



WOJEWÓDZKI ZESPÓŁ LECZNICTWA PSYCHIATRYCZNEGO

Nasz znak: OP.0614.51.2019

Olsztyn, dnia 23.10.2019 r.

**Sieć Obywatelska
Watchdog Polska
16564@fedrowanie.siecobywatelska.pl**

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej Wojewódzki Zespół Lecznictwa Psychiatrycznego w Olsztynie, informuje:

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. Tak, w szpitalu jest zatrudniony jeden dietetyk.

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Odp. W zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów, jeden dietetyk przypada na 320 – 400 pacjentów.

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

Odp. Tak, w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka, o czym informuje się pacjenta przy przyjęciu na oddział szpitalny przy ustalaniu diety, bądź w trakcie hospitalizacji, w zależności od zaistniałych potrzeb.

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

Odp. Szpital nie ewidencjonuje „Całonocnej stawki żywieniowej” przypadającej na pacjenta szpitala natomiast tzw. „wsad do kotła” wynosi 6,02 zł

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 nie korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej

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. Szpital zaopatruje się w produkty do sporządzania posiłków przy współpracy z działem zamówień publicznych, drogą przetargów bądź zapytań ofertowych. Przy umieszczaniu ogłoszeń na dostawy poszczególnych grup produktów (np. na dostawę pieczywa, mięsa i wędlin, mleka i jego przetworów, artykułów spożywczych suchych, ryb i in.) podawane są wymagania specyfikacyjne dotyczące wybranych artykułów (np. opis ketchupu: zawartość pomidorów w 100 g produktu nie mniej niż 160g, opis kielbasy śląskiej: (minimum 80% mięsa, bez dodatku MOM – u, bez dodatku fosforanów).

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



WOJEWÓDZKI ZESPÓŁ LECZNICTWA PSYCHIATRYCZNEGO

Odp. W szpitalu jest wdrożony system HACCP, kontrola posiłków odbywa się codziennie od przyjęcia surowca do magazynu, poprzez magazynowanie, produkcję, aż po wydanie gotowego produktu. W Dziale Żywienia gotowy posiłek kontroluje codziennie kierownik Działu lub dietetyk, natomiast na oddziałach pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka dyżurna.

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. Posiłki wydawane pacjentom na oddziały są sporządzane na podstawie jadłospisu i gramatury potrawy sporządzonej przez dietetyka. Na poszczególnych etapach odpowiedzialność ponoszą: Kucharz przy sporządzaniu potrawy uwzględnia recepturę z ściśle podaną gramaturą. Dietetyk odpowiada za zapewnienie odpowiedniej porcji posiłku i kontroluje gramaturę sporządzanych potraw, poprzez ważenie losowo wybranych porcji. Odbywa się to codziennie. Tak przygotowane posiłki odbierane są na oddziały przez kuchenkową, która w obecności pielęgniarski wydaje posiłki pacjentowi.

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

Odp. Nie dotyczy – szpital nie korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej.

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. Istnieje procedura zgłaszania zatruc, którą realizuje pielęgniarka epidemiologiczna. Niewłaściwe żywienie może być zgłaszane zwykłą drogą skarg i wniosków.

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

Odp. 2017 – 0, 2018 - 0

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

Odp. Nie

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. Rodzaje diet: ogólna, bogatoresztkowa, lekkostrawna, lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową), lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa), o zmienionej konsystencji (papkowata, zmiksowana, płynna, półpłynna), ubogoenergetyczna, o zwiększonej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych, wysokobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa), niskobiałkowa, z ograniczeniem lub wyeliminowaniem składników pokarmowych (małosolna, niskotłuszczowa, bezmleczna, bezglutenowa, niskobiałkowa, niskopurynowa, jarska, wegańska)

Ilość diet: około 200 – 250 diet ogólnych, około – 120 – 150, w zależności od stanu hospitalizowanych

Opracowania diet na podstawie wiedzy dietetyka, kierownika Działu Żywienia oraz materiałów naukowych:



WOJEWÓDZKI ZESPÓŁ LECZNICTWA PSYCHIATRYCZNEGO

Helena Ciborowska, Anna Rudnicka „Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka”

„Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu” pod redakcją Jana Gawęckiego i Lecha Hryniewieckiego

„Żywnienie człowieka zdrowego i chorego” J.Gawęcki, M.Grzymiśławski

Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow, Beata Przygoda „Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw

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. Nie miała miejsca taka sytuacja. Szpital zapewnia wszystkie rodzaje diet, łącznie z dietą w żywieniu dojelitowym.

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

Odp. Tak

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

Odp. Tak

Zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności

Podległość służbowa

Bezpośrednim przełożonym jest: pielęgniarka naczelna

Zakres obowiązków wynikających z art. 100 Kodeksu pracy:

§ 1. Pracownik jest obowiązany wykonywać pracę sumiennie i starannie oraz stosować się do poleceń przełożonych, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę.

§ 2. Pracownik jest obowiązany w szczególności:

- 1) przestrzegać czasu pracy ustalonego w zakładzie pracy,
- 2) przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie pracy porządku,
- 3) przestrzegać przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych,
- 4) dbać o dobro zakładu pracy, chronić jego mienie oraz zachować w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę,
- 5) przestrzegać tajemnicy określonej w odrębnych przepisach,
- 6) przestrzegać w zakładzie pracy zasad współżycia społecznego.

Zakres obowiązków wynikających z art. 211 Kodeksu Pracy:

Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy 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 oraz poddawać się wymagany 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,



WOJEWÓDZKI ZESPÓŁ LECZNICTWA PSYCHIATRYCZNEGO

- 3) dbać o należyty stan maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu oraz o porządek i ład w miejscu pracy,
- 4) stosować środki ochrony zbiorowej, a także używać przydzielonych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, zgodnie z ich przeznaczeniem,
- 5) poddawać się wstępnym, okresowym i kontrolnym oraz innym zaleconym badaniom lekarskim i stosować się do wskazań lekarskich,
- 6) niezwłocznie zawiadomić przełożonego o zauważonym w zakładzie pracy wypadku albo zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz ostrzec współpracowników, a także 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.

Zakres obowiązków (czynności) na stanowisku pracy:

- organizacja i nadzór wyżywienia pacjentów podczas hospitalizacji,
- układanie jadłospisów z uwzględnieniem wartości odżywczej i energetycznej,
- popularyzacja zasad prawidłowego żywienia chorego,
- poradnictwo i instruktaż w zakresie żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych,
- współpraca z oddziałami w zakresie żywienia z uwzględnieniem leczenia dietetycznego,
- nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem kuchenek oddziałowych.

Uprawnienia:

- ocena jakości posiłków,
- propozycje modyfikacji diet stosownie do wieku i choroby.

Zakres odpowiedzialności:

- za żywienie pacjentów,
- za edukację pacjentów i ich rodzin w zakresie racjonalnego żywienia i zasad żywienia.

Z poważaniem

DYREKTOR
WOJEWÓDZKIEGO ZESPÓŁU LECZNICTWA
PSYCHIATRYCZNEGO W OLSZTYNIE

Jan Cicho