



Samodzielny Szpital Miejski im.PCK  
Dyrektor: lek. Krzysztof A. Teodoruk  
15-003 Białystok, ul. H. Sienkiewicza 79  
tel./fax (085) 664 85 19  
NIP 966-15-02-648 REGON 050692045  
<http://www.szpitalpck.bialystok.pl>  
e-mail: [szpitalpck@bialystok.home.pl](mailto:szpitalpck@bialystok.home.pl)



Na podstawie art.61 ust. 1 i Konstytucji RP i art. 10 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej, stowarzyszenie Sieć Obywatelska Watchdog polska wnosi o udostępnienie następujących informacji publicznych:

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. – w szpitalu nie zatrudniono dietetyka.
2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka? – nie dotyczy.
3. Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów? – w razie potrzeby jest możliwość konsultacji dietetyka z pacjentem, dietetyk przychodzi z firmy cateringowej po telefonicznym wezwaniu, pacjent jest informowany przez lekarza podczas wizyty .
4. Jaka jest wysokość całonocnej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala? – dzienna stawka żywieniowa 19,99 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? - szpital korzysta z zewnętrznej firmy cateringowej, w umowie brak w/w zapisu.
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. – tak posiadamy , przesyłamy w załączeniu,
7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają? – w szpitalu nie ma osoby odpowiedzialnej za jakość posiłków, 1x w roku kontroluje przedstawiciel PPSSE (sanepid).
8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają? – w szpitalu nie ma takiego stanowiska, pielęgniarki podczas dyżuru zwracają uwagę na to czy pacjent zjada posiłki i w jakich ilościach oraz czy te posiłki smakują, jeżeli pacjent ma uwagi dotyczące jakości posiłku to są one konsultowane telefonicznie z dietetykiem.
9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka? – Nie
10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg? – szpital nie posiada takiej procedury i nie ma wyznaczonej osoby w sprawie zgłaszania skarg.
11. Prosimy o podanie liczby skarg dotyczących niewłaściwego żywienia/zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku. – brak zgłoszeń.
12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu? – nie .
13. Prosimy o podanie liczby i rodzajów diet stosowanych przez szpital wraz ze wskazaniem źródeł ich opracowania (wiedza lekarz/wiedza dietetyka/publikacje naukowe/źródła internetowe/ wewnętrzne regulacje szpitala).- diety stosowane w naszym szpitalu oparte na wiedzy lekarza i dietetyka: cukrzycowa, wątrobowa, wątrobowo ścisła, mocznicowa, wrzodowa, miksowana do sondy, papkowata(przetarta), trzustkowa, niskocholesterolowa, niskokaloryczna, niskobiałkowa, wysokobiałkowa, niskoresztkowa, lekkostrawna, bezglutenowa, kleikowa.
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? – nie mieliśmy takiej sytuacji, wszystkie diety są zapewnione pacjentowi.
15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską? – tak zapewnia.
16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)? – nie zapewnia.

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
55	ziemniaczana	cebula	cebula
		korpusy	korpusy
		liść laurowy	liść laurowy
		magi	woda, sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, barwnik karmel amoniakalny, kwas cytrynowy, aromaty
		marchew	marchew
		mąka	<b>mąka pszenna</b>
		natka	natka
		pietruszka korzeń	pietruszka korzeń
		seler	<b>seler</b>
		sól	sól
		śmietana	<b>śmietanka</b> , skrobia modyfikowana, substancje zageszczające, pektyna, guma guar, mączka chleba świętojańskiego, kultury mleczarskie
		warzywko	sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, <b>seler</b> , por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka, wzmacnicz smaku glutaminian monosodowy, cukier, skrobia, pieprz czarny ( 0,2%), barwnik: ryboflawina
		ziele angielskie	ziele angielskie
ziemniaki	ziemniaki		
56	ziemniaczana lekkostrawna	korpusy	korpusy
		liść laurowy	liść laurowy
		marchew	marchew
		mąka	<b>mąka pszenna</b>
		mleko	<b>mleko</b>
		natka	natka
		pietruszka korzeń	pietruszka korzeń
		seler	<b>seler</b>
		sól	sól
		warzywko	sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, <b>seler</b> , por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka, wzmacnicz smaku glutaminian monosodowy, cukier, skrobia, pieprz czarny ( 0,2%), barwnik: ryboflawina
		ziele angielskie	ziele angielskie
		ziemniaki	ziemniaki
		woda	woda

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
1	sos bezglutenowy	marchew	marchew
		margaryna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka ziemniaczana	mąka ziemniaczana
		natka	natka
		pietruszka	pietruszka
		seler	seler
		sól	sól
		warzywko	sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, seler, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka, wzmacnicz smaku glutaminian monosodowy, cukier, skrobia, pieprz czarny ( 0,2%), barwnik: ryboflawina
2	sos bolognese	bazylia	bazylia
		koncentrat pomidorowy	koncentrat pomidorowy
		łopatka b/k	łopatka b/k
		olej	olej rzepakowy
		marchew	marchew
		mąka	mąka pszenna
		mąka ziemniaczana	mąka ziemniaczana
		papryka świeża	papryka
		pietruszka	pietruszka
		seler	seler
		sól	sól

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
30	rolada gotowana w galarecie	bułka pszenna	mąka pszenna, tłuszcz, drożdże, sól
		jaja	jaja kurze
		łopatka wp	łopatka wp
		marchew	marchew
		pietruszka korzeń	pietruszka korzeń
		sól	sól
		żelatyna	żelatyna
31	ryba w galarecie	filet z ryby	filet z ryby
		liść laurowy	liść laurowy
		marchew	marchew
		sól	sól
		warzywko	sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, seler, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka, wzmacnicz smaku glutaminian monosodowy, cukier, skrobia, pieprz czarny ( 0,2%), barwnik: ryboflawina
		żelatyna	żelatyna
32	ryż z jabłkami	cukier	cukier
		cukier waniliowy	cukier waniliowy
		cynamon	cynamon
		jabłka	jabłka
		margaryna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka ziemniaczana	skrobia ziemniaczana
		ryż	ryż

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
13	marchew gotowana	cukier	cukier
		marchew	marchew
		margaryna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka	mąka pszenna
		sól	sól
14	mizeria	cukier	cukier
		koperek	koperek
		kwasek cytrynowy	kwasek cytrynowy
		jogurt naturalny	mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, żywe kultury bakterii
		ogórek świeży	ogórek świeży
		sól	sól
		śmietana	śmietanka, skrobia modyfikowana, substancje zageszczające, pektyna, guma guar, mączka chleba świętojańskiego, kultury mleczarskie
15	sałata z olejem	cukier	cukier
		kwasek cytrynowy	kwasek cytrynowy
		olej	olej rzepakowy
		sałata zielona	sałata zielona
		sól	sól
16	sałata ze śmietaną	cukier	cukier
		kwasek cytrynowy	kwasek cytrynowy
		sałata zielona	sałata zielona
		sól	sól
		śmietana	śmietanka, skrobia modyfikowana, substancje zageszczające, pektyna, guma guar, mączka chleba świętojańskiego, kultury mleczarskie

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
1	babka piaskowa	aromat do ciata	aromat do ciata
		cukier	cukier
		jaja	jaja kurze
		margaryna mleczna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka pszenna	<b>mąka pszenna</b>
		mąka ziemniaczana	skrobia ziemniaczana
		proszek do pieczenia	regulator kwasowości i stabilizator, difosforan disodowy E 450i, środek spulchniający i regulator kwasowości wodorowęglan sodu E500ii, mąka pszenna
2	budyń mleczny	budyń w proszku	skrobia ziemniaczana, cukier, skrobia kukurydzana, kakao, aromaty
		cukier	cukier
		mleko	mleko
3	ciasto drożdżowe	cukier	cukier
		cukier waniliowy	cukier waniliowy
		drożdże piekarskie	drożdże piekarskie
		jaja	jaja kurze
		margaryna mleczna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka pszenna	<b>mąka pszenna</b>
		mleko	mleko
4	galaretka owocowa	galaretka w proszku	cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, barwnik kurkumina
		woda	woda
5	galaretka owocowa hypo	galaretka w bezglutenowa	cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, barwnik kurkumina
		woda	woda

lp	nazwa dania	produkty	skład produktów
1	babka ziemniaczana	cebula	cebula
		jaja	jaja kurze
		margaryna	oleje i tłuszcze roślinne ( palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, kokosowy), woda, mleko odtłuszczone (10%), emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), substancja konserwująca - kwas sorbowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik annatol, witaminy A i D
		mąka pszenna	mąka pszenna
		olej	olej
		pieprz czarny	pieprz czarny
		słonina	słonina
		sól	sól
		śmietana	śmietanka, skrobia modyfikowana, substancje zageszczające, pektyna, guma guar, mączka chleba świętojańskiego, kultury mleczarskie
		ziemniaki	ziemniaki
		2	bigos
kapusta biała	kapusta biała		
kapusta kwaszona	kapusta kwaszona		
kiełbasa toruńska	mieso drobiowe odkostnione mechanicznie (52%), mięso wieprzowe (8%), woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, <b>białko sojowe (soja)</b> , regulator kwasowości ( E-450), sól, stabilizator (E 450, E 451, E331) przyprawy, cukry, wzmacniacz smaku (E 621, E 635) aromaty ( <b>seler, jaja, gluten</b> ) substancja żelująca (E 407), substancja zageszczająca (E415, E1420), laktoza ( <b>mleko</b> ), przeciwutleniacz (E300, E316) <b>tłuszcz palmowy częściowo utwardzony (soja)</b> , ekstrakt drożdżowy, konserwant E250		
koncentrat pomidorowy	koncentrat pomidorowy		
mąka pszenna	mąka pszenna		
olej	olej		
pieprz czarny	pieprz czarny		
sól	sól		
wieprzowina gulaszowa	wieprzowina gulaszowa		

LP	Nazwa dania	Produkty	Skład produktów
1.	I śn. Dren	Kasza manna	Kasza manna
		Mleko 2%	Mleko
		Masło śmietankowe	Tłuszcz mleczny
		Jaja	jaja
2.	II śn. Dren	Twaróg półtłusty	Mleko, śmietanka
		Mleko	mleko
		Herbatniki Petit Beurre 50 g	Mąka pszenna, cukier, olej palmowy, syrop cukru introwanego, subst. Spulchniające: węglan amonu i węglan sodu, mleko w proszku odtłuszczone, sól, emulgator lecytyny, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, jaja w proszku, aromat
3.	Dren obiad	Ziemniaki	ziemniaki
		Śmietana 18%	Śmietanka, skrobia modyfikowana, subst. zagęszczające, pektyna, guma guar, mączka chleba świętojańskiego, kultury mleczarskie
		Marchew	marchew
		Porcje rosółowe	Porcje rosółowe
		Łopatka b/kości	Łopatka b/kości
		Kasza manna	Kasza manna
4.	Podw. Dren	Mleko 2%	mleko
		Biszkopty	Masa jajowa, mąka pszenna, woda, cukier, emulgatory- mąka ziemniaczana, syrop cukru introwanego, subst. spulchniające, sól, aromat
		Bułka wrocławska	Mąka pszenna, woda, drożdże, olej roślinny, sól, cukier, mąka żytnia, emulgator E 472e, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy
5.	Kolacja Dren	Kasza manna	Kasza manna
		Marchew	Marchew
		Porcje rosółowe	Porcje rosółowe
		Łopatka b/kości	Łopatka b/kości
		Bułka wrocławska	Mąka pszenna, woda, drożdże, olej roślinny, sól, cukier, mąka żytnia, emulgator E 472e, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy
		Masło śmietankowe	Tłuszcz mleczny
		ziemniaki	ziemniaki