



Kraków, 28.10.2019 r.

SOK-081-20/19

Szanowni Państwo

Katarzyna Batko-Tołuć

Szymon Osowski

Sieć Obywatelska Watchdog Polska

02-605 Warszawa, ul. Ursynowska 22/2

Szanowni Państwo,

W związku ze złożonym w dniu 15 października br. wnioskiem o udostępnienie informacji publicznych oświadczam, iż:

AD. 1. Szpital Specjalistyczny im. J. Dietla w Krakowie ® zatrudnia osoby na stanowisku „dietetyk” (tak w Dziale Żywienia jak i w ramach poszczególnych oddziałów Szpitala). Do ich obowiązków w zakresie przygotowywania posiłków i żywienia pacjentów należy głównie:

- rozpisywanie codziennych jadłospisów dla oddziałów na podstawie jadłospisu dekadowego oraz obliczanie wstępnego zapotrzebowania na artykuły w ujęciu ilościowym i wartościowym,
- sporządzanie dokumentacji kuchenneo-magazynowej (przygotowanie arkusza zużycia produktów w oparciu o gramaturę i rodzaj diet),
- zamawianie i pobieranie artykułów żywnościowych z magazynu potrzebnych do przygotowania posiłków zgodnie z wyliczeniem wynikającym z dokumentacji kuchenneo-magazynowej,
- obliczanie wartości odżywczych diety podstawowej i ogólnej diety cukrzycowej,
- opracowywanie „Kwalifikacji potraw w dietach”,
- w oparciu o jadłospis Dekadowy obliczanie wstępne do zapotrzebowania na artykuły żywnościowe w ujęciu ilościowym i wartościowym,
- pobieranie, przechowywanie oraz prawidłowe opisanie prób pokarmowych wszystkich posiłków.

AD. 2. W tuł. szpitalu na etacie dietetyka zatrudnionych jest 25 osób (przy czym dietetycy zatrudnieni w ramach poszczególnych oddziałów wykonują także czynności pomocnicze związane m.in. z dystrybucją posiłków dla pacjentów). Liczba pacjentów hospitalizowanych dziennie w tuł. szpitalu waha się od 350 do 400 pacjentów.

AD. 3. Poradę dietetyka może uzyskać każdy pacjent (prośbę taką może zgłosić personelowi). Porada jest odnotowywana w indywidualnej karcie pielęgnowania pacjenta. Istotne są także porady dot. żywienia danego pacjenta przy jego wypisie.

AD. 4. Wysokość całodziennego stawki żywieniowej przypadającej na 1 pacjenta w szpitalu to 15,14 zł.

AD. 5. Szpital nie korzysta z usług firmy cateringowej, posiada własną kuchnię i Dział Żywienia.

AD. 6. Dział Żywienia Szpitala posiada Klasyfikację Potraw, w której wyszczególnione są:

- - ilość produktów w danej potrawie,
- - wartość odżywcza oraz kaloryczną,
- - sposób sporządzania danej potrawy zgodnie z obowiązującymi procedurami HACCP.

W załączeniu Szpital przesyła skan przykładowego jadłospisu oraz opis jednego z przykładowych dań (zraz pieczony w jarzynach), zawierający gramaturę, wartość kaloryczną, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów oraz sposób wykonania i skład poszczególnych produktów (z uwagi na obszerność całości dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów). W Dziale Żywienia, a także na każdym oddziale dietetycy dysponują książką alergenów (ogólnie dostępną dla pacjentów), która została opracowana na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (i odnosi się do wszystkich posiłków przygotowywanych w Szpitalu, w podziale na zupy obiadowe, II dania, surówki i sałatki, zupy mleczne, napoje, kompoty, desery, sosy i dodatki do obiadu i pieczywa).

AD. 7. Za odpowiednią jakość przygotowywanych posiłków na bieżąco odpowiedzialni są pracownicy Działu Żywienia (w tym pracownicy kuchni szpitalnej). W szpitalu nie wyodrębniono stanowiska, które to dokonywałyby odrębnej kontroli jakości posiłków.

AD. 8. Ilość przyjmowanego pokarmu sprawdza dietetyk i pielęgniarka, a w przypadku niedostatecznej ilości przyjętego pokarmu informuje się lekarza prowadzącego.

AD. 9. Nie dotyczy (co wynika z Ad. 5).

AD. 10. W Szpitalu Specjalistycznym im. J. Dietla w Krakowie[®] obowiązuje Zarządzenie Dyrektora nr 4/2011 z dnia 14.02.2011 r. w sprawie wprowadzenia procedury rozpatrywania skarg i wniosków w Szpitalu Specjalistycznym im. J. Dietla w Krakowie. Nie przewiduje ono odrębnego trybu rozpatrywania skarg dotyczących żywienia pacjentów.

AD. 11. W 2017 r. i 2018 r. nie odnotowano żadnego przypadku zatrucia. W okresie tym nie wpłynęły także do tutejszego podmiotu leczniczego skargi zawierające zarzuty względem jakości żywienia pacjentów. W ramach ankiet satysfakcji pacjenta negatywne uwagi odnośnie żywienia pacjentów stanowią znikomy odsetek (w 2018 r. poziom żywienia został oceniony w 98% pozytywnie).

AD. 12. W 2018 r. lekarze tuż szpitala nie przechodzili szkolenia z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych.



INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Szpital Specjalistyczny im. J. Dietla w Krakowie

ul. Skarbowa 4, 31-121 Kraków

centrala 12 687 62 00, sekretariat 12 687 63 30, fax 12 687 63 31

e-mail: sekretariat@dieta.krakow.pl strona internetowa: www.szpitaldietla.pl



AD. 13. W Szpitalu Specjalistycznym im. J. Dietla w Krakowie ® żywnych jest średnio 350-400 pacjentów dziennie. Obowiązują trzy podstawowe diety:

- I Żywnienie normalne (tzw. dieta podstawowa),
- VII b z ograniczeniem tłuszczu (tzw. dieta wątrobowa),
- cukrzycowa.

Wszystkie pozostałe diety zlecane przez lekarza są modyfikacjami wyżej wymienionych diet i należą do nich:

- II c Płynna odżywcza,
- III Kleikowa,
- IV a Wrzodowa I,
- IV b Przy chorobie wrzodowej II,
- VII b Wysokobiałkowa z ograniczeniem tłuszczu tzw. Dieta wątrobowa,
- IX b Obfitobiałkowa,
- X/VII Cukrzycowo – wątrobowa,
- Odchudzająca,
- Bezglutenowa z modyfikacjami np. bezmleczna, bez selera, bez mięsa itp.,
- I Bezmleczna,
- VII Bezmleczna,
- X Bezmleczna,
- I Wegetariańska,
- VII Wegetariańska,
- X Wegetariańska,
- I Wegańska.

Kuchnia Szpitalna przyrządza wszystkie zlecane diety przez lekarza prowadzącego. Zlecenie i opracowanie diet odbywa się w oparciu o wiedzę specjalistyczną dietetyka i lekarza prowadzącego. W razie konieczności (opracowanie innej diety niż wyżej wskazane) wykorzystywane są również źródła internetowe. Kwestie dotyczące żywienia pacjentów (rodzaje diet w poszczególnych dolegliwościach) są także przedmiotem regulacji wewnątrzszpitalnych.

AD. 14 i 15. Kuchnia Szpitalna zapewnia pacjentom sporządzenie diet zleczanych przez lekarza prowadzącego (np. bezglutenowej czy bezmlecznej), ma także możliwość przygotowania diety w oparciu o życzenie pacjenta.

AD. 16. Szpital zapewnia preparat białkowy - środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego - Protifar. Od 1.10.2018 r. do 30.09.2019 r. wykorzystano w Oddziałach Szpitala 117

Szpital Specjalistyczny im. J. Dietla w Krakowie

ul. Skarbowa 4, 31-121 Kraków

centrala 12 687 62 00, sekretariat 12 687 63 30, fax 12 687 63 31

e-mail: sekretariat@dieta.krakow.pl strona internetowa: www.szpitaldieta.pl



INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



opakowań tego preparatu. Każde opakowanie zawiera 196,2 g protein, które wspomagają leczenie ran. Stosowano też środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - preparaty do odżywiania dojelitowego - Nutrison advance cubison - 428 op. (55 g białka w 1 litrze) i Nutrison multifibre - 116 op. (40 g białka w 1 litrze) - opakowania 1 litrowe.

Z poważaniem,

Z upoważnienia Dyrektora Szpitala

dr Marcin Mikolaj
Z-ca Dyrektora
ds. Administracyjnych