



## Zamojski Szpital Niepubliczny Sp. z o.o.

22-400 Zamość, ul. Peowiaków 1  
www.szpital.com.pl e-mail: zamosc@szpital.com.pl  
tel. 84 677-50-00, fax 84 638-51-45



Zamość, 22 października 2019 r.

### Sieć Obywatelska Watchdog Polska w Warszawie

ZszN/DNK/81/2019

Zamojski Szpital Niepubliczny Sp. z o.o. , w nawiązaniu do wniosku z dnia 15 października 2019 o udostępnienie informacji publicznej, przedstawia poniżej zakres wskazanych informacji:

**Ad.1)** Szpital posiada własną kuchnię ( w strukturze organizacyjnej Dział Żywienia) zatrudnia dwóch dietetyków. Zakres czynności w załączeniu

**Ad.2)** Przeciętnie, na jednego dietetyka przypada ok. 80 pacjentów na dzień.

**Ad.3)** Indywidualne porady dietetyczne są możliwe, decyduje o tym lekarz prowadzący, który telefonicznie informuje o tym Dział Żywienia.

**Ad.4)** Całościowa dzienna stawka żywieniowa na jednego pacjenta w bieżącym roku wynosi 8,90 zł.

**Ad.5)** Nie dotyczy

**Ad.6.** Dział żywienia dysponuje dokumentacją regulującą jakość produktów używanych do przygotowania posiłków. Wdrożono system zapewnienia bezpieczeństwa żywności - Księga HACCP oraz instrukcje systemu HACCP regulujące min. takie zagadnienia jak kontrole temperatury wewnątrz potraw, przyjęcie i ocenę towaru, kontrole procesów technologicznych, rozmrażanie surowców, dystrybucję posiłków, pobieranie i przechowywanie próbek żywności, opis produktów-receptury potraw; Nie posiadamy własnej dokumentacji regulującej wartość odżywczą i kaloryczną, korzystamy ze słownika Instytutu Żywności i Żywienia- wersja elektroniczna.

**Ad. 7.** Tak, prowadzona jest bieżąca kontrola jakości posiłków podawanych pacjentom. Kontrole i monitoring jakości posiłków przeprowadza kucharka dyżurna, w przypadku wątpliwości konsultuje się z kierownikiem kuchni, monitoring i kontrola odbywa się każdorazowo przed dystrybucją posiłków. Kontrole w tym zakresie prowadzi również Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu, jeden raz w roku.

**Ad 8.** Tak, kontrola prowadzona jest na bieżąco przez pielęgniarki oddziałów szpitalnych oraz opiekunów medycznych, którzy obserwują, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość posiłku, czy dieta jest odpowiednio dobrana do potrzeb pacjenta, mogą wnosić o modyfikację diety

**Ad.9)** nie dotyczy

**Ad.10-11)** W szpitalu nie ma odrębnej procedury zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia, obowiązuje jedna procedura zgłaszania skarg, która dotyczy wszystkich zdarzeń niepożądanych jakie mogą mieć miejsce w szpitalu. W latach 2017 -2018, nie wpłynęła żadna skarga dotycząca obszaru żywienia.

Co roku przeprowadzamy badanie ankietowe wśród pacjentów (ocena satysfakcji z uzyskanych świadczeń zdrowotnych).Jednym z elementów badania ankietowego jest zadowolenie z otrzymywanych posiłków ( pytania dotyczą min. stosowanej diety, wielkości porcji, smaku potraw, różnorodności posiłków, temperatury itp.) Wyniki badan ankietowych są podstawą ewentualnej weryfikacji jadłospisów, czy zmian organizacji dystrybucji posiłków)

**Ad.12)** Pośród szkoleń zewnętrznych, odbytych przez lekarzy w roku 2018 , żadne nie dotyczyło zasad prawidłowego żywienia. Niemniej jednak zgodnie z obowiązującymi przepisami wszyscy pacjenci hospitalizowani podawani są przesiewowej ocenie stanu odżywienia NRS.W szpitalu funkcjonuje Zespół ds. leczenia żywieniowego, którego członkowie przeprowadzają szkolenia wewnętrzne z zakresu prawidłowego procesu żywieniowego w oddziałach szpitala.

**Ad.13.** Rodzaje diet oraz średnie dzienne ilości wydawanych diet:

1. PODSTAWOWA 60
2. PODSTAWOWA – DZIECI 2
3. PODSTAWOWA – OPIEKA 6
4. LEKKOSTRAWNA 90-130
5. LEKKOSTRAWNA – DZIECI 6  
(Z ROSOLKIEM)
6. LEKKOSTRAWNA - OPIEKA 19
7. CUKRZYCOWA - 3 POSIŁKOWA 25
8. CUKRZYCOWA - 5 POSIŁKOWA 15
9. CUKRZYCOWA – OPIEKA 9
10. PŁYNNA WZMOCNIONA 6
11. PŁYNNA BEZMLECZNA 2
12. PĄPKOWATA 3
13. WĄTROBOWO ( TRZUSTKOWA) 5
14. WRZODOWA 4
15. WYSOKOBIAŁKOWA 5
16. BEZMLECZNA 4
17. BEZGLUTENOWA sporadycznie
- 18.BEZOŚLONA 3
- 19.KLEIK 2
- 20.NISKOBIĄŁKOWA 1

W ramach Systemu Zarządzania Jakością została opracowana procedura dotycząca sposobu zamawiania diet dla pacjentów hospitalizowanych, która zawiera charakterystykę diet stosowanych szpitalu. Diety zostały opracowane na podstawie wiedzy dietetyków, oraz publikacji naukowych: Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach, Zasady żywienia i dietetyka stosowana.

**Ad.14)** Szpital zapewnia pacjentom dietę wskazaną przez lekarza.

**Ad.15)** Na życzenie pacjenta zapewniamy dietę wegetariańską lub wegańską.

**Ad.16)** Doustne preparaty odżywcze stosowane w szpitalu to nutridrinki. Szpital nie stosuje suplementów diety. Natomiast u pacjentów ciężko chorych, wymagających specjalistycznego leczenia żywieniowego stosowana jest dieta przemysłowa.

Z poważaniem

Zamojski Szpital Niepubliczny Sp. z o.o.

**P R E Z Y S**

*mgr inż. Mariusz Paszko*

---

RAMOWY ZAKRES CZYNNOŚCI, OBOWIĄZKÓW I ODPOWIEDZIALNOŚCI  
DLA .....  
ZATRUDNIONEJ NA STANOWISKU DIETETYKA

§1

Dietetyczka podlega bezpośrednio Kierownikowi Działu Żywienia. Podczas nieobecności Kierownika czuwa nad prawidłowym przebiegiem pracy w Dziale Żywienia.

§2

Dietetyczka wykonuje swoje czynności zgodnie z aktualną wiedzą, dostępnymi metodami i środkami zgodnie z ustalonymi standardami i procedurami.

§3

Do zadań Dietetyczki należy:

1. Planowanie jadłospisów dekadowych dla pacjentów wraz z Kierownikiem Działu Żywienia w zależności od stanu zdrowia.
2. Nadzór nad przygotowywaniem posiłków zgodnie z wymogami i instrukcjami HACCP.
3. Przestrzeganie reżimu sanitarnego na stanowiskach pracy.
4. Dopilnowanie utrzymania w czystości naczyń, urządzeń i sprzętu kuchennego.
5. Zgłaszanie zauważonych awarii i usterek Kierownikowi lub bezpośrednio do odpowiedniego Działu.
7. Przeprowadzaniu konsultacji dietetycznej z pacjentami w przypadku zaistniałej potrzeby.
8. Zachowanie tajemnicy służbowej.
10. Noszenie w pracy ustalonej odzieży.
11. Jak najwcześniejsze powiadomienie przełożonego w przypadku niemożności stawienia się do pracy.
12. Udział w organizowanych szkoleniach zakładowych.
13. Przestrzeganie przepisów BHP i PPŻ.
14. Wykonywanie innych zleceń wydawanych przez Kierownika Działu Żywienia.

§4

Znajomość i przestrzeganie procedur Systemu Zarządzania Jakością obowiązujących na danym stanowisku pracy.

§5

Dbanie o dobro zakładu, ochrona jego mienia oraz zachowanie w tajemnicy informacji, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę.

§6

Współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi Zakładu.

Otrzymałam do wiadomości i stosowania

Zatwierdził

.....  
Data i podpis pracownika

.....  
Data i podpis osoby upoważnionej