

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)¹⁾
Nr BŻŻ/476/2026**

BŻŻ.9020.400.2026
Znak sprawy

Olsztyn, 07.05.2026 r.

Kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów – zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie upow. nr BŻŻ/434/2026

Beate Faveeuw-Krygielską - starszego asystenta, 7/2026

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r. poz. 1691).

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 grudnia 2019 r. 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 2025 r. poz. 1480 z późn. zm.)** 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. 95 z 07.04.2017, str. 1 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Warmińsko-Mazurskie Centrum Chorób Płuc w Olsztynie (blok żywienia)
ul. Jagiellońska 78, 10-357 Olsztyn
(pełna nazwa, adres)

Wioletta Ślaska-Zyśk – dyrektor szpitala
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Żywienie pacjentów w oparciu o posiłki dostarczane przez firmę cateringową.
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Iwona Hawrysz – dietetyk
Danuta Piasecka – dietetyk
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości¹⁾.

1) Forma organizacji żywienia szpitalnego.

Żywienie pacjentów prowadzone jest w systemie cateringowym.

Szpital zlecił usługę zewnętrznej firmie tj. Centrum Dobrego Smaku s. c. Ewa Gryniewicz i Marcin Gryniewicz, ul. Olsztyńska 57, 14-100 Ostróda (umowa nr szp. 244.153.2025 zawarta 02.08.2025 r. w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, na okres 24 miesięcy tj. do 02.08.2027r.).

- Liczba żywionych w dniu kontroli: 138 pacjentów, w tym 61 pacjentów żywionych dietą podstawową.

- Stawka żywieniowa: 42 zł.

2) Zakres usługi cateringowej w sprawie całodziennego żywienia pacjentów:

- produkcja i przygotowanie posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.

Posiłki sporządzane są w zakładzie produkcyjnym wykonawcy zlokalizowanym w Ostródzie pod adresem Morliny 15, 14-100 Ostróda.

Posiłki sporządzane są w oparciu o jadłospis 10-dniowy. Opracowany jadłospis przedstawiany jest z wyprzedzeniem do weryfikacji i akceptacji przez uprawnionego pracownika szpitala (dietetyk);

- dostawa posiłków wraz z rozładunkiem;

- dystrybucja posiłków do oddziałów/klinik szpitalnych;

- odbiór pokonsumpcyjny: odbiór brudnych termoportów/pojemników GN, odbiór i zagospodarowanie resztek pokonsumpcyjnych;

- mycie i dezynfekcja termoportów/pojemników GN;

- pobór oraz przechowywanie próbek posiłków w miejscu ich sporządzenia jw.

3) Porcjowanie i dostarczanie posiłków do łóżek pacjentów.

Konfekcjonowaniem i dostarczaniem posiłków do łóżek pacjentów w oddziałach/klinikach szpitalnych zajmują się pracownicy szpitala w obecności pielęgniarek oddziałowych.

Do transportu posiłków w oddziałach/klinikach wykorzystywane są wózki bemarowe z szafkami.

4) Nadzór nad realizacją żywienia pacjentów.

Nadzór nad realizacją żywienia pacjentów prowadzony jest według procedury określającej tryb postępowania w obszarze transportu, odbioru i dystrybucji posiłków pn. „Procedura systemowa nr 10 Odżywianie i leczenie żywieniowe pacjentów”.

Zakres procedury obejmuje:

- przyjęcie i dystrybucję posiłków,

- postępowanie i nadzór nad odpadami pokonsumpcyjnymi,

- higienę osobistą personelu,

- higienę pomieszczeń i wyposażenia,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów.

W ramach prowadzonego nadzoru dokonywana jest między innymi sensoryczna ocena jakości dostarczanych posiłków i pomiar temperatury potraw (wyniki pomiarów są rejestrowane).

Pory wydawania posiłków w oddziałach/klinikach:

- śniadanie: godz. 8:00
- obiad: godz. 13:00
- kolacja: godz. 17:30
- posiłek nocny wydawany razem z kolacją.

Pacjenci mają zapewniony dostęp do wody pitnej. W oddziałach/klinikach rozmieszczone są wolnostojące dystrybutory wody.

- 5) W ramach kontroli, dokonano oceny jakościowej żywienia pacjentów na podstawie jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za okres od 30 kwietnia do 9 maja 2026 r.

Jadłospis oceniono z wykorzystaniem Arkusza oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z „Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Program oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”.

Według przeprowadzonej oceny teoretycznej, przedmiotowy jadłospis został sklasyfikowany jako nieprawidłowy, mimo uzyskania wysokiego wyniku punktowego.

Pozytywną ocenę jadłospisu eliminuje nieprawidłowość polegająca na braku białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków, tj. w posiłku na kolację, 8 maja br.

Niezależnie od powyższego, na pochwałę zasługuje realizacja na zalecanym poziomie podaży roślin strączkowych suchych i ryb w diecie pacjentów, a także różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmująca kasze, ryż, makaron, kluski, naturalne płatki zbożowe, pieczywo, ziemniaki, oraz zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie.

Niemniej, w celu poprawy sposobu planowania jadłospisu należy uwzględnić poniższe wskazówki.

Białko jest jednym z podstawowych składników odżywczych dostarczanych z dietą. Ma kluczowe znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, dlatego jego odpowiednie spożycie jest ważnym elementem zdrowego stylu życia. Cennym źródłem białka pełnowartościowego są: mięso, ryby, jaja oraz mleko i produkty mleczne. Warto pamiętać, że mięso jest również źródłem najlepiej przyswajalnego żelaza, które pełni ważną rolę m. in. w tworzeniu składników krwi. Należy wybierać chude mięso, natomiast ograniczać produkty mięsne przetworzone, których nadmierne spożycie jest niekorzystne dla zdrowia. Równie dobrym źródłem białka w diecie są nasiona roślin strączkowych (soja, fasola, soczewica, ciecierzycy, groch), które stanowią alternatywę dla mięsa. Białko zawarte w nasionach roślin strączkowych, ma skład aminokwasowy zbliżony do białka zwierzęcego, jednak różni się od niego pod względem zawartości niektórych aminokwasów. Bardzo ważne jest odpowiednie łączenie w diecie nasion roślin strączkowych z produktami zbożowymi i orzechami. Produkty te uzupełniają się wzajemnie o brakujące aminokwasy, dzięki czemu uzyskamy

pełnowartościowe białko. Warzywa strączkowe oprócz białka i żelaza są również cennym źródłem witamin z grupy B oraz składników mineralnych takich jak: wapń, magnez, cynk, potas, selen.

Osoby dorosłe powinny spożywać każdego dnia przynajmniej 2 szklanki mleka, które można zastąpić innymi przetworami mlecznymi. Produkty należące do tej grupy produktów stanowią cenne źródło pełnowartościowego białka i dobrze przyswajalnego wapnia oraz witamin z gr. A, B2, B12, D. Należy jednak pamiętać, że sery podpuszczkowe charakteryzują się większą zawartością tłuszczu i wyższą kalorycznością dlatego powinny być spożywane rzadziej i w mniejszej ilości niż mleko, jogurty czy kefiry. Przetwory mleczne fermentowane (jogurt, kefir, mleko acidofilne) są zalecane osobom chorym, w podeszłym wieku, o obniżonych funkcjach trawienia i przyswajania, które mogą być dodatkowo pogorszone przez choroby i zażywane leki.

W ocenianym jadłospisie spośród napojów mlecznych fermentowanych pacjenci otrzymali jednorazowo kefir (posiłek nocny 5 maja br.), oraz jogurt naturalny (posiłek nocny 30 kwietnia br.). Warto więc zwrócić uwagę na zwiększenie podaży i różnorodności przetworów mlecznych w tym napojów fermentowanych.

Zgodnie z zaleceniami zdrowego żywienia osoby dorosłe powinny spożywać co najmniej 400 g dziennie warzyw i owoców, w co najmniej 5 porcjach. W ten sposób organizm przez cały dzień może korzystać z zawartych w nich różnorodnych związków bioaktywnych tj. witamin antyoksydacyjnych, składników mineralnych, naturalnych kwasów, flawonoidów i błonnika pokarmowego, który reguluje pracę przewodu pokarmowego i obniża stężenie cholesterolu we krwi. Przy planowaniu podaży warzyw i owoców należy również brać pod uwagę sezonowość oraz różnorodność ich spożycia.

W analizowanym jadłospisie dekadowym zaplanowano średnio spożycie 3-4 porcji warzyw/owoców dziennie.

Żywnienie w szpitalu nie powinno odbiegać od żywienia osób zdrowych, a stanowić jedynie modyfikację prawidłowego żywienia. Odpowiednie żywienie szpitalne jest nieodłącznym elementem procesu leczniczego. Dobór dobrej jakości artykułów spożywczych z każdej grupy produktów i możliwie szerokie wykorzystanie produktów sezonowych zapewnia zaopatrzenie organizmu we wszystkie składniki odżywcze. Dieta powinna być więc urozmaicona, a przy tym zgodna z zasadami prawidłowego żywienia i nieobciążająca przewodu pokarmowego pacjentów.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie dotyczy.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt-..... zał. nr ukarano:.....nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o-.....

(podstawa prawna)

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, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: jadłospis za okres od 30.04.2026 r. do 09.05.2026 r.; arkusz oceny dekadowej jadłospisów.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień¹⁾ - nie dotyczy.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: -.

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

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu¹⁾.

Pan (i) wnosi/nie wnosi¹⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy.

6. Uwagi osoby kontrolującej: poinformowano o zamiarze sporządzenia protokołu kontroli w siedzibie PSSE w Olsztynie.

Przekazano, iż rzetelne informacje dotyczące bieżących zaleceń żywieniowych umieszczone są na stronach Ministerstwa Zdrowia i Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej Państwowego Zakładu Higieny.

Zwrócono uwagę na konieczność zapewnienia prawidłowych warunków temperaturowych przy przechowywaniu produktów nietrwałych mikrobiologicznie zaplanowanych na posiłek nocny, które są wydawane pacjentom w porze kolacji.

Pozostawiono „Klauzulę informacyjną o ochronie danych osobowych”.

7. Czas trwania kontroli: od 10:40 do 11:40 (na terenie zakładu w dniu kontroli).

Kontrola jadłospisów w siedzibie PSSE w Olsztynie.


Protokół kontroli sanitarnej sporządzono w siedzibie PSSE w Olsztynie.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji. Nie dotyczy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie wprowadzano poprawek w treści protokołu.

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



.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT


.....
mgr inż. Beata Faveeuw-Krygielska

.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.05.2026 r.

otrzymałem (-am) w dniu 07.05.2026 r.



.....
(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 Olsztynie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/nie zatwierdzono¹⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

¹⁾ zaznaczyć właściwe

²⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów w:

Warmińsko-Mazurskie Centrum Chorób Płuc w Olsztynie, 10-357 Olsztyn
ul. Jagiellońska 78

(30.04.2026 r.-09.05.2026 r.)

| Lp. | Wyróżnik | Ocena jakościowa jadłospisu | | | | | | | | | | | Średnia punktów | |
|-----|--|-----------------------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-----------------|------|
| | | Max liczba punktów | Dzień tygodnia | | | | | | | | | | | |
| | | | 1 30 | 2 01 | 3 02 | 4 03 | 5 04 | 6 05 | 7 06 | 8 07 | 9 08 | 10 09 | | |
| 1. | Liczba posiłków | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 2. | Przerwy między posiłkami w ciągu dnia | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Przerwa nocna | 1 | 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 | 1 |
| 5. | Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2,9 |
| 6. | Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1,7 |
| 7. | Warzywa i/lub owoce | 5 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3,5 |
| 8. | Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku | 1 | 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 | 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 | 1 |
| 11. | Zróznicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 12. | Zróznicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 13. | Suma dla dekady | | | | | | | | | | | | | 20,1 |
| 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. | Zróznicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie | 1 | | | | | | | | 1 | | | | |
| 20. | Potrawy smażone w dekadzie | 2 | | | | | | | | 2 | | | | |
| | Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max | 34 | | | | | | | | 30,1 | | | | |

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 |

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 pkt.

Przebieg

STARSZY ASYSTENT
mgr inż. Beata Fajewicz-Krygielska

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 1 NIE 0 |
| 12. | Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku | TAK 1 NIE 0 |

| | | | |
|-----|--|--|-------------|
| 13. | Max suma z dekady (pkt. 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 pkt. 13, 14-20) Max | | 34 |