

MAG / 155.11 / 2019 / S2

Warszawa, dnia 4 listopada 2019 r.

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

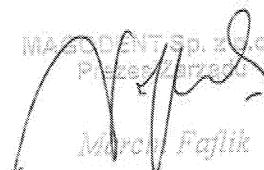
Szanowni Państwo,

Odpowiadając na nadesłany wniosek o udzielenie informacji publicznej uprzejmie informujemy, że z racji faktu, iż prowadzona przez nas działalność nie jest finansowana wyłącznie ze środków publicznych, nie wszystkie dane stanowią informacje publiczne. Część z nich to tajemnica przedsiębiorstwa, która nie podlega ujawnieniu na podstawie ustawy o dostępie do informacji publicznej (art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 o dostępie do informacji publicznej). W związku z powyższym przesyłamy informacje jak niżej.

1. Magodent ma zatrudnionego dietetyka.
2. Ze względu na dużą zmienność liczby pacjentów, różne typy hospitalizacji, różne rodzaje źródła finansowania danych świadczeń nie jesteśmy w stanie przeliczyć ilość pacjentów przypadających na dietetyka.
3. Pacjenci chemii dzieńnej i pacjenci hospitalizowani w placówkach mają możliwość uzyskania bezpłatnej porady dietetyka.
4. Wysokość dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta jest negocjowana, w oparciu o zmienne koszty produktów żywnościowych, mediów i kosztów wynagrodzeń.
5. Korzystamy z usług zewnętrznej firmy cateringowej. Określono minimalną kwotę/procent przeznaczone na zakup składników użytych do przygotowania posiłków.
6. Posiadamy szczegółowy jadłospis dekadowy zgodnie z obowiązującym prawem uwzględniający informacje o alergenach (konserwanty i barwniki nie są wymagane prawnie), na życzenie catering udostępnia też jadłospis szczegółowy diety indywidualnej np. bezglutenowej, wegetariańskiej

7. Kontrole jakości posiłków odbywają się codziennie i odpowiadają za nie:
 - dietetyk w dniu w którym jest w placówce- kontroluje zawartość jadłospisów, dystrybucję posiłków, temperaturę i smak,
 - epidemiolog i kierownicy oddziałów jeśli jest w danym dniu w placówce - kontroluje dystrybucję, temperaturę i smak
 - kuchenkowe codziennie sprawdzają jakość posiłku i mierzą temperaturę zapisując ją w arkuszu.
8. Kontrole czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu odbywają się wybiórczo.
9. Określono konieczność nadzoru dietetyka podczas procesu przygotowywania posiłków.
10. Pacjenci mają możliwość zgłaszania skarg dotyczących żywienia/zatrucia ustnie lub w formie pisemnej dietetykowi lub personelowi medycznemu.
11. We wskazanych latach nie zgłoszono skarg dotyczących zatruc. Kilukrotnie przekazano ustne uwagi.
12. Nie.
13. Liczba diet- 13. Rodzaje diet podstawowa (dieta wyjściowa dla każdego pacjenta z minimalną ilością 2300 kcal/doba), lekkostrawna, z ograniczeniem tłuszczu(wątrobowa, lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa), bogatoresztkowa, wysokobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa), ubogoresztkowa, bezglutenowa, płynna, papkowata, wegetariańska, wegańska. Źródłem opracowania jest IŻŻ.
14. Nie dotyczy.
15. Na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską.
16. Zapewniamy niedożywionym chorym białko.

Z wyrazami szacunku

MAGODENT Sp. z o.o.
Prezes Zarządu

Marcin Faflik