB 552	Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna Dział Laboratoryjny		RPW/8080/2026-1B  EZD RP PSSE w Kielcach Andżelika Zielińska (OA) Data rejestracji: 2026-04-21 Data wpływu: 2026-04-21	
	Oddział Badań Żywności, Żywnienia i Produktów		tel.: (41) 3655400 3655426 3655430 fax: (41) 3451873	
25-734 Kielce, ul. Jagiellońska 68 www.gov.pl/wsse-kielce e-mail: lab.zywnosc.wsse.kielce@sanepid.gov.pl				

(A) – badanie akredytowane. Dział Laboratoryjny posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji, nr certyfikatu AB 552. Wyniki spoza zakresu akredytacji nie posiadają oznaczenia (A).

(E) – badania w ramach zakresu elastycznego.

Zakres akredytacji oraz aktualna „Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” dostępne są siedzibie laboratorium lub na stronie www.gov.pl/wsse-kielce

(P) – normy wycofane przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia. Badania wykonane zgodnie z tymi normami pozwalają na dokonanie oceny zgodności z wymaganiami zawartymi w przepisach prawnych.

Data: 17 KWI. 2026

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr LBZ.9051.1.260.2026

Dane pozyskane od klienta:

Nazwa i adres klienta:	PPIS Kielce, ul. Skibińskiego 4, 25-819 Kielce		
Protokół pobrania próbki (znak, data pobrania):	030/BŻ/2026 z dnia 25.03.2026r.		
Miejsce i adres pobrania / sposób pobrania:	Blok Żywnienia Szpitala Powiatowego w Chmielniku, ul. Kielecka 1-3, 26-020 Chmielnik (sposób pobrania – zgodnie z w/w protokołem pobrania)		
Nr próbki nadany przez klienta:	030/BŻ/2026/1/1		
Cel badania:	urzędowa kontrola		
Nazwa (rodzaj) próbki:	Posiłek całodzienny diety podstawowej Śniadanie, obiad, kolacja, przekąska wieczorna		
Dane identyfikujące producenta :	Blok Żywnienia Szpitala Powiatowego w Chmielniku, ul. Kielecka 1-3, 26-020 Chmielnik		
Data produkcji:	Identyfikacja partii:	25.03.2026 r.	25.03.2026 r.
Wielkość próbki (liczba, masa, objętość):	Śniadanie – 980 g, w tym masa 1 słoika z kawą, obiad – 1040 g, kolacja - 970 g, przekąska wieczorna 350 g		

Pozostałe informacje:

Kod próbki nadany w laboratorium:	N/LBZ/387/2026
Data przyjęcia próbki / stan próbki w chwili przyjęcia do laboratorium:	25.03.2026r. / bez zastrzeżeń
Opis próbki:	Słoiki szklane
Warunki przechowywania w laboratorium:	Warunki chłodnicze
Pozostałe dane:	Masa posiłku: 3076 g
Data wykonania badań:	25.03 – 10.04.2026

WYNIKI BADAŃ

Analiza chemiczna składników odżywczych posiłku całodziennego diety podstawowej z dnia 25.03.2026r.

Metodyki badań:

Zawartość azotu / białka - PB/LBZ/12 wyd. 2 z dn. 05.02.2020 r. (metoda miareczkowa) (A)

Zawartość tłuszczu - PB/LBZ/06 wyd. 2 z dn. 05.02.2020 r. (metoda wagowa) (A)

Zawartość popiołu - PN-ISO 936:2000 (metoda wagowa) (A)

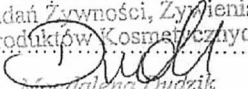
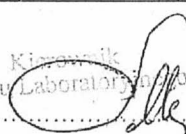
Zawartość wody - PB/LBZ/35 wyd.2 z dn. 05.02.2020 r. (metoda wagowa) (A)

Zawartość soli - PN-73/A-82112 (metoda miareczkowa) (A) (P)

Zawartość węglowodanów - PB/LBZ/04 wyd. 2 z dn. 05.02.2020 r. (z obliczeń) (A)

Wartość energetyczna - PB/LBZ/04 wyd. 2 z dn. 05.02.2020 r. (z obliczeń) (A)

Składniki odżywcze	Energia [kcal]	Zawartość [g]					
		Białka	Tłuszcz	Węglowodanów	Popiołu	Wody	Soli
Wyniki chemiczne otrzymane w laboratorium	2126,5	90,9	55,4	316,2	18,26	2595,3	8,10
Wyniki teoretyczne w/g raportów magazynowych	2091	91,8	57,0	298,6	-	-	-
Odstępstwa między analizą chemiczną a teoretyczną, %	+ 1,7	- 1,0	- 2,9	+ 5,9	-	-	-
Udział energii z białka i tłuszczu, %	-	17,1	23,4	59,5	-	-	-

Kierownik Oddziału
Badań Żywności, Żywności
Produktów Kosmetycznych
Autoryzował: 
Magdalena DudzikKierownik
Działu Laboratorium
Zatwierdził: 
Dorota Gładkiewicz

Wydrukowano 3 egzemplarze

1. Klient.....1. egzemplarze

2. a/a1. egzemplarze

(1) wynik – oznaczona zawartość mieszcząca się w granicach zakresu pomiarowego metody.

(2) rezultat – oznaczona zawartość poniżej granicy oznaczania ilościowego (LOQ) lub powyżej górnej granicy zakresu pomiarowego metody, wyrażona odpowiednio po znaku „<” lub „>”.

(3) niepewność rozszerzona wyniku:

- w przypadku ilościowych badań fizykochemicznych podawana jest po znaku $\pm$, oszacowana dla poziomu ufności 95% i współczynnika rozszerzenia $k=2$,
- w przypadku ilościowych badań mikrobiologicznych podawana jest w nawiasie kwadratowym, oszacowana dla poziomu ufności 95%, współczynnika rozszerzenia $k=2$ - w przypadku rezultatów, podana wartość niepewności dotyczy dolnej/górnej granicy zakresu pomiarowego metody
Niepewność rozszerzona wyniku nie uwzględnia niepewności związanej z transportem i poborem próbki.

Wyniki / rezultaty badań odnoszą się wyłącznie do otrzymanej i badanej próbki.

Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za pobór i transport próbek oraz informacje pozyskane od klienta, w tym dane mogące mieć wpływ na ważność wyników.

Bez pisemnej zgody laboratorium sprawozdanie z badań nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.

Klientowi przysługuje prawo do reklamacji / skargi.

KONIEC SPRAWOZDANIA

📅 25.03.2026 środa

Śniadanie

Płatki owsiane (górskie) gotowane na mleku 350 g

Składniki: 200 ml **mleko** krowie, 2% tłuszczu, 150 ml woda, 25 g płatków **owsiane**

Kawa zbożowa z mlekiem gotowana 250 g

Składniki: 245 ml woda, 5 ml **mleko** krowie, 2% tłuszczu, 5 ml kawa zbożowa (**żyto** 60%, **jęczmień** 20%, cykorja, burak cukrowy - prażone)

Chleb mieszany, margaryna Smakowita 110 g

Składniki: 70 g chleb mieszany (mąka **pszenna**, mąka **żytnia**, woda, drożdże, sól, mak, kwas askorbinowy e-300, enzymy piekarnicze), 30 g chleb graham (mąka **pszenna** razowa, mąka **pszenna**, mąka **żytnia**, woda, drożdże, sól, olej, kwas askorbinowy e-300, enzymy piekarnicze), 10 g margaryna smakowita (woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy 27%, palmowy 12%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło z **mleka** (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), witaminy (a, d))

Dip z soczewicy 100 g

Składniki: 40 g soczewica czerwona, nasiona suche, 5 g olej rzepakowy, 0.23 g czosnek, 0.2 g kurkuma

Salata 30 g

Obiad

Zupa ogórkowa z ziemniakami gotowana 350 ml

Składniki: 350 ml woda, 183 g ziemniaki, 52 g pietruszka, korzeń, 50 g marchew, 40 g ogórek kiszony (ogórek, zalewa (woda, sól, przyprawy), substancja konserwująca e 202.), 22 g cebula, 14 g **seler** korzeniowy, 10 ml **mleko** krowie, 2% tłuszczu, 10 g mąka **pszenna**, typ 500, 1 g koperek, 1 g natka pietruszki, 0.5 g sól biała, 0.5 g ziele angielskie, 0.1 g liść laurowy, 0.1 g lubczyk suszony

Kurczak tikka masala pieczony bez oleju 100 g

Składniki: 100 ml woda, 100 g mięso z piersi kurczaka, bez skóry, 50 g passata pomidorowa (pomidory, sól morską.), 30 g jogurt naturalny, 2% tłuszczu (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii), 10 g olej rzepakowy, 1 g sól biała, 0.23 g czosnek, 0.2 g imbir suszony mielony, 0.2 g papryka słodka, 0.2 g papryka ostra, 0.2 g cynamon, 0.1 g przyprawa garam masala (kmin rzymski, pieprz czarny, nasiona kolendry 9%, goździki, gałka muszkatołowa 4%, kardamon, cynamon, chilli, liść laurowy)

Surówka z kapusty pekińskiej na surowo 150 g

Składniki: 73 g kapusta pekińska, 38 g marchew, 22 g cebula, 20 g ogórek kiszony (ogórek, zalewa (woda, sól, przyprawy), substancja konserwująca e 202.), 20 g jogurt naturalny, 2% tłuszczu (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii), 5 g olej rzepakowy

Ryż mieszany gotowany 200 g

Składniki: 50 g ryż biały, 30 g ryż brązowy, 0.5 g sól biała

Herbata owocowa gotowana 250 ml

Składniki: 250 ml woda, 2 g herbata owocowa (susz z owoców z aronii 57,5%, kwiat hibiskusa 15%, owoc czarnej porzeczki, owoc jabłka 4%, owoc maliny 4%, aromaty, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, owoc dzikiej róży 1%, skórka pomarańczowy.)

Kolacja

Kasza jęczmienna gotowana na mleku 350 g

Składniki: 200 ml **mleko** krowie, 2% tłuszczu, 150 ml woda, 25 g kasza **jęczmienna**, perlowa

Herbata czarna gotowana 250 g

Składniki: 250 ml woda, 1 ml herbata czarna

Chleb mieszany, margaryna Smakowita 110 g

Składniki: 70 g chleb mieszany (mąka **pszenna**, mąka **żytnia**, woda, drożdże, sól, mak, kwas askorbinowy e-300, enzymy piekarnicze), 30 g chleb graham (mąka **pszenna** razowa, mąka **pszenna**, mąka **żytnia**, woda, drożdże, sól, olej, kwas askorbinowy e-300, enzymy piekarnicze), 10 g margaryna smakowita (woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy 27%, palmowy 12%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło z **mleka** (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), witaminy (a, d))

Pasta z miruny gotowana 60 g

Składniki: 80 g **miruna** świeża, filety bez skóry (**ryba**), 5 g olej rzepakowy

Jabłko gotowane 100 g

Składniki: 191 g jabłko

Przekąska

Owsianka Lubella bez dodatku cukru (z malinami i daktylami) 100 g

Składniki: gotowane płatki **owsiane** błyskawiczne i pełnoziarniste 40% (woda, płatki **owsiane** błyskawiczne i pełnoziarniste), przecier jabłkowy, zagęszczony sok jabłkowy, sok bananowy z zagęszczonego soku z bananów, przecier bananowy, jogurt naturalny 4% (alergen - **mleko**), przecier malinowy 2,4%, sok malinowy z zagęszczonego soku z malin 1,8%, przecier z daktyli 0,5%, aromat, witaminy: c, d, b6.

Herbata czarna gotowana 250 g

Składniki: 250 ml woda, 1 ml herbata czarna

Energia:	2209 kcal	Białko:	99,6 g	Tłuszcz:	55,3 g	w tym kw. tł. nasycone:	11,9 g
Węglowodany:	318,4 g	w tym cukry:	0,5 g	Błonnik:	30,1 g	Sód/sól:	2725,1 mg/6,6 g