



KOPSOWY - 855/18

Garwolin, 2019-10-21

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej z 17 października informujemy:

- 1 i 2) szpital nie zatrudnia dietetyka
- 3) szpital przewiduje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka w uzasadnionych przypadkach
- 4) wysokość całonocnej stawki żywieniowej na jednego pacjenta stanowi kwotę 14,54 zł netto
- 5) szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej. Umowa nie przewiduje minimalnej kwoty przeznaczonej na zakup składników użytych do przygotowania posiłków
- 6) jakość posiłków jest określona w dokumentacji przetargowej oraz w umowie z Wykonawcą. Zawiera ona :

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ

Przewidziane minimalne gramatury dzienne

PRODUKT gramatura

Zupy mleczne 350 ml.

Zupy obiadowe 400 ml.

Ziemniaki 250 g.

Jarzyny gotowane 120 g.

Surówki 120g.

Makarony 220g.

Potrawy mączne 250g.

Ryż / kasze 200 g.

Kompoty / kisiele 200 ml.

Masło śmietankowe śn.20g.+koI.20g.

Herbata /kakao /kawa 200 ml.

Pieczywo mieszane 350 g.

Cukier – dziennie 70-80 g.

Twarożek 120 g

Pasztet 80 g.

Potrąwka / gulasz mięsny 220 g.

Kureczak pieczony 150 g.

Pieczeń wieprzowa/wołowa 90 g.

Kotlet mielony/klops 90g.

Pieczeń wieprzowa/wołowa 90 g.

Drób/mięso b.k 80-90 g.

Ryby 100 g.

Pasty 60 g.



Wędliny 40 g.
Sosy 100 ml

Zawartość energii i podstawowych składników odżywczych w racjach pokarmowych
ENERGIA i składniki odżywcze jednostka Zawartość

Energia kcal 2200-2600

kcal

Białko g 70-90

Tłuszcze ogółem g 75-93

Węglowodany g 330-500

Wapń mg 1200

Żelazo mg 14-16

cholesterol mg 300

Udział energii z białka % 13

Udział energii z tłuszczu % 31-32

Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- 2.1. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
- 2.2. masło – zawartość tłuszczu min 80% dostarczane w torbach/lodówkach w porcjach w oryginalnych opakowaniach,
- 2.3. dodatek warzywa do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
- 2.4. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków, jednego rodzaju.
- 2.5. ziemniaki -dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
- 2.6. zupy- o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion. W przypadku dodatków typu makaron, ryż pakowane w osobne pojemniki, nie mieszane z płynami.
- 2.7. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
- 2.8. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
- 2.9. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
- 2.10. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych;
- 2.11. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.



7i 8) Posiłki dostarczane są w termoportach do kuchenek oddziałowych. Jakość i ilość posiłków kontrolowana i odnotowywana jest codziennie przy każdym wydawanym posiłku przez osoby rozkładające posiłki w kuchenkach. Osoby te zatrudnione są na stanowisku sanitariuszek. Dodatkowo dostarczany jest jeden posiłek kontrolny dla lekarza dyżurującego.

9) Umowa z Wykonawcą przewiduje wymóg zatrudnienia przez niego dietetyka

10) Procedurę współpracy z Wykonawcą w tym zgłaszanie skarg zawiera umowa z Wykonawcą, wyznaczona jest imiennie osoba odpowiedzialna za koordynację ds. stałej współpracy

11) w latach 2017 – 2018 nie odnotowaliśmy żadnych skarg w rozumieniu kpa dotyczących niewłaściwego żywienia

12) lekarze nie przechodzili w 2018 r szkoleń z zakresu zasad prawidłowego żywienia

13) Wykaz diet wg umowy:

- dieta podstawowa dla osób zdrowych,
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- dieta cukrzycowa,
- dieta ubogenergetyczna,
- dieta łatwostrawna wysokobiałkowa,
- dieta niskobiałkowa,
- dieta bogatoresztkowa,
- inne rodzaje diet wskazane przez lekarza lub dietetyka.

Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:

przepisy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 poz. 1541), Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia; zalecenia i wymagania zawarte w normach Instytutu Żywności i Żywienia; indywidualne diety według zleceń lekarskich; różnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań Zamawiającego wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy; normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, „Normy żywienia dla populacji Polski -2017” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza lub inne publikacje naukowe.

14) umowa przewiduje opisane wyżej diety. Nie odnotowaliśmy przypadków, gdzie zapewnienie odpowiedniej diety nie było możliwe



Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie

PL 08-400 Garwolin, Al. Legionów 11, tel./fax: (025) 682-22-55
NIP: 826-20-22-343, REGON: 712573029

15) Jeżeli nie ma przeciwwskazań, szpital może zapewnić pacjentowi dietę wegetariańska lub wegańską na jego życzenie

16) Szpital zapewnia suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia zgodnie z zaleceniami lekarskimi

DYREKTOR KRAJOWEGO OŚRODKA
PSYCHIATRII SĄDOWEJ
DLA NIELETNICH W GARWOLINIE

Sylvia Górską