



PROCEDURA PM 9-53/13 „ZASADY ODŻYWIANIA PACJENTÓW W SZPITALU”

Opracował:	Sprawdził:	Zweryfikował:	Zatwierdził:
Dietetyczki / Pielęgniarki Oddziałowe	Naczelną Pielęgniarką	Pełnomocnik ds. ZSZJ	Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa
Jolanta Ludwisiak Katarzyna Poros Sylwia Zabielska Barbara Stachowiak	Wioletta Kosiba -Rogala	Wioletta Andrzejczak	Michał Rataj



CEL

Określenie postępowania w zakresie odżywiania pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu, w celu zapewnienia pacjentowi ciągłości, kompleksowości oraz bezpieczeństwa opieki.

DEFINICJE I SKRÓTY

System dietetyczny – ujednoczony układ diet o ustalonym nazewnictwie, przystosowany do potrzeb przede wszystkim leczenia zamkniętego, obowiązujący w każdym zakładzie leczniczym. Sposób określania diet powinien mieć charakter informacyjny, nazwa diety powinna wskazywać na zasadniczą jej cechę tak, aby można było łatwo zrozumieć jej istotę.

Dieta - racjonalny sposób odżywiania. Dieta powinna oszczędzać chory narząd, pomagać w wyzdrowieniu i być pozbawiona składników, których przemiana w organizmie jest upośledzona.

Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Points*) - postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością.

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

1. Wszyscy pacjenci przyjęci do oddziałów Szpitalnych otrzymują bezpłatne wyżywienie.
2. Opracowane schematy żywienia pacjentów Szpitala, oparte są na wytycznych PZH- PIB oraz aktualnych publikacjach.
3. Postępowanie obejmuje:
 - a) Ocenę potrzeb żywieniowych pacjenta i zlecenie diety przez lekarza.
 - wszyscy pacjenci przyjmowani do Szpitala podlegają ocenie w zakresie żywienia,
 - na podstawie badania i wywiadu lekarz Izby Przyjęć określa rodzaj diety dla danego pacjenta
 - w Szpitalu stosuje się ujednoczony system dietetyczny, zgodny z zaleceniami PZH-PIB – **Zał. 1 - System diet w Szpitalu**.
 - Szpitalny System dietetyczny dopuszcza diety inne niż zawarte w Systemie, których zastosowanie podyktowane jest specyficznymi potrzebami pacjentów..
 - b) Prowiantowanie pacjentów w Oddziale.

CZYNNOŚCI	OSOBY ODPOWIEDZIALNE
Założenie Karty diet Pacjenta-Zał. 2 , zgodnej ze zaleceniem lekarskim	pielęgniarka przyjmująca zlecenia lekarskie
Sporządzenie zestawienia diet: Zgłoszenie diet z oddziału- Zał. 3 Śniadanie do godz. 07.00 - Obiad do godz. 09.30 Kolacja do godz. 13.30 Doprowiantowanie do godz. 12.30 (do 12.10) Przekazanie <i>Zgłoszenia diet</i> oraz w przypadku doprowiantowania druku Doprowiantowanie – Zał. 4 dietetykowi szpitalnemu. W przypadku konieczności doprowiantowania po godz. 14.30 (kolacja) druk <i>doprowiantowanie</i> dostarczany jest bezpośrednio do kuchni.	Pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka dyżurna w dni wolne od pracy wyznaczony z oddziału pracownik
Sporządzenie z poszczególnych oddziałów Zbiorczego zestawienia diet – zał. 8 Śniadanie do godz. 7.30 Obiad do godz. 10.30 Kolacja do godz. 14.15 Przekazanie Zbiorczego zestawienia diet oraz doprowiantowania dietetykowi firmy cateringowe.	dietetyk szpitalny lub po godz. 14.30 pracownik oddziału



c) Nadzór:

- dietetycy szpitalni dokonują 3x w m-cu korekty jadłospisu dekadowego przygotowanego przez firmę cateringową celu prawidłowego żywienia pacjentów,
- dietetycy szpitalni prowadzą nadzór nad prawidłowym żywieniem dietetycznym pacjenta, zgodnym z zaleceniem lekarza; obiegiem dokumentacji pomiędzy Szpitalem, a firmą cateringową;
- pracownik firmy cateringowej i dietetyk szpitalny na taśmie wydawczej dokonują pomiaru temperatur. Temperatura dostarczanych posiłków powinny wynosić:
 - zupa: 75°C lub powyżej;
 - napoje gorące: 80°C lub powyżej;
 - drugie danie: nie mniej niż 63°C.
- taca termoizolacyjna powinna utrzymywać wyjściową temperaturę posiłku do 3 godzin.
- dietetycy szpitalni dokonują okresowego podsumowania bieżącego monitoringu – **Rejestru kontroli posiłków – zał. 7.**
- w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego pielęgniarka oddziałowa lub dyżurna zgłasza ten fakt dietetykowi szpitalnemu. Zdarzenie to należy zgłosić jako zdarzenie niepożądane.

WYDAWANIE POSIŁKÓW

CZYNNOŚCI	OSOBY ODPOWIEDZIALNE
Pobieranie potraw z kuchni centralnej	
Wydawanie posiłków dokonywane jest na podstawie zbiorczego zestawienia diet. Monitoring bieżący: <ul style="list-style-type: none">• zgodności posiłków z jadłospisem, gramaturą,• temperatury posiłków,• ocena organoleptyczna,• w przypadku wystąpienia niezgodności- konsultacja z firmą cateringową oraz nadzór nad usuwaniem niezgodności – zapis w Rejestrze kontroli posiłków.	kierownik firmy cateringowej lub dietetyk cateringowy i dietetyk szpitalny dietetyk szpitalny
Porcjonowanie posiłków na tacach termoizolacyjnych, pakowanie tac do wózków transportowych.	personel firmy cateringowej
Transport wózków do oddziałów. W przypadku awarii windy - należy bezzwłocznie poinformować kierownika firmy cateringowej, a w dni wolne od pracy – pracownikowi zmianowemu firmy cateringowej, oraz zgłosić awarię windy do działu technicznego, tel. 123, w dni wolne od pracy 124	Firma cateringowa
Dostarczanie posiłków w oddziały	
Dostarczanie posiłków na poszczególne oddziały rozpoczyna się zgodnie z harmonogramem: I śniadanie - godz. 7.30 II śniadanie - godz. 7.30 - razem z I śniadaniem Obiad - godz. 12.00 Podwieczorek: Oddziały pediatryczne – godz. 12.00 razem z obiadem Oddziały dla dorosłych- godz. 12.00 razem z obiadem Kolacja - godz. 17.00 II kolacja dla pacjentów z cukrzycą - godz. 17.00 - razem z kolacją	pracownicy firmy cateringowej
Diety indywidualne na zlecenie lekarza podaje się niezależnie od wyznaczonych godzin posiłków w godz. 07.00-18.00 W oddziale znajduje się kuchenka mikrofalowa, w której można podgrzać posiłek.	dietetyk szpitalny od 7.00 do 14.30 – później pracownik oddziału



Dystrybucja posiłków w oddziale

Posiłki wydawane są w tacach termoizolacyjnych, imiennie dla każdego pacjenta.	wyznaczeni pracownicy zatrudnieni w danym oddziale
Posiłki w oddziale wydawane są zgodnie z jadłospisem danego dnia. Jadłospis na dany dzień jest wywieszany na tablicy na oddziale.	dietetyk firmy cateringowej upoważniony pracownik firmy cateringowej, pracownik oddziału
Personel rozdający posiłki zna i stosuje zasady higieny oraz odzież ochronną podczas rozdawania posiłków	pielęgniarki, opiekun medyczny
Pacjenci posiłki spożywają samodzielnie lub korzystają z pomocy personelu oddziału.	lekarz prowadzący, pielęgniarki, opiekun medyczny
Pacjenci mają zarezerwowany czas na spożycie posiłku. W czasie posiłków, poza stanami zagrożenia życia dąży się do nieplanowania zabiegów medycznych i diagnostycznych.	pielęgniarki, opiekun medyczny
W czasie posiłków u pacjentów wymagających asysty lub karmienia obecny jest opiekun medyczny lub pielęgniarka. Zasady karmienia pacjenta niesamodzielnego i leżącego dla opiekunów medycznych i pielęgniarek określone są w Zał. 11	pielęgniarki, opiekun medyczny
Rodzina pacjenta może uczestniczyć w karmieniu w obecności opiekuna lub pielęgniarki, może być na życzenie szkolona w tym zakresie.	pracownik oddziału/firma- cateringowej
Po posiłku tace wraz z wyposażeniem zbierane są do wózków transportowych i transportowane do myjni centralnej	firma cateringowa
Mycie i dezynfekcja sprzętu odbywa się w myjni centralnej kuchni	

4. Za odżywanie niemowląt odpowiada pielęgniarka oddziałowa danego oddziału. W szpitalu mieszanki dla niemowląt sporządzane są tylko w kuchenkach oddziałowych, w wyznaczonym i oznakowanym miejscu, przez pielęgniarki danego oddziału, zgodnie z obowiązującymi zasadami:

- **Zasady sporządzania mieszanek do karmienia niemowląt- Zał. 5.**
- **Zasady postępowania z brudnymi butelkami po mieszankach niemowlęcych oraz smoczkami do karmienia niemowląt – Zał. 6 (do PQ 4H)**

5. Edukacja pacjentów w zakresie żywienia.

- Dietetycy szpitalni opracowali materiały dot. poszczególnych diet – **załączniki -1 -1j. Do 1k**
- Lekarze, pielęgniarki i dietetycy szpitalni przekazują pacjentom w trakcie pobytu wytyczne dot. żywienia oraz udzielają wskazówek w tym zakresie (informacje w karcie informacyjnej).
- Na oddziałach dostępne są informacje o podstawowych zaleceniach dotyczących zasad prawidłowego żywienia i praktyczne wskazówki do ich realizacji (dostępne w Intranecie).
- Dietetycy szpitalni w razie potrzeby przeprowadzają pogadanki/instruktaż z pacjentami i ich opiekunami, konsultują dietę, dają wytyczne do żywienia po wypisie pacjenta do domu. Konsultacje dietetyczne odbywają się codziennie w godz. 10.30 – 11.30 oraz w innych godzinach, po wcześniejszym ustaleniu terminu z dietetykiem.
- Istnieje możliwość skorzystania z porady dietetyka klinicznego i psychologa (po zgłoszeniu w Ośrodku Żywienia Klinicznego).
- Jeżeli istnieje potrzeba modyfikacji diety - pacjent zostaje poinstruowany przez dietetyka o szczególnych zaleceniach żywieniowych, technologii sporządzania potraw oraz zostaje zaopatrzony w materiały pomocnicze i wytyczne w formie ulotki, przykładowych jadłospisów oraz tabel z produktami dozwolonymi i zabronionymi.



ODPOWIEDZIALNOŚĆ

1. Lekarz Izby Przyjęć – zlecenie diety; udzielanie wskazówek.
2. Pielęgniarka – wypisanie karty z dietą zgodnie z zaleceniem lekarskim; doprowiantowanie; karmienie pacjentów i edukacja w tym zakresie.
3. Pielęgniarka Oddziałowa – Zgłoszenie diet z oddziału, doprowiantowanie,
4. Personel Firmy cateringowej - wydanie posiłku zgodnego ze złożonym zamówieniem i jadłospisem dziennym.
5. Pracownicy firmy cateringowej – transport wózków do i z oddziałów, wyznaczeni pracownicy zatrudnieni w danym Oddziale - wydanie posiłku i zwrot tac z wyposażeniem.
6. Dietetyk szpitalny odpowiedzialny za:
 - nadzór nad jakością usług związanych z odżywianiem pacjentów,
 - indywidualne konsultacje pacjentów – edukacja pacjentów,
 - prelekcje tematycznych związanych z dietetyką (zgodnie z zapotrzebowaniem),
 - współpracę z personelem oddziału (pielęgniarką oddziałową, lekarzami, pielęgniarkami dyżurnymi), pielęgniarkami epidemiologicznymi szpitala,
 - współpracę z personelem firm zewnętrznych – catering (kierownik, dietetyk) współpracę z administracją Szpitala w zakresie rozliczeń ilości diet.

ZAŁĄCZNIKI

1. System dietetyczny Szpitala.
 1. Dieta podstawowa
 - 1a. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem białka
 - 1b. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - 1c. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
 - 1d. Dieta łatwostrawna ze zwiększoną zawartością białka
 - 1e. Dieta łatwostrawna
 - 1f. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i włókna roślinnego
 - 1g. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
 - 1h. Dieta ubogoenergetyczna
 - 1i. Dieta łatwostrawna papkowata
 - 1j. Dieta łatwostrawna płynna wzmocniona.
 - 1k. Dieta dziecka 0-12 miesiąca życia
 2. Karty diet Pacjenta
 3. Zgłoszenie diet z Oddziału
 4. Doprowiantowanie
 5. Zasady sporządzania mieszanek do karmienia niemowląt
 6. Rejestr kontroli posiłków
 7. Zbiorcze zestawienie diet
 8. Zasady karmienia pacjenta niesamodzielnego i leżącego dla opiekunów medycznych i pielęgniarek.