

Żywienie podstawowe

Charakterystyka diety

W żywieniu podstawowym dozwolone są wszystkie produkty i potrawy oraz wszystkie techniki sporządzania posiłków. Różnorodność produktów w diecie daje lepszą możliwość zapewnienia ustrojowi niezbędnych składników odżywczych. Jednak ze względu na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach wskazane są ograniczenia w diecie potraw ciężko strawnych, wzdymających.

Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet i mężczyzn o małej aktywności fizycznej, opracowane przez dr. hab. Ś. Ziemiańskiego i WSP., IŻŻ w 1994 roku. Z uwagi na istniejący stan chorobowy, a przez to zwiększony wydatek energetyczny, na podstawowe procesy życiowe zapotrzebowanie na energię zwiększono o 15%. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia wynosić będzie około 2300-2400 kcal (9623-10 041 kJ), białko dostarcza 12-14% energii, tłuszcze 30%, a węglowodany uzupełniają dobowe zapotrzebowanie energetyczne. Zapotrzebowanie na witaminy, składniki mineralne uwzględniono z wyżej podanych norm.

Dieta może ulec modyfikacji pod względem wartości energetycznej, i tak dla osób wyniszczonych, rekonwalescentów wartość energetyczna diety będzie musiała być wyższa od wartości 2300 kcal i wynosić może np. 2500kcal (10460kJ), 2800kcal (117715 kJ), 3000kcal(12 552 kJ). Dla osób z nadwagą dietę można zredukować do 2000kcal (8368kJ) i mniej.



Założenia dla diety podstawowej:

Energia	kcal	2 300 - 2 400
	kJ	9 623 - 10 041
Białko ogółem	g	80
Białko zwierzęce	g	45
Tłuszcz	g	80
Węglowodany przyswajalne	g	325
Błonnik pokarmowy	g	27 - 40
Wapń	g	0,9
Żelazo	mg	17
Witamina A (ekw. re. retinolu)	µg	900
Witamina B1	mg	1,8
Witamina B2	mg	2,2
Witamina C	mg	70

Białko ogółem - 13% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego

Tłuszcz - 30% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego

Węglowodany - 57% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego



Kasza jęczmienna na mleku

	Skład(porcja)					
	g	wartość energ.(kcal)	białko(g)	tłuszcz(g)	węglowodany(g)	błonnik(g)
Kasza jęczmienna	25	84,75	1,72	0,55	18,75	1,35
Mleko	250	127,75	8,5	5	12,23	0
RAZEM		212,5kcal	10,22g	5,55g	30,98g	1,35g

Handwritten signature

Zupa jarzynowa- solferino

Skład(porcja)

	g	wartość energ.(kcal)	białko(g)	tłuszcz(g)	węglowodany(g)	błonnik(g)
<i>Marchew</i>	20	6,6	0,2	0,04	1,7	0,7
<i>Pietruszka-korzeń</i>	5	2,4	0,13	0,02	0,52	0,21
<i>Seler</i>	3	0,09	0,048	0,009	0,23	0,14
<i>Por</i>	3	0,87	0,066	0,009	0,17	0,08
<i>Pietruszka zielona</i>	2	0,98	0,088	0,008	0,18	0,08
<i>Ogórek konserw.</i>	5	0,75	0,03	0,005	0,17	0,015
<i>Fasolka szparagowa</i>	10	3,7	0,24	0,2	0,76	0,26
<i>Groszek konserw.</i>	5	3,7	0,24	0,01	0,79	1,35
<i>Kalafior</i>	10	2,7	0,24	0,02	0,5	0,24
<i>Śmietana 18%</i>	20	36,8	0,5	3,6	0,72	0
<i>Mąka</i>	5	17,35	0,5	0,06	3,7	0,11
<i>Kości</i>	20					
<i>Ziemniaki</i>	200	160	3,6	0,2	36,6	3
<i>Konc.pomidor.30%</i>	10	9,8	0,56	0,15	1,67	0,28
RAZEM		246kcal	6,7g	4,35g	47,7g	6,5g



Zraz z indyka

Skład(porcja)

	g	wartość energ.(kcal)	białko(g)	 tłuszcz(g)	węglowodany(g)	błonnik(g)
<i>Udziec z indyka</i>	100	131	18,4	6,4	0	0
<i>Weka pszenna</i>	10	25,5	0,66	0,13	5,53	0,37
<i>Jajko</i>	10	13,9	1,25	0,97	0,06	0
<i>Olej</i>	15	132,6	0	15	0	0
<i>Śmietana 18%</i>	10	18,4	0,25	1,8	0,36	0
<i>Mąka</i>	5	17,35	0,5	0,06	3,7	0,11
RAZEM		339kcal	21g	24,4g	9,7g	0,48g

Mag

Salatka wielowarzywna z olejem

	Skład(porcja)					
	g	wartość energ.(kcal)	białko(g)	tłuszcz(g)	węglowodany(g)	błonnik(g)
<i>Kapusta biała</i>	100	33	1,7	0,2	7,4	2,5
<i>Por</i>	10	2,9	0,22	0,03	0,57	0,27
<i>Jabłko</i>	20	9,9	0,08	0,08	2,42	0,4
<i>Ogórki kons.</i>	20	2,6	0,2	0,02	0,5	0,1
<i>Pietruszka zielona</i>	2	0,98	0,088	0,008	0,18	0,08
<i>Papryka czerwona</i>	20	6,6	0,16	0,3	1	0,36
<i>kons.</i>						
<i>Olej</i>	3	26,5	0	3	0	0
RAZEM		82,5kcal	2,5g	3,64g	12,1g	3,7g

Mag

**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
W MYŚLENICACH**

32-400 Myślenice ul. Szpitalna 2, tel. centr. (012) 27-30-205, 27-30-355, fax (012) 272-18-55
NIP: 681-16-90-668, REGON: 000300570, EKD: 8610Z

SPZOZ.DzOiN 436/10/2019

Myślenice, dnia 29.10.2019r.

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

W odpowiedzi na Państwa wniosek o informację publiczną otrzymany drogą elektroniczną w dniu 17.10.2019r., Dyrekcja Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Myślenicach podaje poniżej odpowiedzi na wnioskowane pytania:

Ad1.: Tak. Zatrudniamy 5 dietetyków. W załączeniu przykładowy zakres obowiązków.

Ad2.: 40 pacjentów.

Ad3.: Tak. Pacjent otrzymuje taką informację podczas obchodu lekarskiego.

Ad4.: 12,43 zł.

Ad5.: Nie.

Ad6.: Tak. Przykładowa dokumentacja w załączeniu.

Ad7.: Tak. Jakość kontrolowana jest na poziomie przygotowywania posiłku oraz przez dietetyka, a także Kierownika Sekcji Żywienia.

Ad8.: Tak. Kontroluje na bieżąco personel pielęgniarski danego oddziału.

Ad9.: Nie dotyczy.

Ad10.: Tak. Skargi rozpatrywane są przez Pełnomocnika ds. praw pacjenta.

Ad11.: 0.

Ad12.: Wiedza na temat zasad prawidłowego żywienia chorych przekazywana jest lekarzom podczas studiów. Lekarze zlecają diety podczas wizyt lekarskich.

Ad13.: 8 diet: żywienie ogólne, herbata (gorzka, słodka), półpłynna, płynna odżywcza, lekkostrawna, wątrobowa, cukrzycowa, nerkowa z ograniczeniem białka oraz inne diety modyfikowane na zlecenie lekarza prowadzącego pacjenta.

Diety opracowane na podstawie publikacji: „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” H.Ciborska, A.Rudnicka.

Ad14.: Nie dotyczy.

Ad15.: Tak.

Ad16.: Tak.

Z poważaniem,

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Myślenicach
Adam Styczeń

Otrzymują:

1. adresat
2. a/a

Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
w Myślenicach ul. Szpitalna 2

ZAKRES OBOWIĄZKÓW, UPRAWNIENÍ I ODPOWIEDZIALNOŚCI

Zatrudniona na stanowisku:

Starsza Dietetyczka
w Oddziale Wewnętrznym
wraz z Intensywną Opieką Kardiologiczną
i w Sekcji Żywienia

Podległość służbowa:

**Kierownik Sekcji Żywienia
i Naczelna Pielęgniarka SPZOZ**

CZĘŚĆ OGÓLNA.

1. Zakres obowiązków wynikający z art. 100 Kodeksu pracy:

§ 1. Pracownik jest zobowiązany wykonywać pracę sumiennie i starannie oraz stosować się do poleceń przełożonego, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę.

§ 2. Pracownik jest zobowiązany w szczególności;

1. Przestrzegać czasu pracy ustalonego w zakładzie pracy,
2. Przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie porządku,
3. Przestrzegać przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych
4. dbać o dobro zakładu pracy, chronić jego mienie oraz zachować w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę,
5. przestrzegać tajemnicy określonej w odrębnych przepisach,
6. przestrzegać w zakładzie pracy zasad współżycia społecznego.

2. Zakres obowiązków wynikających z art. 211 Kodeksu pracy

Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy jest podstawowym obowiązkiem pracownika. W szczególności pracownik jest zobowiązany;

1. znać przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, brać udział w szkoleniu i instruktażu z tego zakresu oraz poddawać się wymagany egzaminom sprawdzającym
2. wykonywać pracę w sposób zgodny z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować się do wydawanych w tym zakresie poleceń i wskazówek przełożonego,
3. dbać o należyty stan narzędzi i sprzętu oraz o porządek i ład w miejscu pracy,
4. stosować środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie zgodnie z ich przeznaczeniem
5. poddawać się wstępnym, okresowym i kontrolnym oraz innym badaniom lekarskim i stosować się do wskazań lekarskich
6. niezwłocznie zawiadomić przełożonego o zauważonym w zakładzie pracy wypadku albo zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz ostrzec współpracowników, a także inne osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, o grożącym im niebezpieczeństwie,
7. współdziałać z pracodawcą i przełożonym w wypełnianiu obowiązków dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy

Powyższe przyjmuję do wiadomości i stosowania:

data i podpis pracownika

**STARSZA DIETETYCZKA
w Oddziale Wewnętrznym
wraz z Intensywną Opieką Kardiologiczną
i w Sekcji Żywienia**

Imię i Nazwisko

Stanowisko

ZAKRES OBOWIĄZKÓW - CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA

Starsza dietetyczka (dietetyczka oddziałowa) podlega bezpośrednio Kierownikowi Sekcji Żywienia, pośrednio Naczelniej Pielęgniarse SPZOZ i Ordynatorowi/Kierownikowi danego oddziału.

§ 1

Starsza dietetyczka (dietetyczka oddziałowa) jest odpowiedzialna za właściwe zaopatrzenie chorych w pożywienie według zaleceń lekarzy danego oddziału.

§ 2

Do obowiązków starszej dietetyczki (dietetyczki oddziałowej) należy:

1. Udział w obchodach lekarskich i czuwanie nad zmianami diet dla chorych.
2. Realizowanie zmian diet w terminie zleconym przez lekarzy.
3. Sporządzanie zapotrzebowanie diet na dzień następny i dostarczanie do Sekcji Żywienia w ustalonych godzinach.
4. Oznaczanie diet przy łóżkach chorych.
5. Pobieranie posiłków wydawanych z kuchni, ze szczególnym zwróceniem uwagi na odpowiednią temperaturę posiłków.
6. Dbanie o estetykę podawania posiłków.
7. Czuwanie nad utrzymaniem w należyтым stanie sanitarno-higienicznym kucharek oddziałowych, jadalni dla chorych oraz naczyń, zgodnie z zasadami GMP i GHP.
8. Wykonywanie lub wykańczanie niektórych precyzyjnych diet.
9. Dbanie o higienę osobistą personelu zatrudnionego przy rozdziale pożywienia na oddziale.
10. Propagowanie zasad racjonalnego odżywiania wśród pacjentów, przez udzielanie wskazówek dietetycznych zgodnie z zaleceniem lekarza.
11. Udzielanie porad dietetycznych oraz opracowanie jadłospisów dla pacjentów wychodzących do domu.
12. Opracowywanie diet specjalnych oraz obliczanie ich wartości kalorycznych.
13. Udział w planowaniu jadłospisów dekadowych.
14. Prowadzenie księgi HACCP oraz księgi sanitarnej.

§ 3

Starszej dietetyczka (dietetyczka oddziałowa) ma prawo do:

1. Podnoszenia swoich kwalifikacji, udziału w kursach, szkoleniach,
2. Awansu zawodowego, okresowej i sprawiedliwej oceny jakości pracy,
3. Wnioskowania w sprawie organizacji pracy.