

Odpowiedź na wniosek o udzielenie informacji publicznej

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. – *Tak, w szpitalu jest zatrudniony dietetyk na jeden etat, zakres obowiązków w załączeniu.*
2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka? – *Około 450 pacjentów.*
3. Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów? – *Tak, są prowadzone indywidualne konsultacje oraz edukacja grupowa w oddziałach. Zapotrzebowanie na konsultację zgłasza lekarz, jeżeli pacjent wyrazi taką chęć lub jest to potrzebne w celu ustalenia*
4. Jaka jest wysokość całonocnej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala? – *15,27 zł/osobodzień lub 16,39 zł/osobodzień.*
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? – *Tak, ustalono minimum 50% wsadu do kotła.*
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. – *Szpital nie dysponuje recepturami, które są własnością firmy cateringowej, ale ma udostępnione listy składników wykorzystanych w posiłkach oraz listę alergenów. Skład poszczególnych produktów jest zawsze udostępniany na życzenie dietetyka oraz sprawdzany każdorazowo podczas kontroli prowadzonych przez dietetyka szpitala w kuchni cateringowej. Firma cateringowa każdorazowo przekazuje kopie protokołów po kontrolach sanitarno-epidemiologicznych, podczas których skład potraw i produktów jest sprawdzany.*
7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają? – *Wszystkie posiłki poddawane są ocenie sensorycznej, której dokonuje sanitariusz/pielęgniarka/pielęgniarka oddziałowa wg procedury postępowania z posiłkiem dostarczonym przez firmę cateringową oraz dietetyk (planowo, doraźnie i interwencyjnie) zgodnie z Procedurą systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.*
8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają? – *Każdorazowo przy przyjęciu pacjenta do szpitala dokonywana jest ocena stanu odżywienia na podstawie zmodyfikowanego formularza NRS. W przypadku stwierdzenia przez lekarza konieczności monitorowania stanu odżywienia i/lub wprowadzenia modyfikacji żywienia pomiar masy ciała odbywa się zgodnie z zaleceniem lekarskim. W jadalni podczas trwania posiłku obecna jest pielęgniarka, która sprawdza czy*

pacjenci zjadają swoje porcje. W przypadku kiedy pacjent nie jest w stanie jeść samodzielnie członkowie personelu udzielają pomocy poszczególnym pacjentom. Pacjenci mają odpowiednie typy diety w zależności od możliwości gryzienia i trawienia posiłków (diety płynne, półpłynne, papkowe, rozdrobnione).

9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka? – *Tak, został określony taki wymóg i jest on realizowany.*
10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg? – *Wszelkie niezgodności występujące w posiłkach odnotowywane są w karcie Monitoringu temperatury potraw CCP oraz zgłaszane zgodnie ze schematem ujętym w procedurze postępowania z posiłkiem dostarczonym przez firmę cateringową oraz procedurą systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.*
11. Prosimy o podanie liczba skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku. – *Odnotowano jedną skargę w roku 2018, która po rozpatrzeniu okazała się być bezzasadna.*
12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu? - *W 2018 roku lekarze nie przechodzili szkoleń z zakresu żywienia.*
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). – *Aktualnie wdrożonych jest 15 rodzajów diet, z imiej niż podstawowa korzysta 97 pacjentów. Możliwe jest wprowadzenie innych diet specjalnych, w zależności od zapotrzebowania. Poszczególne diety przygotowywane są na podstawie receptur przygotowanych przez dietetyka firmy cateringowej. Zaproponowane jadłospisy oceniane są przez dietetyka szpitalnego, a w razie potrzeby uwzględniane są wprowadzone przez niego zmiany i sugestie. Diety zlecane są przez lekarzy, a w razie potrzeby odbywa się konsultacja z dietetykiem.*
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? – *Nie dotyczy – szpital zapewnia odpowiednie posiłki pacjentom.*
15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską? – *Tak, aktualnie 4 pacjentów otrzymuje dietę wegetariańską.*
16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)? – *Tak, ma to najczęściej zastosowanie w przypadku rozległych ran odleżynowych. Możliwa jest modyfikacja diety oraz wprowadzenie suplementacji.*