



SAMODZIELNY PUBLICZNY SZPITAL KLINICZNY NR 1

im. prof. Tadeusza Sokołowskiego

POMORSKIEGO UNIwersYTETU MEDYCZNEGO

71-252 Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1



e-mail: szpital@spsk1.szn.pl

www.spsk1.szn.pl

Dyrektor Naczelny	(091) 425-30-02	Pielęgniarka Naczelna	(091) 425-30-06
Z-ca d/s Lecznictwa	(091) 425-30-04	Z-ca Piel. Naczelnej (Police)	(091) 425-38-18
Z-ca d/s Ekonomiczno-Finansowych	(091) 425-30-05	Centrala	(091) 425-30-00
Z-ca d/s Administracyjnych	(091) 425-05-03	Sekretariat fax (Szczecin)	(091) 425-30-01
Z-ca d/s Eksploatacyjno-Technicznych	(091) 425-30-03	Sekretariat /fax (Police)	(091) 425-38-10/12

OP-046-584/2019

Szczecin, 26.11.2019 r.

Sz.P.

Katarzyna Batko-Tołuć

Szymon Osowski

Sieć Obywatelska Watchdog Polska

Ul. Ursynowska 22/2

02-605 Warszawa

[e-mail: sprawa-16812@federowanie.siecobywatelska.pl](mailto:sprawa-16812@federowanie.siecobywatelska.pl)

W nawiązaniu do Państwa wniosku z dnia 15.10.2019 r. w sprawie udzielenia informacji publicznej, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, niniejszym przedstawia odpowiedzi na zadane przez Państwa pytania:

Pytanie nr 1: Czy w szpitalu zatrudniono dietetyka/dietetyków? (chodzi o bezpośrednie zatrudnienie przez szpital, a nie przez firmę cateringową). Jeśli tak, to wnosimy o udostępnienie zakresu jego/ich obowiązków.

Obecnie tut. Szpital zatrudnia 4 dietetyków. Do podstawowych zakresów ich obowiązków należy min.:

- ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze pacjentów,
- rozpoznawanie, zapobieganie i leczenie niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego, a także nadwagi i otyłości,
- profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób żywieniowo-zależnych,
- stosowanie żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i w konsekwencji chorób,
- prowadzenie oświaty zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia (edukacja żywieniowa),
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów,
- ustalanie diety i nadzór nad realizacją jej założeń,
- kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych ze szczególnym uwzględnieniem wyboru odpowiednich produktów, planowania posiłków i zastosowania właściwej technologii sporządzania potraw,
- wykonywanie innych poleceń przełożonego wynikających z bieżących potrzeb,

- przestrzeganie zasad współżycia społecznego oraz dbanie o poprawne stosunki między pracownikami,
- wykonywanie terminowo i sumiennie wyznaczonych obowiązków,
- zastępowanie innych pracowników podczas ich nieobecności,
- przestrzeganie tajemnicy służbowej,
- przestrzeganie ochrony danych osobowych,
- przestrzeganie ustalonych w Szpitalu procedur jakości i instrukcji ISO,
- przestrzeganie przepisów przeciwpożarowych oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy .

Pytanie nr 2: Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

Łączna liczba wszystkich hospitalizacji w SPSK-1 w 2018 roku wyniosła 51 073, co w przeliczeniu na 1 zatrudnionego dietetyka daje ok 1064 hospitalizacji.

Pytanie nr 3: . Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów?

Istnieje możliwość indywidualnej porady dietetyka zarówno u pacjentów hospitalizowanych jak i przyjmowanych ambulatoryjnie. Pacjenci hospitalizowani, mają porady dietetyka na zasadzie konsultacji. O możliwości porady ambulatoryjnej informuje się pacjenta ustnie przy wypisie ze szpitala lub w zaleceniach , w karcie informacyjnej.

Pytanie nr 4: Jaka jest wysokość całościowej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala?

23,07 zł brutto / 21,36 zł netto

Pytanie nr 5: Czy szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej? Jeżeli tak, to czy w podpisanej umowie określono minimalną kwotę/procent przeznaczone na zakup składników użytych do przygotowania posiłków?

Tak, minimalny procent przeznaczony na zakup składników użytych do przygotowania potraw wynosi 46%

Pytanie nr 6: Czy szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej? Jeżeli tak, to czy w podpisanej umowie określono minimalną kwotę/procent przeznaczone na zakup składników użytych do przygotowania posiłków?

Wartość odżywcza oraz kaloryczna posiłków została szczegółowo określona dla poszczególnych diet. Nie posiadamy dokumentacji regulującej dopuszczalną ilość konserwantów, barwników i dodatków do żywności, wymóg zostanie zapisany w nowej specyfikacji – w toku.

WYKAZ DIET:

PODSTAWOWA

Dieta normalna – Posiłki: 3 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, razowe, graham. **Produkty białkowe:** sery twarogowe, ser żółty, jaja, mięso (wszystkie gatunki), ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane, ograniczenie grochu i fasoli. **Owoce:** słodki kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej

rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, smażenie, duszenie, gotowanie. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% (Klinika Psychiatrii 4 posiłki, 3000 kcal).

Dieta ciężarnych - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, graham, razowe, cukiernicze. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, ser topiony, ser żółty, mięso drobiowe, wieprzowe, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane, bez grochu i fasoli. **Owoce:** słodki kompot, surowe. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie, smażenie. Energia: 2800 - 3000 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta normalna dla dzieci- **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, graham, cukiernicze. **Produkty białkowe:** sery twarogowe, ser żółty, jogurty, jaja, mięso drobiowe i wieprzowe, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe i gotowane, bez grochu i fasoli. **Owoce:** surowe i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, smażenie, duszenie, gotowanie. Energia: 2700 - 3000 kcal, białko: 10-20% W.E., węglowodany: 45-55% W.E., tłuszcz: 20-35% W.E.

Dieta dla pacjentów hematologicznych - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, razowe, graham, cukiernicze. **Produkty białkowe:** sery twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, ser żółty, jaja, mięso wieprzowe i drobiowe, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** gotowane, bez grochu i fasoli. **Owoce:** przetworzone. **Tłuszcze:** masło, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, smażenie, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach z chudym mięsem; zupy i sosy zagęszczone mąką kukurydzianą, wędliny tylko wysokogatunkowe. Dodatkowo: kisiel, budyń. Energia: 2500 - 2800 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 55 % W.E., tłuszcz: 25-30 % W.E..

Dieta wegetariańska - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, razowe, graham, cukiernicze. **Produkty białkowe:** sery twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, ser żółty, jaja, ryby, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory. **Warzywa:** surowe i gotowane. **Owoce:** surowe, gotowane, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, smażenie, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach z dodatkiem śmietany/mleka; Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

BOGATORESZTKOWA

Dieta bogatoresztkowa - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe, graham, pszenno-żytni. **Produkty białkowe:** twaróg, jogurty, serki twarogowe, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, jaja, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane bez grochu i fasoli, sok pomidorowy. **Owoce:** surowe i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie,

gotowanie. Informacje dodatkowe: większe ilości warzyw, owoców i kasz. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E., błonnik: 50 – 60 g.

ŁATWO STRAWNA

Dieta łatwo strawna - **Posiłki:** 4 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, cukiernicze. **Produkty białkowe:** twaróg, jogurty, serki twarogowe, ser topiony, jaja, mięso drobiowe, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** gotowane, nie wzdymające, surowe (pomidor bez skórki, zielona sałata, seler, tarta marchewka). **Owoce:** przetworzone i surowe dojrzałe bez skórki, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie z parą, gotowanie. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E., błonnik: 20-30 g. (Police, 3 posiłki, do śniadania zupa mleczna).

Dieta niskosodowa - **Posiłki:** 4 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, cukiernicze. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, jaja, mięso drobiowe, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** gotowane, nie wzdymające, surowe (pomidor bez skórki, zielona sałata, tarta marchewka). **Owoce:**, przetworzone i surowe dojrzałe bez skórki, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie z parą, gotowanie. Informacje dodatkowe: eliminacja dodatku soli oraz dodatków do żywności z zawartością sodu. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15% W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta bezmleczna - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, graham, cukiernicze. **Produkty białkowe:** mięso drobiowe, wieprzowe, ryby i ich przetwory, jaja, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane, z ograniczeniem grochu i fasoli. **Owoce:** surowe i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło roślinne, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta bezglutenowa - **Posiłki:** 4 w ciągu dnia. **Pieczywo:** bezglutenowe. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty jaja, mięso drobiowe, wieprzowe, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane bez fasoli i grochu. **Owoce:** surowe i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie, gotowanie. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta matek karmiących - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, graham, razowe, cukiernicze. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, ser topiony, ser żółty, mięso drobiowe, wieprzowe, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe (pomidory, kapusta pekińska, sałata, marchew), gotowane (seler, marchew szpinak, buraki, włoszczyzna). **Owoce:** surowe i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Energia: 2900 - 3100 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta dzieci hematologicznych - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno-żytnie, cukiernicze. **Produkty białkowe:** sery twarogowe, ser żółty, jogurty, jaja, mięso drobiowe i wieprzowe, i ich przetwory. **Warzywa:** gotowane (bez silnie wzdymających), surowy pomidor bez skóry. **Owoce:** surowe (arbuz, banan) i przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie, gotowanie. **Informacje dodatkowe:** zupy przygotowywane na jarzynach z chudym mięsem; wędliny tylko wysokogatunkowe, produkty nabiałowe zamykane hermetycznie; do obiadu tylko mięso drobiowe. Eliminacja ryb. Energia: 2700 - 3000 kcal, białko: 15- 20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta specjalna bezmleczna - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, cukiernicze. **Produkty białkowe:** jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** gotowane, bez wzdymających. **Owoce:** przetworzone (pieczone jabłka, dżem, kompot). **Tłuszcze:** masło roślinne olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie, gotowanie. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 25-30% W.E.

Dieta atopowa (bezaspirynowa/ubogoalergenowa) - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurt (naturalne), mleko, jajka mięso drobiowe, ryby. **Warzywa:** gotowana marchew, brokuły, kalafior. **Owoce:** banan, jabłko. **Tłuszcze:** masło, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** duszenie z parą, gotowanie. **Informacje dodatkowe:** woda mineralna zamiast kompotu; potrawy doprawiane niewielką ilością soli. Możliwość rozszerzenia diety według zaleceń lekarza.

Dieta ścisła - **Posiłki :** 3 w ciągu dnia . Podstawę diety stanowią suchary , kleik i herbata. Możliwość rozszerzenia ,na zlecenie lekarza , o kisiel bez cukru , ziemniaki ,warzywa gotowane , mięso drobiowe, zupa grysikowa, ryżową lub krupnik (przygotowywane na jarzynach). **Ścisła 1** - kleik + suchary (3 x dziennie) , **ścisła 2** - kleik + suchary + zupa jarska (3x dziennie), **ścisła 3** – kleik + suchary (2 x dziennie) + zupa jarska + gotowane warzywa + gotowane mięso (na obiad).

Dieta antydyspeptyczna - **Posiłki:** 4 w ciągu dnia. Podstawę diety stanowią kleik ryżowy, marchwianka, kisiel z jagodami. Możliwość rozszerzenia, na zlecenie lekarza, o ziemniaki, marchew gotowana.

ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU

Dieta trzustkowa - **Posiłki:** 4 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, białko jaj, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** gotowane, bez wzdymających. **Owoce:** słodki kompot, dżem, kisiel, pieczone. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** gotowanie, gotowanie na parze. **Informacje dodatkowe:** zupy przygotowywane na jarzynach, bez dodatku śmietany i grubych kasz/makaronów. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 60-70 % W.E., tłuszcz: 45-50g W.E.

ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO

Dieta żołądkowa - Posiłki: 4 w ciągu dnia. **Pieczywo**: pszenne. **Produkty białkowe**: twaróg, serki twarogowe, jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa**: gotowane, bez wzdymających. **Owoce**: słodki kompot, dżem, kisiel, pieczone. **Tłuszcze**: masło z dodatkiem tłuszcz roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna**: gotowanie, gotowanie na parze. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach, bez dodatku śmietany i grubych kasz. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 13-18 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 25-30% W.E.

ŁATWO STRAWNA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

Dieta papkowata - Posiłki: 4 w ciągu dnia. **Pieczywo**: pszenne, cukiernicze. **Produkty białkowe**: twaróg, serki twarogowe, jogurty, ser topiony, ser żółty, jaja, mięso drobiowe, wędliny, ryby, i ich przetwory, soja. **Warzywa**: gotowane (seler, marchew szpinak, buraki, włoszczyzna). **Owoce**: gotowane, kompot, drzem. **Tłuszcze**: masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna**: gotowanie. Śniadanie i kolacja: miękkie pieczywo, dodatek białkowy w formie mielonej, zupa mleczna. Obiad: ziemniaki, pulpet drobiowy, warzywa gotowane. Dodatkowo: budyń, kisiel oraz zupa mleczna. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta płynna cukrzycowa - Posiłki: 5 w ciągu dnia. Śniadanie i kolacja przygotowywane na bazie rosółu z dodatkiem warzyw, jaj, masła z dodatkiem tłuszczu roślinnych i drobnych kasz. Obiad: pulpet drobiowy, ziemniaki, warzywa gotowane z olejem rzepakowym, śmietana, zupa. Dodatki: jogurt, budyń/kisiel bez cukru, soki owocowe i warzywne bez cukru. Informacje dodatkowe: Wszystkie posiłki podane w formie zmiksovanej (płynnej). Energia: 2000-2100 kcal (1ml – 1kcal), białko: 10-15% W.E., węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% W.E. Modyfikacja diety – forma przecierana.

Dieta płynna wysokobiałkowa - Posiłki: 5 w ciągu dnia. Śniadanie: przygotowywane na bazie zupy mlecznej z dodatkiem jaj/twarogu, bułki pszennej, masła i cukru. Obiad: pulpet drobiowy, ziemniaki, warzywa gotowane z olejem rzepakowym, śmietana, zupa. Kolacja: na bazie rosółu z dodatkiem warzyw, jaj, masła z dodatkiem tłuszczu roślinnych i drobnych kasz. Dodatki: jogurt, drobne kasze na wodzie z jabłkiem, budyń, soki owocowe i warzywne. Informacje dodatkowe: wszystkie posiłki podane w formie zmiksovanej- płynnej. Energia: 2200-2400 kcal (1ml – 1kcal), białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta przecierana - Posiłki: 5 w ciągu dnia. Śniadanie przygotowane na bazie zupy mlecznej z jajkiem/twarogiem, bułką pszenną, masłem i cukrem. Kolacja przygotowana na bazie rosółu z drobną kaszą, mięsem, jarzynami, masłem i olejem rzepakowym. Obiad: zupa, ziemniaki, mięso drobiowe, jarzyny, śmietana, olej rzepakowy. Dodatkowo: jogurty, serki homogenizowane, budyń, kisiel, kaszki z owocami, soki. Informacje dodatkowe: wszystkie posiłki podawane są w formie

przetartej. Energia: 2000 – 2100 kcal, białko: 10-15 % W.E., węglowodany: 55-60 % W.E., tłuszcz: 30% W.E..

UBOGOENERGETYCZNA

Dieta niskokaloryczna - Posiłki: 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe, graham. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, jaja, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane (z przewagą surowych), bez grochu i fasoli, sok pomidorowy. **Owoce:** surowe, kompot bez cukru. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Energia: 1500 - 1600 kcal, białko: 15-25 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 25-30% W.E.

ŁATWO STRAWNA BOGATOBIAŁKOWA

Dieta wysokobiałkowa/wysokokaloryczna - Posiłki: 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, pszenno- żytnie, graham. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, ser topiony, ser żółty, jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe (pomidory, kapusta pekińska, marchew), gotowane (seler, marchew szpinak, buraki, włoszczyzna). **Owoce:** przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie z parą, duszenie, gotowanie. Zupa mleczna do śniadania. Energia: 2800-3100 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta gęstoza (bogato białkowa z ograniczeniem soli) - Posiłki: 6 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne, graham, razowe. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, mięso drobiowe, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe (pomidory, kapusta pekińska, marchew), gotowane (seler, marchew szpinak, buraki, włoszczyzna). **Owoce:** surowe, przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Energia: 2300-2400 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW

Dieta cukrzycowa niskocholesterolowa - Posiłki: 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe, graham. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurt, kefir, białka jaj, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane (bez marchwi i buraków), sok pomidorowy. **Owoce:** kompot bez cukru. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie (z parą), duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach z dodatkiem mleka/jogurtu/oleju rzepakowego; dieta zawiera większe ilości warzyw. Ograniczenie sodu. Energia: 2000-2100 kcal, białko: 13-18 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 25-30% W.E. (Police Klinika Diabetologii i Chorób Wewnętrznych: II śniadanie i podwieczorek tylko warzywa; wartość energetyczna: 1800-1900kcal).

Dieta cukrzycowa wysokokaloryczna/wysokobiałkowa - **Posiłki:** 6 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe, graham. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, ser topiony, jogurty, kefir, ser żółty (o obniżonej zawartości tłuszczu), jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane (w tym marchew i buraki w ilości do 100g). **Owoce:** surowe, kompot bez cukru. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: mleczna do śniadania. Energia: 2800-3100 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta cukrzycowa wątrobowo-trzustkowa - **Posiłki:** 5 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurt, białka jaj, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe (sałata, pomidor) i gotowane (w tym marchew i buraki w ilości do 100g) bez wzdymających. **Owoce:** kompot bez cukru. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych. **Obróbka termiczna:** gotowanie. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach; eliminacja śmietany i grubych kasz. Dodatkowo: soki warzywne i owocowe. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 55-65 % W.E., tłuszcz: 45-50g.

Dieta cukrzycowa dla ciężarnych - **Posiłki:** 6 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurt, ser topiony, ser żółty (o obniżonej zawartości tłuszczu), jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory, soja. **Warzywa:** surowe i gotowane, bez grochu i fasoli. **Owoce:** kompot, surowe. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie z parą, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: większe ilości warzyw. Ograniczenie serów żółtych i topionych. Energia: 2300 - 2500 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta cukrzycowa dla matek karmiących - **Posiłki:** 6 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, ser topiony, ser żółty (o obniżonej zawartości tłuszczu), jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe (pomidor, sałata, marchew, seler, kapusta pekińska) i gotowane, bez wzdymających. **Owoce:** kompot, jabłka, soki (z marchwią). **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie z parą, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: większe ilości warzyw. Ograniczenie serów żółtych i topionych. Energia: 2300 - 2500 kcal, białko: 15-20 % W.E., węglowodany: 50-55 % W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Dieta cukrzycowa dla dzieci - **Posiłki:** 6 w ciągu dnia. **Pieczywo:** razowe, graham. **Produkty białkowe:** twaróg, serki twarogowe, jogurty, kefiry, ser żółty (o obniżonej zawartości tłuszczu), jaja, mięso drobiowe, schab, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe i gotowane, bez grochu i fasoli. **Owoce:** surowe (codziennie), kompot bez cukru. **Tłuszcze:** masło, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie z parą, duszenie, gotowanie. Informacje dodatkowe: Zupy przygotowywane na jarzynach lub chudym mięsie z dodatkiem mleka/jogurtu/oleju rzepakowego. Warzywa i produkty białkowe do każdego posiłku. Produkty węglowodanowe nisko przetworzone (ryż

brązowy, makaron z semoliny durum/razowy, kasza gryczana, jęczmienna). Dodatkowo codziennie sok owocowy. Energia: 2900 - 3100 kcal, białko: 10-20% W.E., węglowodany: 45-55% W.E., tłuszcz: 20-35% W.E.

ŁATWOSTRAWNA NISKOBIAŁKOWA

Dieta nerkowa- Posiłki: 4 w ciągu dnia. **Pieczywo:** pszenne. **Produkty białkowe:** mięso drobiowe, wieprzowe, ryby i ich przetwory. **Warzywa:** surowe i gotowane bez szpinaku, szczawiu, fasoli i grochu. **Owoce:** surowe, przetworzone, kompot. **Tłuszcze:** masło z dodatkiem tłuszczu roślinnych, olej rzepakowy. **Obróbka termiczna:** pieczenie, duszenie, gotowanie. Ograniczona zawartość soli. Energia: 2300 - 2400 kcal, białko: 40-50g (3/4 pochodzenia zwierzęcego), węglowodany: 60-65% W.E., tłuszcz: 30% W.E.

W Klinice Psychiatrii do śniadania przy wszystkich dietach dodatkowo podawana jest zupa mleczna (z wyjątkiem diet bezmlecznych).

Pytanie nr 7: Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Tak, kontrolą jakości posiłków zajmuje się Sekcja Żywienia, w której pracują Inspektorzy ds. Żywienia oraz Dietetyk Szpitalny. Kontrole odbywają się codziennie.

Pytanie nr 8: Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?

Nie, wyznacznikiem może być moment karmienia pacjenta przez personel szpitalny.

Pytanie nr 9: Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka?

tak

Pytanie nr 10: Czy w szpitalu istnieje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia? Czy wyznaczono osobę odpowiedzialną za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg?

Zgłaszanie skarg dotyczących niewłaściwego żywienia odbywa się na podstawie comiesięcznych ankiet żywieniowych oraz bieżących informacji od personelu medycznego. Za kontakt odpowiadają pracownicy Sekcji Żywienia.

Pytanie nr 11: Prosimy o podanie liczba skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku.

W podanych latach nie było żadnych skarg na temat zatruc.

Pytanie nr 12: Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiekolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?

6-7 kwietnia 2018 r. na prośbę Zespołu Żywieniowego SPSK1 odbył się w Szczecinie kurs: Żywienie pozajelitowe i dojelitowe w warunkach szpitalnych i domowych, organizowany przez Polskie Towarzystwo Żywienia Klinicznego Dzieci. Kurs ukończyło kilkunastu pracowników SPSK-11.

W dniu 16 maja 2018 r. w SPSK-1 przeprowadzono szkolenie, skierowane do personelu szpitala - lekarzy, pielęgniarek i pracowników administracji pt. „Żywienie kliniczne w leczeniu szpitalnym z perspektywy płatnika”.

W dniu 14 lutego 2019 r. odbyło się spotkanie części pediatrycznej Zespołu Żywieniowego, na którym przedstawiciele firmy Baxter zaprezentowali praktyczne możliwości wykorzystania gotowych worków żywieniowych NUMETA G16 oraz NUMETA G13 w żywieniu pozajelitowym noworodków i niemowląt. W zebraniu wzięło udział 26 osób, pielęgniarek i lekarzy Klinik Pediatrycznych.

W grudniu 2019 r. planowane są szkolenia z zakresu żywienia pozajelitowego w Klinice Hematologii z Oddziałem Transplantacji Szpiku oraz w Klinice Endokrynologii, Chorób Metabolicznych i Chorób Wewnętrznych.

Pytanie nr 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).

Obecnie w katalogu są 32 rodzaje diet, posegregowane na grupy:

- Dieta podstawowa
- Dieta bogatoresztkowa
- Dieta łatwo strawna
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji
- Dieta ubogo energetyczna
- Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- Dieta łatwo strawna niskobiałkowa

Oprócz wyżej wymienionych stosowane są w szpitalu diety spoza katalogu tzn. Diety indywidualne np. Dieta wegańska czy dieta niskofenylalaninowa.

Wszystkie diety zostały opracowane na podstawie źródeł naukowych (Instytut Żywności i Żywienia), literatury (Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka; Podstawy naukowe żywienia w szpitalach) oraz wiedzy zatrudnionego dietetyka szpitalnego.

Pytanie nr 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?

Szpital jest w stanie zapewnić żywienie dla pacjentów na dietach indywidualnych wskazanych przez lekarza

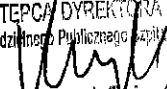
Pytanie nr 15: Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?

Tak

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

W SPSK-1 dostępny jest szeroki asortyment preparatów tzw. diety przemysłowej, które można stosować w zależności od potrzeb pacjenta. Dostępne są preparaty wysokobiałkowe, wysokoenergetyczne, o zwiększonej ilości błonnika, hypoalergiczne, preparaty przeznaczone dla pacjentów z chorobą nowotworową, z cukrzycą.

Z poważaniem

ZASTĘPCA DYREKTORA DS. LECZNICTWA
Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego Nr 1 PUM

dr.h. med. Robert Kowalczyk