

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.

Odpowiedź:

NIE

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Odpowiedź:

NIE DOTYCZY

3. Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów?

Odpowiedź:

NIE DOTYCZY

4. Jaka jest wysokość całodziennego stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala?

Odpowiedź:

13 zł. brutto

5. Czy szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej? Jeżeli tak, to czy w podpisanej umowie określono minimalną kwotę/procent przeznaczony na zakup składników użytych do przygotowania posiłków?

Odpowiedź:

TAK KORZYSTA Z USŁUG FIRMY CATERINGOWEJ/ NIE

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.

Odpowiedź:

TAK DOTYCZY WARTOŚCI ODŻYWCZYCH I KALORYCZNYCH ORAZ ALERGENÓW

7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Odpowiedź:

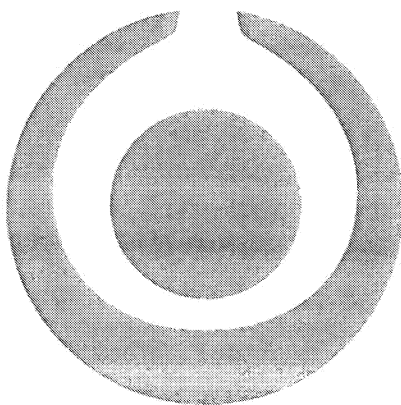
TAK ZAKŁADOWA KOMISJA KONTROLI JAKOŚCI ŻYWIENIA (WG ZARZĄDZENIA) W SKŁADZIE:
PIELĘGNIARKA NACZELNA ORAZ DWIE PIELĘGNIARKI ODDZIAŁOWE

8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?
Odpowiedź:
TAK KONTROLUJE ZAKŁADOWA KOMISJA KONTROLI JAKOŚCI ŻYWIENIA RAZ NA 6 MIESIĘCY
9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka?
Odpowiedź:
TAK
10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg?
Odpowiedź:
TAK/ZAKŁADOWA KOMISJA KONTROLI JAKOŚCI ŻYWIENIA
11. Prosimy o podanie liczba skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku.
Odpowiedź:
BRAK
12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?
Odpowiedź:
NIE
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).
Odpowiedź:
DIETY 3 I 5 POSIŁKOWE. RODZAJE DIET: PODSTAWOWA, LEKKOSTRAWNA, CUKRZYCOWA, ŻOŁĄDKOWA, WĄTROBOWA, WYSOKOBIAŁKOWA, MIKSOWANA, PRZECIERANA, WYSOKOENERGETYCZNA, PŁYNNA. RODZAJ DIETY USTALA LEKARZ
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?
Odpowiedź:
NIE DOTYCZY
15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?
Odpowiedź:
TAK
16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)?
Odpowiedź:
TAK

PREZIS Zarządu
Nowy Szpital w Gostrowymie nad Odrą
Spółka z o.o.
Joanna Szanił

Grupa Nowy Szpital

**Standardy Jakościowe
Żywności i Żywienia
dla
Jednostek zarządzanych przez
Grupa Nowy Szpital Sp. z o.o.**



NOWY SZPITAL

Handwritten signature

Ponadto na początku każdego roku zostaną opracowane powtarzalne jadłospisy 7, 10 lub 14 dniowe, z uwzględnieniem produktów sezonowych.

W celu standaryzacji usługi, podczas planowania żywienia kierować się będziemy następującymi zasadami:

1. Ustalony zostanie kosztu żywienia lub wsadu do kotła na dany rok.
2. Jadłospis planowany będzie na okres 7, 10 lub 14 dni.
3. Na początku każdego roku ustalana będzie Grupa docelowa, dla której planowany będzie jadłospis, w celu zastosowania odpowiednich norm żywienia. Dla grup mieszanych ustalone zostaną średnie normy żywienia (średnia dzienna racja pokarmowa).
4. W założeniu diety przyjmowana będzie średnia zaokrąglona wartość energetyczna - 2000 kcal (8368 kJ), z wyjątkiem diet specjalnych.
5. Ustalone zostanie jakie diety będą występować w żywnieniu i ile posiłków będzie zaplanowane w każdej z nich. Bardzo dokładnie przestrzegany będzie dobór produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach.
6. Posiłki planowane będą zgodnie z prawidłowym rozkładem wartości energetycznej, stosownie do potrzeb grup żywionych.
7. Zachowany będzie rozkładu składników odżywczych w posiłkach proporcjonalnie do wartości energetycznej.
8. Podczas planowania posiłków stosowane będą produkty 12 lub 6 grup (wg. podziału).
9. Posiłki podstawowe zawierać będą produkty białkowe pochodzenia zwierzęcego lub ekwiwalentnie roślinnego, w diecie wegetariańskiej.
10. Ten sam produkt nie powinien powtarzać się w jadłospisie z wyjątkiem: pieczywa, mleka, masła, margaryny, tłuszczu- oleju do przyrządzania potraw i cukru.
11. Dobór produktów zapewnić będzie równowagę kwasowo-zasadową. Koniecznym będzie dbanie o podanie produktów ochronnych, które dostarczają wszystkich składników odżywczych, są to: mleko i przetwory mleczne, razowe pieczywo, drób chudy, ryby, warzywa i owoce bogate w witaminę C i beta karoten. Warzywa powinny być podawane w postaci gotowanej i surówek a owoce na surowo.
12. Planowane będzie od 3-5 posiłków dziennie, zależnie od grupy żywionych.
13. Przerwy między posiłkami nie powinny być planowane na dłuższe niż 4-6 godzin.
14. Dobór potraw zapewni odpowiednią strawność posiłków.
15. Na kolacje podawane będą potrawy łatwo strawne.
16. Zastosowane będą różne metody wykonania potraw. Podstawowy posiłek zawierać będzie potrawy gotowane.
17. Posiłki będą różnorodne pod, względem zarówno konsystencji, barwy, jak i smaku i zapachu.
18. Dietetycy sprawować będą nadzór nad wydawanym do konsumpcji posiłkiem - ocena organoleptyczna, sprawdzanie temperatur, ocena wizualna.
19. Przy każdym oddziale na tablicy ogłoszeń podawana będzie informacja o planowanym jadłospisie, wraz z wyraźną informacją o możliwości wyboru menu wegetariańskiego.
20. Ponadto zostanie stworzona możliwość zamawiania innego jedzenia, spełniającego wymogi stosowanie do zalecanej pacjentowi diety, za dodatkową opłatą.
21. Żywnieniem zostaną objęci również pracownicy Jednostki, którzy wyrażą taką chęć. Opłaty za poszczególne posiłki zostaną ustalone na początku każdego roku kalendarzowego.

Proces standaryzacji dotyczyć będzie nie tylko samego planowania ale też jakości wykonanej usługi. Zadbamy o to poprzez powtarzalność surowców i produktów z których wykonywane będą posiłki, poprzez odpowiedni dobór dostawców i asortymentu oraz poprzez zastosowanie centralnych receptur i jadłospisów.

W celu dostosowania jadłospisów do poszczególnych regionów wprowadzone zostaną dozwolone dania regionalne, co uatrakcyjni jadłospisy a zarazem usatysfakcjonuje żywionych pacjentów.

Załącznik nr 8 jadłospis dekadowy wraz z podaniem gramatur posiłków

MENU - jadłospis okresowy

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODW.	KOLACJA
1	<p>zupa mleczna 400 ml / / kasza manna</p> <p>pieczywo 150g (mieszane) masło 15g. jajko 1 szt majonez 10g pomidor 1 szt <u>W.Ż</u>-chuda wędlina drob.60g, pomidor 1 szt herbata 250ml</p> <p>alergeny 1,2,4,5,7</p>	<p>Brokulowa 400ml Klopsiki/sos pieczeniowy 100g/80ml <u>L,W,C,Ż</u>- pulpet drobiowy/sos nat. 100g/80ml Kasza 200g Surówka z pora, marchwi i jabłka 150g <u>L,W,Ż</u>-marchewka gotowana 150g Kompot 250ml <u>C</u>.- kompot bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6</p>	<p><u>D</u> - budyń 150g</p> <p>alergeny 1,5</p>	<p>pieczywo 150g (mieszane), masło 15g wędlina 50g (połędwica miodowa) <u>L, W, Ż, C</u> -chuda wędlina 50g herbata 250ml</p> <p>alergeny 1,2,4,5,7</p>
2	<p>kawa zbożowa z mlekiem 300g lub herbata 250ml</p> <p>zupa mleczna 400 ml</p> <p>pieczywo 150g (mieszane) masło 15g. wędlina 50g (przysmak śniadaniowy) papryka 50g <u>L, W, Ż</u> - chuda wędlina 50g, liść sałaty alergeny 1,2,4,5,7</p>	<p>Barszcz ukraiński 400ml <u>L, W, Ż</u> - barszcz czerwony 400ml pierogi leniwe 300g <u>C</u>.- kopytka/ sos szpinakowy 300g/100ml napój owocowy 250ml <u>C</u>- kompot bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6</p>	<p>Jogurt owocowy 1 szt/ 150g <u>C</u>- jogurt naturalny 150g alergeny 5</p>	<p>pieczywo 150g (mieszane) masło 15g wędlina 50g (szynka „śnieżka”) <u>L, W, Ż</u> - chuda wędlina 50g herbata 250ml alergeny 1,2,4,5,7</p>
3	<p>zupa mleczna 400 ml / płatki owsiane</p> <p>pieczywo 150g (mieszane) masło 15g. Ser topiony 50g, ogórek świeży 50g <u>L, W, Ż</u> - chuda wędlina 50g, sok pomidorowy 100ml</p>	<p>Szpinakowa 400ml Kielbasa z cebulką 100g/30g <u>L, W, C, Ż</u> - bitka drob./ sos własny 100g/80ml Ziemniaki 250g Surówka z rzepy i marchwi</p>	<p><u>D</u> - Nalesniki z dżemem 150g (składniki: mąka pszenna,dżem, jaja, olej)</p>	<p>pieczywo 150g (mieszane) masło 15g twarożek na słodko 80g (składniki : ser biały, cukier, mleko) <u>C</u>-pasta z twarogu z czosnkiem 80g (składniki : ser biały, czosnek,</p>

	C – chuda wędlina 50g, ogórek świeży 50g herbata 250ml alergeny 1,2,4,5,7	150g L.W.Ż-bukiet warzyw gotowany 150g Kompot 250ml C.- kompot bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6	alergeny 1,2,5	mleko, sól) herbata 250ml alergeny 1,2,5,
<u>4</u>	<u>zupa mleczna</u> 400 ml / kasza kukurydziana pieczywo 150g (mieszane) masło 15g. <u>marmolada</u> 50g C – ser biały 30g, dżem niskosłodzony 20g herbata 250ml alergeny 1,2,5	<u>Jarzynowa</u> 400ml <u>Filet rybny 120g</u> L.W.Ż - rolada rybno- warzywna/ sos cytrynowy 100g/ 80ml Ziemniaki 250g <u>Sur. z kapusty kiszonej 150g</u> L.W.Ż- brokuły gotowane 150g <u>napój owocowy 250ml</u> C- kompot bez cukru 250ml alergeny 1,2,3,5,6	<u>owoc 1 szt</u> C-jabłko 1 szt L.W.Ż – mus jabłkowy 150g	pieczywo 150g (mieszane) masło 15g <u>sałatka jarzynowa</u> z majonezem 150g(składniki : marchew, ziemniaki, seler, pietruszka, ogórek kiszony, groszek, natka, majonez, sól, pieprz) L.W.Ż.C - sałatka warzywna 150g (składniki: marchew, ziemniaki, seler, jabłko, pietruszka, groszek, natka, sól, pieprz, olej) herbata 250ml alergeny 1,2,5,6
<u>5</u>	<u>zupa mleczna</u> 400 ml / płatki jęczmienne pieczywo 150g (mieszane) masło 15g. <u>Wędlina 50g</u> (szynkówka z indyka) <u>Ogórek kiszony 50g</u> L.W.Ż – chuda wędlina 50g, pasta z brokuł 50g herbata 250ml alergeny 1,2,4,5,7	<u>Zacierkowa z ziemniakami</u> 400 <u>potrawka z kurczaka 180ml</u> <u>ryż 150g</u> <u>marchewka zasmażana 150g</u> L.W.Ż –marchewka z wody 150g Kompot 250ml C.- kompot bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6	<u>D - Serek</u> <u>homog.</u> <u>Owocowy 1</u> szt/150g alergeny 5,	pieczywo 150g (mieszane) masło 15g <u>parówka 100g</u> <u>keczup 10g</u> L. W. Ż. C –chuda wędlina drob.50g herbata 250ml alergeny 1,2,4,5,7
<u>6</u>	<u>kakao</u> 300 ml lub herbata 250ml W - kawa zboż. z mlekiem 300ml lub herbata 250ml	<u>Krupnik 400</u> <u>Kotlet z karkówki</u> <u>panierowany 110g</u> L.W.C.Ż – schab dusz./sos	<u>D - Ciasto 100g</u> alergeny 1,2,5,	pieczywo 150g (mieszane) masło 15g <u>salceson 50g</u> <u>musztarda 10g</u>