



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
63-700 Krotoszyn, ul. Młyńska 2, tel. 62 588 03 90 fax. 62 588 04 02
Nr KRS 000 000 2750 NIP: 621-15-36-551 REGON: 000310226
e-mail: spzoz@krotoszyn.pl internet: www.spzoz.krotoszyn.pl

Misja zakładu:

*„Otwarci na zmiany, szanując tradycję, zapewniamy wysoką jakość opieki medycznej
i wrażliwość na problemy naszych pacjentów”*

Krotoszyn, 29 października 2019

Nr sprawy: SPZOZ.DOA.1796.2019

**Szymon Osowski
Katarzyna Batko-Tołuć
Sieć Obywatelska Watchdog Polska
ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa**

adres e-mail:
sprawa-17296@fedrowanie.siecobywateska.pl

Odpowiedź na wniosek o udostępnienie informacji publicznej z 17 października 2019 r.

Zgodnie z wnioskiem z 17 października 2019 r., przesłanym drogą elektroniczną na adres: spzoz@krotoszyn.pl odpowiadamy na zadane pytania:

1. W szpitalu zatrudnione są dwie osoby na stanowisku dietetyka (2 etaty). Zakres obowiązków na stanowisku pracy:
 - bezpośredni kontakt z chorymi: przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, dokonywanie oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia pacjentów, zapoznanie się z ich uwagami dotyczącymi żywienia
 - dokonywanie pomiarów antropometrycznych pacjentów i analizowanie wyników badań laboratoryjnych w sytuacjach tego wymagających
 - udział w ordynatorskich wizytach pacjentów i uzgadnianie rodzajów diet z ordynatorami oddziałów/lekarzami prowadzącymi pacjentów
 - współpraca z firmą zajmującą się żywieniem pacjentów w SPZOZ: sporządzanie wykazów diet i przekazywanie ich do firmy cateringowej
 - kontrolowanie dostarczanych potraw przed ich wydaniem na oddziały - badanie ilości i jakości dostarczonych posiłków oraz ich temperatury i estetyki
 - wydawanie posiłków w oddziałach przy współudziale personelu
 - nadzór nad utrzymaniem wymaganego reżimu sanitarno-higienicznego

kuchenek oddziałowych

- przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów i prowadzenie edukacji żywieniowej dla osób wypisywanych ze szpitala
 - prowadzenie dokumentacji żywieniowej
 - współpraca z pozostałymi działami SPZOZ w zakresie zapewnienia właściwego wykonania dietetycznej usługi żywieniowej
 - przygotowywanie SIWZ do procedury przetargowej związanej z żywieniem pacjentów szpitala
 - prowadzenie szkoleń w zakresie żywienia i dietetyki dla zespołu współpracowników
 - udział w szkoleniach organizowanych w zakładzie
 - noszenie ustalonej odzieży roboczej na stanowisku pracy
 - wykonywanie innych zleconych prac i zadań przez bezpośredniego przełożonego
 - pracownik zobowiązany jest do pracy w systemie zarządzania jakością
2. Na jednego dietetyka przypada ok. 100 pacjentów.
 3. W szpitalu istnieje możliwość uzyskania przez pacjenta indywidualnej porady dietetyka. Informacje o takiej możliwości są przekazywane chorym przez pielęgniarki oddziałowe i/lub lekarzy.
 4. Wysokość całodziennej stawki żywieniowej przypadająca na 1 pacjenta w szpitalu wynosi 15,35 zł netto.
 5. Szpital korzysta z usług firmy cateringowej. W podpisanej umowie określono minimalną kwotę przeznaczoną na zakup składników użytych do przygotowania posiłków, tzw. wsad do kotła.
 6. Szpital posiada dokumentację regulującą jakość posiłków – minimalną gramaturę, wartość odżywczą i kaloryczną, bez określenia dopuszczalnych ilości konserwantów, barwników. W jadłospisach dekadowych określa się również alergeny. Dokumenty stanowią załączniki do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (zał. nr 5 i 8 do zawartej Umowy), która stanowi część dokumentacji związanej z przetargiem, w którym szpital wyłania dostawcę posiłków. W załączeniu przytoczone dokumenty.
 7. W szpitalu kontroluje się jakość posiłków podawanych pacjentom codziennie. Za kontrole w dni robocze odpowiada dietetyk, a w razie jego nieobecności pielęgniarki/położne oddziałowe lub osoby je zastępujące oraz pielęgniarka epidemiologiczna.
 8. Nadzór nad ilością spożywanych posiłków mają pielęgniarki/położne oraz opiekunowie medyczni.
 9. W umowie z firmą cateringową określono wymóg zatrudnienia dietetyka.
 10. Uwagi/skargi dotyczące żywienia pacjenci mogą zgłaszać personelowi medycznemu oddziału, który przekazuje je w formie ustnej i pisemnej dietetykowi. W przypadku spraw związanych z żywieniem, skarżącym przysługuje takie samo prawo, jak przy składaniu skarg i wniosków dotyczących innych obszarów działalności szpitala.
Zob.: http://bip.spzoz.krotoszyn.pl/strona-31-wnioski_i_skargi.html.
 11. W latach 2017-2018 nie zgłoszono pisemnych skarg dotyczących niewłaściwego

żywienia.

12. W 2018 r. szpital nie organizował szkoleń dla lekarzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu. Część bieżących informacji przekazują lekarzom dietetycy.

13. Szpital stosuje 17 diet. Prezentujemy ich rodzaje:

- dieta podstawowa
- dieta łatwostrawna
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- dieta papkowata
- dieta papkowata bezmleczna
- diety płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
- dieta kleikowa
- dieta bogatobiałkowa
- dieta niskobiałkowa
- dieta ubogoresztkowa
- dieta małego dziecka do 3 roku życia
- dieta bezglutenowa
- dieta ubogoenergetyczna
- dieta bezmleczna
- dieta specjalna

Źródła opracowania diet:

- wiedza dietetyka
- publikacje:
 - *Normy żywienia dla populacji Polski*, red. M. Jarosz, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.
 - *Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalu*, red. M. Jarosz, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011.

14. Szpital zapewnia każdemu pacjentowi dietę wskazaną przez lekarza.

15. Na życzenie pacjenta szpital zapewnia dietę wegańską lub wegetariańską.

16. Szpital zapewnia chorym doustne suplementy pokarmowe wspomagające powrót do zdrowia.

Z poważaniem

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie
mgr inż. Krzysztof Kurawski

Załączniki:

1. Wykaz gramatury produktów i potraw, zał. nr 5.
2. Zasady przygotowania zestawienia dekadowego, zał. nr 8.

ZASADY PRZYGOTOWANIA ZESTAWIENIA DEKADOWEGO

PAKIET NR 1 - Krotoszyn

1. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory estetyczne i smakowe oraz odpowiednią temperaturę. Danie jednogarnkowe maksymalnie jeden raz na dekadówkę. Obiad mięsny co najmniej 7 razy w dekadzie. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**

Masło 82% tłuszczu musi być na oddziale dziecięcym i położniczym.

2. Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci musztardy, ketchupu, surówek, warzyw, owoców sezonowych, dostosowanych odpowiednio do diety, przy czym musztarda, ketchup nie częściej niż 3 razy na tydzień.

3. W sezonie wiosna - lato (kwiecień - wrzesień) do jednego z posiłków (śniadanie, kolacja) wymagany jest codziennie dodatek w postaci pomidora, ogórka (zielonego, kiszzonego lub konserwowanego), papryki, rzodkiewki, sałaty itd., natomiast w pozostałych miesiącach jesienno – zimowych 7 razy na dekadę.

4. Dieta pacjentek z oddziału położniczego powinna składać się z 5 posiłków dziennie. Propozycje II śniadania i podwieczorka: jabłko, jabłko pieczone, banan, kiwi, kefir, jogurt naturalny, jogurt owocowy, koktajle, sok pomidorowy, sok typu Kubuś, budyń, kisiel, kaszka na gęsto z sokiem owocowym, galaretka, ciasto drożdżowe, drożdżówka.

5. Wykonawca ma obowiązek przygotować osobne jadłospisy dla dzieci uwzględniając ich zapotrzebowanie na energię oraz makroskładniki, a także preferencje smakowe. Jadłospisy przygotowane dla oddziału dziecięcego należy podzielić na jadłospisy dla dzieci do lat 3 oraz jadłospis dla dzieci starszych. Każda z ww. diet powinna składać się z 5 posiłków dziennie.

Planowana wartość odżywcza jadłospisów:

- **Dorośli:**
Energia 2000 kcal
Białko 50 –75 g
Tłuszcze 55,5 - 66,5 g
Węglowodany 275 – 325 g
- **Kobiety ciężarne:**
Energia 2600 kcal
Białko 65 – 98 g

Tłuszcze 72 – 86 g

Węglowodany 292 – 357 g

- Dzieci do lat 3

Energia 1000 kcal (do 1400)

Białko 12-14 g (15%)

Tłuszcze 33-44 g (30-40%)

Węglowodany nie mniej 130 g (45-65%)

- Dzieci starsze

Energia 2000 kcal

Białko 50 – 75 g

Tłuszcze 55,5 - 66,5 g

Węglowodany 275 – 325 g

lub w przypadku dorosłych, kobiet ciężarnych i dzieci starszych brać pod uwagę udział procentowy:

Białka 10-15%

Tłuszcze 25-30%

Węglowodany 45- 65%

6. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

7. Do każdego obiadu powinien zostać podany kompot zgodny z założeniami stosowanej diety.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia upoważnionej osobie jadłospisu z kalorycznością i wartością odżywczą (dla diety podstawowej, lekkostrawnej, lekkostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dla dzieci do lat 3, dla dzieci starszych, dla pacjentek oddziału położniczego). Na prośbę zamawiającego wykonawca będzie musiał przedstawić dzienną wartość wsadu do kotła.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć receptury (skład i gramatura) potraw przygotowanych dla pacjentów.

10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.

11. Na oddział ZOP i ZOL kanapki na śniadanie i kolacje powinny być przygotowane zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. II śniadaniem i podwieczorkiem dla pacjentów z cukrzycą na tym oddziale powinno być: kisiel b/c, budyń b/c, kiwi, jabłko przetarte lub pieczone, sok warzywny, sok pomidorowy, kanapka z szynką lub twarożkiem, jogurt naturalny, kefir, koktajl b/c, serek homogenizowany naturalny.

PAKIET NR 2 – Koźmin Wlkp.

1. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory estetyczne i smakowe oraz odpowiednią temperaturę. Danie jednogarnkowe maksymalnie jeden raz na dekadówkę. Obiad mięsny co najmniej 7 razy w dekadzie. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**
2. Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci musztardy, ketchupu, surówek, warzyw, owoców sezonowych, dostosowanych odpowiednio do diety, przy czym musztarda, ketchup nie częściej niż 3 razy na tydzień.
3. W sezonie wiosna - lato (kwiecień - wrzesień) do jednego z posiłków (śniadanie, kolacja) wymagany jest codziennie dodatek w postaci pomidora, ogórka (zielonego, kiszzonego lub konserwowanego), papryki, rzodkiewki, sałaty itd., natomiast w pozostałych miesiącach jesienno – zimowych 7 razy na dekadę.

Planowana wartość odżywcza jadłospisów:

Dorośli:

Energia 2000 kcal

Białko 50 –75 g

Tłuszcze 55,5 - 66,5 g

Węglowodany 275 – 325 g

lub brać pod uwagę udział procentowy:

Białka 10-15%

Tłuszcze 25-30%

Węglowodany 45- 65%

4. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.
5. Do każdego obiadu powinien zostać podany kompot zgodny z założeniami stosowanej diety.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia upoważnionej osobie jadłospisu z kalorycznością i wartością odżywczą (dla diety podstawowej, lekkostrawnej, lekkostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów). Na prośbę zamawiającego wykonawca będzie musiał przedstawić dzienną wartość wsadu do kotła.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć receptury (skład i gramatura) potraw przygotowanych dla pacjentów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.

WYKAZ GRAMATURY PRODUKTÓW I POTRAW

PRODUKTY	ILOŚĆ	GRAMATURA
Zupa mleczna	1szkl	250ml
Zupy	1 nabierka	300ml (60g warzyw)
Kawa, herbata	1szkl	250ml
Pieczyno	2-3kromki	120-140g
Masło/margaryna	1 porcja	15g
Wędliny	3 plastry	50g
Ser żółty	3 plastry	50g
Ser topiony	1/2opakowania	50g
Twarożek	3 łyżki	70g
Dżem	2łyżki	50g
Pasztet pieczony	1porcja	60g
Pasty	3łyżki	70g
Jajo	1szt	50-60g
Salatki	3duże łyżki	90g
Ziemniaki	6łyżek	200g
Kasza	12łyżek	180g
Makaron	12łyżek	200g
Ryż	10łyżek	180g
Pierogi	6-8szt	180g
Kopytka	15szt	180g
Pyzy drożdżowe	3szt	140g
Pyzy ziemniaczane	5szt	200-230g
Sosy	1mała nabierka	70g
Mięso b/kości	1porcja	100g
Gulasz / potrawka	1porcja	180g
Gzika	1porcja	120g
Jabłko prażone	1porcja	150g
Sos boloński z warzywami	1porcja	180g
Filet panierowany	1porcja	100g
Udło kurczaka (z kością)	1porcja	120g
Ryba	1porcja	100g
Surówki	4 łyżki	120-150g
Warzywa gotowane	4łyżki	150g
Galarety drobiowe/rybne (wędlina)	1porcja	40g
Pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka		30g
Ciastko na słodzik	3szt	
Krakersy	5szt	
Sok pomidorowy	3/4szkl	200ml
Sok wielowarzywny b/c	3/4szkl	200ml
Kompot	3/4 szkl	200ml
Kisiel b/c	3/4szkl	200ml
Budyń b/c	3/4szkl	200ml
Jogurt, kefir	1op., 3/4szkl	150ml
Koktajl b/c	3/4szkl	200ml
Jabłko, gruszka, kiwi,	1szt	
Grejfrut	1/2szt	