

Numer postępowania: ZP/74/055/U/23

WYTYCZNE DO JADŁOSPISÓW

DEFINICJE

1. Wędliny:

1.1. Parówki

- mięso wieprzowe co najmniej 70%
- zawartość białka co najmniej 13 g/100 g

1.2. Frankfurterki

- mięso wieprzowe co najmniej 90% lub 100 g otrzymano z powyżej 100 g mięsa wieprzowego (średnio 100 g otrzymano z ponad 105 g mięsa)
- zawartość białka ponad 17 g na 100 g produktu

1.3. Kiełbasa krakowska

- 100 g wyrobu otrzymano z ponad 145 g mięsa
- zawartość białka co najmniej 27 g/100 g

1.4. Wędlina dojrzewająca

- zawartość białka co najmniej 27 g/100 g

1.5. Polędwica drobiowa (np. wędzona z indyka)

- mięso drobiowe co najmniej 70 %
- zawartość białka co najmniej 17 g/100 g

1.6. Salami

- 100 g wyprodukowano ze co najmniej 150 g mięsa
- zawartość białka co najmniej 25 g/100 g

1.7. Schab pieczony

- 100 g wyprodukowano ze co najmniej 125 g schabu wieprzowego
- zawartość białka co najmniej 21 g/100 g

1.8. Wędlina dla dzieci

- mięso drobiowe co najmniej 90%
- zawartość białka co najmniej 22 g/100 g

1.9. Kielbasa śląska

- minimum 95% mięsa wieprzowego

1.10. Kielbasa drobiowa:

- minimum 95% mięsa drobiowego

1.11. Schab pieczony

- 100 g wyprodukowano ze co najmniej 125 g schabu wieprzowego
- zawartość białka co najmniej 21 g/100 g

2. Sery i nabiał

2.1. Ser żółty

- skład: mleko, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii
- podpuszczka, barwnik: karoten lub annato
- zawartość tłuszczu 27g, 100 g, zawartość białka 26g/100 g

2.2. Twaróg

- skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii
- zawartość tłuszczu 4 g/100 g, zawartość białka 16 g/100 g

2.3. Serek do smarowania (typu almette)

- skład: ser twarogowy, białka mleka, ewentualnie zioła, ewentualnie dodatki: czosnek, rzodkiewka, szczypior itp. Sól, z dodatkami może zawierać naturalne aromaty
- zawartość tłuszczu 24g, 100 g, co najmniej zawartość białka 6,5 g/100 g

2.4. Ser sałatkowy solankowy (typu feta)

- skład: mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka może zawierać Glukonolakton (E575)
- feta grecka: mleko owcze, pasteryzowane mleko kozie, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka.
- typu feta: zawartość tłuszczu 18 g/100 g, co najmniej zawartość białka 10 g/100 g
- feta; zawartość tłuszczu 22 g/100 g, co najmniej zawartość białka 16 g/100 g

2.5. Ser dojrzewający (typu parmezan)

- skład mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, ewentualnie barwniki karoten lub annato,

- zawartość tłuszczu co najmniej 30 g/100 g, co najmniej zawartość białka co najmniej 30/100 g
- ser dojrzewający twardy co najmniej 12 mc

2.6. Camembert

- skład: mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka, pleśń gatunku *Penicillium candidum* i *Geotrichum candidum*
- zawartość tłuszczu 30 g/100 g, co najmniej zawartość białka 18g/100 g

2.7. Mozzarella

- składniki: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, zalewa: woda i sól

3. Inne

- 3.1. Pieczywo mieszane, tj. chleb składający się z mąki pszennej i żytniej (typ co najmniej 720) w proporcji 1:1. Bułka grahamka wypieczona z mąki pszennej graham, bez dodatku barwników (karmel).
- 3.2. Porcja świeżych warzyw składa się z 3 warzyw: pomidora, ogórka, papryki, rzodkiewki, sałaty (np. masłowej, lodowej, rukoli, roszponki), szczypiorku. Codziennie porcje warzyw muszą być różne. Wszystkie warzywa muszą pojawić się przynajmniej 2 razy w tygodniu.
- 3.3. Porcja świeżych owoców składa się z owoców sezonowych: truskawek, czereśni, malin, śliwek, jabłek odmiany wczesnej, owoców jagodowych. Możliwe jest łączenie różnych owoców. Dodatkowo, jeśli na obiad jest woda to porcja ta zawiera plastry cytryny.
- 3.4. Paluszki rybne co najmniej 60% ryby, bez ości.
- 3.5. Dania smażone na rafinowanym oleju rzepakowym lub specjalnej fryturze. W daniach na zimno stosowanie olejów roślinnych nierafinowanych, np. oliwy, lnianego, rzepakowego, z czarnuszki.
- 3.6. Jaja serwowane w postaci jajecznicy oraz jaj na twardo (w tym w sałatkach i zupach) co najmniej 1 klasy jakości.
- 3.7. Konfitura (np. truskawkowa) lub powidła, 1 słoik oryginalnie zapakowany o gramaturze co najmniej 180 g w menu tradycyjnym, wegetariańskim i dziecięcym. Konfitura dostarczona w oryginalnym, nieotwartym wcześniej opakowaniu.
- 3.8. Porcja masła na turnus w menu tradycyjnym i wegetariańskim 200 g tj. 1 kostka masła ekstra, tj. zawierającego 82% tłuszczu mlecznego, w menu dziecięcym 100 g, tj. ½ kostki. Masło dostarczone w oryginalnym, nieotwartym wcześniej opakowaniu.
- 3.9. Herbata czarna co najmniej 1,5 g x 20 szt. w menu tradycyjnym, wegetariańskim i dziecięcym.

- 3.10. Płatki śniadaniowe 100% kukurydziane, bez dodatku cukru, opakowanie oryginalne min. 180 g w menu dziecięcym. Płatki dostarczone w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu.
- 3.11. Woda mineralna 3 L tj. 2 butelki, oryginalne, nieotwarte opakowanie.
- 3.12. Sok pomarańczowy 100% 1L w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu. Dopuszczalnie inne smaki soku 100%.
- 3.13. Porcja mleka na turnus w menu tradycyjnym i wegetariańskim 3L mleka pasteryzowanego 3,2% tłuszczu, a w menu dziecięcym 2L 3,2% tłuszczu. Mleko dostarczane minimum 2 razy w czasie trwania turnusu w opakowaniu oryginalnym, nieotwartym.
- 3.14. W turnusie I i turnusie VI w menu tradycyjnym oraz menu wegetariańskim- na śniadanie zmiana szakszki na jajecznicę na maśle 100 g.

Pozycje od 3.7 do 3.13 są dostarczane do domku wczasowicza w pierwszym dniu turnusu.

Śniadanie w pierwszym dniu i kolacja w ostatnim dniu wydawane są w formie „suchego prowiantu”.