



**Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych  
w Lubiążu**

ul. Adama Mickiewicza 1, Lubiąż, 56-100 Wołów  
tel. 71 38-97-113 fax 71 38-97-499  
e-mail: lubszpital@onet.pl www.lubszpital.pl



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Lubiąż, dnia 22 października 2019

L. Dz. 9056/2019

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

W odpowiedzi na Państwa maila dotyczącego udzielenia informacji publicznej we wnioskowanym zakresie, poniżej udzielamy tych wyjaśnień:

1. W szpitalu zatrudniony jest 1 dietetyk w pełnym wymiarze czasu pracy. (skan zakresu czynności umieszczono w załączniku do pytania).
2. Na dietetyka przypadają wszyscy pacjenci szpitala. W chwili obecnej jest około 400 pacjentów.
3. W szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka. Pacjentów informuje pielęgniarka oddziałowa, bądź podczas wizyt w oddziale, w bezpośrednim kontakcie z dietetykiem.
4. Dzienna stawka żywieniowa na 1 pacjenta to 11,28 zł netto + 8% VAT.
5. Tak. W umowie określono procentową proporcję przypadającą na stawkę żywieniową:
  - śniadanie (śniadanie + drugie śniadanie) ÷ (25% ceny jednostkowej netto)
  - obiad ÷ (50% ceny jednostkowej netto)
  - kolacja (podwieczorek + kolacja) ÷ (25% ceny jednostkowej netto)Drugie śniadanie i podwieczorek dotyczy oddziałów dla młodzieży.
6. Dokumentację odnośnie jakości produktów użytych do przygotowania posiłków Szpital uzyskuje od firmy dostarczającej posiłki. W załączeniu przykładowe zestawienie średnich wartości odżywczych jadłospisu, identyfikacje alergenów zawartych w posiłkach oraz tygodniowe jadłospisy. (dokumentację umieszczono w załączniku do pytania)
7. W szpitalu kontrola jakości posiłków podawanych pacjentom nadzorowana jest przez dietetyka szpitala w obecności personelu medycznego szpitala (pielęgniarka oraz pracownika firmy cateringowej). Kontrola polega na ocenie organoleptycznej potraw (wygląd, smak, zapach, konsystencja). Kontrolowana jest również czystość termosów, pojemników w których dostarczane są posiłki, czystość zastawy stołowej, sprzętu kuchennego oraz kuchenek oddziałowych.
8. Kontrola odpowiedniej ilości pokarmu nadzorowana jest przez dietetyka szpitala w obecności personelu medycznego szpitala (pielęgniarka oraz pracownika firmy cateringowej). Kontrola ta polega na mierzeniu temperatury potraw oraz ważeniu potraw i produktów żywnościowych. Za powyższe kontrole jakości i ilości posiłków odpowiada dietetyk szpitala. Kontrole te odbywają się około 13 razy w miesiącu.
9. Nie. Wykonawca ma spełniać wszystkie wymagania określone przepisami dotyczącymi żywienia w szpitalach.

10. Nie istnieje opisana procedura, natomiast wg umowy zawartej z firmą dostarczającą posiłki ewentualne nieprawidłowości związane z wyżywieniem pacjentów zgłasza się do Dyrektora szpitala i firmy cateringowej. Do właściwego wykonania usługi powołuje się doraźną komisję w skład, której wchodzi przedstawiciel Zleceniobiorcy i Zleceniodawcy.
11. W latach 2017-18 wystąpiły sporadyczne uwagi odnośnie jakości podanych posiłków oraz wystąpiło jedno niegroźne zatrucie pokarmowe.
12. W szpitalu jest zatrudniony psycholog ze specjalnością psychodietetyka, który jest przygotowany do prowadzenia szkoleń, warsztatów i grup w zakresie żywienia – zarówno dla personelu medycznego wyższego i średniego jak też dla poszczególnych grup pacjentów.
13. W szpitalu obecnie stosuje się następujące diety:
  - podstawowa,
  - bogatoresztkowa,
  - łatwostrawna,
  - łatwostrawna z ograniczeniem soli,
  - łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika,
  - łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych,
  - bogatobiałkowa,
  - niskobiałkowa,
  - o zmiennej konsystencji:
    - papkowata,
    - płynna,
    - sonda,
  - ubogoenergetyczna,
  - dializacyjna,
  - ubogowęglowodanowa,
  - indywidualna (zlecona przez lekarza), wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, ścisła (kleik), bezmleczna.

Przykładowe ilości diet występujących w danym dniu, jest to zmienna liczba w zależności o liczby pacjentów w szpitalu:

- dieta podstawowa - 258
- dieta podstawowa mielona - 17
- dieta bogatoresztkowa - 1
- dieta łatwostrawna - 13
- dieta łatwostrawna mielona - 30
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika - 5
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - 2
- dieta papkowata - 4
- dieta płynna - 1
- dieta bogatobiałkowa - 2
- dieta ubogowęglowodanowa - 32
- dieta ubogowęglowodanowa mielona - 9
- diety indywidualne:
  - bezglutenowa (papka) - 1
  - wegańska - 1
  - wegetariańska – 16

w tym 18 pacjentów otrzymuje dietę bezmleczną przepisaną przez lekarza i 8 pacjentów ma przepisane dodatki białkowe a 8 pacjentów dodatki kaloryczne.

Powyższe diety zlecone przez lekarza a opracowane przez dietetyka firmy cateringowej, uwzględnione są w nomenklaturze diet i normach żywienia dla pacjentów. Opierają się na wiedzy lekarskiej, wiedzy dietetyka szpitala i firmy cateringowej oraz publikacjach naukowych. (dokumentację umieszczono w załączniku do pytania)

14. Szpital zapewnia każdorazowo właściwą dietę wskazaną przez lekarza.
15. Na życzenie pacjenta szpital zapewnia diety wegańskie i wegetariańskie. Brane są również pod uwagę wszystkie sugestie pacjentów odnośnie planowania jadłospisu.
16. Na zlecenie lekarza, szpital zapewnia pacjentom doustne suplementy pokarmowe, odżywki wspomagające powrót do zdrowia oraz lekarz zleca do posiłków dodatki białkowe i kaloryczne i zwiększoną podaż owoców i warzyw.

Z poważaniem

DYREKTOR  
WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA  
dla Nerwowo i Psychicznie Chorych  
w Lubiążu

*Jacek Kaźmierz*

