

Sulęcín 05.11.2019r.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
69-200 Sulęcín, ul. W. Witosa 7
tel. 95 755 3139, tel./fax 95 755 2157
REGON 000300736, NIP 927-16-78-291
e-mail: sekretariat.żożsul@gmail.com

Sieć Obywatelska

Watchdog Polska

ul. Ursynowska 22/2

02 - 605 Warszawa

W odpowiedzi na wniosek z dnia 17.10.2019r. o udostępnienie informacji publicznych Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Sulęcín informuje;

Ad. 1. Szpital zatrudnia jednego dietetyka na umowę o pracę, na czas nieokreślony. Zakres obowiązków załącznik nr 1.

Ad. 2. Nie określono ilu pacjentów przypada na jednego dietetyka.

Ad. 3. W szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka. Pacjent informowany jest o tym na wizycie lekarskiej.

Ad. 4. Dzienna stawka żywieniowa w naszym szpitalu wynosi 9 zł 50/100 (sam wsad do kotła).

Ad. 5. Szpital nie korzysta z usług firm cateringowych.

Ad. 6. Szpital nie posiada kompletnej dokumentacji odnośnie kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. Wdrożono normy systemu HACCP z obowiązującymi zasadami GMP, GHP. Codziennie rano na tablicy informacyjnej wszystkich oddziałów umieszczany jest całodniowy jadłospis dla pacjentów na którym wskazana jest gramatura potraw oraz informacja o produktach, które mogą powodować alergię lub reakcję nietolerancji.

Ad. 7. Kontrola jakości posiłków odbywa się codziennie, odpowiada za nią kierownik żywienia oraz dietetyk.

Ad. 8. Kontrola odbywa się codziennie. Odpowiedzialny jest personel medyczny danego oddziału.

Ad. 9. Nie dotyczy naszego szpitala.

Ad. 10. Tak

Ad. 11. Nie było

Ad. 12. Nie

Ad. 13. Szpital stosuje 13 diet;

- dieta ogólna, lekkostrawna, bezmleczna, ubogo węglowodanowa, niskosodowa, ubogo białkowa, bezglutenowa, ubogo tłuszczowa, wysokobiałkowa, wysokoenergetyczna, płynna, płynna wzmocniona, papkowata.

Diety opracowane są na podstawie wiedzy dietetyka oraz w oparciu o literaturę prof. dr hab. Jana Hasika.

Ad. 14. Tak

Ad. 15. Tak

Ad. 16. Nie


DIREKTOR
mgr Agnieszka Zareba

Karta Opisu Stanowiska **Zakres obowiązków, odpowiedzialności i uprawnień Dietetyka**

1. Imię i nazwisko:
2. Nazwa jednostki: SP ZOZ Sulęcín
3. Nazwa stanowiska: **Dietetyk**
4. Podległość służbowa: podlega bezpośrednio kierownikowi Sekcji Żywienia.
5. Cel stanowiska: organizowanie i realizacja świadczeń w zakresie dietetyki na optymalnym poziomie jakościowym
6. Kwalifikacje i wymogi formalne: Dyplom ukończenia wydziału dietetyki, ukończenie kursu kwalifikacyjnego jeżeli jest przydatny do realizacji zadań
7. Doświadczenie: w zakresie ustalania i sporządzania poszczególnych diet.
8. Umiejętności:
 - efektywnego komunikowania się,
 - organizowanie, nadzorowanie, projektowanie pracy,
 - efektywnego wykorzystania czasu pracy,
 - współpraca z zespołem i w zespole.
9. Cechy osobowości:
 - komunikatywność,
 - uczciwość,
 - kultura osobista,
 - pracowitość,
 - operatywność,
 - zaangażowanie,
 - rzetelność,
 - odpowiedzialność,
 - otwartość.
10. Współpraca:
 - z kierownikiem kuchni,
 - z innym personelem pionu żywienia.
11. Kryteria oceny:
 - jakość opieki dietetycznej,
 - nadzór nad realizacją doboru diet,

Dietetyk wykonuje swoje obowiązki zgodnie z przepisami prawa, a zwłaszcza:

- kodeksu pracy,
- ustawy o działalności leczniczej,
- regulaminów i zarządzeń obowiązujących w SP ZOZ w Sulęcínie,
- ustalonymi standardami, procedurami, wytycznymi.

Zakres obowiązków i zadań Dietetyka:

1. Odpowiada za właściwy dobór, przygotowanie i zaopatrzenie chorych w pożywienie wg zaleceń lekarzy.
2. Uzgadnia rodzaje diet z ordynatorami oddziałów.
3. Planuje przy współudziale lekarza odpowiedzialnego za żywienie chorych i przełożonej jadłospisy dla chorych w zakresie wszystkich diet.
4. Sporządza raporty diet na dzień następny.
5. Dopilnowuje dokładność sporządzania zamówień na posiłki przez oddziały, zgodnie z liczbą chorych i rodzajem ich diet.

6. Dopilnowuje aby potrawy były sporządzane według zasad dietyki i poucza o sposobie sporządzania nowowprowadzonych potraw personel kuchni.
7. Czuwa nad jakością produktów żywnościowych dostarczanych do magazynu, nad prawidłowym ich przechowywaniem i prawidłowym wydaniem do kuchni.
8. Czuwa nad sporządzaniem diet specjalnych i sporządzaniem diet wymagających dokładności wagowej, kalorycznej i jakościowej. Wykonuje lub wykańcza niektóre precyzyjne diety.
9. Kontroluje gotowe potrawy w kuchni przed wydaniem na oddziały oraz wydania potraw chorym kolejno na różnych oddziałach, szczególną uwagę zwraca na temperaturę posiłków, utrzymuje kontakt z chorymi w celu zbierania ich uwag dotyczących żywienia. Dbą o estetykę podawania posiłków.
10. Czuwa nad uzupełnianiem i systematyczną konserwacją wyposażenia i urządzeń technicznych działu żywienia i opracowuje odpowiednie wnioski
11. Utrzymuje nadzór nad stanem sanitarnym kuchenek oddziałowych i kuchni głównej, przy współpracy z oddziałowej, przełożonej i kierownika kuchni.
12. Kontroluje stan sanitarny pomieszczeń magazynowych działu żywienia.
13. Prowadzi doszkalanie personelu niższego i kuchni w zakresie sanitarno-higienicznym i żywienia.
14. Propaguje zasady racjonalnego odżywiania wśród chorych przez udzielanie im wskazówek dietetycznych zgodnie z ordynacją lekarską, opracowuje jadłospisy dla chorych wychodzących ze szpitala do domu oraz organizuje zebranie z chorymi chodzącymi.
15. Oblicza na zlecenie lekarza wartość odżywczą niektórych diet.
16. Współpracuje z Pielęgniarką Naczelną przy ustalaniu systemu obsługi chorych w zakresie żywienia na oddziałach.
17. Pobiera próbki pokarmowe z każdego posiłku.
18. Wykonuje polecenia przełożonego nieobjęte powyższym zakresem, a wchodzące w zakres jego pracy oraz wykonuje inne polecenia przełożonego wynikające z potrzeby zakładu pracy.
19. Przestrzegać i stosować się do wymagań normy ISO 9001:2015

Zakres odpowiedzialności:

1. Dietetyk odpowiada za całokształt spraw należących do jej obowiązków.
2. Odpowiedzialność Dietetyka w jednakowym stopniu dotyczy realizacji powierzonych zadań, podejmowania decyzji jak i inicjatywy wymaganej na jej stanowisku pracy.

Zakres uprawnień:

1. Ustalanie sposobu realizacji kompleksowej opieki dietetycznej zgodnie z wiedzą.
2. Zgłaszanie uwag, spostrzeżeń i propozycji zmian w zakresie organizacji i zarządzania pracy w kuchni i kuchence mlecznej.
3. Dobieranie metod i sposobów realizacji programów profilaktycznych, promocji zdrowia oraz ustalanie treści informacji żywieniowych przekazywanych pacjentom i ich rodzicom.

Przyjęłam do wiadomości i wykonania
data i podpis pracownika

Dyrektor

.....

.....