



**Szpital Powiatu Bytowskiego Sp. z o.o.**

77-100 Bytów, ul. Lęborska 13

tel.: 59/8228500, fax: 59/8223990, e-mail: [nzoz.szpital@bytow.biz](mailto:nzoz.szpital@bytow.biz)



Ldz. 3188 /MN/2019

Bytów, dnia 17.10.2019r

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

W odpowiedzi na Państwa email z dnia 15.10.2019r. w sprawie udostępnienia informacji publicznych na podstawie art. 61 ust. 1 i Konstytucji RP i art. 10 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej, o które występuje Stowarzyszenie Sieć Obywatelska Polska dotyczących żywienia pacjenta, Szpital Powiatu Bytowskiego Sp. z o.o w Bytowie informuje, że:

**Ad.1** Szpital Powiatu Bytowskiego Sp. z o.o zatrudnia dietetyka przez firmę cateringową

**Ad. 2** Średnio na dobę w szpitalu na dietetyka przypada około 100 pacjentów.

**Ad.3** W szpitalu funkcjonuje uzyskanie porady u dietetyka przez telefon

**Ad.4** Całodzienna stawka żywieniowa to:

-14.70 zł netto ( całodzienna stawka żywieniowa)

- 4,62 zł netto ( kleik i dieta płynna)

**Ad.5** Podpisana umowa z firmą cateringową nie zawiera minimalnej kwoty/procent na zakup składników użytych do przygotowania posiłków.

**Ad.6** Szpital posiada dokumentację regulującą, jakość produktów używanych do przygotowania posiłków w tym wartość odżywczą i kaloryczną posiłków oraz dopuszczalną ilość konserwantów, barwników, dodatków i zawiera je **Załącznik nr 2 do SIWZ (Umowy)**

**Dzienna porcja pokarmowa 1500kcal (cukrzycowa)**

Nazwa produktu	Porcje na dobę	Porcja w gramach	Miary domowe / dzień	Zamienniki pod względem wartości kalorycznej
Produkty zbożowe pieczywo mieszane	4-5 porcji	35-40g (1 kromka) 30	4 średnie kromki (4 * 35- 40 g) +	Dopuszczalne zamienniki 1 kromka zwykłego chleba
produkty mleczne mleko, kefir, jogurt maślanka, ser biały twarogowy chudy	1,5 porcji	¼ szklanki kefiru 1 szkl. mleka, maślanki, ½ jogurtu 0% 80 g		Dopuszczalne zamienniki: 1szkanka mleka 2%/kefiru/maślanki=3/4 szklanki jogurtu= 80g białego sera
Jaja		25	1/2szt.	25g jaja odpowiada 25g mięsa
Ryby/ Mięso/ Wędliny	1 porcja	120- 150 g		
Inne tłuszcze oleje roślinne	1,5 porcji	25		
Warzywa	4 porcje	100-150g	Min. 400 g *	
Owoce	1-2 porcje	100	200 -300 g Owoców: 100 g jabłka, truskawek i innych owoców. Kompot z owocami	
Ziemniaki ( z odpadkami)		200		
Cukier/ dżem miód	dopusz czalne	10	10g cukru odpowiada 13g miodu lub 15g dżemu	

\*dopuszczalna w tym 1 porcja ziemniaków

**Dzienna racja pokarmowa 2000-2200 kcal (lekkostrawna, lekkostrawna połoźnicza, bezmleczna, wątrobowo-żółdkowa, ZOL)**

Nazwa produktu	Porcje na dobę	Porcja w gramach	Miary domowe / dzień	Zamienniki pod względem wartości kalorycznej
----------------	----------------	------------------	----------------------	--

L. Piątek



Szpital Powiatu Bytowskiego Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,  
 ul. Lęborska 13, 77-100 Bytów,

zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy

KRS: 0000330649, NIP: 842-173-38-33, REGON: 220799636

Wysokość kapitału zakładowego: 26 852 700,00zł



*Handwritten signature*

Produkty zbożowe pieczywo mieszane razowe  mąka, kasza, makarony płatki, otręby	6-7 porcji	35-40g (1 kromka)  30	5 średnich kromek (5 * 35- 40 g) +  5-6 łyżki  (Lub 3 kromek i 6 łyżek kaszy/makaronu)	Dopuszczalne zamienniki  1 kromka zwykłego chleba (8.5 x 9 x 1 cm) = 3 kromkom chrupkiego pieczywa= 3 łyżki kaszy/ryżu= 2 łyżki płatków (surowych)
produkty mleczne mleko, kefir, jogurt maślanka,  ser biały twarogowy chudy	2 porcje	¾ szklanki kefiru 1 szkl. mleka, maślanki, ½ jogurtu 0% 80 g		Dopuszczalne zamienniki:  1szkanka mleka 2%/kefiru/maślanki=¾ szklanki jogurtu= 80g białego sera
Jaja		25	1/2szt.	25g jaja odpowiada 25g mięsa
Ryby/ Mięso/ Wędliny	1 porcja	120- 150 g		
Inne tłuszcze oleje roślinne	2,5 porcji	60		
Warzywa	5 porcji	100-150 g	Min. 500 g	
Owoce	2-3 porcje	100	Owoców: 100 g jabłka, truskawek i innych owoców. Kompot z owocami	
Ziemniaki ( z odpadkami)		200	3 duże lub 4 małe	
Cukier/ dżem miód	dopusz czalne	10	10g cukru odpowiada 13g miodu lub 15g dżemu	

\*dopuszczalna w tym 1 porcja ziemniaków

#### Dzienna racja pokarmowa 2200-2500 kcal (ogólna, wysokobiałkowa)

Nazwa produktu	Porcje na dobę	Porcja w gramach	Miary domowe / dzień	Zamienniki pod względem wartości kalorycznej
Produkty zbożowe pieczywo mieszane razowe  mąka, kasza, makarony płatki, otręby	7 porcji	35-40g (1 kromka)  30	5 średnich kromek (5 * 35- 40 g) +  5-6 łyżki  (Lub 3 kromek i 6 łyżek kaszy/makaronu)	Dopuszczalne zamienniki  1 kromka zwykłego chleba (8.5 x 9 x 1 cm) = 3 kromkom chrupkiego pieczywa= 3 łyżki kaszy/ryżu= 2 łyżki płatków (surowych)
produkty mleczne mleko, kefir, jogurt maślanka,  ser biały twarogowy chudy	2 porcje	¾ szklanki kefiru 1 szkl. mleka, maślanki, ½ jogurtu 0% 80 g		Dopuszczalne zamienniki:  1szkanka mleka 2%/kefiru/maślanki=¾ szklanki jogurtu= 80g białego sera
Jaja		25	1/2szt.	25g jaja odpowiada 25g mięsa
Ryby/ Mięso/ Wędliny		120- 150 g		
Inne tłuszcze oleje roślinne		60		
Warzywa	5 porcji	100-150 g	Min. 500 g	
Owoce	3 porcje	100	Owoców: 100 g jabłka, truskawek i innych owoców. Kompot z owocami	
Ziemniaki ( z odpadkami)		200	3 duże lub 4 małe	
Cukier/ dżem miód	dopusz czalne	10	10g cukru odpowiada 13g miodu lub 15g dżemu	

\*dopuszczalna w tym 1 porcja ziemniaków

#### Dzienna racja pokarmowa 1400 - 1600 kcal (dzieci od 1 do 6 roku życia)

Nazwa produktu	Porcje na dobę	Porcja w gramach	Miary domowe / dzień	Zamienniki pod względem wartości kalorycznej

L. Plotek



Szpital Powiatu Bytowskiego Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,  
ul. Lęborska 13, 77-100 Bytów,  
zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy  
KRS: 0000330649, NIP: 842-173-38-33, REGON: 220799636  
Wysokość kapitału zakładowego: 26 852 700,00zł



*Handwritten signature*

Produkty zbożowe pieczywo mieszane razowe  mąka, kasza, makarony płatki, otręby	3- 4 porcji	35-40g (1 kromka)  30	3-4 średnich kromek (4 * 35- 40 g)  +  5-6 łyżki  (Lub 2 kromek i 6 łyżek kaszy/makaronu)	Dopuszczalne zamienniki  1 kromka zwykłego chleba (8.5 x 9 x 1 cm) = 3 kromkom chrupkiego pieczywa= 3 łyżki kaszy/ryżu= 2 łyżki płatków (surowych)
produkty mleczne mleko, kefir, jogurt maślanka,  ser biały twarogowy chudy	1,5 porcji	3/4 szklanki kefiru 2 szkl. mleka, maślanki, 1 jogurtu  40 g		Dopuszczalne zamienniki:  1szkanka mleka 2%/kefiru/maślanki=3/4 szklanki jogurtu= 80g białego sera
Jaja		25	1/2szt.	25g jaja odpowiada 25g mięsa
Ryby/ Mięso/ Wędliny	1 porcja	100- 120 g		
Inne tłuszcze oleje roślinne	1,5 porcji	25		
Warzywa	4 porcji	100-150 g	Min. 400 g	
Owoce	1-2 porcje	100	Owoców: 100 g jabłka, truskawek i innych owoców. Kompot z owocami	
Ziemniaki ( z odpadkami)		150		
Cukier/ dżem miód	dopusz- czalne	10	10g cukru odpowiada 13g miodu lub 15g dżemu	

**Ad.7** W szpitalu kontroluje się, jakość posiłków podawanych pacjentom Przez powołany interdyscyplinarny „Zespół ds. żywienia”, który zajmuje się organizacją, prowadzeniem i nadzorowaniem żywienia oraz leczenia żywieniowego. Ponadto zgodnie z Umową z firma Cateringową kontrola dostarczanych posiłków pod względem:

- zgodności z jadłospisem
- ilości i jakości posiłku
- temperatury

Czynność ta odbywa się codziennie i dokonują jej pielęgniarki dane wpisując do załącznika Nr 3 do Umowy na świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków.

Ponadto okresowo odbywa się pomiar gramatury poszczególnych składników posiłku i ich kaloryczność. Takiej kontroli dokonuje Pielęgniarka Naczelna i Pielęgniarka Epidemiologiczna. Prowadzona jest również 2 x w roku kontrola w Firmie Cateringowej z której spisywany jest protokół.

**Ad. 8** W szpitalu kontrola spożycia odpowiedniej ilości posiłku przez pacjenta odbywa się przez :

- personel sprawujący bezpośrednią opiekę nad pacjentem pielęgniarki / opiekunki ( ilość zjadanej porcji)
- lekarzy (zlecenie odpowiedniej diety, kontrolę poprzez wykonywanie badań)

-W szpitalu jest powołany interdyscyplinarny „Zespół ds. żywienia”, który zajmuje się organizacją, prowadzeniem i nadzorowaniem żywienia oraz leczenia żywieniowego w tym kontrola spożycia posiłków.

**Ad. 9** W umowie z firmą Cateringową jest wymóg zatrudnienia dietetyka, co zawiera SIWZ:

- wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, kontrolę jakości, obejmujący co najmniej jednego dietetyka, legitymującego się minimum wykształceniem zawodowym średnim o specjalizacji dietetyk, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, stanowiący **załącznik nr 4 do SIWZ**;

**Ad. 10** Zapisy w Umowie z Firmą Cateringowa ( zał. Nr 3) Procedura Zasady Leczenia żywieniowego i Procedura żywienia pacjenta w okresie okołoperacyjnym zawierają zapisy dotyczące zgłaszania skarg na niewłaściwe żywienie oraz zatruc. Ponadto w szpitalu funkcjonuje Pełnomocnik Ds. Pacjenta, u którego można takie skargi składać.

**Ad.11** W szpitalu w latach 2017-2018 odnotowano jedną skargę dotyczącą niewłaściwego żywienia.

**Ad.12** Członkowie interdyscyplinarnego zespołu ds. żywienia w tym również lekarze,

L. Plotek





uczestniczą cyklicznie w szkoleniach organizowanych przez firmy promujące żywienie medyczne w tym Nutricia oraz biorą udział w konferencjach tego zakresu.

**Ad.13** Rodzaje wymaganych diet w szpitalu: ogólna, lekkostrawna - lekkostrawna połoźnicza, bezresztkowa - bezmleczna, cukrzycowa, trzustkowa, beztłuszczowa, wątrobowo – żółdkowa, płynna zwykła, płynna pooperacyjna ( zamiennie kisiel), płynna – zmiksowana, kleikowa, wysokobiałkowa, bezglutenowa, dziecięca od 1 do 6 roku życia, dieta ZOL.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS DIET

<p><b>Ogólna</b> Kcal. 2000 – 2200 Dieta podstawową pod względem jakościowym powinna zawierać: – 30 % tłuszczu (głównie z ryb, drobiu) – 55 % złożonych węglowodanów (z całych ziaren zbóż, warzyw i roślin strączkowych) – 15 % białek (głównie pochodzenia roślinnego ) Dieta zbliżona do normalnego i racjonalnego sposobu odżywiania</p>
<p><b>Lekkostrawna , Lekkostrawna połoźnicza</b> Kcal. 1950- 2200 Zasadą tej diety jest wykluczenie wszystkich produktów zawierających trudno strawne składniki jak: błonnik, produkty wzdymające, smażone długo zalegające w żołądku [wg tabel i klasyfikacji IZZ]. Do przygotowania potraw stosowane są odpowiednie techniki kulinarne pozwalające uzyskać potrawy lekkostrawne (gotowanie, duszenie bez obsmażania, delikatne pieczenie), wyklucza się smażenie, grillowanie, wędzenie, obsmażanie. Przy modyfikacji połoźniczej wyklucza się warzywa takie jak, kalafior, brukselka ,dopuszcza się podaż pozostałych dozwolonych warzyw ze skórką.</p>
<p><b>Bezmleczna, Bezresztkowa</b> Kcal. 2000- 2200 Dieta lekkostrawna bogatoenergetyczna i bogatobiałkowa, z ograniczeniem tłuszczu i błonnika. Przeciwwskazane są: mleko i jego przetwory, surowe owoce, tłuste potrawy, potrawy bogate w błonnik, ostre.</p>
<p><b>Płynna zwykła / Płynna pooperacyjna ( zamiennie kisiel) / Płynna Zmiksowana</b>Kcal.400 - 500 Dieta płynna polega na zastąpieniu produktów stałych płynami w postaci wody, herbat ziołowych, soków warzywnych, owocowych i płynnych produktów mlecznych, kiślu. Dieta nie pokrywa pełnego zapotrzebowania energetycznego pacjenta, ma na celu utrzymanie funkcjonowania przewodu pokarmowego. Dieta doustna LUB przygotowana dla pacjentów żywionych przez zgłębnik.</p>
<p><b>Kleikowa</b> Kal.400 - 500 Podstawę diety kleikowej stanowią kleiki przygotowywane z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych i kaszy manny. Dodatkowo stosowane są suchary i herbata.</p>
<p><b>Cukrzycowa / Cukrzycowa z niskim I G</b> Kcal.1700 Dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów przyswajalnych (cukrów prostych) o zredukowanej kaloryczności ogólnej. Podstawą diety powinny być produkty o niskim IG. Dieta włączająca dwa dodatkowe posiłki: II śniadanie i podwieczorek (każdy po ok 10% energii całkowitej diety)</p>

L. Płótek



Szpital Powiatu Bytowskiego Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,  
ul. Lęborska 13, 77-100 Bytów,  
zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy  
KRS: 0000330649, NIP: 842-173-38-33, REGON: 220799636  
Wysokość kapitału zakładowego: 26 852 700,00zł



**Trzustkowa / Beztłuszczowa** Kcal. 1700

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów przyswajalnych (cukrów prostych) oraz tłuszczu z zawartością podstawowych składników odżywczych oraz składników odżywczych o działaniu przeciwutleniającym w całodziennej diecie. Technologia obróbki potraw zgodna z zasadami diety lekkostrawnej. Eliminujemy warzywa ciężkostrawne. Eliminowane również są jaja gotowane na twardo oraz mleczne produkty fermentowane, surowe owoce a ograniczone surowe warzywa na rzecz warzyw gotowanych. Wyłączone potrawy smażone, pieczone z dodatkiem tłuszczu, sosy na zasmażkach, zabelane tłustymi śmietanami,

**Wątrobowo – żołądkowa (z ograniczeniem tłuszczu)** Kcal. 2000

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu, przy zwiększonej ilości węglowodanów z zawartością podstawowych składników odżywczych w całodziennej diecie

- białko: 65g- 90g,
- tłuszcz: 40g-50g,
- węglowodany: 345g

Oraz składników odżywczych o działaniu przeciwutleniającym

Technologia obróbki potraw zgodna z zasadami diety lekkostrawnej. Eliminujemy warzywa ciężkostrawne. Eliminowane również są jaja gotowane na twardo oraz mleczne produkty fermentowane, surowe owoce a ograniczone surowe warzywa na rzecz warzyw gotowanych.

**Wysokobiałkowa** Kcal. 2200-2500

Dieta zapewniająca codzienne spożycie białka w ilości 1,5 – 2,5 g białka na kg masy ciała na dobę czyli codzienne zapotrzebowanie 100-150 g

**Dieta bezglutenowa** Kcal. 2200-2500 kcal

Dieta ogólna polegająca na eliminacji produktów zawierających gluten i zamianie na odpowiedniki bezglutenowe, podaż składników odżywczych – jak w diecie ogólnej.

**Dzieci od 1 roku do 6 lat** Kcal. 1400-1600

Dieta zgodna z zasadami diety łatwostrawnej (dobór produktów i technik obróbki kulinarnej), o kaloryczności dopasowanej do wieku dziecka (wg Norm IŻŻ), o podziale energii ze składników odżywczych: białko 15%, tłuszcz 30%, węglowodany 55%. Dieta włączająca dwa dodatkowe posiłki:

II śniadanie i podwieczorek (każdy po ok 10% energii całkowitej diety)

**Dieta specjalistyczna dla pacjentów ZOL** Kcal. 2000

Dieta dostosowana do potrzeb pacjentów żywnych długotrwale w warunkach szpitalnych, urozmaicona, umożliwiająca samodzielną zmianę konsystencji (z elementami diety półpłynnej), częściowo rozdrobniona – ułatwiająca połykanie, oparta na zasadach diety lekkostrawnej, z elementami diety ogólnej, stanowiącej wyjątki tj. produkty smażone 1-2 x tygodniu, dopuszczalne warzywa strączkowe, dodatki do pieczywa w postaci past i pasztetów oraz jaj gotowanych na twardo, dozwolone wszystkie sosy i zupy diety ogólnej. Dieta o zmienionych wielkościach porcji w stosunku do dziennej racji pokarmowej diety lekkostrawnej i ogólnej. Dieta zawierająca dodatkowy posiłek: II śniadanie (ok 15% energii całkowitej diety).

**Ad.14** Szpital ma możliwość na życzenie pacjenta zamówić w firmie cateringowej diety wskazane przez lekarza w tym bezmleczną i bezglutenową.

L. Piątek



Szpital Powiatu Bytowskiego Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,  
ul. Lęborska 13, 77-100 Bytów,  
zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy  
KRS: 0000330649, NIP: 842-173-38-33, REGON: 220799636  
Wysokość kapitału zakładowego: 26 852 700,00zł



**Ad.15** Szpital ma możliwość na życzenie pacjenta zamówić w firmie cateringowej dietę wegańską lub wegetariańską. Posiłki są odpowiednio zbilansowane pod względem składników budulcowych (woda, białko), energetycznych (tłuszcze, węglowodany), witamin i minerałów.

Ograniczamy cukier i sól i nie stosujemy żadnych dodatków zabronionych.

Przyprawiamy dania ziołami, dzięki czemu otrzymujemy odpowiedni aromat i smak, bez użycia soli. Na wskazane przez personel potrzebę zastosowania dodatków np. kefir, jogurty, suchary, kleiki, papki, czy sondy pracownicy firmy Cateringowej reagują z pełnym profesjonalizmem i dostarczają do Szpitala.

**Ad.16** Każdy pacjent przyjmowany do Szpitala na wejściu ma określane BMI w celu wykrycia ewentualnych zaburzeń czy niedoborów. Przy współpracy zespołów interdyscyplinarnych (Zespół ds. odleżyn i Zespół ds. żywienia) opracowane i wdrożone została w szpitalu Procedura - Zasady Leczenia żywieniowego i Procedura żywienia pacjenta w okresie okołoperacyjnym. W obu tych procedurach opisane jest prawidłowe postępowanie kontroli masy ciała oraz naliczaniu kaloryczności i suplementacji posiłku w przypadku stwierdzonych niedoborów, tak by dieta zapewniała chorym powrót do zdrowia. Szpital bazuje na suplementach pokarmowych firmy Nutricia.

PREZES ZARZĄDU

*Hic*  
Beata Hic

L. Płotek



Szpital Powiatu Bytowskiego Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,  
ul. Lęborska 13, 77-100 Bytów,  
zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy  
KRS: 0000330649, NIP: 842-173-38-33, REGON: 220799636  
Wysokość kapitału zakładowego: 26 852 700,00zł

