

- § 13. 1. Ze wszystkich potraw wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia osób w jednostce pobiera się próby smakowe, w celu oceny ich właściwości organoleptycznych, w ilościach do 50 g, w szczególności w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych, rybnych, sojowych, nabiałowych oraz zbożowych i mącznych, a także warzyw i owoców poddanych obróbce termicznej oraz surówek i sałatek. Próby pobiera się w miejscu przyrządzenia posiłku, bezpośrednio przed wydaniem go do spożycia.
2. Ze wszystkich wyrobów garmażeryjnych oraz wędlin podrobowych i pasztetów pieczonych, a także napojów wyprodukowanych w jednostce pobiera się próby smakowe, w celu oceny ich właściwości organoleptycznych, w ilościach do 20 g.
3. Z:
- 1) składowych części potraw wyprodukowanych w kuchni (takich jak: zupy, mięsa, potrawy mięsne i rybne);
 - 2) wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku);
 - 3) warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów
- należy pobierać i przechowywać próbki żywności, o których mowa w § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, (Dz.U. Nr. 80, poz. 545).
4. Próbkę żywności pobiera i przechowuje szef kuchni, zgodnie z rozporządzeniem, o którym mowa w ust. 3.
5. Funkcjonariusz nadzorujący służbę żywnościową dokonuje udokumentowanych kontroli przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie pobierania i przechowywania próbek żywności z częstotliwością co najmniej 1 raz na kwartał.
6. Próby smakowe, o których mowa w ust. 1 i 2, pobiera lekarz lub upoważniony przez niego pracownik służby zdrowia. W przypadku nieobecności na terenie jednostki przedstawiciela służby zdrowia, kierownik jednostki upoważnia w przepisie wewnętrznym innego funkcjonariusza (dowódcę zmiany lub jego zastępcę) do pobierania prób smakowych.
7. Opinię dotyczącą wartości smakowej, jakości posiłku oraz zgodności przygotowywanych potraw z jadłospisem, osoba wymieniona w ust. 6, odnotowuje na odwrocie każdego jadłospisu przygotowanego dla osadzonych żywionych według poszczególnych rodzajów posiłków.
8. W przypadku żywienia jednego lub kilku osadzonych ze względu na wymogi religijne, względy kulturowe, lecznicze lub gdy ilość artykułu spożywczego przeznaczona na porcję jest zbyt mała, aby pobrać próbki żywności i próby smakowe, należy odpowiednio

zwiększyć ilość tego artykułu w dokumencie rozchodowym magazynu żywnościowego biorąc pod uwagę wydajności, o których mowa w ust. 10. Decyzję w tym zakresie podejmuje funkcjonariusz sporządzający jadłospis. Koszty wynikające z pobranych prób, bez wskazania ilości porcji, należy wykazywać w zestawieniu kontrolnym dziennych kosztów wyżywienia, w oddzielnej pozycji.

9. W przypadku zakwestionowania jakości przygotowanej potrawy lub całego posiłku, osoba wymieniona w ust. 6 podejmuje decyzję o wstrzymaniu wydania potrawy bądź posiłku, do spożycia. Za potrawy bądź posiłki wstrzymane, należy wydać potrawy lub posiłki zastępcze. Na okoliczność wstrzymania wydania potrawy lub posiłku przeprowadza się czynności wyjaśniające, mające na celu ustalenie przyczyn oraz winnych zaistniałej sytuacji.

10. Wydajność potraw w procesach technologicznych określa załącznik nr 1 do zarządzenia.

§ 14. Wydawanie posiłków z kuchni przed uzyskaniem opinii, o której mowa w § 13 ust. 7, oraz pobraniem próbek żywności jest zabronione.

**Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa****sprawa-16917@fedrowanie.siecobywatelska.pl**

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej przestany drogą elektroniczną w dniu 17 października 2019 r. podaję, co następuje:

Ad 1 Areszt Śledczy w Krakowie jest podmiotem leczniczym, w skład którego wchodzi dwa zakłady lecznicze: Szpital Aresztu Śledczego w Krakowie oraz Ambulatorium z Izbą Chorych Aresztu Śledczego w Krakowie. Kierownikiem podmiotu leczniczego jest dyrektor Aresztu Śledczego w Krakowie. Obowiązujące przepisy dotyczące wyżywienia osób pozbawionych wolności nie rozgraniczają na osadzonych przebywających w oddziałach szpitalnych i innych.

W tut. jednostce jest zatrudniony technolog żywności i żywienia. Aktualnie nie ma etatowego dietetyka.

Ad 2 – Nie dotyczy,

Ad 3 – Indywidualne porady dietetyka nie są dostępne,

Ad 4 – Wysokość stawki została określona w rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych,

Ad 5 – Podmiot leczniczy nie korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej,

Ad 6 – Odnosne regulacje znajdują się w ww. rozporządzeniu oraz w zarządzeniu nr 23/17 Dyrektora Generalnego Służby Więziennej z dnia 03.04.2017r. w sprawie realizacji wyżywienia osób osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. Rozporządzenie określa wykaz produktów zabronionych dla danego rodzaju diet oraz wymogi dla poszczególnych sposobów wyżywienia i diet w tym między innymi zawartość poszczególnych składników odżywczych oraz kaloryczność.

Załącznik do Zarządzenia Nr 23/17 zawiera wykaz produktów zabronionych w posiłkach lekkostrawnych oraz produktów zabronionych w posiłkach cukrzycowych. Skan zarządzenia w załączeniu. Powyższe akty prawne nie regulują dopuszczalnej ilości konserwantów, barwników oraz dodatków.

Ad 7 – Zgodnie z zarządzeniem nr 22/19 Dyrektora Generalnego Służby Więziennej z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie gospodarki żywnościowej w jednostkach organizacyjnych Służby Więziennej (§ 13 – wyciąg w załączeniu) ze wszystkich wyprodukowanych potraw i przeznaczonych do żywienia osób w jednostce pobiera się próby smakowe, w celu oceny ich właściwości organoleptycznych, w ilości do 50 g. Natomiast ze wszystkich wyrobów garmażeryjnych oraz wędlin podrobowych i pasztetów pieczonych, a także

napijów, które są wyprodukowane w jednostce pobiera się próby smakowe w ilości do 20 g, w celu oceny ich właściwości organoleptycznych.

Ww. próby smakowe pobiera lekarz lub upoważniony przez niego pracownik służby zdrowia, który opinię dotyczącą wartości smakowej, jakości posiłku oraz zgodności przygotowywanych potraw z jadłospisem odnotowuje na odwrocie każdego jadłospisu przygotowanego dla osadzonych żywionych według poszczególnych rodzajów posiłków.

Ad 8 – Nadzór nad żywieniem pacjentów szpitala pozostaje w zakresach obowiązków pielęgniarek.

Ad 9 – Nie dotyczy,

Ad 10 i 11 – Skargi osób pozbawionych wolności rozpatrywane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Sprawiedliwości z dnia 13 sierpnia 2003r. w sprawie sposobów załatwiania wniosków, skarg i próśb osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych, w związku z powyższym nie ma odrębnej procedury zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia bądź zatrucia i nie wyznaczono osoby odpowiedzialnej za kontakt w sprawie zgłoszenia ww. skarg. Nie jest prowadzona odrębna ewidencja skargowa dla pacjentów szpitala, ogólnie w roku 2017 zarejestrowano 17 skarg osób pozbawionych wolności w tut. jednostce zawierających zarzuty dotyczące wyżywienia, zaś w roku 2018 – 27. Skargi te zostały uznane za bezzasadne.

Ad 12 – W 2018r. nie było prowadzone szkolenie z zakresu żywienia dla lekarzy szpitala.

Ad 13 – Liczba i rodzaj diet uregulowane są w rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych. Ponadto aktualnie w tut. jednostce stosowane są diety wyżywienia indywidualnego: dieta wegańska, dieta lekkostrawna bez laktozy, dieta lekkostrawna bez mięsa, dieta lekkostrawna bez potraw mącznych i mlecznych, dieta lekkostrawna bezglutenowa, dieta cukrzycowa z wykluczeniem jasnego pieczywa, dieta lekkostrawna bogato – białkowa i wysoko energetyczna, dieta lekkostrawna z „nutridrinkiem”, dieta lekkostrawna bez produktów mlecznych.

Ad 14 – Ww. rozporządzenie wskazuje na możliwość zlecania diet indywidualnych według wskazań lekarza, osadzeni w tut. jednostce mają zapewnione diety zgodnie ze zleceniami lekarskimi zawartymi we wniosku o wyżywienie indywidualne.

Ad 15 – Na podstawie pisemnej prośby osoby pozbawionej wolności lub wniosku o wyżywienie indywidualne zapewniamy zarówno dietę wegetariańską, jak i wegańską.

Ad 16 – W razie wskazań medycznych zapewniane są doustne preparaty odżywcze (środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego), których zakup realizuje apteka zakładowa-okręgowa.

Z up. DYREKTORA
Z-ca DYREKTORA
Aresztu Śledczego w Krakowie
ul. Montelupich 7
ppłk Adam Krupę

Wykonano w 2 egz.:

1. Adresat + zał. (e-mail),
2. Aa.