



SZPITAL SPECJALISTYCZNY IM. ŚWIĘTEJ RODZINY

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
02-544 Warszawa, ul. A. J. Madalińskiego 25



Warszawa, 25 października 2019 r.

L-dz 2496 /2019/SEK [SPR] 18 100124013



Szanowni Państwo
Katarzyna Batko-Tołuć
Szymon Osowski
Członkowie Zarządu
Stowarzyszenie Sieć Obywatelska Watchdog Polska

Na podstawie Art. 10 ust. 1 Ustawy z 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny SPZOZ w Warszawie uprzejmie informuje jak poniżej:

1. W szpitalu zatrudniony jest dietetyk. Zakres obowiązków dietetyka w załączeniu.
2. Na jednego zatrudnionego dietetyka przypada 180 pacjentów.
3. W szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka poprzez konsultację zleconą przez lekarza na życzenie Pacjenta oraz program edukacyjny.
4. Wysokość całonocnej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta wynosi 26,37 zł.
5. Szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej. W podpisanej umowie określono minimalną kwotę przeznaczoną na zakup składników użytych do przygotowania posiłków w wysokości 9,70 zł netto.
6. Szpital nie posiada dokumentacji regulującej jakość produktów używanych do przygotowania posiłków. Zgodnie z umową posiada ją firma cateringowa.
7. W szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom. Kontrole przeprowadza codziennie dietetyk lub wskazane osoby.
8. W szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu. Osoba wydająca posiłki przeprowadza kontrole codziennie.
9. W umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka.
10. W szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia. Wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg.
11. W 2017 i 2018 roku nie złożono skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu.



SZPITAL SPECJALISTYCZNY IM. ŚWIĘTEJ RODZINY

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
02-544 Warszawa, ul. A. J. Madalińskiego 25



12. Lekarze corocznie przechodzą szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych.
13. Szpital oferuje następujące diety:
 - a) Dieta podstawowa dla dorosłych i dzieci:
 - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa (ciążarne i karmiące),
 - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa (pooperacyjna),
 - dieta wegetariańska,
 - dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa),
 - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa),
 - dieta łatwostrawna (dzieci),
 - dieta biegunkowa,
 - dieta drugiego roku życia;
 - b) Diety specjalne, m.in.:
 - wymagające zmienionej konsystencji: płynna, płynna wzmocniona, papkowata,
 - ze zwiększeniem lub zmniejszeniem składnika pokarmowego: dieta niskoresztkowa, dieta bogatoresztkowa
 - diety o nietolerancjach pokarmowych: dieta bezglutenowa, dieta w alergii.
14. Nie dotyczy.
15. Na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską.
16. Szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia.

z pozdrowieniem
DYREKTOR SZPITALA
M.D.
mgr inż. Maria Dziura

11

ZAKRES OBOWIĄZKÓW, UPRAWNIENÍ I ODPOWIEDZIALNOŚCI Dietetyk

.....
(imię i nazwisko pracownika)

I. ZAKRES OBOWIĄZKÓW:

1. Planowanie, organizowanie, oraz kontrola właściwego żywienia pacjentów :
 - a) czuwanie nad zgodnością jadłospisów z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywności,
 - b) analizowanie jakości diet,
 - c) ustalanie standardów jakości jadłospisów,
 - d) wnioskowanie w sprawach dotyczących żywienia,
 - e) ustalanie z Ordynatorami diet dla poszczególnych pacjentów,
 - f) nadzorowanie wykonania zamówień,
 - g) określanie ilościowego zapotrzebowania posiłków,
 - h) nadzorowanie właściwej, zgodnej z wymogami dystrybucji posiłków,
 - i) kontrolowanie wykonania usług przez firmy cateringowe.
2. Zamawianie oraz nadzór nad zaopatrzeniem i stanem jakościowym sprzętu kuchennego, naczyń i innych akcesoriów kuchennych we wszystkich kuchenkach oddziałowych oraz oddziałach szpitalnych.
3. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej :
 - a) codzienne sporządzanie zapotrzebowań na posiłki,
 - b) sporządzanie sprawozdań oraz ocen jakości wykonywania usług przez firmy cateringowe,
 - c) analizowanie i korygowanie jadłospisów jednodniowych i kwartalnych,
 - d) ewidencjonowanie wniosków i uwag składanych do firm cateringowych.
4. Inne obowiązki :
 - o sumienne i staranne wykonywanie pracy oraz stosowanie się do poleceń przełożonych, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę,
 - o przestrzeganie regulaminu pracy oraz ustalonego w Szpitalu porządku,
 - o ściśle przestrzeganie procedur i standardów obowiązujących w Szpitalu,
 - o możliwie jak najszybsze powiadomienie przełożonego o niemożności stawienia się do pracy,
 - o doskonalenie umiejętności pracy z komputerem,
 - o utrzymywanie w należyтым porządku i stanie stanowiska pracy,
 - o przestrzeganie przepisów bhp i p.poż.,
 - o przestrzeganie tajemnicy służbowej oraz zapisów ustawy o ochronie danych osobowych,
 - o dbałość o utrzymanie w należyтым stanie powierzonych w użytkowanie materiałów i urządzeń,
 - o przestrzeganie w Szpitalu zasad współżycia społecznego i dobrych obyczajów.

II. ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI:

1. Za zdrowe żywienie pacjentów.
2. Za prawidłowe prowadzenie dokumentacji żywieniowej.
3. Za współpracę z przedstawicielami firm usługowych w tym za prawidłowe rozliczanie zamówień
4. Za właściwe przygotowywanie zapotrzebowania żywnościowego.
5. Za właściwą weryfikację jadłospisów.
6. Za terminowe i rzetelne załatwianie spraw oraz poleceń służbowych.
7. Za przestrzeganie Regulaminu pracy Szpitala, procedur i standardów obowiązujących w Szpitalu oraz przepisów w zakresie ochrony danych osobowych, tajemnicy służbowej, warunków bhp. p.poż. oraz norm współżycia społecznego, właściwej atmosfery i kultury w pracy.
8. Za wykorzystywany przez siebie sprzęt i wyposażenie.

III. ZAKRES UPRAWNIENÍ:

- Ocena realizacji umów zawartych z firmami cateringowymi
- Opracowywanie i opiniowanie standardów żywieniowych,
- Udział w szkoleniach i konferencjach naukowych dotyczących żywienia,
- Podnoszenie kwalifikacji zawodowych,
- Wnioskowanie o zakup materiałów i sprzętu niezbędnego do właściwego przechowywania i dystrybucji posiłków.
- Korzystanie z przywilejów pracowniczych wynikających z kodeksu pracy i wewnętrznych przepisów Szpitala

Przyjmuję do wiadomości i stosowania

Podpis Pracodawcy