



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ
W MIŃSKU MAZOWIECKIM**

Mińsk Mazowiecki, 30.10.2019 r.

KS.05.052.11.1. 2019

Sieć Obywatelka Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02 – 605 Warszawa
sprawa-17344@fedrowanie.siecobywatelska.pl

Na podstawie art.2 ust. 1 i art. 10 ust.1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej w związku z zadanymi zapytaniem za pośrednictwem korespondencji mailowej, poniżej udzielam odpowiedzi:

Ad. 1. Tak, w załączeniu zakres obowiązków dietetyka szpitalnego.

Ad. 2. Liczba zatrudnionych dietetyków – 3 etaty. Liczba pacjentów hospitalizowanych jest zmienna, brak informacji za jaki okres.

Ad. 3. Informacje przekazywane są przez personel pielęgniarski oddziału. Bezpośrednie konsultacje z dietetykiem odbywają się na prośbę pacjenta oraz na zlecenie personelu medycznego.

Ad. 4. Stawka żywieniowa wyliczana jest każdego miesiąca, brak informacji za jaki okres.

Ad. 5. Nie

Ad. 6. Nie

Ad. 7. Kontrola posiłków odbywa się w każdym dniu przez wyznaczonego przez Dyrektora ds. leczenia lekarza Starszego SPZOZ, kontrola temperatur wydawanych posiłków odbywa się raz na 2 tygodnie przez dietetyka szpitalnego.

Ad. 8. Porcje żywnościowe przygotowywane są zgodnie z procedurą HACAP, na podstawie której wyznaczone są gramowe ilości każdego składnika pokarmowego stałego oraz płynnego.

Ad. 9. Nie dotyczy

Ad.10 Tak, w szpitalu funkcjonuje pełnomocnik ds. pacjenta, który przyjmuje skargi pacjentów.

Ad.11. W 2017 r. i 2018 r. nie odnotowano skarg dotyczących niewłaściwego żywienia/zatrucia w szpitalu.

Ad.12. Nie

Ad.13. Liczba diet- 35, rodzaje diet: podstawowa, lekkostrawna III, lekkostrawna III dla dzieci, lekkostrawna II płynna, cukrzycowa III, cukrzycowa II, cukrzycowa dla dzieci, bezmleczna pełna, bezmleczna dla dzieci, wrzodowa, bezsolna, wątrobowa, wątrobowa dla dzieci, nerkowa, trzustkowa, wysokobiałkowa, miksowana, miksowana B/M, biegunkowa, biegunkowa dla dzieci, hipoalergiczna, bezmięсна (wegetariańska), bezglutenowa, płynna, ścisła, dla kobiet karmiących piersią, mieszanka mleczna, lekkostrawna B/M, kleik, picie, picie II płynna, lekkostrawna B/M-bezresztkowa, cukrzycowa miksowana, wysokobiałkowa/wysokokaloryczna miksowana, płynna B/M

Ad.14. Szpital zapewnia pacjentom dietę bezmleczną i bezglutenową

Ad.15 Tak, dietetycy komponują na życzenie pacjenta dietę wegańską lub wegetariańską

Ad.16. Nie, pacjentom nie podaje się doustnych suplementów.

Załączniki:

1) Zakres obowiązków

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej
w Mińsku Mazowieckim

Mariusz Martyniak

Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Mińsku Mazowieckim

(nazwa zakładu pracy)

ZAKRES OBOWIĄZKÓW, UPRAWNIENÍ I ODPOWIEDZIALNOŚCI

Dział Dietetyki

(nazwa komórki organizacyjnej)

Dietetyk

(stanowisko)

(imię i nazwisko pracownika)

I. Zasada współzależności:

Dietetyk ;odpowiedzialny jest służbowo wobec Pielęgniarki Naczelnej.

II. Zakres ogólnych obowiązków:

Dietetyk zobowiązany jest do:

1. Posiadania pełnej znajomości przepisów prawnych w zakresie zadań stanowiska pracy.
2. Punktualnego rozpoczęcia i zakończenia pracy.
3. Wykonywania powierzonych obowiązków zgodnie z posiadanymi kompetencjami oraz zasadami etyki zawodowej.
4. Starannego i terminowego wykonywania obowiązków, oraz stosowania się do poleceń przełożonych, które dotyczą zajmowanego stanowiska.
5. Doraźnego lub okresowego wykonywania czynności związanych z charakterem pracy dietetyka i nie przekraczających jej kompetencji, w innych komórkach organizacyjnych SPZOZ – na polecenie przełożonych.
6. Współpracy z innymi członkami zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia pacjentowi skutecznej opieki na jak najwyższym poziomie.
7. Zachowania w tajemnicy informacji stanowiących tajemnicę służbową związanych z pacjentem, a uzyskanych w związku z wykonywaniem zawodu.
8. Przestrzegania zasady podmiotowości oraz rygorystycznego przestrzegania Praw Pacjenta, a w szczególności:
 - poszanowania godności osobistej pacjenta,
 - udzielenia świadczeń bez zwłoki,
 - zachowania szacunku dla indywidualnych zachowań i upodobań pacjenta,
 - wykonywania czynności zawodowych w warunkach intymności.
9. Systematycznego doskonalenia swojej wiedzy i umiejętności zawodowych w drodze samokształcenia oraz udziału w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
10. Przestrzegania regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie porządku.
11. Przestrzegania ustalonego czasu pracy i wykorzystywanie go w sposób jak najbardziej efektywny.
12. Dbałości o dobro zakładu, ochrony jego mienia oraz informacji, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę.
13. Znajomości i przestrzegania przepisów BHP i p/pożarowych.

14. Noszenia w czasie pracy ustalonej odzieży ochronnej i obuwia, identyfikatorów.
Przed przystąpieniem do pracy usunięcie elementów uniemożliwiających skuteczną dezynfekcję rąk: tipsy, lakier, biżuteria.
15. Prowadzenia dokumentacji zgodnie z zobowiązującymi aktami prawnymi, oraz z dokumentacją obowiązującą w SPZOZ.
16. Wykonywania poleceń przełożonych nie ujętych w niniejszym zakresie czynności i nie wykraczających poza kompetencję, poziom, oraz kierunek wykształcenia niezbędny na stanowisku, którego zakres obowiązków dotyczy.
17. Przestrzegania obowiązujących w oddziale procedur, instrukcji i standardów postępowania.
18. Przestrzegania wymagań normy ISO 9001.
19. Dbania o prestiż i dobry wizerunek zakładu pracy.

III. Zakres obowiązków szczegółowych:

Dietetyk zobowiązany jest do:

1. Opracowywania receptur diet dla dzieci i dorosłych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami
2. Opracowywania jadłospisów okresowych oraz dziennych na podstawie wykazów diet przekazywanych z poszczególnych oddziałów szpitalnych.
3. Opracowywania diet indywidualnych dla dzieci i dorosłych zarówno zdrowych, jak i chorych.
4. Określenia zasad doboru produktów spożywczych do planowania jadłospisów dla poszczególnych grup pacjentów.
6. Zbierania z oddziałów informacji o zapotrzebowaniu na diety określonego rodzaju, w określonej liczbie i przekazywanie ich do kuchni szpitalnej.
7. Sporządzania zestawienia liczby wydanych posiłków w oparciu o raporty przyjęć i wypisów pacjentów.
6. Nadzorowania procesu przygotowywania posiłków i monitorowania jego zgodności z recepturą
8. Nadzorowania procesu transportu i dystrybucji posiłków zgodnie z obowiązującymi procedurami.
9. Kontroli i nadzoru jakości wykonania i wydawania potraw – organoleptyczna i pomiar temperatury.
10. Kontroli i nadzoru ilości wydawanych posiłków.
11. Kontroli i nadzoru stanu higienicznego miejsca przygotowania potraw.
12. Zamawianie produktów spożywczych do magazynu żywnościowego na podstawie opracowanego jadłospisu dekadowego.
13. Prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów .
14. Współpracy z zespołem terapeutycznym w zakresie leczenia dietetycznego.
15. Współpracy z kuchnią szpitala w zakresie zapewnienia warunków niezbędnych dla prawidłowego prowadzenia procesu żywienia.
16. Współpracy z oddziałami szpitalnymi w zakresie zapewnienia właściwego wykonania dietetycznej usługi żywieniowej.
17. Udzielania porad dietetycznych i prowadzenie edukacji żywieniowej.
18. Uczestniczenia przy rozdzielaniu posiłków i karmieniu chorych.
19. Obsługi programu komputerowego dotyczącego żywienia z wykorzystaniem go do opracowania dokumentacji żywienia w szpitalu (jadłospisy, relewy, receptury }.
20. Organizacji własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

IV Dietetyk/jest uprawniony do:

Dietetyk uprawniony jest do:

1. Opracowania diet i jadłospisów zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia do których został profesjonalnie przygotowany w trakcie kształcenia zawodowego.
2. Przygotowywania posiłków mlecznych
3. Doboru odpowiednich składników w określonych dietach
4. Udzielania porad dietetycznych i prowadzenia edukacji zdrowotnej pacjentów i ich rodzin/opiekunów.
5. Informowania pacjenta o ewentualnym ryzyku nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oczekiwanych korzyściach ich wdrożenia.
6. Zbierania z oddziałów informacji o zapotrzebowaniu na diety określonego rodzaju, w określonej liczbie i przekazywanie ich do kuchni szpitalnej.
7. Zgłaszania swoich uwag, spostrzeżeń i wniosków dotyczących żywienia pacjentów.
8. Doradztwa w zakresie leczenia dietetycznego.
9. Kontroli i nadzoru jakości wykonania i wydawania potraw – organoleptyczna i pomiar temperatury.
10. Zgłaszania uwag na temat wyposażenia stanowiska pracy, mających wpływ na organizację oraz stan sanitarno- higieniczny.
11. Korzystania z konsultacji lub pomocy osób kompetentnych w sytuacjach kiedy zadania przekraczają wiedzę i umiejętności zawodowe.
12. Udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego pogorszenia się stanu zdrowia pacjenta.

V. Zakres odpowiedzialności:

1. **Dietetyk** odpowiada za całokształt spraw należących do Jej obowiązków służbowych oraz za powierzone mienie.
2. **Dietetyk** w jednakowym stopniu odpowiada za podjęte decyzje jak i nie podjęte decyzje w sytuacjach tego wymagających.
3. **Dietetyk** odpowiada za dostosowanie sposobu żywienia pacjenta do zaleceń lekarza i stanu zdrowia pacjenta zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi, standardami dobrej praktyki w żywieniu i dietetyce.

Mińsk Mazowiecki, dnia 1-10-2018.....



(podpis pracownika)

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zespołu
Opieki Zdrowotnej w Mińsku Mazowieckim

Mariusz Makuszyński

(podpis Dyrektora)

Powyższy zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności przyjąłem do wiadomości i stosowania.