

000304510
SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZEWORSKU
37-200 Przeworsk, ul. Szpitalna 14
NIP 794-15-27-016
tel/fax (016) 648-72-19

SP ZOZ II.NMO.061.11.19

Przeworsk, dnia 29.10.2019r.

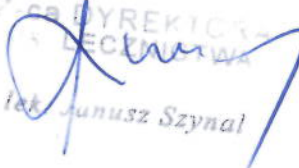
Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa

ODPOWIEDŹ

na wniosek o udostępnienie informacji publicznej

SP ZOZ w Przeworsku w odpowiedzi na złożony za pomocą poczty elektronicznej w dniu 17.10.2019r. wniosek o udostępnienie informacji publicznej na podstawie ustawy z dnia 06.09.2001r. *o dostępie do informacji publicznej* przesyła w załączeniu wnioskowane informacje.

Z poważaniem

Z-ca Dyrektora
Lecznicy

lek Janusz Szynal

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.

Odp.: Tak, w szpitalu zatrudnionych jest trzech dietetyków, Karta Praw i Obowiązków w załączeniu.

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Odp.: Dziennie w szpitalu hospitalizowanych jest ok. 172 pacjentów, więc na jednego dietetyka przypada 57 pacjentów

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

Odp.: Na zleceni lekarza wykonuje się indywidualne edukacje żywieniowe pacjentów. W roku 2017 na zlecenie lekarza zrealizowano 1168 edukacji indywidualnych, natomiast w 2018 roku 1321 edukacji indywidualnych. Od 1.01.2019r do 21.10.2019 wykonano 1130 edukacje żywieniowe. Każdy edukowany pacjent oprócz porady ustnej otrzymał opracowany rodzaj diety oraz krótką informację zamieszczoną na karcie informacyjnej z leczenia szpitalnego oraz w karcie wskazówek pielęgniarskich

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

Odp.: Całodzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego pacjenta – 14,61 zł brutto.

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?

Odp.: Szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej. W podpisanej umowie z firmą cateringową nie ma określonej kwoty przeznaczonej na zakup składników użytych do przygotowania posiłku.

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.

Odp.: Szpital posiada opracowaną Procedurę Zakładową „Receptura potraw i posiłków SP ZOZ w Przeworsku”, oraz „Tablice wartości odżywczych i produktów spożywczych i potraw” z bazy danych IŻiŻ z 2017r.

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

Odp.: Jakość posiłków w szpitalu kontrolowana jest codziennie przez dietetyka. Ponadto 1 x w dekadzie – każdy jadłospis dekadowy przed realizacją jest sprawdzany pod względem wartości kalorycznej i odżywczej posiłku wg: „Tablic wartości odżywczych i produktów spożywczych i potraw” z bazy danych IZZ oraz oceny punktowej jadłospisu Metodą Jakościową wg Starzyńskiej przez dietetyka. Raz na kwartał zgodnie z zapisami procedury zakładowej **Monitoring adekwatności wyżywienia do stanu zdrowia pacjentów**, dietetyk wykonuje ocenę polegającą na przeważeniu składników posiłku i porównaniu z gramaturą uwidocznioną w jadłospisie, realizowana jest kontrola wizualna, poprzez porównanie składników posiłku wynikającego z jadłospisu z widocznymi na talerzu oraz kontrola prawidłowości bilansowania jadłospisu - kontrola polega na sprawdzeniu zgodności parametrów wartości odżywczych przyjętych do bilansu z wartościami deklarowanymi przez firmę. Ponadto raz w roku przeprowadzane jest badanie ankietowe satysfakcji pacjentów w obszarze „Dieta i posiłki” w *poszczególnych oddziałach szpitalnych*.

8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Odp.: Kontrolowane jest spożycie odpowiedniej ilości pokarmów i płynów przez pacjenta, zwłaszcza u pacjentów geriatrycznych, niedożywionych. Za kontrolę na oddziale odpowiada lekarz i pielęgniarka opiekująca się pacjentem.

9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia?

Odp.: Tak. W umowie z firmą cateringową jest określony wymóg zatrudnienia dietetyka przez firmę i dietetyk jest zatrudniony.

10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg?

Odp.: Tak.. Procedura zakładowa „Postępowanie w przypadku wystąpienia szpitalnych ognisk epidemicznych”. Zgłoszenie podejrzenia ogniska epidemicznego w zakładzie realizuje Zespół kontroli zakażeń szpitalnych, natomiast raport wstępny o podejrzeniu do Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgłasza Kierownik Zakładu.

11. Prosimy o podanie liczba skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku.

Odp.: W w/w czasookresach nie wystąpiły zatrucia w szpitalu.

12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?

Odp.: 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).

Odp.: Klasyfikacja diet SP ZOZ w Przeworsku

1. Dieta podstawowa
2. Dieta bogatoresztkowa
3. Dieta łatwo strawna (lekkostrawna)
4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (nisko tłuszczowa)
5. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa, żołądkowa)
6. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna).
7. Dieta ubogoenergetyczna (niskokaloryczna)
8. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (niskocholesterolowa)
9. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa
10. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa

Dokumenty związane:

- Procedura Zakładowa „Charakterystyka diet SP ZOZ Przeworsk” wg. Ciborowska H., Rudnicka A., „Dietetyka, Żywność Zdrowego i Chorego Człowieka” Wydawnictwo Lekarskie PZWL
- Procedura Zakładowa „Receptura potraw i posiłków SP ZOZ Przeworsk”
- Procedura Zakładowa „Monitoring adekwatności żywienia do stanu zdrowia pacjentów”
- Baza danych „Tablice wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw” H. Kunachowicz, B. Przygoda, K. Iwanow, I. Nadolna Wydanie IV rozszerzone i uaktualnione Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017
- Wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia www.izz.waw.pl

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?

Odp.: Szpital zapewnia wszystkie zlecane diety przez lekarza.

15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?

Odp.: Tak.

16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)?

Odp.: Szpital nie stosuje doustnych suplementów diety, natomiast stosuje żywienie dojelitowe (środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego) tj.: Nutrison 500 ml- dieta normokaloryczna, bezresztkowa
Nutrison Advanced Diason Energy HP – dieta normalizująca glikemię, normokaloryczna, bogatoresztkowa
Nutrison Advanced Peptisorb 500 ml – dieta peptydowa, normokaloryczna, bezresztkowa
Nutrison Advanced Protison 500 ml – dieta bogatobiałkowa, wysokokaloryczna, bogatoresztkowa

Zakład Dietetyki
i Żywienia
lek. Janusz Szpytal

KARTA PRAW I OBOWIĄZKÓW

Imię i nazwisko:

Dział / Pion: **Sekcja Żywienia**

Nazwa stanowiska: **Dietetyk**

Podległość Służbowa: **Pełnomocnikowi Dyrektora ds. Zarządzania Jakością**

I. Zadania:

1. monitorowanie zamówień ilościowych diet zgłaszanych przez oddziały do kuchni szpitalnej w zakresie zgodności ze stanem chorych oraz wykazem diet
2. realizowanie zmian diet zleconych przez lekarza
3. kontrolowanie posiłków dostarczonych do kuchni oddziałowej pod względem ilościowym i jakościowym tj. kontrola ilości zamawianych posiłków, zgodności potraw z jadłospisem oraz ocena pod względem higienicznym pojemników i naczyń
4. ocenianie jadłospisu dekadowego wg metody jakościowej oraz metody oceny ilościowej tj. ilości poszczególnych składników diety
5. monitorowanie „wsądu do kotła”
6. dokumentowanie niezgodności wynikających z oceny ilościowej i jakościowej posiłków
7. dbałość o estetykę podawanych posiłków
8. czuwanie nad stanem sanitarno-higienicznym kuchenki oddziałowej
9. nadzorowanie dystrybucji/rozdawania posiłków pacjentom
10. edukacja pacjentów i ich rodzin w zakresie zasad racjonalnego żywienia
11. opracowywanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wychodzących ze szpitala do domu
12. dbałość o higienę i estetykę osobistą personelu zatrudnionego przy dystrybucji posiłków
13. prowadzenie ewidencji zamawianych posiłków (dekadowe i miesięczne)
14. współpraca z kierownikiem kuchni, personelem medycznym realizującym świadczenia zdrowotne oraz Zespołami ds. Systemu HACCP oraz kontroli posiłków, Zakażeń.
15. terminowe sporządzanie obowiązującej sprawozdawczości

II. Uprawnienia:

1. ocena posiłków pod względem jakościowym i ilościowym
2. ocena jakości posiłków pod względem zgodność z tygodniowym jadłospisem
3. ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów dekadowych
4. zgłaszanie przełożonemu uwag dotyczących jadłospisu tygodniowego oraz sporządzania zamówień diet
5. korzystania z dokumentacji lekarskiej i pielęgniarskiej w zakresie niezbędnym do wykonywania obowiązków nałożonych niniejszym zakresem zadań
6. czynnego udziału w szkoleniach organizowanych na terenie szpitala i poza nim

III. Odpowiedzialność – za całokształt spraw należących do jego obowiązków oraz za powierzone mienie, w tym za:

1. prawidłowe i terminowe wykonywanie zadań określonych w pkt. I
2. przestrzeganie:
 - a. zarządzeń wewnętrznych obowiązujących w zakładzie o charakterze porządkowym, organizacyjnym, w tym regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie pracy porządku,

- b. przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych,
- c. tajemnicy służbowej oraz zasad współżycia społecznego

.....
podpis pracodawcy

Z niniejszymi obowiązkami zapoznałem się, przyjąłem do ścisłego wykonywania oraz 1 egzemplarz otrzymałam do własnego użytku.

.....
(data)

.....
(podpis pracownika)