

W odpowiedzi na Państwa wniosek przesłany w dniu 26.11.2019 r. dotyczący udostępnienia informacji publicznej Wojskowy Instytut Medycyny Lotniczej udziela odpowiedzi na poszczególne pytania zawarte we wniosku:

Ad.1.

Żywieniem pacjentów w WIML zajmuje się firma cateringowa w związku z tym jadłospis dla poszczególnych diet układają dietetycy zatrudnieni przez firmę zewnętrzną. W Instytucie zatrudniony jest dietetyk konsultant jednakże nie nadzoruje on pracy dietetyków zatrudnionych przez firmę cateringową.

Ad.2.

Firma zewnętrzna zatrudnia minimum jednego profesjonalnego dietetyka na którego przypada około 100 pacjentów.

Ad.3.

Tak, w Instytucie istnieje możliwość uzyskania indywidualnej porady dietetyka konsultanta. Konsultowani są pacjenci z otyłością, niedożywieniem lub innymi zaburzeniami odżywiania. Decyduje o tym zespół terapeutyczny w porozumieniu z pacjentem (w wyniku procesu diagnostyki, leczenia, pielęgnacji i rehabilitacji). Informację o konsultacji otrzymuje Pacjent od pielęgniarki bądź lekarza.

Ad.4.

Racja dzienna wynosi 46,44 zł. Cena obliczana jest (bez względu na rodzaj przygotowanej i dostarczonej diety) według wzorów:

Posiłek	Wzór	Cena brutto racja dzienna
Racja dzienna (C)	$C = C_s + C_z + C_d + C_k$	46,44 zł
Podatek VAT racji dziennej		3,44 zł (8%)
Śniadanie (C_s)	$C_s = 0,25 \times C$	11,61 zł
Zupa (C_z)	$C_z = 0,15 \times C$	6,97 zł
Drugie Danie (C_d)	$C_d = 0,35 \times C$	16,25 zł
Kolacja (C_k)	$C_k = 0,25 \times C$	11,61 zł

Ad.5.

Tak, Instytut korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej.

Tak, określono minimalną kwotę/procent przeznaczony na zakup składników użytych do przygotowania posiłków.

Ad.6.

Kaloryczność diet, podstawowe wartości odżywcze, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów oraz oznaczenie alergenów (zgodnie z listą zawartą w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego z dnia 25 października 2011 r. Nr 1169/2011 z późn. zm. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) podawane są w całodziennych jadłospisach stosowanych diet. Szpital nie posiada dokumentacji w zakresie dopuszczalnej ilości konserwantów, barwników i dodatków. Firma cateringowa, która przygotowuje posiłki posiada karty charakterystyki używanych produktów (udostępniane na życzenie) oraz odpowiada za Przestrzeganie Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

Ad.7.

Tak, w Instytucie kontrolowana jest jakość posiłków podawanych pacjentom.

Pielęgniarki Odcinkowe poszczególnych Klinik kontrolują posiłki codziennie, a nieprawidłowości są zobowiązane zgłaszać do Pielęgniarki Oddziałowej.

Ad.8.

Tak, w Instytucie kontrolowane jest spożycie zalecanej ilości pokarmu.

Pielęgniarki Odcinkowe poszczególnych Klinik codziennie kontrolują spożycie odpowiedniej ilości pokarmu u wszystkich hospitalizowanych pacjentów. Zastrzeżenia zgłaszają lekarzom prowadzącym i Pielęgniarce Oddziałowej.

Ad.9.

Tak, w umowie z zewnętrzną firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia profesjonalnego dietetyka.

Ad.10.

Tak, zgodnie z wewnętrznym zarządzeniem Instytutu skargi dotyczące niewłaściwego żywienia oraz zatrucia mogą być składane z zachowaniem drogi służbowej do Dyrekcji Instytutu i Pielęgniarki Epidemiologicznej. Wyznaczone są osoby odpowiedzialne za kontakt w sprawie zgłoszenia ww skarg i zatruc.

Ad.11.

W 2017 i 2018 r. 0 skarg, 0 zatruc.

Ad.12.

Nie, w razie konieczności wszystkie wątpliwości zgłaszane są do dietetyka konsultanta, który udziela odpowiedzi i wskazówek dotyczących zasad prawidłowego żywienia.

Ad.13.

W Instytucie stosuje się 2 rodzaje diet: podstawowa i lekkostrawna. Na bazie diety lekkostrawnej sporządzane są diety dostosowane do indywidualnych potrzeb pacjentów (wegańska, wegetariańska, bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, małaresztkowa, wątrobowa, wysokobiałkowa).

Jadłospisy sporządzane są na podstawie zaleceń lekarskich dotyczących potrzeb indywidualnego chorego w zakresie żywienia. Układane są przez profesjonalnych dietetyków zatrudnionych przez firmę zewnętrzną na podstawie publikacji naukowych zgodnie z obowiązującymi wytycznymi i normami dotyczącymi żywienia ludzi chorych.

Ad.14.

Instytut zapewnia każdy rodzaj diety zalecanej indywidualnemu pacjentowi.

Ad.15.

Tak.

Ad.16.

Tak, Instytut zapewnia pacjentom doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia według zapotrzebowania konkretnego pacjenta.

mgr Żaneta ANDRZEJCZAK
Naczelną Pielęgniarką
tel.: 261 852 997