



Cibórz, dn. 17 października 2019 r.

Sieć Obywatelska Watchdog Polska
Ul. Ursynowska 22/2
02 – 605 Warszawa

Nasz znak: NP.0705.8.2019

Data: 17.10.2019 r

W związku z otrzymanym pismem (wiadomość e – mail z dnia 16.10.2019 r.), Wojewódzki Szpital Specjalistyczny dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych SP ZOZ w Ciborzu udziela odpowiedzi w przedmiotowej sprawie.

Z poważaniem,
DYREKTOR SZPITALA
Beata Sudnik-Kotus

Załączniki:

1. Kserokopia zakresu obowiązków Dietetyka Szpitala Cibórz
2. Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów za okres od 01.09.2019 r. do 10.09.2019 r. (kserokopia)
3. Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów za okres od 11.09.2019 r. do 20.09.2019 r. (kserokopia)
4. Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów za okres od 21.09.2019 r. do 30.09.2019 r. (kserokopia)
5. Wykaz przypraw stosowanych w przygotowanych posiłkach (kserokopia)



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.

Ad. 1

Szpital bezpośrednio zatrudnia dietetyka.(Zakres czynności stanowi załącznik nr 1).

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Ad. 2

Na jednego zatrudnionego dietetyka przypada ok.580 pacjentów.

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

Ad. 3

W szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka. Pacjenci informowani są o tym przez personel oddziału w trakcie przyjęcia oraz podczas rutynowych wizyt dietetyka w oddziale.

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

Ad. 4

Całościowa dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 pacjenta szpitala wynosi 13.26 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?

Ad.5

Szpital korzysta z zewnętrznej firmy cateringowej. W ramach zawartej umowy określono kwotę przypadającą na odpowiedni posiłek, tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i kolację.

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.

Ad. 6

Szpital posiada zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów.(Zestawienie za okres od 01.09.2019 r. do 30.09.2019 r. – zał. nr 2,3,4, wykaz przypraw stosowanych w przygotowanych posiłkach - załącznik nr 5 oraz Księgę składników co stanowi załącznik nr 6).



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

Ad. 7

W szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom. Za przeprowadzone kontrole odpowiada Dietetyk szpitala oraz Naczelna Pielęgniarka. Dietetyk - kontrole codziennie w wybranym oddziale oraz na wezwanie.

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

Ad. 8

W szpitalu podczas każdego posiłku kontroluje się czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu. Za kontrole odpowiadają pielęgniarki koordynujące, odcinkowe oraz opiekunowie medyczni.

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

Ad. 9

W umowie z firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia osób realizujących przedmiot umowy w zakresie przygotowania posiłków oraz wskazanie osób ze strony firmy bezpośrednio uprawnionych do merytorycznej kontroli zadań wynikających z całodobowego żywienia pacjentów w szpitalu, którą między innymi jest dietetyk.

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

Ad.10

W szpitalu zgodnie z Programem Dobrej Praktyki Higienicznej oraz procedurami HACCP prowadzona jest Karta kontroli przyjęcia posiłków oraz Karta reklamacji żywności. Osobą odpowiedzialną za kontakt w sytuacji skarg niewłaściwego żywienia bądź zatrucia jest Dietetyk szpitala oraz Naczelna Pielęgniarka.

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

Ad. 11

20 skarg - dotyczyły dostarczenia niewłaściwej ilości porcji, gramatury posiłków oraz stanu termoportów. Nie odnotowano zatruc.

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

Ad. 12

W 2018 r. Lekarze nie przechodzili szkoleń z zakresu prawidłowego żywienia chorych w szpitalu.



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).

Ad.13

Liczba diet waha się w zależności stanów osobowych w danym dniu.

Dieta podstawowa ok 450 sztuk, inne diety(stany chorobowe) ok 130 sztuk.

Diety opracowywane są na podstawie wiedzy dietetyka. Rodzaje diet stosowanych w szpitalu:

- podstawowa
- młodocianych
- łatwostrawna
- cukrzycowa
- bogatobiałkowa
- niskokaloryczna
- wegetariańska
- ścisła
- papkowata
- bezmleczna

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?

Ad.14

Szpital zawsze zapewnia pacjentom wskazaną i odpowiednią dietę. Pacjenci otrzymują chleb bezglutenowy, makaron bezglutenowy bądź ryżowy, sosy zagęszczane są mąką ziemniaczaną.

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

Ad.15

Na życzenie pacjentów szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską.

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

Ad.16

Szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia.

Zakres obowiązków Zleceniobiorcy

- Nadzorowanie żywienia całej zbiorowości Szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególnym uwzględnieniem zasad wytyczonych przez państwowy zakład higieny oraz przedstawicieli inspekcji sanitarnej,
- Sprawdzanie dostarczanych przez firmę cateringową dekadowych jadłospisów, co do nazw posiłku, receptury, gramatury, wartości energetycznej oraz zgodności dostarczanych w oddziały szpitalne posiłków z przedstawionymi w jadłospisach,
- Sprawdzanie jadłospisów pod kątem zróżnicowania menu ze szczególnym uwzględnieniem wieku pacjentów, sezonowości produktów, odpowiedniej ilości warzyw i owoców w diecie a w okresie świąt położenie szczególnego nacisku na potrawy tradycyjne,
- Sprawdzanie dostarczanych posiłków w poszczególnych oddziałach zgodnie z przyjętymi przez Szpital normami HACCP i GHM m.in. sprawdzanie organoleptyczne produktów używanych do produkcji posiłków, terminów przydatności do spożycia oraz sprawdzenie jakości posiłku,
- Nadzorowanie dostarczonych posiłków w oddziały szpitalne a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub jakiegokolwiek niezgodności natychmiastowe zgłoszenie firmie cateringowej i dyrekcji Szpitala celem jej wyeliminowania,
- Sprawowanie nadzoru nad realizacją norm żywieniowych,
- Kontrolowanie porcjowania i wydawania gotowych potraw w oddziałach szpitalnych oraz ich dystrybucja w kuchni Szpitalnej,
- Przedstawienie dla Dyrektora Szpitala comiesięcznego raportu kontrolnego, który będzie zawierał analizę jadłospisu dekowego, wszystkie uwagi dotyczące firmy jak i oddziałów zebrane w ciągu miesiąca, interwencje i sposób ich realizacji przez firmę dostarczającą posiłki dla pacjentów,
- Dostarczanie do firmy cateringowej zaleceń i uwag raz w miesiącu po wcześniejszym przedstawieniu ich dla Dyrektora Szpitala,
- Przeprowadzone czynności w zakresie kontroli posiłków powinny być udokumentowane i potwierdzone w raporcie kontroli,

Zleceniodawca

DYREKTOR SZPITALA

Beata Sudnik-Kotus

Zleceniobiorca

[Signature]

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

SPECJALISTA DS. KADR

17.10.2019r.

data

podpis

[Signature]
Justyna Groberek

Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów z okresu za okres od dnia 2019-09-01 do dnia 2019-09-10, Kuchnie: KO, Kierunek koszt.: Szpital Cibórz

Dieta		Składniki odżywcze														
Kod	Nazwa	Lp	Odpadki [g]	Energia [kcal]	Woda [g]	Białko ogółem [g]	białko zwierzęce [g]	białko roślinne [g]	Tłuszcz [g]	Węglowod. any ogółem [g]	Sód [mg]	Potas [mg]	Wapń [mg]	Witamina C [mg]	Witamina A (ekwiv. retinolu) [µg]	Błonnik pokarmowy [g]
Dieta podstawowa	Dieta podstawowa	1	141,99	2 715,61	886,92	100,81	53,12	47,72	84,78	411,48	8 585,67	4 025,77	752,08	116,62	1 142,06	28,49
Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna	2	132,17	2 733,12	926,44	113,44	62,18	51,26	79,02	413,79	9 569,61	4 303,28	653,30	106,53	1 808,94	26,81
Dieta cukrzycowa	Dieta cukrzycowa	3	142,14	2 786,89	1 065,60	129,66	78,29	51,37	91,73	397,41	10 022,94	5 014,88	833,71	114,10	2 078,84	40,97
Dieta bogatobiałkowa	Dieta bogatobiałkowa	4	141,98	2 952,73	1 034,32	130,11	78,15	51,96	90,52	426,92	10 086,26	4 706,56	802,87	110,55	2 074,48	27,59
Dieta niskokaloryczna	Dieta niskokaloryczna	5	132,17	2 311,02	890,00	97,28	61,86	35,42	77,67	335,90	8 965,28	4 373,97	647,91	106,53	1 808,94	33,42
Dieta wegetariańska	Dieta wegetariańska	6	111,66	2 661,98	772,32	99,46	47,17	52,30	84,21	410,50	7 801,19	4 139,59	899,06	97,85	1 366,84	38,12
Dieta ścisła	Dieta ścisła	7		344,00	13,00	6,70		6,70	0,70	78,90	6,00	111,00	10,00			2,40
Dieta miodocianych	Dieta miodocianych	9	140,80	2 943,51	918,05	109,35	59,42	49,94	94,05	438,85	8 713,89	4 236,25	874,27	118,12	1 196,86	28,55
Dieta papkowata	Dieta papkowata	9	132,17	2 557,72	899,89	107,98	62,12	45,87	78,25	375,46	9 238,38	4 192,22	641,87	105,53	1 807,98	24,31
Dieta Bifidyczna	Dieta Bifidyczna	11	125,20	2 333,45	883,80	97,96	52,60	45,36	69,25	349,73	9 181,79	3 565,37	255,27	97,29	1 755,78	24,33
dodatek noony	dodatek noony	16	2,22	76,34	43,41	7,92	7,59	0,33	4,47	1,18	289,09	126,80	48,64	0,18	74,63	0,01

Recepta
Dieta

NIRO Sp.z o.o.

59-300 Lubin ul. Ścinawska 37
NIP 692-15-15-523, REGON 390444513
BDO nr. 0000-49-648-01-75-840-49-50

Prelebyk
Adamusze Febrak

Sporządził

Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów z okresu od dnia 2019-09-11 do dnia 2019-09-20, Kuchnie: KO, Kierunek koszt.: Szpital Cibórz

Dieta		Składniki odżywcze														
Kod	Nazwa	Lp	Odpadki [g]	Energia [kcal]	Woda [g]	Białko ogółem [g]	białko zwierzęce [g]	białko roślinne [g]	Tłuszcz [g]	Węglowod any ogółem [g]	Sód [mg]	Potas [mg]	Wapń [mg]	Witamina C [mg]	Witamina A (ekwiw. retinolu) [µg]	Błonnik pokarmowy [g]
Dieta podstawowa	Dieta podstawowa	1	139,91	2 851,79	921,48	96,33	50,58	45,77	99,91	417,26	8 158,71	4 092,90	647,90	113,28	3 726,44	29,17
Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna	2	135,06	2 692,69	900,94	101,85	53,30	48,55	83,39	405,35	8 466,77	4 097,50	603,96	92,33	1 633,50	26,27
Dieta cukrzycowa	Dieta cukrzycowa	3	148,06	2 773,43	1 063,54	116,78	67,67	49,11	97,68	393,63	8 839,50	4 825,50	797,26	98,57	2 044,86	40,60
Dieta bogatobiałkowa	Dieta bogatobiałkowa	4	147,66	2 938,56	1 046,40	116,29	66,53	49,77	95,65	426,24	8 762,60	4 528,86	764,66	97,95	2 042,18	27,75
Dieta niskokaloryczna	Dieta niskokaloryczna	5	135,06	2 208,61	856,73	84,18	52,95	31,23	81,79	313,72	7 783,08	4 139,82	595,27	91,83	1 633,02	32,33
Dieta wegetariańska	Dieta wegetariańska	6	116,99	2 645,22	781,59	91,55	44,36	47,20	89,46	393,67	6 727,50	3 712,10	733,95	79,08	1 498,55	29,02
Dieta ścisła	Dieta ścisła	7		344,00	13,00	6,70	6,70	6,70	0,70	78,90	6,00	111,00	10,00			2,40
Dieta miodociąnych	Dieta miodociąnych	9	140,31	3 060,79	970,74	104,29	55,44	48,87	108,10	442,85	8 305,50	4 253,67	716,18	114,91	3 767,49	29,20
Dieta papkowata	Dieta papkowata	9	135,06	2 465,09	865,79	94,35	53,21	41,14	82,33	356,00	8 011,47	3 947,53	588,51	91,20	1 632,32	22,87
Dieta Białeczna	Dieta Białeczna	11	134,44	2 384,88	887,76	91,26	46,58	44,68	72,32	362,92	8 412,64	3 674,93	252,19	90,13	1 565,68	24,89
Dodatek noctny	Dodatek noctny	16	2,22	66,85	42,85	7,69	7,33	0,36	3,55	1,05	298,51	125,93	24,15	0,09	66,26	0,01

NIRO Sp.z o.o.

59-300 Lubin ul. Ścinawska 37

REGON 390444513

Kontakt: 76 840 49 50

Beata Fabry
M. Fabry

Sporządził

Zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisów z okresu od dnia 2019-09-21 do dnia 2019-09-30, Kuchnie: KO, Kierunek koszt.: Szpital Cibórz

Dieta		Składniki odżywcze														
Kod	Nazwa	Lp	Odpadki [g]	Energia [kcal]	Woda [g]	Białko ogółem [g]	Białko zwierzęce [g]	Białko roślinne [g]	Tłuszcz [g]	Węglowod. any ogółem [g]	Sód [mg]	Potas [mg]	Wapń [mg]	Witamina C [mg]	Witamina A (ekwiv. retinolu) [µg]	Błonnik pokarmowy [g]
Dieta podstawowa	Dieta podstawowa	1	143,06	2 698,13	877,87	98,25	50,69	47,58	81,25	417,51	8 094,49	4 009,77	707,77	100,22	1 446,52	28,53
Dieta łatwo strawna	Dieta łatwo strawna	2	135,11	2 676,22	899,84	110,13	58,91	51,22	75,26	410,96	8 762,53	4 235,80	639,15	98,11	1 784,42	26,46
Dieta cukrzycowa	Dieta cukrzycowa	3	143,87	2 749,45	1 037,80	126,41	74,51	51,90	87,17	401,27	9 275,01	4 952,52	833,77	104,95	2 024,43	40,84
Dieta bogatobiałkowa	Dieta bogatobiałkowa	4	143,62	2 920,24	1 008,86	126,53	74,01	52,51	86,22	431,80	9 434,33	4 655,21	801,54	102,07	2 026,78	27,47
Dieta niskokaloryczna	Dieta niskokaloryczna	5	135,11	2 259,17	862,50	93,95	58,59	35,38	73,91	334,06	8 159,22	4 306,53	633,78	98,11	1 784,42	33,07
Dieta wegetariańska	Dieta wegetariańska	6	120,48	2 660,20	774,94	93,78	43,69	50,10	80,97	419,90	7 571,14	4 055,28	814,93	92,92	1 204,75	35,20
Dieta ścisła	Dieta ścisła	7		344,00	13,00	6,70		6,70	0,70	78,90	6,00	111,00	10,00			2,40
Dieta młodocianych	Dieta młodocianych	9	143,06	2 971,51	904,32	106,53	56,39	50,16	93,21	450,64	8 187,22	4 207,57	839,22	101,42	1 501,86	28,75
Dieta papkowata	Dieta papkowata	9	135,11	2 504,87	872,39	104,67	58,85	45,82	74,48	373,62	8 431,33	4 124,78	627,73	97,11	1 783,46	23,97
Dieta B/mleczna	Dieta B/mleczna	11	128,02	2 279,45	860,24	94,99	49,57	45,42	65,59	347,07	8 376,06	3 513,66	242,48	89,86	1 735,66	24,02
Dodatek noctny	Dodatek noctny	16	2,22	76,34	43,41	7,92	7,59	0,33	4,47	1,18	289,09	126,80	48,64	0,18	74,63	0,01

NIRO Sp.z o.o.

59-300 Lubin ul. Ścinawska 37

NIP 692-15-16-523, REGON 390444513

tel. nr 0000 49 649 tel. 76 840 49 50

Dietytyk
Małgorzata Tokarska
 Sporządził

ścis. nr 5

ZASTRZEGA SIĘ EWENTUALNE ZMIANY W JADŁOSPISIE.

Zupy nie są zagęszczane zawiesiną z mąki.

Przyprawy stosowane w przygotowywanych potrawach w diecie podstawowej: sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, bazylia, oregano, czosnek, papryka słodka, papryka ostra.

Przyprawy stosowane w przygotowywanych potrawach w pozostałych dietach: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, bazylia, oregano.

NIRO SP. Z O.O.
59-300 Lublin, ul. Szymanowska 37
016 692-15-10-23, 10-24-25
tel. 76 840 49 50