

Gostynin, dnia 24.10.2019 r.

D/42019

Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
06-605 Warszawa

Szanowni Państwo,

W odpowiedzi na pytania zawarte we wiadomości e-mail z dnia 15 października 2019 r. Wojewódzki Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im. prof. Eugeniusza Wilczkowskiego w Gostyninie poniżej przedstawia stosowne informacje:

Ad.1 W Zespole zatrudniony jest jeden dietetyk. Zakres obowiązków przesyłamy w załączniku.

Ad.2 Zatrudniony w Zespole dietetyk przypada na wszystkich pacjentów. Zespół posiada 360 łóżek, w tym 226 łóżek w oddziałach psychiatrycznych, 60 w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym, 26 w Oddziale Rehabilitacji Neurologicznej i 48 w oddziałach odwykowych.

Ad.3 Tak, istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka. Pacjenci informowani są o tej możliwości przez personel pielęgniarski. Dietetyk okresowo uczestniczy w społeczności pacjentów prowadząc pogadanki o racjonalnym odżywianiu. Na wewnętrznym portalu Zespołu dostępne są również gotowe, opracowane przez dietetyka Zespołu, informacje na temat poszczególnych diet, wskazówki i zalecenia żywieniowe oraz infografiki z IŻŻ. Wszystko przygotowane jest do wydruku i udostępniania pacjentom.

Ad.4 Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego pacjenta w Zespole obecnie wynosi 14,50 zł brutto/13,43 netto.

Ad.5 Zespół korzysta z usługi żywienia pacjentów przez zewnętrzną firmę cateringową. W podpisanej z firmą umowie widnieje zapis: „Minimalny dzienny koszt produktów niezbędnych do przygotowania posiłków (wsad żywieniowy) powinien stanowić minimum 50% ceny osobodnia”.

Ad.6 Zespół posiada dokumentację zawierającą wykaz produktów i potraw stanowiących jadłospis z obliczoną wartością odżywczą, tj. wartością energetyczną, zawartością białka,



tłuszczu i węglowodanów. W umowie o żywienie zawarto zapis mówiący o tym, że potrawy nie mogą zawierać glutaminianu sodu, sztucznych barwników, mięsa oddzielanego mechanicznie oraz że nie dopuszcza się do produkcji żadnych gotowych obranych warzyw jako półproduktu, suszu warzywnego ani sproszkowanego pure. Zastrzeżona jest również możliwość kontroli na każdym etapie produkcji potraw.

(Dokumentacja stanowi załącznik do niniejszego pisma)

Ad.7 W Zespole obowiązuje procedura, której celem jest bezpieczne i higieniczne postępowanie z posiłkami dostarczonymi do poszczególnych oddziałów. Sprawdza się zgodność dostarczonych posiłków z ustalonym jadłospisem, ich jakość (organoleptycznie), ilość (waga elektroniczna) oraz temperaturę (termometr gastronomiczny). Procedurę przy każdym posiłku wykonują salowi, sanitariusze oraz personel pielęgniarski. Nadzór codziennie przy każdym posiłku pełnią pielęgniarki odcinkowe, pielęgniarki oddziałowe lub dietetyk. Okresowo dietetyk Zespołu przeprowadza szkolenia dla personelu z zakresu bezpiecznego postępowania z posiłkami dostarczonymi do Zespołu (ocena organoleptyczna, kontrola wagi, temperatury, zasady ekspedycji) i z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), pielęgniarka oddziałowa z zakresu instruktażu stanowiskowego, natomiast pielęgniarka epidemiologiczna w zakresie zapobiegania zakażeniom.

Ad.8 Pacjenci Zespołu żywni są według ustalonego w porozumieniu z dietetykiem Zespołu 2-tygodniowego jadłospisu z rozbiciem na poszczególne diety. Obejmuje on 3 posiłki podstawowe każdego dnia (śniadanie z zupą mleczną, 3-daniowy obiad, kolację), II śniadania i podwieczorki według założeń poszczególnych diet oraz raz w tygodniu II śniadanie w postaci mlecznego napoju fermentowanego lub pieczywa cukierniczego dla wszystkich pacjentów. Jadłospis skomponowany jest tak, że każdy posiłek zawiera białko zwierzęce, dodatek warzywny lub owocowy i napój. Uwzględnia produkty mleczne (zupy ml, kawa ml), ryby, produkty zbożowe z pełnego przemiału zawierające błonnik (pieczywo razowe, wieloziarniste, kasza gryczana, płatki owsiane). Według zapotrzebowania oddziałów wydawane są również tzw. dodatki w postaci zupy bezmlecznej warzywnej do śniadania, kawy zbożowej do dopajania, jogurtu naturalnego, kanapek, budyniu, galaretki itp. na dożywianie.

W umowie o żywienie określono gramatury potraw oraz kaloryczność dzienną na poziomie 2400 kcal, określono procentową zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów. W oddziałach porcje są liczone i wrywkowo ważone. Ewentualne niezgodności zgłaszane są do dietetyka lub osoby go zastępującej i po interwencji u wykonawcy niezwłocznie (w czasie danego posiłku) uzupełniane.

Pacjenci w oddziałach psychiatrycznych i Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym zjadają posiłki w stołówkach, a w Oddziale Rehabilitacji Neurologicznej przy łózkach. Wszyscy pod nadzorem lub przy pomocy personelu pielęgniarskiego. Adnotacje o spożyciu posiłków personel pielęgniarski zamieszcza w dokumentacji medycznej pacjentów.

Ponadto w umowie o żywienie Zespół zastrzegł możliwość dokonania badań kaloryczności posiłków przez Sanepid na koszt wykonawcy, co najmniej raz w trakcie obowiązywania umowy.



Ad.9 W zawartej umowie widnieje zapis: „Za produkcję i jakość potraw odpowiada Wykonawca, który zobowiązany jest zatrudniać specjalistę w zakresie żywienia i dietetyki”.

Ad.10 W Zespole nie istnieje stricte procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia. Zasady reklamacji posiłków określone są w umowie o żywienie, natomiast złącznikiem do umowy jest druk zwrotu posiłku. Osobą odpowiedzialną za zgłaszanie skarg do wykonawcy jest dietetyk Zespołu i kierownik Działu Zamówień Publicznych, a w dni wolne od pracy - pielęgniarka Izby Przyjęć.

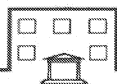
W ramach profilaktyki zatruc przeprowadzane są, zgodnie z procedurą szkolenia pracowników zatrudnionych w kontakcie z żywnością, obowiązkowe szkolenia wprowadzające i uzupełniające, których celem jest zapoznanie pracowników z podstawowymi zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz utrzymanie odpowiedniej wiedzy dotyczącej bezpiecznego żywienia pacjentów.

Ponadto w Zespole funkcjonuje Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych, który w razie wystąpienia objawów typu biegunka przeprowadza dochodzenie epidemiologiczne.

Ad.11 W 2017 i 2018 roku w Szpitalu nie wystąpiło żadne szpitalne zatrucie pokarmowe. W 2018 wpłynęła do Dyrekcji jedna pisemna skarga pacjenta dotycząca asortymentu i smaku potraw – udzielono wyjaśniającej odpowiedzi, podjęto kroki uwzględniające opinie i oczekiwania pacjenta. W 2017 i 2018 r. pacjenci kilka razy (3-5) ustnie zgłaszali uwagi na temat smaku i wyglądu niektórych potraw, niedogotowanych ziemniaków czy buraków w zupie, uwzględnienia lub wycofania niektórych potraw w jadłospisie. Upominali się także o potrawy wykluczone z diety, którą zlecił lekarz. Po rozpoznaniu sprawy dietetyk rozmawiał lub interweniował u wykonawcy posiłków, przeprowadzał dodatkowe rozmowy z pacjentami na temat podstawowego i dietetycznego żywienia, o zasadach i ograniczeniach żywienia w szpitalu.

Ad.12 W 2018 r. przeprowadzono wykład na temat leczenia żywieniowego dla lekarzy, pielęgniarek i dietetyka Zespołu.

Ad.13 W Zespole pacjenci żywności są zgodnie z nomenklaturą i założeniami diet opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach aktualnie rekomendowanych przez tenże Instytut. Dietę pacjentowi zleca lekarz. Porady i zalecenia udzielane są m.in. w oparciu o publikacje: Praktyczny podręcznik dietetyki - red naukowy prof. n. med. Mirosław Jarosz, wyd. Instytut Żywności i Żywienia 2010; Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach, red Prof. Dr Hab. N. Med. Mirosława Jarosza IŻŻ 2011; Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2004; Podstawy naukowe żywienia w szpitalach, wyd. IŻIŻ, Warszawa 2001; strony internetowe PTD, Wszechnica Żywieniowa.



Wojewódzki Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej

im. prof. Eugeniusza Wilczkowskiego w Gostyninie

09-500 Gostynin ul. Zalesie 1

Dyrekcja: tel: (024) 236-00-01, fax: (024) 235-80-89, Centrala: tel: (024) 236-00-10
e-mail: sekretariat@spzoz-zalesie.pl, strona www: www.spzoz-zalesie.pl

W dniu 18.10.2019 r. zastosowano diety:

230 podstawowych,

29 łatwo strawnych,

45 z ograniczeniem łatwo strawnych węglowodanów (w cukrzycy),

5 łatwo strawnych z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (w chorobie wrzodowej),

10 nisko tłuszczowych (w schorzeniu wątroby),

1 nisko tłuszczową (w schorzeniu trzustki),

3 bogatobiałkowe,

1 niskocholesterolową,

1 niskobiałkową nerkową,

8 zmiksowanych (w tym 1 bezmleczna dla cukrzycy, 2 bogatobiałkowe, 1 łatwostrawna),

7 bezmlecznych (w tym 2 dla cukrzycy),

4 bogatoresztkowe (ze zwiększoną podażą błonnika),

1 papkową,

2 redukcyjne,

1 bez wieprzowiny,

1 eliminacyjną bezglutenową.

Ad.14 Zespół zapewnia pacjentowi dietę wskazaną przez lekarza zgodnie z zasadami żywienia w szpitalach.

Ad.15 Zespół na życzenie pacjenta zapewnia dietę wegańską czy wegetariańską, w miarę możliwości finansowych uwzględnia także tradycje świąteczne i zwyczaje kulturowe

Ad.16 Zespół stosuje suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia, takie jak: nutrison multi fibre, protifar, głównie w oddziale rehabilitacji neurologicznej czy psychogeriatрії.

Z poważaniem

Sprawę prowadzi:
Ksenia Kusiak
tel. (24) 236 00 61
e-mail: k.kusiak@spzoz-zalesie.pl

DYREKTOR
Wojewódzkiego Samodzielnego Zespołu
Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Prof. Eugeniusza Wilczkowskiego
w Gostyninie
Katarzyna Olszewska