

29.10.2019

dotyczy do F.

(Wydział 12
Szpitalach)

Warszawa, dnia 2019-10-25

SW-NP.0133.6.2019.2

SW-19-25219

**SIEĆ OBYWATELSKA WATCHDOG
POLSKA
URSYNOWSKA 22
02-605 WARSZAWA (MOKOTÓW)**

Dotyczy: Wniosek o udostępnienie informacji publicznej dot. żywienia pacjentów

Ad. 1

Szpital zatrudnia dietetyka w wymiarze 1 etatu, zakres obowiązków w załączeniu

Ad 2 i Ad 3

Zlecenia dotyczące dietoterapii podejmuje lekarz prowadzący. Dietetyk współpracuje bezpośrednio z lekarzami oddziałów szpitalnych, na ich wniosek prowadzi konsultacje i edukacje w zakresie żywienia. Prowadzi również konsultacje dietetyczne dla kierowanych pacjentów z Poradni Diabetologicznej i Poradni Chirurgii Naczyniowej oraz WCZP. Tak więc nie ma przypisanej stałej liczby pacjentów.

Ad 4

Wysokość całodziennego żywienia przypadającego na 1 pacjenta wynosi 20,19 gr

Ad 5

Szpital korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej.

W postępowaniu określono parametry jakościowe i ilościowe dziennej racji pokarmowej:

- zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi: białko ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g
- normy żywienia w dziennej racji pokarmowej: dla poszczególnych grup produktów wg projektu Instytutu Żywności i Żywności
- dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2110 kcal – dla mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat, gdzie przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 30% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;
- przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45% dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;

jest to znacznie ważniejszy zapis niż określenie minimalnej kwoty.

Ad 6

Szpital w przetargu określił wymagania dotyczące norm wyżywienia dla poszczególnych grup produktów wg Instytutu Żywności i Żywienia, które w dziennej racji pokarmowej wynoszą:

A. Produkty zbożowe i ziemniaki:

- a. pieczywo pszenne i żytnie 235,0 g
- b. mąka, makarony 35,0g
- c. kasze, ryż, płatki owsiane 32,5g
- d. ziemniaki 300,0 g

D. Mięso, wędliny, ryby, jaja

- a. mięso, drób/bez kości / 80 g
- b. wędliny 32,5 g
- c. ryby 20 g
- d. jaja 1/3 szt.

B. Warzywa i owoce 750,0 g

- a. warzywa 475 g
- b. owoce 275 g

E. Tłuszcze 47,5 g

- a. zwierzęce 22,5 g
- b. roślinne 25,0 g
- c. cukier i słodczyce 42,5 g*

C. Mleko i przetwory mleczne

- a. mleko i mleczne napoje fermentowane 500 g
- b. sery twarogowe 45 g
- c. sery podpuszczkowe 15 g

Jadłospisy dekadowe, które przesyła firma cateringowa na tydzień przed ich wprowadzeniem są sprawdzane przez dietetyka szpitala pod względem zgodności z SIWZ. W przypadku niezgodności jadłospisy są odsyłane do dietetyków firmy cateringowej celem dokonania zmian, zgodnie z sugestiami Zamawiającego.

Ad 7

W Szpitalu dietetyk szpitala odpowiada za kontrole jakości dostarczanych posiłków ich przechowywanie i dystrybucję. Kontrola obejmuje:

- zgodność posiłku z jadłospisem dla określonej diety
- wielkość porcji (gramatura)
- ocena organoleptyczna posiłków
- temperatura posiłku

ponadto dietetyk oraz pielęgniarki epidemiologiczne kontrolują czystość:

- samochodu dostawczego,
- wózka transportowego,
- termoportów i pojemników, w których przywożony jest posiłek,
- kuchenki oddziałowej
- lodówki w której przechowywana jest żywność
- wózka bimarowego
- zastawy i sztućców (kontrola procesu mycia i wyparzania)

Dietetyk dokonuje codziennych kontroli w czasie dystrybucji (śniadanie, obiad)

Pielęgniarki epidemiologiczne kontrolują kuchenki oddziałowe podczas kontroli okresowych przeprowadzanych w oddziałach.

Ad 8

W szpitalu obowiązuje: Procedura żywienia Pacjentów Szpitala Wolskiego, Procedura dystrybucji posiłków w oddziałach Szpitala Wolskiego,

Ad 9

W SIWZ nie określono wymogu zatrudnienia przez firmę zewnętrzną dietetyka, jednak wymagania jakościowe określone w przetargu dotyczące certyfikatu ISO, HACCP jednoznacznie nakładają obowiązek ustalania jadłospisów przez dietetyka.

Ad.10

Pacjent ma możliwość zgłoszenia nieprawidłowego żywienia lub zatrucia pielęgniarce lub lekarzowi, jeżeli takie zdarzenie miałooby miejsce, informacja dociera natychmiast do dietetyka szpitala a w przypadku jego nieobecności do lekarza dyżurnego szpitala a następnie do Dyrekcji Szpitala.

Ad 11 w latach 2017 – 2018 nie zanotowano skarg dotyczących niewłaściwego żywienia /zatrucia.

Ad 12

Lekarze ustawicznie uczestniczą w różnych formach kształcenia w tym z zakresu żywienia dojelitowego jak i pozajelitowego.

Ad 13

Szpital zamawia codziennie 14 diet podstawowych

dieta zwykła (podstawowa)
dieta lekkostrawna
dieta wrzodowa
dieta wątrobowa
dieta trzustkowa
dieta wysokobiałkowa
dieta niskobiałkowa
dieta cukrzycowa 3 posiłkowa
dieta cukrzycowa 5 posiłkowa
dieta bezglutenowa
dieta bezmleczna
dieta wegańska
dieta wegetariańska
dieta kleikowa

oraz diety specjalistyczne (zgodnie ze zleceniem) np. dieta niskopurynowa, dieta ziemniaczana, dieta bezsolna, dieta ubogoresztkowa itp.) Jadłospisy dla poszczególnych diet przygotowują dietetycy firmy cateringowej. Nadzór nad prawidłowością realizacji umowy i jej zgodność z ustawą z dnia 25.10.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity Dz. U. 2017 poz. 149 oraz wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia – „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” – 2001 r. sprawuje dietetyk szpitala.

Ad.14

W umowie widnieje zapis możliwości zakupu danego posiłku według określonej diety u innego Wykonawcy, ale nigdy nie zdarzył się taka sytuacja.

Ad 15

Szpital zapewnia zarówno dietę wegańską jak i wegetariańską

Ad 16

Jeżeli pacjent wymaga dodatkowej suplementacji białka Szpital zapewnia preparaty białkowe
np. Protifar, Nutridrink itp.

DYREKTOR

Robert Mazur

Sporządził: Goszczyńska-Tatańczuk Beata

KARTA ZAKRESU OBOWIĄZKÓW I UPRAWNIENI DIETETYCZKA

1. Zadania

- czuwanie nad sprawnym przebiegiem zaopatrzenia pacjentów Szpitala Wolskiego w posiłki według zleceń lekarzy,
- stała współpraca z firmą usługową dostarczającą posiłki do Szpitala

2. Zakres obowiązków

- uzgadnianie rodzaju diet z ordynatorami oddziałów,
- dopilnowanie dokładności sporządzania zamówień zgodnie ze stanem pacjentów, rodzajem ich diety, oraz przyjmowanie tych zamówień od oddziałów,
- codzienne zgłaszanie zamówień na posiłki firmie usługowej,
- prowadzenie ewidencji i rozliczeń kosztów dziennych, miesięcznych związanych z żywieniem pacjentów,
- czuwanie nad jakością produktów żywnościowych dostarczanych przez firmę usługową oraz nadzór nad prawidłowym ich przechowywaniem w kuchenkach oddziałowych,
- czuwanie nad estetyką podawania posiłków,
- kontrola wydawania posiłków pacjentom kolejno na różnych oddziałach i kontakt z pacjentami w celu zbierania ich opinii dotyczących żywienia,
- czuwanie i nadzorowanie nad utrzymaniem w należytym stanie sanitarno – epidemiologicznym kuchenek oddziałowych, jadalni dla pacjentów chodzących oraz naczyń przy współpracy z pielęgniarkami oddziałowymi i jeden raz w miesiącu przy udziale pielęgniarki epidemiologicznej,
- uczestniczenie w prowadzeniu leczenia żywieniowego na zlecenie i pod nadzorem lekarza,
- prowadzenie oświaty zdrowotnej w zakresie prawidłowego żywienia dieto-profilaktyki chorób i żywienia w leczeniu chorób (edukacja żywieniowa),
- udzielanie porad dietetycznych,
- znajomość i przestrzeganie aktualnie obowiązujących uregulowań w ramach Systemu Zarządzania Jakością w Szpitalu
- wykonywanie innych czynności zleconych przez przełożonych wchodzących w zakres uprawnień zawodowych.

3. Zakres uprawnień

- uprawnienia pracownika wynikające z obowiązujących przepisów prawa pracy oraz uprawnienia zawodowe zgodnie z zawodem dietetyka.

4. Zakres odpowiedzialności

- odpowiada za właściwe zaopatrzenie pacjentów w posiłki wg zleceń lekarzy.

5. Wymagania i kompetencje

- wykształcenie min. średnie kierunek : dietetyk,
- kursy i specjalizacje uzupełniające kwalifikacje zawodowe,
- doświadczenie w zarządzaniu grupą pracowników,

6. Wymagania osobowościowe

- umiejętność zrozumiałego przekazywania informacji w formie ustnej i pisemnej,
- umiejętność pracy w zespole,
- zdolności organizacyjne, solidność, dokładność,
- umiejętność komunikowania się z pracownikami różnego szczebla,

SZPITAL WOLSKI im. dr Anny Gosyńskiej
Sanitarny Podstawy Zasad Opieki Zdrowotnej
01-211 Warszawa, ul. Kasprzaka 17
centr. tel. (022) 39-94-700, sekret. tel. (022) 39-94-703
fax: (022) 632-36-83
NIP 527-10-43-900, REGON 011038301

54-19-25219

-NP-

R



(00)75900734121558682



(00)75900734121558682

(00)75900734121558682

2019



29.10

OPŁATA POBRANA
TAXE PERÇUE - POLOGNE
Umowa z Poczta Polska S.A. ID nr 401691W

Sieci Obywatelska
WITCHDOG Polska
ul. Wroclawska 22/10
02-605 Warszawa

3