**Załącznik nr 8**

**WYTYCZNE DO JADŁOSPISÓW**

1. **Wędliny:**
	1. Parówki
* mięso wieprzowe co najmniej 70%
* zawartość białka co najmniej 13 g/100 g
	1. Frankfuterki
* 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. Kiełbasa krakowska
* 100 g wyrobu otrzymano z ponad 145 g mięsa
* zawartość białka co najmniej 27 g/100 g
	1. Wędlina dojrzewająca
* zawartość białka co najmniej 27 g/100 g
	1. Polędwica drobiowa (np. wędzona z indyka)
* mięso drobiowe co najmniej 70 %
* zawartość białka co najmniej 17 g/100 g
	1. Salami
* 100 g wyprodukowano ze co najmniej 150 g mięsa
* zawartość białka co najmniej 25 g/100 g
	1. Schab pieczony
* 100 g wyprodukowano ze co najmniej 125 g schabu wieprzowego
* zawartość białka co najmniej 21 g/100 g
	1. Wędlina dla dzieci
* mięso drobiowe co najmniej 90%
* zawartość białka co najmniej 22 g/100 g
	1. Kiełbasa śląska
* minimum 95% mięsa wieprzowego
	1. Kiełbasa drobiowa:
* minimum 95% mięsa drobiowego
	1. Schab pieczony
* 100 g wyprodukowano ze co najmniej 125 g schabu wieprzowego
* zawartość białka co najmniej 21 g/100 g
1. **Sery i nabiał**
	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
	1. Twaróg
* skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii
* zawartość tłuszczu 4 g/100 g, zawartość białka 16 g/100 g
	1. 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
	1. 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
	1. 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
	1. 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
	1. Mozarella
* składniki: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, zalewa: woda i sól
1. **Inne**
	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). Zakup pieczywa w lokalnych piekarniach oddalonych od Ośrodka do 30 km.
	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. 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.
	4. Paluszki rybne co najmniej 60% ryby, bez ości.
	5. Dania smażone na rafinowanym oleju rzepakowym lub specjalnej fryturze. W daniach na zimno stosowanie olejów roślinnych nierafinowanych, np. oliwy, lnianego, rzepakowego, z czarnuszki.
	6. Serwowane jajka (w tym w sałatkach i zupach) co najmniej 1 klasy jakości.
	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.
	8. Porcja masła w menu tradycyjnym i wegetariańskim 400 g tj. 2 kostki masła ekstra zawierającego 82% tłuszczu mlecznego, w menu dziecięcym 200 g, tj. 1 kostka. Masło dostarczone w oryginalnym, nieotwartym wcześniej opakowaniu.
	9. Herbata czarna co najmniej 1,5 g x 20 szt. w menu tradycyjnym, wegetariańskim i dziecięcym.
	10. Płatki śniadaniowe 100% kukurydziane, bez dodatku cukru, opakowanie oryginalne min. 180 g w menu dziecięcym. Płatki dostarczone w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu.
	11. Woda mineralna 3 L tj. 2 butelki, oryginalne, nieotwarte opakowanie w menu tradycyjnym, wegetariańskim i dziecięcym.
	12. Sok pomarańczowy 100% 2 L w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu w menu tradycyjnym, wegetariańskim i dziecięcym. Dopuszczalnie inne smaki soku 100%.
	13. Porcja mleka w menu tradycyjnym i wegetariańskim 4 L mleka pasteryzowanego 3,2% tłuszczu, a w menu dziecięcym 2 L 3,2% tłuszczu. Mleko dostarczane minimum 2 razy w czasie trwania turnusu w opakowaniu oryginalnym, nieotwartym.
	14. W turnusie I i turnusie VII w menu tradycyjnym oraz menu wegetariańskim - na śniadanie szakszuka wymieniona na jajecznicę na maśle 100 g.

 Produkty wyszczególnione w pkt 3.7- 3.13 dotyczą pobytów 14-dniowych. W przypadku pobytu na okres krótszy niż 14 dni ale nie krótszy niż 7 dni ilość produktów będzie pomniejszona proporcjonalnie do długości pobytu. Produkty te będą rozwiezione do wszystkich domków w pierwszym dniu pobytu wczasowiczów – dotyczy domków w których posiłki będą dowożone.

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