

W odpowiedzi na pismo przesłane e-mail, znak pisma: sprawa-17361@fedrowanie.siecobywatelska.pl
SP ZZOZ w Kozienicach informuje jak poniżej:

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.
Odp. Dietetyczka jest zatrudniona w wymiarze ½ etatu w oddziale. W załączeniu skan zakresu obowiązków w części wynikającej ze stanowiska dietetyczki bez danych osobowych pracownika.
2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?
Odp. ½ etatu dietetyczki przypada na ilość hospitalizacji w 2018 r. – 11 681 i średnio 184 pacjentów hospitalizowanych każdego dnia w szpitalu.
3. Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów?
Odp. Tak, jeżeli porada w czasie hospitalizacji jest zlecona przez lekarza. Pacjenta informuje lekarz lub pracownik medyczny oddziału przyjmujący zlecenie lekarskie.
4. Jaka jest wysokość całonocnej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala?
Odp. Dzienna stawka żywieniowa na pacjenta to 13,51 zł.
5. Czy szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej? Jeżeli tak, to czy w podpisanej umowie określono minimalną kwotę/procent przeznaczony na zakup składników użytych do przygotowania posiłków?
Odp. Szpital nie korzysta z usług zew. firmy cateringowej. Pacjenci żywności są bezpośrednio z kuchni usytuowanej w szpitalu, którą szpital wydzierżawił.
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.
Odp. Szpital nie posiada dokumentacji regulującej jakość produktów używanych do przygotowania posiłków ponieważ ich nie przygotowuje. Natomiast diety zamówione na określony dzień zawierają zarówno wartość odżywczą i kaloryczną jak i alergeny mogące wystąpić w potrawie.
7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?
Odp. Tak. Na poziomie szpitala kontroluje to osoba wskazana w umowie na usługę żywienia i jest to dietetyczka, o której powyżej. Kontrola realizacji tej usługi przez dietetyczkę, to: zatwierdzanie jadłospisu 10 – dniowego oraz kontrola wizualna, ilościowa i organoleptyczna potraw – raz na kwartał. Dodatkowo dietetyczka kontroluje 1x w tygodniu temperaturę potraw do padania na gorąco dostarczonych do oddziału, w którym jest zatrudniona. Temperaturę potraw w pozostałych oddziałach niż miejsce zatrudnienia dietetyczki kontrolują pielęgniarki/położne.
8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?
Odp. Tak. Ilość spożywanych posiłków kontrolują na bieżąco osoby sprawujące opiekę nad pacjentami w oddziale – dietetyczka/pielęgniarki/położne.
9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka?
Odp. Szpital nie posiada umowy z zewnętrzną firmą cateringową. Natomiast w firmie, z którą szpital ma podpisaną umowę na usługę żywienia jest zatrudniony dietetyk.
10. Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg?
Odp. W szpitalu nie ma opracowanej w/w procedury. Nieprawidłowości zgłaszane są przez pacjentów bezpośrednio do osób opiekujących się nimi w oddziale. Osoba odpowiedzialna za kontakt z osobami w sprawie zgłaszanych skarg jest wskazana w umowie na świadczenie usługi żywienia.
11. Prosimy o podanie liczby skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku.
Odp. W 2017 r. i 2018 r. nie było zgłoszonych skarg z w/w zakresu ani zatruc.
12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?
Odp. Nie.
13. Prosimy o podanie liczby i rodzajów diet stosowanych przez szpital wraz ze wskazaniem źródeł ich opracowania (wiedza lekarza/wiedza dietetyka/publikacje naukowe/źródła internetowe/wewnętrzne regulacje szpitala).
Odp. Zgodnie z podpisaną przez szpital umową na usługę całonocnego żywienia pacjentów w SP ZZOZ, firma zapewnia 21 diet i są to diety: ogólna podstawowa, ogólna podstawowa wzbogacana, lekkostrawna, płynna, płynna wzbogacana, papkowata, lekkostrawna mielona z ograniczeniem błonnika pokarmowego, z redukcją cukrów prostych i tłuszczów, niskotłuszczowa do 50 g na dobę, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, z ograniczoną ilością białka do 20 g na dobę, z ograniczoną ilością białka do 50 g na dobę, bogato białkowa, ścisła, kleikowa, kleikowa wzbogacana, dla dzieci w wieku 1-3 lat, dla dzieci i młodzieży w wieku 4-16 lat, specjalna/indywidualne, specjalna nefizjologiczna, bezglutenowa. Wykonawca usługi zobowiązał się, że zalecane racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych będzie zgodna z normami żywienia dla polskich grup ludności zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, posiłki przygotowywać będzie z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających

objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw, warzywa i ziemniaki świeże (nie komponenty gotowe proszkowe), posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości i tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. W zakresie żywienia noworodków i niemowląt Wykonawca usługi zapewnia produkty gotowe, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, nie wymagające przygotowywania w kuchni, zawierające produkty naturalne, bez środków konserwujących, sztucznych barwników i dodatków wzmacniających smak.

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?

Odp. Szpital zapewnia pacjentowi dietę wskazaną przez lekarza odpowiednio do stanu zdrowia.

15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?

Odp. Nie. Szpital ma obowiązek zapewnić wyżywienie odpowiednie do stanu zdrowia.

16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)?

Odp. Tak, na zlecenie lekarskie.

Z-ca DYREKTORA
ds. Pielęgniarstwa
SP ZZOZ w Kozienicach
mgr Grażyna Mazur

✓
Dyrektor
SP ZZOZ w Kozienicach
mgr Roman Wysocki

E. Zakres obowiązków na stanowisku pracy

1. Właściwa organizacja powierzonego stanowiska pracy
2. Bieżące zaznajamianie się z aktami normatywnymi mającymi związek z wykonywaną pracą na zajmowanym stanowisku i ścisłe ich przestrzeganie
3. Na bieżąco zapoznawanie się z otrzymanymi zarządzeniami, standardami, procedurami, instrukcjami i innymi dokumentami wydanymi przez kierownictwo SP ZZOZ w Kozienicach
4. Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji związanej z wykonywaniem pracy na powierzonym stanowisku pracy zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie wymaganiami
5. Ścisłe przestrzeganie ustalonych terminów załatwionych spraw
6. Bieżące informowanie przełożonego o stanie załatwianych spraw i o ewentualnych trudnościach pojawiających się w trakcie ich realizacji
7. Informowanie bezpośredniego przełożonego lub dyrektora o ewentualnych nadużyciach dostrzeżonych w związku z wykonywaniem zadań służbowych
8. Przestrzeganie praw pacjenta
9. Przestrzeganie przepisów o ochronie danych osobowych
10. Wykonywanie czynności wynikających ze stanowiska dietetyczki:
 - 1) codzienne sporządzanie do kuchni zamówień na diety dla pacjentów zgodnie ze zleceniem lekarza
 - 2) wprowadzanie nowych zleconych diet i czuwanie nad ich zmianami zgodnie ze zleceniami lekarskimi
 - 3) kontrola prawidłowości zamówień na diety, sporządzanych do kuchni w dni wolne od pracy (sobota, niedziela, święta)
 - 4) przyjmowanie z kuchni i umieszczanie w miejscu dostępnym dla pacjentów jadłospisu diet na dany dzień
 - 5) codzienne kontrolowanie zgodności z zamówieniem diet pod względem rodzaju, ilości i jakości posiłków przyjmowanych z kuchni do oddziału
 - 6) kontrola w oddziale 1x w tygodniu temperatury potraw przygotowanych do podania na gorąco
 - 7) kontrola realizacji usługi żywienia poprzez zatwierdzanie jadłospisu 10 – dniowego oraz ocenę wizualną, ilościową i organoleptyczną 1x kwartał.
 - 8) sprawdzanie stanu naczyń kuchennych, sprzętu gospodarczego i sztuców dostarczanych wraz z posiłkami do oddziału
 - 9) bieżące sprawowanie nadzoru nad stanem szafek przyłóżkowych pacjentów i ich porządkowanie za zgodą pacjenta w przypadku gdy jego stan zdrowia nie pozwala na zrobienie tego samodzielnie
 - 10) kontrola żywności przechowywanej w oddziale przez pacjentów w chłodziarce dla nich przeznaczonej
 - 11) pomaganie pacjentom w razie potrzeby w spożywaniu posiłków
 - 12) uczestniczenie w wizycie lekarskiej
 - 13) zgłaszanie uwag i spostrzeżeń dotyczących żywienia pacjentów pielęgniarce oddziałowej i lekarzowi kierującemu oddziałem/lekarzowi dyżurnemu, w zakresie ilości spożywanych posiłków i reakcji organizmu na zleconą dietę
 - 14) promowanie zdrowego żywienia wśród pacjentów, ich opiekunów i pracowników w oddziale
 - 15) w razie potrzeby udzielanie porady dietetycznej pacjentom i/lub ich opiekunom odpowiednio do jednostki chorobowej i aktualnego stanu zdrowia

SPZ ZOZ w Kozienicach
Z-ca DYREKTORA
ds. Pielęgniarstwa i Kuchni
SP ZOZ w Kozienicach
30. PAŹ. 2019
Mazur
mgr Gruszczyńska