



Szanowni Państwo
Szymon Osowski
Katarzyna Batko - Tołuć
Sieć Obywatelska Watchdog Polska
sprawa-16856@fedrowanie.siecobywatelska.pl

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 – Tak, ICZMP zatrudnia dietetyków- zakres obowiązków w załączeniu.*

2. *Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka? – w okresie styczeń – wrzesień 2019 r. średnio na 1 dietetyka przypadało 16 pacjentów dziennie*

3. *Czy w szpitalu istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka? Jeżeli tak, to w jaki sposób informuje się o tym pacjentów? – istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady przez dietetyków zatrudnionych w klinikach, informacje o możliwości skorzystania z porady dietetyka przekazywane są każdorazowo podczas obchodów lekarskich, w których uczestniczy dietetyk. Ponadto na stronie ICZMP w zakładce „edukacja pacjentów” znajduje się informacja o prowadzonych spotkaniach*

4. *Jaka jest wysokość całonocnej dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala? – 21,00 zł - dotyczy 6 posiłków dziennie.*

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?- Szpital korzysta z usług firmy zewnętrznej; brak zapisów o minimalnej kwocie przeznaczonej na zakup produktów.*

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? Jeżeli tak, wnosimy o jej udostępnienie. – Szpital dysponuje wiedzą o alergenach znajdujących się w produktach – w załączeniu przykładowe opisy.*

7. Czy w szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?- Kontroli jakości posiłków dokonuje dietetyk pracujący w danej klinice i wykonuje to codziennie.
8. Czy w szpitalu kontroluje się, czy pacjent spożywa odpowiednią ilość pokarmu? Kto (stanowisko) odpowiada za te kontrole i jak często one się odbywają?- Kontroli odpowiedniej ilości spożywanych pokarmów dokonuje dietetyk, personel medyczny zatrudniony w danej klinice, w przypadku dzieci również rodzice a w przypadku osób niepełnosprawnych opiekun.
9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka? - Dietetycy pracujący w ICZMP zatrudnieni są na podstawie umów o pracę z Instytutem.
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 dokonuje dietetyk wypisując reklamacje, która jest podpisywana przez dietetyka i Pielęgniarską Naczelną a następnie wysyłane w formie elektronicznej do dostawcy posiłków.
11. Prosimy o podanie liczba skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia w szpitalu zgłoszonych do szpitala w 2017 i 2018 roku. – w 2017 r. było zgłoszonych 17 reklamacji, w 2018 – 13 reklamacji.
12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu? - w 2018 r. było zorganizowane szkolenie dla pracowników pod nazwą „karmienie piersią i mlekiem kobiecym wcześniaków i dzieci chorych”
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). – W ICZMP oferowanych jest 23 diety – opracowane przez dietetyków zatrudnionych w Sekcji Dietetyki
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? – nie dotyczy, szpital zapewnia wszystkie diety wymagane w procesie leczenia.
15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską? – tak.
16. Czy szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia (np. wspomagające gojenie ran, dostarczające dodatkowe ilości białka)? – zapewniamy doustne preparaty

Z upoważnienia Dyrektora
Instytutu "Centrum Zdrowia Matki Polki"
prof. dr hab. n. med. Macieja Banacha
Zastępca Dyrektora ds. Lecznictwa
dr n. med. Ewa Kalinka



Wykaz surowców i alergenów* w wyrobach gotowych

CATERMED S.A.

ⓓ 31-201 Kraków, ul. Ks. Siemaszki 15A

NIP 77-21-64-383, Regon 377938830

Opracował:

Krystyna Jaksicka

CATERMED S.A.

18
KM

31-201 Kraków, ul. Ks. Siemaszki 15A
NIP 677-21-64-363, Regon 357938830

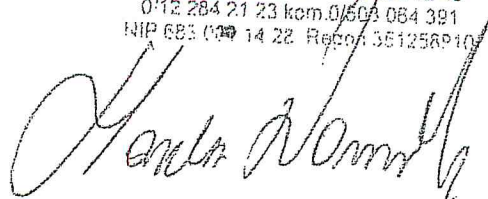
Potwierdzenie odbioru „WYKAZU SUROWCÓW I ALERGENÓW W POTRAWACH”

Data	Nazwa placówki	Adres placówki	Podpis osoby przekazującej	Podpis osoby odbierającej
			<p>18 KM</p> <p>CATERMED S.A. 31-201 Kraków, ul. Ks. Siemaszki 15A NIP 677-21-64-363, Regon 357938830</p>	

KARTA PIECZYWA

RODZAJ PIECZYWA	SKŁAD	ALERGENY
Chleb mieszany	mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól, naturalny zakwas chlebowy	gluten
Chleb graham	Mąka grahamka, woda, drożdże, sól, naturalny zakwas, karmel	gluten,
Weka	Mąka pszenna, woda, drożdże, sól, naturalny zakwas	gluten
Bułka montowa	Mąka pszenna, cukier drożdże, margaryna sól,	gluten

Firma P.H.U. "MARCO"
 Piekarnia Marek Nowak
 32-015 Klaj, 770 tel. 012 284 12 40
 012 284 21 23 kom. 0504 064 391
 NIP 683 020 14 22 Regon 361236P10



PIEROGI RUSKIE

Skład:

mąka

przenna, woda, ziemniaki

20%,

ser biały 10%, cebula

prażona, tłuszcz

roślinny, przyprawy

smakowa, sól

WYTWÓRNIĄ MROZÓNEK
Zofia Kobiela
30-556 Kraków, ul. Wodna 2A
tel. 12/455-00-55
NIP 679-016-42-11, REGON 350642351



ZAKRES OBOWIĄZKÓW, ODPOWIEDZIALNOŚCI I UPRAWNIENÍ

IMIĘ I NAZWISKO	
STANOWISKO PRACY	Starszy dietetyk Dietetyk
PODLEGŁOŚĆ SŁUŻBOWA	Bezpośrednio dietetykowi - koordynującej pracę dietetyków

Dietetyk wykonuje zadania w Sekcji Dietetyki odpowiadając za organizację żywienia pacjentów klinice i uczestnicząc w realizacji leczenia żywieniowego chorych.

Dietetyk realizuje świadczenia na powierzonym odcinku zgodnie z aktualną wiedzą i kwalifikacjami.

I. ZAKRES OBOWIĄZKÓW

Do zadań dietetyka należy:

1. Współpraca z Pielęgniarką Oddziałową i personelem pielęgniarskim w zakresie organizacji żywienia pacjentów w klinice.
2. Współpraca z lekarzem w zakresie leczenia dietetycznego i ustalania diet specjalistycznych.
3. Zbieranie wywiadu żywieniowego od pacjentów/opiekunów.
4. Współpraca z kuchnią ogólną i mleczną.
5. Zgłaszanie zamówień na posiłki oraz mieszanki mleczne / lecznicze, smoczki i produkty bezmleczne.
6. Zgłaszanie korekt liczby posiłków, rodzaju diet, mieszanek mlecznych, leczniczych.
7. Przygotowanie i dystrybucja posiłków w klinice zgodnie z zasadami higieny żywienia pacjentów.
8. Przygotowanie mieszanek mlecznych / leczniczych do karmienia dzieci.
9. Pasteryzacja, przechowywanie i dystrybucja pokarmu matek do karmienia noworodków.
10. Karmienie lub pomoc w karmieniu pacjentów, karmienie niemowląt.
11. Kontrolowanie i ocena posiłków pod względem jakościowym i ilościowym oraz zgodności posiłków z zamówieniem.
12. Zbieranie uwag i opinii pacjentów na temat jakości posiłków.
13. Prowadzenie oceny jakości usług cateringowych
14. Zgłaszanie reklamacji dotyczących posiłków .
15. Kontrola produktów żywnościowych pacjentów oraz nadzór nad ich przechowywaniem i przydatnością do spożycia.
16. Kontrola temperatury w lodówkach z przechowywaną żywnością i mieszankami mlecznymi.
17. Nadzór nad stanem sanitarno-epidemiologicznym i utrzymanie w czystości kuchenki oddziałowej.
18. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów.
19. Udzielanie porad dietetycznych pacjentom/opiekunom oraz edukowanie pacjentek w zakresie laktacji.
20. Udzielanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wypisywanych ze szpitala do domu.
21. Przestrzeganie procedur higieny szpitalnej oraz procedur postępowania obowiązujących w klinice.
22. Dbałość o wysoki poziom świadczonych usług.
23. Przestrzeganie praw pacjenta i ochrona danych osobowych.
24. Powiadomienie pielęgniarki (zastępstwo) w przypadku konieczności opuszczenia swojego stanowiska pracy.

Dietetyk jest zobowiązany do zasięgnięcia fachowej opinii u innych członków zespołu terapeutycznego w sytuacjach przekraczających jej wiedzę zawodową lub umiejętności.

Do obowiązków pracownika należy także:

- sumienne, staranne i terminowe wykonywanie pracy,
- przestrzeganie postanowień Regulaminu Pracy,
- przestrzeganie ustalonego w zakładzie pracy czasu pracy i porządku,
- przestrzeganie zarządzeń wewnętrznych i poleceń służbowych wydawanych przez Dyrektora Instytutu,
- przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych,
- poddawanie się okresowym badaniom lekarskim,
- noszenie indywidualnej odzieży ochronnej,
- zabezpieczenie miejsca pracy w czasie pracy i po jej zakończeniu,
- oznakowanie uszkodzonego sprzętu, zabezpieczenie go przed użyciem,

- dbanie o dobrą opinię Instytutu CZMP i jego mienie,
- znajomość struktury organizacyjnej Instytutu w zakresie niezbędnym na stanowisku pracy,
- zachowanie drogi służbowej (poza skargami),
- powiadamianie przełożonego o przyczynie nieobecności i przewidywanym czasie jej trwania, pierwszego dnia nieobecności w pracy,
- przestrzeganie tajemnicy służbowej,
- przestrzeganie zasad współżycia społecznego,
- uczestniczenie w szkoleniach,
- znajomość polityki jakości Instytutu CZMP oraz znajomość i wypełnianie procedur Systemu Zarządzania Jakością obowiązującą na stanowisku pracy.

II. ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI

Dietetyk odpowiada za:

- wykonywanie powierzonych zadań i obowiązków zgodnie z prawem,
- poziom świadczonych usług,
- organizację żywienia pacjentów w klinice,
- organizację pracy własnej,
- powierzone mienie,
- prowadzenie i zabezpieczenie dokumentacji obowiązującej na stanowisku pracy .

III. ZAKRES UPRAWNIENI

Dietetyk ma prawo do:

- realizowania świadczeń z zakresu dietetyki zgodnie z uzyskanymi kwalifikacjami,
- zgłaszania spostrzeżeń i wniosków dotyczących żywienia pacjentów,
- udzielania porad dietetycznych,
- powiadamiania przełożonego oraz Pielęgniarkę Oddziałową o zastrzeżeniach dotyczących jakości usług cateringowych,
- informowania przełożonego o uszkodzeniach stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia pracownika i/lub pacjenta,
- uczestniczenia w szkoleniach tematycznie związanych z zajmowanym stanowiskiem pracy,
- obsługi sprzętu po wcześniejszym przeszkoleniu,
- zgłaszania spostrzeżeń dotyczących współpracy z zespołem terapeutycznym, pacjentem i/lub z opiekunami pacjenta,
- występowania z wnioskami dotyczącymi organizacji i wyposażenia stanowiska pracy oraz współpracy z innymi komórkami organizacyjnymi szpitala.

Dietetyk wykonuje swoje obowiązki w oparciu o:

- rozporządzenia Ministra Zdrowia,
- kodeks pracy,
- regulamin pracy Instytutu CZMP,
- zarządzenia i polecenia służbowe wydawane przez Dyrektora Instytutu.

opracowano styczeń 2014
aktualizacja luty 2016

IV. POTWIERDZENIE PRZYJĘCIA ZAKRESU

.....
Naczelną Pielęgniarką

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis pracownika