

D/P.0143.6.2019.SC

Gdańsk, dn. 31 października 2019 r.

Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa
Email: sprawa-16916@fedrowanie.siecobywatelska.pl

W związku z wnioskiem z dnia 17-10-2019 r. (data wpływu pocztą elektroniczną: 17-10-2019 r.) w przedmiocie udzielenia informacji publicznej, poniżej przedstawiam posiadane informacje:

Na wstępie wskazać należy, iż szpital funkcjonujący w ramach podmiotu leczniczego dla osób pozbawionych wolności znajduje się w strukturze organizacyjnej Aresztu Śledczego w Gdańsku. Tutejszy podmiot leczniczy udziela osobom pozbawionym wolności świadczeń zdrowotnych służących zachowaniu, ratowaniu, przywracaniu lub poprawie zdrowia oraz podejmuje inne działania medyczne wynikające z procesu leczenia, a także prowadzi działalność leczniczą polegającą na promocji zdrowia względem tych osób. Pacjentami są osoby pozbawione wolności, wobec których stosuje się przepisy ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny wykonawczy (dalej jako: Kkw) oraz aktów wykonawczych regulujących postępowanie wykonawcze.

Ad. 1

W Areszcie Śledczym w Gdańsku nie zatrudnia się osób na stanowisku dietetyka. Zadania związane z żywieniem osadzonych, o którym mowa w art. 109 Kkw, wykonywane są przez służbę kwatermistrzowską, gdzie w dziale kwatermistrzowskim tutejszego aresztu zatrudnieni są funkcjonariusze na stanowisku młodszy inspektor / starszy instruktor działu kwatermistrzowskiego, którzy odpowiadają za sporządzanie jadłospisów dla wszystkich rodzajów norm żywienia oraz posiłków leczniczych (diety) i indywidualnych. Jedną z tych funkcjonariuszek posiada wykształcenie wyższe magisterskie w specjalności usługi żywieniowe i dietetyka.

W załączeniu przedkładam zakres obowiązków wskazanej funkcjonariusz.

Ad. 2

Zadania związane z żywieniem osadzonych realizowane są przez służbę kwatermistrzowską wobec wszystkich osób osadzonych w Areszcie Śledczym w Gdańsku, gdzie pojemność jednostki wynosi obecnie 1072 miejsca, w tym w oddziałach szpitalnych 79 miejsc. Zaludnienie jednostki jest wartością zmienną, obecnie nie przekracza 100% pojemności.

Ad. 3

Każdy osadzony, również zakwaterowany w oddziale szpitalnym, ma wynikającą z obowiązujących przepisów zapewnioną możliwość zgłaszania się na rozmowy do przełożonych, w tym do kierownika działu kwatermistrzowskiego, który w zależności od przedmiotu zgłoszenia może na rozmowę skierować również funkcjonariusza wykonującego zadania związane z żywieniem, w tym odpowiedzialnego za sporządzanie jadłospisów. Każdy osadzony, również zakwaterowany w oddziale szpitalnym, ma wynikającą z obowiązujących przepisów możliwość zgłaszania się na rozmowy do kierownika ambulatorium lub dyrektora szpitala, jak i zgłaszania się do lekarza (w ramach przyjęć planowych lub celem uzyskania pomocy doraźnej), którego uprawnieniem jest zlecenie posiłków leczniczych lub indywidualnych, zgodnie z przepisami §§ 8 i 10 rozporządzenia Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. Zasady zgłaszania się do lekarza i przełożonych określone są w porządku wewnętrznym jednostki, którego tekst udostępnia się w każdej celi.

Ad. 4

Minimalny dzienny koszt posiłków i napojów wynosi:

- 1) posiłku podstawowego – P – 4,00 zł;
- 2) posiłku dla małoletnich – M – 4,40 zł;
- 3) posiłku lekkostrawnego – L – 4,80 zł;
- 4) posiłku cukrzycowego – Lc – 5,70 zł;
- 5) posiłku indywidualnego – Li – 5,80 zł.

Ad. 5

Areszt Śledczy w Gdańsku, w tym podmiot leczniczy funkcjonujący w jego strukturze, nie korzystają z usług zewnętrznej formy cateringowej celem żywienia osób pozbawionych wolności, w tym pacjentów tutejszego szpitala.

Ad. 6

Dokumentem regulującym wartość odżywczą i kaloryczną posiłków jest akt prawa powszechnie obowiązującego tj. rozporządzenie Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. W przepisach tych

nie jest określona dopuszczalna ilość konserwantów, barwników i dodatków.

Dla każdego z rodzajów posiłków stosowanych w jednostce sporządza się przy współudziale pielęgniarki podmiotu leczniczego i szefa kuchni jadłospis dzienny, w którym uwzględnia się składniki odżywcze i kaloryczność posiłków, ilość warzyw lub owoców w posiłkach, urozmaicenie posiłków, zdolność produkcyjną kuchni, fachowe przygotowanie kucharzy zgodnie z zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Generalnego Służby Więziennej z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie gospodarki żywnościowej w jednostkach organizacyjnych Służby Więziennej.

Jednostka zaopatrzuje się w artykuły spożywcze, które są wytworzone zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawcy dostarczający żywność są zobowiązani do posiadania stosownych dla charakteru swojej działalności decyzji organu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Lekarza Weterynarii o spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub obrocie artykułami żywnościowymi.

Ad. 7

Przed wydaniem posiłków osadzonym pobierane są próby smakowe ze wszystkich wyprodukowanych w kuchni aresztu potraw przez wyznaczonego pracownika służby zdrowia (pielęgniarkę podmiotu leczniczego) w celu kontroli wartości smakowych potraw i ich jakości pod względem zdrowotnym, który następnie odnotowuje na każdym jadłospisie opinię dotyczącą wartości smakowej, jakości posiłku oraz zgodności przygotowanych potraw z jadłospisem. W przypadku kiedy wyznaczony pracownik służby zdrowia zakwestionowałby jakość przygotowanej potrawy lub całego posiłku, podejmuje on decyzję o wstrzymaniu wydania potrawy lub całego posiłku do spożycia.

Ponadto ze wszystkich przygotowanych w kuchni potraw wchodzących w skład każdego posiłku pobiera się próbki do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, które przechowuje się przez 3 dni w warunkach chłodniczych.

Ad. 8

Zgodnie z art. 116a pkt 5 Kkw osobom pozbawionym wolności nie wolno odmawiać przyjmowania posiłków dostarczanych przez administrację jednostki w celu wymuszenia określonej decyzji lub postępowania. Zgodnie z obowiązującymi w jednostce procedurami posiłki wydawane są osadzonym do cel mieszkalnych lub sal chorych celem ich niezwłocznego skonsumowania, część osadzonych zatrudnionych obiad spożywa w stołówce. W przypadku stwierdzenia lub powzięcia informacji o odmowie przyjmowania posiłków oddziałowy powiadamia

pracownika służby zdrowia, wychowawca niezwłocznie przeprowadza z osadzonym rozmowę w celu ustalenia przyczyny zachowania osadzonego i motywuje go do zmiany podjętych przez siebie decyzji i kieruje go do psychologa, psycholog obejmuje osadzonego odpowiednimi oddziaływaniami psychokorekcyjnymi. Osadzony odmawiający przyjmowania posiłków pozostaje pod wzmożoną obserwacją pracowników służby zdrowia, oddziałowego i wychowawcy realizowaną zgodnie ze wskazaniami właściwego kierownika działu. Osobie pozbawionej wolności, która odmawia przyjmowania posiłków, udziela się świadczeń zdrowotnych niezbędnych ze względu na stan jej zdrowia. Jeżeli osoba ta odmawia poddania się leczeniu, można ją umieścić, w zależności od stanu zdrowia, w izbie chorych lub w celi mieszkalnej, zapewniając w tym przypadku nadzór medyczny odpowiedni do jej stanu zdrowia. Jeżeli osoba pozbawiona wolności odmawia przyjmowania posiłków, w dniu zgłoszenia tego faktu lekarzowi podmiotu leczniczego dokonuje się co najmniej pomiaru masy jej ciała. Osobę taką poddaje się badaniu lekarskiemu co najmniej raz w tygodniu do czasu rezygnacji przez nią z odmowy przyjmowania posiłków. O zakresie świadczeń zdrowotnych i potrzebie przeprowadzenia specjalistycznych badań diagnostycznych takich osób decyduje lekarz podmiotu leczniczego.

W oddziałach szpitalnych personel pielęgniarski opisuje swoje spostrzeżenia, w tym związane z przyjmowaniem lub odmową przyjmowania posiłków, w raportach pielęgniarskich oraz informuje lekarza prowadzącego leczenie.

Ad. 9

Nie dotyczy.

Ad. 10

Osoby pozbawione wolności, w tym zakwaterowane w oddziałach szpitalnych, mają zgodnie z art. 102 pkt 10 Kkw prawo składania m.in. skarg oraz przedstawiania ich, w nieobecności innych osób, administracji jednostki, kierownikom jednostek organizacyjnych Służby Więziennnej, sędziemu penitencjarnemu, prokuratorowi i Rzecznikowi Praw Obywatelskich. Sposoby załatwiania skarg określone są przepisami rozporządzenie Ministra Sprawiedliwości z dnia 13 sierpnia 2003 r. w sprawie sposobów załatwiania wniosków, skarg i próśb osób osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. Sposób składania pisemnych skarg określony jest w porządku wewnętrznym jednostki, którego tekst udostępnia się w każdej celi.

Ad. 11

Prowadzona dokumentacja nie pozwala na podanie liczby skarg dotyczących niewłaściwego żywienia / zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala.

Na podstawie danych dostępnych w Centralnej Bazie Danych Osób Pozbawionych Wolności Noe.Net wskazuję, iż we wskazanych latach odnotowano w niej wpływ nw. liczby skarg

wymaga. Posiłki indywidualne zleca lekarz określając liczbę i godziny wydawania posiłków, kaloryczność dobową, procentową zawartość składników odżywczych, zabronione sposoby przetwarzania produktów i przyrządzania potraw, ilościową zawartość warzyw lub owoców, listę produktów zabronionych, czas na jaki je zleca.

Ad. 15

Na wniosek osadzonego o przyznanie posiłków z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych zapewnia się posiłki wegetariańskie lub wegańskie.

Ad. 16

Osadzonym na indywidualne zlecenie lekarza zapewnia się dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego typu Nutridrink, Nutrison, Protifar; w razie zaistnienia wskazań zdrowotnych stosowana jest zlecana przez lekarza suplementacja kompleksami witamin z grupy B, magnezem, potasem itp.

D Y R E K T O R
Aresztu Śledczego w Gdańsku

plk Artur Król

Wykonano egzemplarz pojedynczy – pocztą elektroniczną

osób osadzonych związanych z działalnością Aresztu Śledczego w Gdańsku, w których wyodrębniono zarzuty wg obowiązującej klasyfikacji: SWB004 – „wyżywienie”, SOZ009 – „leczenie dietetyczne, brak, pozbawienie diety”

Rok 2017

SWB004 – 45 zarzutów,

SOZ009 – 8 zarzutów,

Rok 2018

SWB004 – 78 zarzutów,

SOZ009 – 30 zarzutów.

Ad. 12

W roku 2018 lekarze zatrudnieni w Areszcie Śledczym w Gdańsku nie byli szkoleni z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu.

Ad. 13

Według stanu na dzień 25-10-2019 r. osadzeni przebywający w oddziałach szpitalnych tutejszego podmiotu byli żywieni wg nw. posiłków leczniczych lub indywidualnych (w rozbiciu na oddziały szpitala):

OWZI – posiłki lecznicze lekkostrawne L - 5 osadzonych, posiłki lecznicze cukrzycowe Lc - 1 osadzony, posiłki lecznicze cukrzycowe insulinozależne Li -1 osadzony,

OWZII - posiłki lecznicze lekkostrawne L - 2 osadzonych, posiłki lecznicze cukrzycowe Lc - 3 osadzonych, posiłki lecznicze cukrzycowe insulinozależne Li -3 osadzonych, posiłki indywidualne L4 bezglutenowe -1 osadzony,

OWZIII - posiłki lecznicze lekkostrawne L - 1 osadzony, posiłki indywidualne L5 bezmleczne - 1 osadzony.

Jadłospisy dla posiłków leczniczych lekkostrawnych, leczniczych cukrzycowych, leczniczych cukrzycowych insulinozależnych opracowuje się zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie żywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych oraz zgodnie z wymogami, które zostały określone w załączniku do zarządzenia Nr 23/2017 Dyrektora Generalnego Służby Więziennej z dnia 3 kwietnia 2017 r. w sprawie realizacji żywienia osób osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. Źródłem opracowania jadłospisów dla posiłków indywidualnych są: wiedza lekarza, funkcjonariuszy służby kwatermistrzowskiej (w tym posiadającej wykształcenie dietetyka), osoby sporządzającej jadłospisy, publikacje, źródła internetowe.

Ad. 14

Jednostka zapewnia osadzonym posiłki indywidualne, jeżeli ich stan zdrowia tego

pptk Artur Ostrowski

ZAKRES OBOWIĄZKÓW

chor. [REDAKTOWANE] instruktora działu kwatermistrzowskiego

1. W zakresie wykonywanych obowiązków służbowych podlega bezpośrednio mł. inspektorowi działu kwatermistrzowskiego.
2. Odpowiada za sporządzanie jadłospisów dla wszystkich norm żywnościowych oraz diet przy współudziale szefów kuchni, z uwzględnieniem wysokości stawek dziennych, składników odżywczych oraz kaloryczności posiłków, urozmaicenia menu i zdolności produkcyjnej kuchni, zgodnie z Rozporządzeniem [REDAKTOWANE] z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie wyżywienia osadzonych zakładach karnych i aresztach śledczych.
3. Odpowiada za sporządzanie jadłospisów dla osób żywionych indywidualnie ściśle według pisemnych zaleceń lekarskich, zgodnie z rozporządzeniem przytoczonym w pkt 2.
4. Przy realizacji zadań wymienionych w pkt. 2 i 3, kieruje się zasadami gospodarności i przestrzegania dyscypliny finansów publicznych zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych i ustawą o finansach publicznych.
5. Na bieżąco uaktualnia receptury – dokumenty opisujące przygotowywanie w jednostce potraw zgodnie z wymogami HACCP.
6. Sprawuje nadzór i kontrolę nad całokształtem pracy kuchni dietetycznej i ogólnej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości procesów obróbki wstępnej i procesów technologicznych, czasu przyrządzania i porcjowania, ciepłoty posiłków i ich rozdzielnictwa, terminowego wydawania, przechowywania surówek i sałatek.
7. Sprawuje nadzór nad prawidłowością pobierania i przechowywania przez szefów kuchni prób do celów sanitarno-epidemiologicznych z każdej składowej części potraw przygotowywanych w kuchni, a wchodzących w skład posiłków, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.
8. Sprawuje nadzór nad magazynem żywnościowym w zakresie prawidłowości magazynowania artykułów żywnościowych i wydawania z zachowaniem zasad rotacji.
9. Współpracuje z przewodnikami psów służbowych w zakresie racjonalnego żywienia psów.
10. Rozpatruje prośby i odpowiada za pisemne skargi osadzonych dotyczące wyżywienia w jednostce.
11. Bierze udział w opracowywaniu planu wydatków budżetowych w zakresie wyżywienia osadzonych.
12. Odpowiada za terminowe składanie zamówień zgodnie z zawartymi umowami na dostawy artykułów żywnościowych.
13. W przypadku nieobecności w służbie zastępuje mł. inspektora ds. żywienia, a w szczególności :
 - odpowiada za terminowe przekazywanie do działu finansowego faktur i rachunków za towary i usługi oraz miesięcznych zestawień asygnat rozchodowych,
 - przeprowadza kontrolę kart odbioru jakościowego dostaw (załącznik do procedury CCP-1 Przyjęcie towaru, prowadzone przez magazyniera magazynów żywnościowych),
 - sprawuje nadzór nad prowadzeniem kart kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych (załącznik do procedury CCP-2 Przechowywanie w warunkach chłodniczych prowadzone przez magazyniera magazynów żywnościowych i szefów kuchni),
 - sprawuje nadzór nad prawidłowością dokonywania pomiaru temperatury potraw – limit krytyczny w obróbce termicznej (Procedura CCP-3)
 - kontroluje aktualność obowiązujących badań lekarskich funkcjonariuszy służby żywnościowej i wytypowanych funkcjonariuszy działu ochrony aktualność badań lekarskich i terminowość dokonywania przeglądów sanitarnych osadzonych zatrudnionych w kuchni i magazynie żywnościowym.
14. Wykonuje zadania związane z przeciwdziałaniem przenikaniu i obrotowi na terenie aresztu substancji odurzających zgodnie z Zarządzeniem Nr 24/14 Dyr. Gen. SW z dnia 10 lipca 2014 r.
15. W zakresie ochrony przeciwpożarowej do obowiązków oprócz wymienionych w ustawie o ochronie przeciwpożarowej i przepisach wydanych na jej podstawie należy realizacja zadań wynikających z Zarządzenia nr 21/2012 Dyrektora generalnego Służby Więziennej z dnia 23 marca 2012 roku w sprawie organizacji ochrony przeciwpożarowej i zabezpieczenia przeciwpożarowego w jednostkach organizacyjnych Służby Więziennej a w szczególności realizacja obowiązków wynikających z § 11 w/w zarządzenia tj.:
 1. przestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa pożarowego jednostki organizacyjnej;
 2. przestrzeganie zasad zawartych w instrukcjach użytkownika urządzeń, maszyn, narzędzi i instalacji;
 3. utrzymywanie ładu i porządku na stanowisku pracy oraz dokonywanie kontroli miejsca pracy pod kątem bezpieczeństwa pożarowego, każdorazowo po jej zakończeniu;

4. informowanie przełożonych o zauważalnych w jednostce organizacyjnej zagrożeniach stanu bezpieczeństwa pożarowego.

16. Wykonuje inne zadania zlecone przez kierownika działu kwatermistrzowskiego.

KIEROWNIK
Działu Kwatermistrzowskiego
Aresztu Siedczego w Gdańsku
[Signature]
mjr mgr inż. Piotr Winnicki

Przyjąłem/am do wiadomości i stosowania

[Signature]
.....

Wyk. w 3 egz. :

Egz. nr 1 - *[Redacted]*

Egz. nr 2 - akta osobowe

Egz. nr 3 - a/a