



Znak sprawy: WSZ.III.PP.PP.013.7.2019

Data: 30 października 2019

Sieć Obywatelska Watchdog Polska

ul. Ursynowska 22/2 | 02-605 Warszawa

dotyczy: udostępnienia informacji publicznej dla stowarzyszenia Sieć Obywatelska Watchdog Polska (zgodnie z przesłanymi pytaniami).

1. Czy w szpitalu zatrudniono dietetyka/dietetyków? (chodzi o bezpośrednie zatrudnienie przez szpital, a nie przez firmę cateringową). Jeżeli tak, to wnosimy o udostępnienie zakresu jego/ich obowiązków.

Odp.: Szpital zatrudnia dietetyka w pełnym wymiarze etatowym na umowę o pracę.

Zakres obowiązków - dietetyk:

I Obowiązki szczegółowe wykonywane na stanowisku pracy:

1. Realizacja polityki jakości, ochrony środowiska, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz postanowień innych dokumentów zintegrowanego systemu zarządzania, planów przebiegu procesów, procedur systemowych, standardów, instrukcji, algorytmów, planów, harmonogramów, programów w zakresie obowiązującym na danym stanowisku pracy.

2. Kontrola Oddziałów szpitalnych w zakresie żywienia:

- kontrola zasad pobierania posiłków z kuchni głównej na oddziały szpitalne,
- kontrola rozdawania posiłków pacjentom hospitalizowanym na oddziale szpitala,
- kontrola temperatury potraw wydawanych na oddziałach szpitala,
- porównanie stanu chorych żywionych zgłoszonych przez oddział z ilością potraw i posiłków pobranych z kuchni głównej,
- kontrola gramatury potraw zgodna z zaplanowanym jadłospisem,
- przestrzeganie nomenklatury potraw,
- estetyka wydawania posiłków i potraw chorym hospitalizowanym na poszczególnych oddziałach,
- kontrola higieny osobistej osób biorących udział w dystrybucji posiłków (pobieranie z kuchni głównej na oddział, rozdawanie pacjentom na oddziale szpitala),
- kontrola lodówki do przechowywania artykułów spożywczych pacjentów hospitalizowanych na poszczególnych oddziałach,
- prowadzenie stosownej dokumentacji,
- dokonywanie stosownych sprawozdań potwierdzających zakres zrealizowanych przez wykonawcę usługi.

3. Inne:

- współpraca z całym zespołem terapeutycznym: lekarzami różnych specjalności, rehabilitantami, dietetyczkami, laborantkami, technikami itp.,
- udział w planowaniu jadłospisów z uwzględnieniem norm żywieniowych i wymogów dietetyczno-leczniczych oraz w oparciu o indywidualne zlecenia lekarskie,
- przestrzeganie praw pacjenta,
- współpraca z rodzinami w zakresie sprawowanego nadzoru w powierzonym obszarze,
- samokształcenie i doksztalcanie na kursach i konferencjach.

4. Nadzór nad dokumentacją związaną z utrzymaniem prawidłowych zasad współpracy z Wykonawcą.

II Zakres uprawnień:

- uprawnienia pracownika wynikające z prawa pracy, ujęte w kodeksie pracy i zakładowym regulaminie pracy,
- reprezentowanie wsz w ramach kontroli i współpracy z wykonawcą z zakresu żywienia,
- współpraca z osobami zarządzającymi oddziałami oraz pielęgniarkami odcinkowymi w celu utrzymania wysokiej jakości usług objętych nadzorem,
- opis faktury wystawionej przez wykonawcę w ramach zrealizowanej usługi,
- przygotowanie stosownych analiz i sprawozdań,
- możliwość interwencji bieżącej służącej poprawie jakości usług.

III. Zakres odpowiedzialności za:

- zachowanie tajemnicy w oparciu o ustawę o ochronie danych osobowych
- za bezpieczeństwo pacjenta w zakresie realizowanego nadzoru
- utrzymanie prawidłowej jakości usług realizowanych przez Wykonawcę
- materialna: za powierzone środki i sprzęt
- za przestrzeganie przepisów BHP i bezpieczeństwo własne.

IV . Zakres obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej wg Kodeksu Pracy:

Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych jest podstawowym obowiązkiem pracownika.

W szczególności pracownik jest obowiązany:

1. znać przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, brać udział w szkoleniu i instruktażu z tego zakresu i poddawać się wymagającym egzaminom sprawdzającym,
2. wykonywać pracę w sposób zgodny z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować się do wydawanych w tym zakresie poleceń i wskazówek przełożonych,
3. dbać o należyty stan urządzeń, narzędzi i sprzętu oraz o porządek i ład w miejscu pracy,
4. stosować środki ochrony zbiorowej, a także używać przydzielone środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, zgodnie z ich przeznaczeniem,
5. poddawać się wstępnym, okresowym i kontrolnym oraz innym badaniom lekarskim i stosować się do wskazań lekarskich
6. niezwłocznie zawiadomić przełożonych o zauważonym w zakładzie pracy wypadku albo zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz powiadomić współpracowników oraz inne osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, o grożącym im niebezpieczeństwie,
7. współdziałać z pracodawcą i przełożonymi w wypełnianiu obowiązków dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Odp.: Ilość pacjentów przypadająca na w/w dietetyka wynosi średnio ok. 380/dzień.

3. Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów?

Odp.: W Szpitalu prowadzone jest poradnictwo dietetyczne dla pacjentów hospitalizowanych, przyjmowane są zgłoszenia z oddziałów dotyczące pacjentów, którzy wymagają konsultacji dietetycznej, a także na prośbę pacjenta. Wówczas dietetyczka udaje się do oddziału w celu przeprowadzenia wspomnianej porady. Wskazówki dotyczące diety przekazuje do oddziału na piśmie. W sytuacjach zastosowania szczególnej diety pacjent otrzymuje szczegółowe wskazówki w Karcie informacyjnej z leczenia szpitalnego. Dietetyk zgodnie z podpisaną umową z NFZ prowadzi ścisły nadzór w powyższym zakresie w Oddziale Chorób Wewnętrznych.

4. Jaka jest wysokość całościowej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala?

Odp.: Całościowa dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 pacjenta wynosi 23,06 zł brutto.

5. Czy szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej? Jeżeli tak, to czy w podpisanej umowie określono minimalną kwotę/procent przeznaczone na zakup składników użytych do przygotowania posiłków?

Odp.: Szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej. Umowa nie określa minimalnej kwoty przeznaczonej na zakup składników do przygotowania posiłków, jednakże określa skład i kaloryczność potraw, co wymusza odpowiednią wartość składników potrawy.

6. Czy szpital posiada dokumentację regulującą jakość produktów używanych do przygotowania posiłków – chodzi o wartość odżywczą i kaloryczną posiłków oraz dopuszczalną ilość konserwantów, barwników, dodatków? Jeśli tak, wnosimy o jej udostępnienie.

Odp.: Jakość produktów używanych do przygotowania posiłków określa umowa, SIWZ oraz załączniki (podpisane z firmą cateringową). Wyszczególnione są tam produkty dozwolone i zabronione, stanowiące bazę do produkcji posiłków.

7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Odp.: W szpitalu prowadzone są kontrole w zakresie jakości posiłków podawanych pacjentom. Kontrole te przeprowadza dietetyk (kontrole dotyczą zarówno ilości, jakości produktów użytych do sporządzania potraw oraz zgodności z jadłospisem). Drugim rodzajem kontroli jest ocena organoleptyczna przygotowanego posiłku (najczęściej obiadu) przed jego wydaniem z kuchni. Przeprowadzana jest ona dwa razy w tygodniu naprzemiennie przez dietetyka i Przełożoną Pielęgniarek. Z oceny sporządzany jest protokół potwierdzony przez przedstawiciela firmy cateringowej. Dodatkowo przeprowadzane są codzienne, doraźne kontrole sprawdzające m.in. temperaturę potraw w oddziałach, zgodność wydanego posiłku z zaplanowanym jadłospisem, estetykę podania, wielkość porcji i czas dystrybucji. Kolejnym rodzajem kontroli jest zatwierdzanie jadłospisów dekadowych przez dietetyka.

8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Odp.: Bieżący, bezpośredni nadzór nad odpowiednią ilością pokarmu spożywanego przez pacjenta sprawuje personel oddziału, w którym pacjent przebywa, tj. pielęgniarki, położne, opiekunowie medyczni. Nadzór nad pracą w/w personelu sprawują Pielęgniarki/Położne Oddziałowe. Wszelkie uwagi odnotowuje się w indywidualnej dokumentacji pacjenta oraz zgłasza lekarzowi prowadzącemu/dyżurnemu, który konsultuje się w sytuacjach tego wymagających z Zespołem Leczenia Żywieniowego.

9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka?

Odp.: Tak, w umowie z firmą zewnętrzną określono wymóg zatrudnienia dietetyka.

10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg?

Odp.: Tak, w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia. Zajmuje się tym zatrudniony w Szpitalu dietetyk. Pacjent może również złożyć skargę do Koordynatorki zajmującej się przyjmowaniem skarg i wniosków od pacjentów.

11. Prosimy o podanie liczby skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku.

Odp.: W 2017 i 2018 roku:

- a. nie odnotowano żadnego zatrucia
 - b. skargi dotyczące żywienia – wpłynęły 3 do dietetyka.
- Dotyczyły głównie organizacji wydania posiłku.

12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?

Odp.: W listopadzie 2018 roku odbyło się szkolenie pt. „Leczenie żywieniowe pacjentów – wymiana doświadczeń”, w którym uczestniczyli zarówno lekarze jak i przedstawiciele innych grup zawodowych.

13. Prosimy o podanie liczby i rodzajów diet stosowanych przez szpital wraz ze wskazaniem źródeł ich opracowania (wiedza lekarza/wiedza dietetyka/publikacje naukowe/źródła internetowe/wewnętrzne regulacje szpitala).

Odp.: W szpitalu stosujemy diety:

<i>Lp.</i>	<i>Symbol diety</i>	<i>Nazwa diety</i>
1.	1 a	Żywienie podstawowe
2.	1 b	Podstawowa wzmocniona
3.	1 p	Położnicza
4.	1 c	Łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
5.	2 c	Łatwo strawna
6.	2 b	Łatwo strawna, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
7.	2 a -1	Łatwo strawna, o zmiennej konsystencji, płynna/papkowata
8.	2 a -2	O zmiennej konsystencji, płynna/papka wzmocniona
9.	2 a -3	O zmiennej konsystencji do żywienia przez zgłębnik (sondę)
10.	3 a	Ubogo energetyczna
11.	3 b	Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
12.	3 c	Łatwo strawna o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
13.	4 b	Łatwo strawna niskobiałkowa
14.	5	Łatwo strawna bogatobiałkowa
15.	6 a	Płyny
16.	6 b	Kleikowa do badań
17.	7 b	Dla dzieci (1-3 lat)
18.	7 d	Dla dzieci starszych i młodzieży
19.	8	Indywidualne, specjalne
20.	8 a	Biegunkowa (I, II, III, IV dzień)
21.	L ż	Leczenie żywieniowe

Nomenklatura i rodzaj diet w szpitalu opiera się na opracowaniach Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, „Normach żywienia” pod red. Mirosława Jarosza PZWL, „Żywieniu człowieka” pod red. Jana Gawęckiego PWN oraz wewnętrznych regulacji szpitala.

14. Jeśli szpital nie jest w stanie zapewnić pacjentowi diety wskazanej przez lekarza (np. bezmlecznej czy bezglutenowej), to w jaki sposób zapewnia wówczas posiłki pacjentowi?

Odp.: Szpital zapewnia pacjentowi każdą dietę zleconą przez lekarza. Są to diety specjalne, układane indywidualnie (zgodnie z nomenklaturą).

15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?

Odp.: Na życzenie pacjenta Szpital zapewnia dietę wegetariańską. W przypadku diety wegańskiej przeprowadzany jest z pacjentem wywiad żywieniowy i zostaje ustalona dieta indywidualna. Potrawy przygotowywane są przez firmę cateringową.

16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)?

Odp.: Zapewniamy na dzień dzisiejszy doustne preparaty żywieniowe takie jak: Cubitan, Diasip, Resource Diabet, Infatrini Peptisorb, Nutridrink, Resource 2.0, Nutridrink Juicestyle, Nutridrink Multi Fibre, Resource 2.0 + fibre, Nutridrink Protein, Resource Protein, Renilon 4.0, Fresubin Renal, preOp. Ponadto, w sytuacjach tego wymagających pacjenci odżywiani są pozajelitowo.

W/w odpowiedzi zostaną udostępnione w formie elektronicznej na wskazany przez Sieć Obywatelską Watchdog Polska adres: sprawa-16559@fedrowanie.siecobywatelska.pl

Z poważaniem

DYREKTOR NACZELNY


mgr Beata Gelert

Wykonano: 2 egzemplarze (W.S.Ś.)

- egz. 1 – adresat (przesłana forma elektroniczna)
- egz. 1 – a/a