Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Obornikach
64-600 Oborniki ul. Szpitalna 2
tel.: (0-61) 29-73-600, fax. (0-61) 29-60 – 079 e-mail:szpital@szpital.oborniki.info
CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Oborniki ,04.11.2019

L.dz. AZ/ 162/19

Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach w odpowiedzi na wniosek z dnia 30.10.2019r. w sprawie udostepnienia informacji publicznej informuje, że SP ZOZ w Obornikach udziela odpowiedzi na pytanie :

1) Tak – SP ZOZ zatrudnia dietetyczkę w załączeniu zakres czynności ,
2) średnio 71 pacjentów
3) Tak jeżeli zostanie zlecona taka porada z oddziału ,
4) Stawka całodziennego wyżywienia wynosi 17,98 zł brutto
5) Tak usługa żywienia realizowana jest przez firmę cateringową ,określono procentowo kalkulacje ceny posiłków tj. śniadanie i II kolacja 20 % ceny stawki całodobowej , obiad 55 % ceny stawki całodobowej , kolacja 25 % ceny stawki całodobowej , II kolacja 50 % ceny kolacji ,
6) Nie posiada w dokumentacji szpitalnej , kontrolę na miejscu w firmie cateringowej dot. kaloryczności posiłków , mycia pojemników, opakowań prowadza dietetyka szpitala i dział żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
7) Tak – kontrole przeprowadza dietetyczka w zakresie badania temperatury posiłków , opakowań i pojemników, pojazdu . Pielęgniarka pod względem organoleptycznym.
8) Tak – jw., pielęgniarka , która podaje posiłek i zbiera zastawę .
9) NIE- dokumentacja przetargowa udostępniona na BIP adres www.bip.szpital.oborniki.info zakładka przetargi ,
10) Tak- w formie ankiety ,
11) Brak
12) NIE
13) Rodzaje diet określono w SIWZ www.bip.szpital.oborniki.info zakładka przetargi, diety są opracowane przez dietetyczkę zgodne ze złożonym zapotrzebowaniem na dany rodzaj diety z danego oddziału ,
14) Nie ma takiej sytuacji , żeby szpital nie zapewnił diety wskazanej przez lekarza ,
15 TAK,
16) TAK .

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach
mgr Małgorzata Ludzkowska

Nazwa stanowiska: Starszy dietetyk	
Cel stanowiska pracy:	- przygotowywanie jadłospisów dla pacjentów w zależności od stanu zdrowia, zasad dietetycznych i nawyków żywieniowych
Podległość:	- Kierownikowi administracyjnemu
Zastępuje:	----------
Zastępowana/-y jest przez:	- inny pracownik administracyjny
Wymagane kwalifikacje:	Wykształcenie: - średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk

Zakres obowiązków:	- organizowanie stanowisk pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii - przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska; -prowadzi nadzór i kontrolę nad ścisłym przestrzeganiem tajemnicy służbowej i zawodowej - troszczy się o mienie zakładu oraz nadzoruje i kontroluje właściwe gospodarowanie składnikami majątkowymi w podległej komórce - składa informacje bezpośredniemu przełożonemu o zaistniałych nadużyciach na szkodę zakładu - nadzoruje wprowadzanie oraz przestrzeganie obowiązujących w zakładzie standardów, instrukcji, procedur, regulaminu, zarządzeń dyrekcji, obowiązujących przepisów prawnych - składa informacje bezpośredniemu przełożonemu o stanie wykonania nałożonych zadań oraz ewentualnych trudnościach w ich realizacji - zatwierdzanie jadłospisów dla pacjentów przekładanych przez firmę cateringową wg zasad dietetycznych i w zależności od stanu zdrowia pacjentów. - odpowiedzialność za składane ilościowe zamówienia posiłków- rozliczenie wg dokumentacji - prowadzenie kontroli jakości produktów żywnościowych oraz nadzór nad ich przechowywaniem i przydatnością do spożycia - prowadzenie kontroli posiłków pod względem ilościowym i jakościowym - nadzór nad stanem sanitarno – epidemiologicznym pomieszczeń kuchennych, pracownika transportującego posiłki do kuchenek oddziałowych oraz środka transportu - dbanie o estetykę podawanych posiłków - organizowanie wydawania potraw w oddziałach szpitalnych; - prowadzenie dokumentacji żywieniowej, rozchodów wydawanych posiłków - przestrzeganie terminów własnych badań okresowych - inicjuje i stwarza proces doskonalenia zawodowego - projektuje zmiany na stanowisku pracy - wybieranie wiarygodnych źródeł informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych - planuje pracę własną zgodnie z posiadanymi kwalifikacjami i umiejętnościami - kreuje wizerunek szpitala
Uprawnienia	- propagowanie zasad racjonalnego żywienia w śród pacjentów – edukacja pacjentów i ich rodzin - rozmowa z pacjentem dotycząca zdrowego żywienia

Kryteria oceny pracy na stanowisku:	WIEDZA FACHOWA: - zna zawód i powierzoną funkcję - umie stosować techniki i procedury dla potrzeb stanowiska EFEKTYWNOŚĆ I JAKOŚĆ PRACY: - wykonuje dobrą jakościowo pracę - pracuje dokładnie i skrupulatnie KONTROLOWANIE: - dba o własną, jakość i ilość pracy - dotrzymuje terminów wykonywanych zadań UMIEJĘTNOŚĆ PODEJMOWANIA DECYZJI: - przyjmuje odpowiedzialność - określa priorytety odpowiednie do problemu - kalkuluje następstwa podjętych decyzji KOMUNIKATYWNOŚĆ: - jasno formułuje polecenia słowne i pisemne WSPOŁDZIAŁANIE: - umiejętnie nawiązuje kontakty - posiada umiejętność pracy w zespole - efektywnie współpracuje z innymi pracownikami

Powierzam do wykonania:	Data: Podpis:	Przyjmuję do wykonania:	Data: Podpis: