



DOP.070.133.2019

Pruszków, dnia 21.10.2019r.

Sz.P.  
Szymon Osowski  
Katarzyna Batko – Toluć  
Członkowie Zarządu  
Sieć Obywatelska Watchdog Polska  
ul. Ursynowska 22/2  
02-605 Warszawa

*Szanowni Państwo,*

W nawiązaniu do pisma Państwa z dn.15.10.2019r., zawierającego Wniosek o udzielenie informacji publicznej, dotyczącej poniższych zagadnień, Dyrekcja Mazowieckiego Specjalistycznego Centrum Zdrowia im. prof. Jana Mazurkiewicza w Pruszkowie (zwany dalej MSCZ) udostępnia poniższe informacje.

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.

*MSCZ zatrudnia dietetyka. Zakres obowiązków w załączeniu.*

2. Ilu pacjentów przypada na jednego zatrudnionego dietetyka?

*Na jednego zatrudnionego dietetyka przypada ok. 700 pacjentów.*

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

*W MSCZ istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka. Informację na ten temat pacjenci uzyskują od pielęgniarki oddziałowej, a także na zebraniach społeczności, które co tydzień odbywają się we wszystkich oddziałach.*

4. Jaka jest wysokość całodziennego stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta szpitala?

*Wysokość dziennej stawki żywieniowej (tzw. osobodzień) przypadającej na 1pacjenta MSCZ wynosi 13,82 zł brutto.*

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?

*MSCZ ma podpisaną umowę z zewnętrzną firmą cateringową. W nowej umowie, która będzie obowiązywała od 01.04.2020 r., zawarta będzie minimalna kwota przeznaczona na zakup składników użytych do przygotowywania posiłków, tzw. „wsad do kotła”.*

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? Jeśli tak, wnosimy o jej udostępnienie.

*Firma cateringowa współpracująca z MSCZ posiada dokumentację regulującą jakość produktów używanych do przygotowania posiłków. W razie potrzeby MSCZ może mieć wgląd w tę dokumentację.*

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

*W MSCZ przeprowadzane są kontrole jakości posiłków podawanych pacjentom. Pierwszą kontrolę przeprowadza pielęgniarka oddziałowa w swoim oddziale. Dwa razy w tygodniu kontrolę przeprowadza dietetyk szpitala, która jest również przewodniczącą Komisji ds. Żywienia.*

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

*W MSCZ opracowany jest specjalny druk stosowany podczas kontroli w poszczególnych oddziałach. Dokument zawiera 10 punktów, sprawdzana jest min. gramatura posiłków. Kontrole przeprowadza dietetyk oraz członkowie Komisji ds. Żywienia.*

9. Czy w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka?

*W umowie z zewnętrzną firmą cateringową zawarty jest wymóg zatrudnienia dietetyka.*

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

*W MSCZ obowiązuje procedura zgłaszania skarg dotyczących niewłaściwego żywienia. Osobą odpowiedzialną w pierwszej kolejności jest pielęgniarka oddziałowa, a następnie Sekcja Żywienia, która przekazuje informacje do Dyrekcji placówki oraz firmy cateringowej.*

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

*W latach 2017-2018 nie stwierdzono zatruc pokarmowych. Zgłoszono 2 skargi na niewłaściwe żywienie w roku 2017 oraz jedną w 2018.*

12. Czy w 2018 r. lekarze przechodzili jakiegokolwiek szkolenie z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu?

*W roku 2018 w MSCZ przeprowadzane były kilkakrotne szkolenia z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych dla pielęgniarek, kuchenkowych oraz personelu pomocniczego.*

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 MSCZ obowiązuje osiemnaście rodzajów diet, które są opracowywane przez dietetyka firmy cateringowej, a następnie akceptowane przez lekarza i dietetyka MSCZ.*

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?

*MSCZ zapewnia pacjentom wszystkie rodzaje diet wskazanych przez lekarza w porozumieniu z dietetykiem.*

15. Czy na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegetariańską lub wegańską?

*Na życzenie pacjenta oraz za zgodą lekarza prowadzącego MSCZ zapewnia oba w/w rodzaje diet.*

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

*MSCZ zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia. W celu uzupełniania niedoborów białka stosowany jest preparat żywieniowy: Fresubin Protein Powder – 300 g/op.*

*Z poważaniem*  
DYREKTOR  
*Wojciech Legawiec*

*Elmad 1*



## ZAKRES OBOWIĄZKÓW, UPRAWNIEN I ODPOWIEDZIALNOŚCI

STANOWISKO : dietetyk

### A. ZAKRES OGÓLNYCH OBOWIĄZKÓW

1. Przestrzeganie przepisów bhp i p.poż.
2. Należyta dbałość o mienie MSCZ
3. Realizowanie zadań z należyta starannością i sumienne wykonywanie zadań zleconych przez przełożonych.
4. Przestrzeganie procedur, instrukcji i zarządzeń obowiązujących w MSCZ.
5. Przestrzeganie regulaminu pracy.
6. Przestrzeganie ustalonego w Centrum czasu pracy.
7. Dbanie o dobro MSCZ oraz zachowanie w tajemnicy informacji, których ujawnienie mogłoby narazić Centrum na szkodę.
8. Dochować tajemnicy zawodowej oraz ochrony danych osobowych wg zasad określonych w odrębnych przepisach.
9. Przestrzeganie zasad współżycia społecznego oraz obowiązującego Kodeksu etyki pracowników MSCZ.
10. Przestrzeganie praw pacjenta
11. Niezwłoczne informowanie bezpośrednich przełożonych o zauważonych niezgodnościach lub zagrożeniach jakościowych

### B. ZAKRES SZCZEGÓŁOWYCH OBOWIĄZKÓW .

1. Kontakt z lekarzami i pielęgniarkami w zakresie ustalania rodzaju diet.
2. Bezpośrednia współpraca z dietetykiem firmy dostarczającej posiłki w zakresie układania zgodnego ze zleconymi dietami jadłospisu - akceptowanie jadłospisu 10-dniowego opracowanego przez firmę zewnętrzną.
3. Współpraca z lekarzami i pielęgniarkami w zakresie rozpoznawania, zapobiegania i leczenia niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego, a także nadwagi i otyłości,
4. Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia pacjentów.
5. Przyjmowanie i przekazywanie firmie zewnętrznej zapotrzebowań na posiłki.
6. Kontrola jakości przygotowywanych i dostarczanych posiłków.
7. Czuwanie nad jakością i bieżąca kontrola posiłków dostarczanych przez firmę zewnętrzną
8. Czuwanie nad jakością przygotowywanych diet specjalnych .
9. Kontrola wydawania posiłków w oddziałach szpitala, dbanie o estetykę podawanych posiłków,
10. Zbieranie informacji od pacjentów na temat jakości żywienia, udział w zebraniach z pacjentami w oddziale
11. Nadzór nad przestrzeganiem procedury GHP w oddziałach
12. Profilaktyka i udział w leczeniu dietetycznym zaburzeń odżywiania.
13. Prowadzenie oświaty zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia propagowanie

- zasad racjonalnego żywienia wśród pacjentów – edukacja pacjentów i ich rodzin
14. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów – realizacji umowy z firmą zewnętrzną
  15. Współudział w analizie badania satysfakcji pacjenta w zakresie żywienia.
  16. Opracowywanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wypisywanych do domu .
  17. Bieżące szkolenia z zakresu żywienia oraz zasad GHP dla personelu medycznego i pomocniczego
  18. Współudział w opracowywaniu dokumentacji przetargowej na usługę całodziennego żywienia pacjentów (opracowuje opis przedmiotu zamówienia).

### C. ZAKRES UPRAWNIEŃ

1. Dietetyk ma prawo do podnoszenia swoich kwalifikacji poprzez samokształcenie, udział w seminariach, konferencjach itd.
2. Ma prawo do kontroli dostarczanych produktów oraz realizacji zaleceń żywieniowych w oddziałach
3. Dietetyk ma prawo do zgłaszania swoich uwag i propozycji odnośnie swojej pracy.
4. Skargi i wnioski kieruje drogą służbową z wyłączeniem sytuacji, w których uzna, że droga służbowa może zakłócić prawidłowy odbiór informacji

### D. WSPÓLZALEŻNOŚĆ SŁUŻBOWA

1. Pod względem merytorycznym i służbowym Dietetyk podlega Pielęgniarce Naczelnej

### E. ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI

1. Dietetyk jest odpowiedzialny za prawidłowe żywienie pacjentów szpitala
2. Dietetyk jest zobowiązany do zachowania tajemnicy zawodowej,
3. Dietetyk jest zobowiązany do zapoznania się i przestrzegania obowiązujących w MSCZ rozporządzeń, zarządzeń, regulaminów, procedur, instrukcji i innych przepisów.
4. Dietetyk powinien współpracować w innymi członkami zespołu terapeutycznego celem zapewnienia pacjentowi skutecznej opieki na wysokim poziomie.
5. Dietetyk obowiązany jest wykonywać polecenia przełożonego wchodzące w zakres jej pracy a nie objęte niniejszym regulaminem

powyższe przyjął do wiadomości i stosowania

Naczelną Pielęgniarką