**Wymagania dotyczące posiłków dla dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do przedszkola**

Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowaniem” z dnia 1 lutego 2020 r. oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży   
w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane   
w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków (na ciepło i na zimno) o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej.

Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno – ilościowym określonym przez Zamawiającego.

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. bezglutenowej, bezmlecznej, bezlaktozowej lub innej zleconej przez lekarza lub dietetyka.

Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w takcie realizacji przedmiotu umowy.

Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące warunki jakościowe:

1. Każdy posiłek powinien być urozmaicony smakowo oraz zróżnicowany pod względem tekstury, zbilansowany i dostosowany do pory roku, z uwzględnieniem produktów sezonowych.

2. Główne posiłki powinny zawierać produkty z każdego poziomu Piramidy Zdrowego Żywienia tj.:

- pieczywo, płatki zbożowe, makaron, ryż, kasza

- warzywa i owoce

- mleko, sery, jogurty, kefiry

- mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych

3. W ciągu trwania jadłospisu dekadowego (10 dni) posiłki obiadowe (zupa i II danie) nie mogą się powtarzać. W codziennym jadłospisie nie powinien powtarzać się ten sam element (za wyjątkiem pieczywa, mleka, masła, cukru).

4. Minimalna wymagana wartość energetyczna oraz gramatura potraw w jednym posiłku.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Wartość energetyczna** | **Rodzaj dania** | **Wielkość posiłku** |
| Śniadanie | 400 kcal | Zupa mleczna/jogurt | 200 ml/150g |
| Kanapka | 180 g |
| Herbata/kakao/mleko | 200 ml |
| Obiad | 500 kcal | Zupa | 200 ml |
| Drugie danie | 300 g |
| Kompot z owoców lub sok 100% | 200 ml |
| Podwieczorek | 150 kcal | Owoc, koktajl owocowy, deser owocowy, jogurt, galaretka z owoców, kisiel z owoców, ciasta własnego wypieku | 150 g  Ciasta 50 g |

5. Szczegółowe wymagania dla poszczególnych posiłków.

**Śniadanie:**

Różnorodne zupy mleczne:

- mleko 2% 200 ml;

- dodatek zbożowy 20g - naturalne płatki lub kasze tj. owsiane, jęczmienne, żytnie, ryż, makaron, zacierka, kasza manna (zabrania się stosowania słodzonych płatków śniadaniowych);

- lub nie więcej niż 1 x w tygodniu jogurt naturalny lub owocowy 1szt – 150 g;

Kanapka:

- pieczywo 70 g (dwie kromki w zależności od rodzaju pieczywa) - należy uwzględnić różnorodne pieczywo, w tym bułki i chleb pszenno-żytni, wieloziarnisty, razowy, graham (z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego)

- masło 10 g - min. 82% tłuszczu

- wędlina sucha 40 g (gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min. 146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających) lub wędlina wieprzowa chuda o zawartości min. 87% mięsa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne – plasterkowana lub w kawałku);

- parówka na ciepło 1szt – 40 g (min 90% mięsa bez MOM);

- ser twarogowy 60 g lub ser żółty 30 g;

- jajko gotowane lub pasty jajeczne 50 g;

- nasiona roślin strączkowych – pasty 50 g;

- dżem 100% z owoców 15 g;

- warzywo świeże 100 g - pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewka, papryka lub inne;

Napój:

- herbata owocowa, herbata zwykła (słodzona lub niesłodzona) 200 ml;

- kakao (mleko, kakao w proszku niesłodzone, cukier) 200 ml;

- mleko – 200 ml;

**Obiad:**

Zupa + kromka chleba:

- gramatura 200 ml i kaloryczność ok. 150 kcal

-kromka chleba + 5 g masła 82%

- z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów   
z naturalnych składników;

- dopuszcza się zupy przygotowane na wywarze jarskim, zabielane;

- nie dopuszcza się serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także wyłącznie na korpusach z drobiu;

- nie dopuszcza się stosowania zasmażek;

Drugie danie:

- gramatura ok. 300 g i kaloryczność ok. 360 kcal,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 100 g;

- chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 100 g;

- surówka - nie mniej niż 100 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek);

- danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 250g;

- kompot: gramatura - 200 ml ( dodatek cukru nie więcej niż 8g/200ml);

- mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu;

- danie rybne 1 x w tygodniu;

- danie jarskie lub mączne 1 x w tygodniu;

- danie mięsne 3 x w tygodniu;

- nie dopuszcza się podawania jako posiłek obiadowy: parówek, kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu   
z dżemem, bułek na parze, gotowanych jajek, bigosu i fasoli po bretońsku;

- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i surówek, ziemniaków w proszku typu puree;

- nie dopuszcza się stosowania octu oraz mieszanek przypraw z dodatkiem soli w posiłkach;

- w skład jednego obiadu nie powinny wchodzić potrawy np. o charakterze kwaśnym tj. zupa kapuśniak i surówka z kapusty kiszonej;

- do przygotowania posiłków należy używać oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.

**Podwieczorek**

- owoc sezonowy 150 g;

- koktajl owocowy na bazie jogurtu lub mleka 150 ml,

- deser owocowy, jogurt naturalny lub owocowy, galaretka z owoców, kisiel z owoców;

- ciasta własnego wypieku 50 g – waga uzależniona od rodzaju ciasta.

6. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.