

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Karta postępowania dietetycznego
Wpisane:	
R.1.1	Rodzaj diety: ubogoenrgetyczna lub redukująca lub synonimy
R.1.2	Obliczone zapotrzebowanie na białko: 81 g lub 81,3 g
R.1.3	Obliczone zapotrzebowanie na tłuszcze: 36 g lub 36,1 g
R.1.4	Obliczone zapotrzebowanie na węglowodany: 163 g lub 162,5 g
R.1.5	Zapisana wartość energetyczna w 100 g składnika kolejno dla: ketchupu 93 kcal , cukru 405 kcal ($\pm 1\%$)
R.1.6	Wyliczona zawartość białka w składniku kolejno dla: parówek populamych 14,3 g , cebuli 0,7 g ($\pm 1\%$)
R.1.7	Wyliczona zawartość tłuszczu w składniku kolejno dla: chleba pszennego wynosi 1,7 g , oleju 30 g ($\pm 1\%$)
R.1.8	Wyliczona wartość energii w kolacji: 1140,2 kcal ($\pm 1\%$)
R.1.9	Wyliczona zawartość białka w kolacji: 24 g ($\pm 1\%$)
R.1.10	Wyliczona zawartość tłuszczu w kolacji: 83,7 g ($\pm 1\%$)
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na produkty do wykonania I śniadania
Wpisane:	
R.2.1	Ilość bułek zwykłych: 30 szt.
R.2.2	Ilość masła śmietankowego: 1,5 lub 2 kostki/opak.
R.2.3	Ilość pasztetu podlaskiego: 7,5 lub 8 puszek/szt.
R.2.4	Ilość jaj: 60 szt.
R.2.5	Ilość boczku: 600 g
R.2.6	Ilość oleju rzepakowego: 0,5 l lub 1 szt.
R.2.7	Ilość cukru (w kostkach): 1op.
R.2.8	Ilość herbaty: 1 op.
R.3	Rezultat 3: Karta oceny realizacji norm żywienia w jadłospisie
Wpisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu):	
R.3.1	W karcie realizacja energii: 4365 kcal lub 4365,4 kcal ($\pm 1\%$)
R.3.2	W karcie realizacja białka: 149 g ($\pm 1\%$)
R.3.3	W karcie realizacja tłuszczu: 268 g lub 268,1 g ($\pm 1\%$)
R.3.4	Uznanie wartości energetycznej jadłospisu za nieprawidłową (lub synonim) lub porównanie wartości z normą (4365 kcal/2700 kcal)
R.3.5	Uznanie podaży białka w jadłospisie za zbyt dużą (lub synonim) lub porównanie wartości z normą (149 g/95 g)
R.3.6	Uznanie podaży tłuszczu w jadłospisie za zbyt dużą (lub synonim) lub porównanie z normą (268 g/90 g)
R.3.7	Obliczona wartość energetyczna I śniadania dla diety 2700 kcal: 540 – 675 kcal
R.3.8	Obliczona wartość energetyczna obiadu dla diety 2700 kcal: 810 – 945 kcal ($\pm 1\%$)
R.3.9	Obliczona wartość energetyczna kolacji w jadłospisie pacjenta z otyłością: 1140 kcal lub 1140,2 kcal ($\pm 1\%$)
R.3.10	Uznanie za nieprawidłowe zbilansowanie jadłospisu pod względem rozkładu energii lub zbyt dużo energii we wszystkich posiłkach oprócz podwieczorku.
R.4	Rezultat 4: Karta oceny realizacji racji pokarmowej w jadłospisie
Wpisane (może być w innym brzmieniu):	
R.4.1	Uznanie jadłospisu za mało urozmaicony lub nieprawidłowo opracowany.
R.4.2	Zbyt małe spożycie pieczywa.
R.4.3	Zbyt małe spożycie mleka i przetworów.
R.4.4	Zbyt duże spożycie jaj.
R.4.5	Zbyt duże spożycie mięsa i przetworów mięsnych.
R.4.6	Spożycie śmietany 30% zamiast 18%.
R.4.7	Zbyt duże spożycie tłuszczów.
R.4.8	Zbyt duże spożycie słodczy i wyrobów cukierniczych.
R.4.9	Zbyt małe spożycie warzyw i owoców.
R.4.10	Brak spożycia roślin strączkowych suchych.
R.5	Rezultat 5: Karta zaleceń dietetycznych dla pacjenta z otyłością
Wpisane (jako zalecone, niekoniecznie w dosłownym brzmieniu):	
R.5.1	Spożywanie produktów zbożowych z grubego przemiału lub razowych lub kasz i musli lub synonimy zapisu.
R.5.2	Zwiększenie spożycia chudego mleka i produktów mlecznych lub synonimy zapisu.
R.5.3	Zmniejszenie spożycia jaj lub synonimy zapisu.
R.5.4	Zmniejszenie spożycia tłustego mięsa i wyrobów mięsnych lub wybieranie chudych gatunków mięs, drobiu i wędlin lub synonimy zapisu.
R.5.5	Zmniejszenie spożycia masła i tłustej śmietany lub synonimy zapisu.
R.5.6	Zmniejszenie spożycia tłuszczów ogółem lub nasyconych lub stosowanie oleju/oliwy do surówek lub synonimy zapisu.
R.5.7	Spożywanie większej ilości warzyw i owoców
R.5.8	Ograniczenie spożycia cukrów prostych lub słodczy lub wyrobów cukierniczych lub ciast lub synonimy zapisu.
R.5.9	Zwiększenie spożywanej ilości plynów niegazowanych , niesłodzonych lub wyeliminowanie napojów gazowanych , słodzonych lub synonimy zapisu.
Stosowanie dozwolonych technik kulinarnych: gotowanie, gotowanie na parze oraz beztłuszczowe duszenie, pieczenie.	