

UZDROWISKO KOŁOBRZEG S.A.

ul. Ks. Piotra Ściegiennego 1
tel. 94 35 489 10, tel./fax 94 352 25 16
① 78-100 KOŁOBRZEG
NIP 671-01-01-676 REGON 000288171

Kołobrzeg, 29.10.2019

Dyrektor ds. Lecznictwa
Uzdrowisko Kołobrzeg S.A.
ul. Ściegiennego 1
78-100 Kołobrzeg

Dotyczy: Udostępnienie informacji publicznych potrzebnych do stworzenia Sieci Obywatelskich
Watchdog Polska – pismo z dnia 17.10.2019

Odpowiedzi wg kolejności:

Ad.1 Tak – zakres obowiązków – załącznik nr 1

Ad.2 135 pacjentów na 1 dietetyka

Ad.3 Nie

Ad.4 8,50

Ad.5 Nie

Ad.6 Tak – wartość odżywcza oraz kaloryczna – zgodnie z Normami Żywienia Człowieka wyd. wg IŻŻ

Ad.7 Tak – codziennie dietetyk/ specjalista ds. żywienia/ kierownik żywienia

Ad.8 Nie

Ad.9 -

Ad.10 Tak

Ad.11 2017 – 4 skargi pisemne/ 2018 – 6 skarg pisemnych

10⁰⁰ Ad.12 - **NIE**

Ad.13 Dieta ogólna – podstawowa/ dieta lekkostrawna/ dieta cukrzycowa/ dieta w alergiach pokarmowych – diety na zlecenie lekarza – IŻŻ – wiedza dietetyka

Ad.14 Jest w stanie serwować diety w alergiach pokarmowych

Ad. 15 Jest możliwość serwowania diety wegetariańskiej

10⁰⁰ Ad.16 - **NIE**

Dyrektor ds. Lecznictwa

Doceri
Lec. med. Marek Domin

Z poważaniem

[Signature]
mgr inż. Agnieszka Brzezińska



OPIS STANOWISKA PRACY

NAZWA STANOWISKA PRACY: DIETETYK

Zadania:

1. Opracowanie jadłospisów okresowych i dziennych i przedkładanie ich do zatwierdzenia Kierownikowi ds. Medycznych.
2. Wylizywanie wartości odżywczych i kaloryczności w jadłospisach dziennych oraz wywieszanie ich w miejscach dostępnych dla kuracjuszy.
3. Sporządzanie asygnaty w oparciu o jadłospis.
4. Nadzór i kontrola sporządzania posiłków oraz diet specjalnych według zasad dietetyki, instruowanie personelu kuchni o sposobie przyrządzania nowych potraw.
5. Kontrola gotowych potraw w kuchni pod względem wagi i jakości przed wydawaniem na jadalnię.
6. Kontrola estetyki wydawania posiłków.
7. Kontrola jakości artykułów dostarczanych do punktu żywienia oraz ich racjonalnego przechowywania.
8. Pobieranie i przechowywanie próbek potraw przygotowanych do konsumpcji na badania toksykologiczne zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Udzielanie fachowego instruktażu personelowi.
10. Przyjmowanie kuracjuszy kierowanych do sanatorium, ustalanie rodzaju diety i przydzielanie miejsca na jadalni.
11. Przebywanie na sali jadalni, przyjmowanie uwag i życzeń kuracjuszy, udzielanie fachowych porad i wyjaśnień.
12. Raz w turnusie-organizowanie pogadanek dla zainteresowanych kuracjuszy na temat zasad prawidłowego i racjonalnego żywienia.
13. Systematyczne dokonywanie zapisów zgodnie z instrukcjami Systemu HACCP.
14. Przestrzeganie wymogów Systemu HACCP.
15. Dba o jakość, wydajność oraz niskie koszty wytwarzania.
16. Sporządza plan zapotrzebowania uwzględniając wielkość produkcji i minimum asortymentowe.
17. Wykonywanie innych poleceń przełożonych w zakresie zadań związanych z wykonywaniem swoich obowiązków.

Odpowiedzialność:

1. Służbowa za:
- terminowe i zgodne z recepturą oraz zasadami dietetyki przygotowanie, produkcję i wydawanie posiłków
 - pobieranie i przechowywanie próbek potraw do badań toksykologicznych
 - rzetelne i terminowe opracowanie jadłospisów i dziennych asygnat
 - utrzymanie stałego, fachowego kontaktu z kuracjuszami
 - edukację pacjentów i ich rodzin z zakresu racjonalnego żywienia i zasad dietetyki

Uprawnienia:

1. Wnioskowania do bezpośredniego przełożonego w sprawach wynikających z zakresu obowiązków.
2. Dysponowanie środkami rzeczowymi i materialnymi powierzonym w związku z wykonywanymi obowiązkami.
3. Odmowy wykonania polecenia sprzecznego z obowiązującymi przepisami prawa.

Przyjmuję do wiadomości opis mojego stanowiska i zobowiązuję się wykonywać powierzone mi zadanie z przyznanymi uprawnieniami, przepisami prawa, moją najlepszą wiedzą i umiejętnościami.

.....
Miejscowość, data

.....
Czytelny podpis pracownika



OPIS STANOWISKA PRACY

NAZWA STANOWISKA PRACY: DIETETYK

Wymagania kwalifikacyjne:	Niezbędne:	Pożądane:
Wykształcenie:	Średnie – medyczne o specjalności dietetyk - technologia żywienia zbiorowego	Wyższe – o specjalności dietetyk - technolog żywienia zbiorowego
Doświadczenie:	Praca w zawodzie min rok	Praca w zawodzie min 2 lata
Umiejętności:	Planowanie pracy własnej; współpraca z zespołem terapeutycznym; łatwość komunikowania się; praca na komputerze; znajomość systemu operacyjnego Microsoft Office; znajomość prowadzenia dokumentacji księgowo – materiałowej, znajomość zagadnień towaroznawstwa i dietetyki	Planowanie pracy własnej; współpraca z zespołem terapeutycznym; łatwość komunikowania się; praca na komputerze; znajomość systemu operacyjnego Microsoft Office; znajomość prowadzenia dokumentacji księgowo – materiałowej, znajomość zagadnień towaroznawstwa i dietetyki, język niemiecki, znajomość zagadnień Systemu HACCP
Cechy osobowe:	Dokładność; spostrzegawczość; odpowiedzialność, kultura osobista, komunikatywność, pracowitość, planowanie pracy własnej, rzetelność, bezkonfliktowość, uczciwość	Dokładność; spostrzegawczość; odpowiedzialność, kultura osobista, komunikatywność, pracowitość, planowanie pracy własnej, rzetelność, bezkonfliktowość, uczciwość, analityczne myślenie