**SPIS TREŚCI:**

1. ODPOWIEDZIALNOŚĆ
2. TERMINOLOGIA
3. SPOSÓB POSTĘPOWANIA
	1. Planowanie raportów bieżących
	2. Zasady postępowania żywienia pacjentów w dniu przyjęć i wypisów
	3. Godziny zgłaszania informacji o zmianach ilości zamawianych diet na oddziałach
	4. Droga zapotrzebowania na żywienie
	5. Dystrybucja posiłków przez Firmę Cateringową
	6. Transport posiłków przez Firmę Cateringową
	7. Wymagania wobec osób zajmujących się dystrybucją posiłków
	8. Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi przez Firmę Cateringową
4. **ODPOWIEDZIALNOŚĆ**

*Dietetyczka Szpitalna i Dietetyczka kliniczna –* odpowiada całościowo za nadzór nad Firmą Cateringową ze strony OCZ Sp. z o.o. analizę i akceptację jadłospisu dla pacjentów, organizację pracy przy dystrybucji posiłków i nadzór nad pracą personelu w zakresie dystrybucji. Dietetyczka jest uprawniona do kontroli przebiegu procesów technologicznych na każdym łańcuchu produkcji, egzekwowanie warunków umowy usługi żywienia pacjentów.

1. **TERMINOLOGIA**

# Dieta- jest to model żywienia leczniczego. Dieta powinna mieć charakter informacyjny powinna wskazywać na zasadniczą jej cechę , aby można było zrozumieć jej istotę

*Dieta podstawowa-*obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi o zdrowym przewodzie pokarmowym z uwzględnieniem podstawowych proporcji składników pożywienia.

# Dieta łatwo strawna – Dieta ma zastosowanie u chorych, którzy zostali przyjęci do szpitala na leczenie zanim lekarz ustali właściwą dietę leczniczą w danej jednostce chorobowej. Dieta łatwo strawna jest modyfikacją żywienia racjonalnego ludzi zdrowych.

 Wykaz diet leczniczych w OCZ Sp. z o .o. znajduje się na każdym oddziale.

*Firma Cateringowa –* jest to firma wyłoniona w ramach przetargu, której celem jest kompleksowe zabezpieczenie dietetyczne pacjentów leczonych i przebywających w szpitalu,

*OCZ Sp. z o .o. – OSTRZESZOWSKIE CENTRUM ZDROWIA Sp. z o .o.*

1. **SPOSÓB POSTĘPOWANIA**
	1. **3.1 Planowanie raportów bieżących**
	2. **- planowanie raportów odbywa się na podstawie instrukcji składania zapotrzebowania na posiłki dla pacjentów**

 **3.2 Zasady postępowania z żywieniem pacjentów w dni przyjęć i wypisów:**

 - pacjent, który jest przyjęty do szpitala w godzinach rannych, otrzymuje pełen obiad. Pacjent ten musi być zgłoszony do dietetyczki lub do kuchni centralnej z uwzględnieniem diety do godz.10.30.W przypadku, gdy pacjent nie zostanie zgłoszony otrzymuje dietę płynną. Korekta do obiadu będzie zgłaszana telefonicznie do godziny 11:30.

 - pacjent przyjęty w porze poobiedniej po zgłoszeniu do godz. 15.30 przez personel medyczny otrzymuje pełną kolację. W przypadku braku zgłoszeń lub zgłoszenia zbyt późno pacjent otrzymuje dietę płynną.

- pacjentom w dniu wypisu przysługuje śniadanie. W przypadku oczekiwania na wypis do godzin obiadowych, pacjentowi przysługuje zupa.

 **-** pacjentkom Oddziału Położniczego, u którym czas pobytu kończy się później, jak godzina 14.00 przysługuje pełen obiad.

- obiad przysługuje również pacjentom kierowanych z innych oddziałów np. na Oddział ZOL i Oddział Paliatywny.

- diety w szpitalu są zróżnicowane w zależności od jednostki chorobowej.

**3.3** **Godziny zgłaszania informacji o zmianach ilości zamawianych diet na oddziałach**

Informacje dotyczące ilości pacjentów leczonych w oddziałach oraz zapotrzebowania na żywienie zgłaszane są Dietetyczce Szpitalnej i Dietetyczce Klinicznej zatrudnionych w OCZ Sp. z o.o. w następujących godzinach:

* korekta do śniadania dnia bieżącego 7:00-7:15 (**do Firmy Cateringowej**)
* obiad 9.00 – 9:30, korekta do obiadu 11:30 (**do Dietetyczek Szpitalnych**)
* raport kolacja, bieżący dzień oraz śniadanie dnia następnego – 14:30 (**do Dietetyczek Szpitalnych)**
* Korekta do kolacji dnia bieżącego do godziny 15:30 (**do Firmy Cateringowej**)

**3.4 Droga zapotrzebowania na żywienie**

Oddział - Dietetyczka Szpitalna – Firma Cateringowa

Firma Cateringowa -> dostosowany do przewozu żywności środek transportu -> budynek szpitalny –> pomieszczenie kuchenne (ekspedycja posiłków) –> dystrybucja na oddziały za pomocą przeznaczonych do tego wózków bemarowych

**3.5 Dystrybucja posiłków przez Firmę Cateringową:**

 Dystrybucja posiłków wykonywana jest przez Firmę Cateringową.

 Dietetyk dokonuje sprawdzenia przygotowania posiłków pod względem:

- warunków sanitarno- higienicznych

* jakościowym i estetycznym,
* zgodności ilości dostarczonych posiłków,
* zgodności rodzajów zamówionych diet,
* zgodności z gramaturą i recepturą przygotowanych posiłków
* zgodności z jadłospisem
* temperatura posiłków
* zgodności wymaganej godziny dostawy posiłków

Dystrybucja posiłków na oddziale odbywa się na podstawie **Karty Diet** sporządzonej przez **Pielęgniarkę Oddziałową** lub personel medyczny danego oddziału w dniu bieżącym. Pielęgniarka Oddziałowa lub personel medyczny zobligowani są do nanoszenia ewentualnych zmian w Karcie Diet.

Jednocześnie zapotrzebowanie na żywienie znajduje się w systemie Medicus, z którego w razie potrzeb dietetyczka może wygenerować ilość zamówionych posiłków z podziałem na diety.

Na chwilę obecną praktykowana jest ewidencja ilości pacjentów i przypisanej do nich diety za pomocą Karty Diet obwiązującej w oddziałach.

* 1. **3.6 Transport posiłków przez Firmę Cateringową**

Posiłki przygotowywane są w Kuchni Centralnej znajdującej się poza budynkami Szpitala, następnie dystrybuowane są na oddziały za pomocą wózków bemarowych. Bemary są nowoczesnymi urządzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do utrzymywania temperatury gorących potraw. Potrawy umieszcza się w specjalnych pojemnikach gastronomicznych typu GN. Ogrzewanie pojemników mieszaniną pary wodnej i powietrza pozwala na utrzymywanie ciepła bez obawy przypalenia żywności.

Transport na Oddziały Szpitalne odbywa się za pomocą windy oznakowanej literą „A” działającej w systemie pionowym między poszczególnymi kondygnacjami oraz windy osobowej.

Gotowe potrawy ekspediowane są na Oddziały w specjalnych do tego celu przeznaczonych pojemnikach, będących własnością Firmy. Wydawanie posiłków odbywa się bezpośrednio na oddziałach do łóżka pacjenta. Pracownicy tzw.,,Kuchenkowe’’ zatrudniane są przez Firmę Cateringową.

Szczegółowy harmonogram dystrybucji posiłków zamieszony jest w pomieszczeniu kuchennym. A zawiera on następujące informacje :

**HARMONOGRAM DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW** (rezerwa czasowa ok. 10-15 min.):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Śniadanie** | **Godz. 8:10** | **Oddział Medycyny Paliatywnej, Zakład opiekuńczo leczniczy** |
|  | **Godz. 8:45** | **Oddział Wewnętrzny** |
|  | **Godz. 9:00** | **Oddział Ginekologiczno – Położniczy, Oddział Pediatryczny** |
|  | **Godz. 9:20** | **Oddział Chirurgiczny** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obiad** | **Godz. 12:20** | **Oddział Chirurgiczny** |
|  | **Godz. 12:40** | **Oddział Ginekologiczno – Położniczy, Oddział Pediatryczny** |
|  | **Godz. 13:20** | **Oddział Medycyny Paliatywnej, Zakład opiekuńczo leczniczy, Oddział Wewnętrzny** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kolacja** | **Godz. 16:50** | **Oddział Medycyny Paliatywnej, Zakład opiekuńczo leczniczy** |
|  | **Godz. 17:00** | **Oddział Wewnętrzny** |
|  | **Godz. 17:20** | **Oddział Ginekologiczno – Położniczy, Oddział Pediatryczny** |
|  | **Godz. 17:30** | **Oddział Chirurgiczny** |

Transport posiłków odbywa się za pomocą samochodów dostawczych

Firma Cateringowa zapewni naczynia i sztućce jednorazowego użytku pacjentom przyjętym w stanach nagłych : w przypadku szczególnych zamówień np. dla pacjentów z biegunkami zakaźnymi lub pacjentów, u których jest podejrzenie lub występuje choroba zakaźna oraz w sytuacji tworzenia oddziałów Covidowych.

Posiłki wydawane muszą być w rękawiczkach nitrylowych/lateksowych, które zapewnia Wykonawca. Wykonawca zapewni dla pracowników wydających posiłki pacjentom jednolite, pełne umundurowanie ,tj. czyste czepki ,fartuchy, obuwie, rękawice jednorazowe oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

Przygotowane posiłki dla pacjentów muszą być konsumowane w ciągu 4 godzin.

Napoje dostarczane będą zbiorczo w termosach dla każdego oddziału. Część napojów pozostanie w dyspozycji oddziału pomiędzy posiłkami.

Szczegółowe godziny wydawania zostały dostosowane do specyfiki Oddziału i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, w przypadku nastąpienia modyfikacji organizacyjnych. Wymagane jest zachowanie reżimu czasowego z tolerancją do 15 minut.

**3.7 Wymagania wobec osób zajmujących się dystrybucją posiłków**

Osoby uczestniczące przy dystrybucji posiłków posiadają aktualne badania okresowe. Podczas pracy przestrzegane są przepisy sanitarno- epidemiologiczne wymagane w szpitalu oraz standardy higieny osobistej, mycia rąk, noszenie czystej odzieży roboczej systematycznie zmienianej. Zatrudniony personel do dystrybucji posiłków musi posiadać elementarną znajomość diet obowiązujących OCZ Sp. z o.o. znać asortyment potraw w danej diecie oraz przestrzegać zasady systemów jakości obowiązujących w zakładach gastronomicznych - GMP GHP oraz HACCAP

**3.8 Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi przez Firmę Cateringową**

Po konsumpcji kuchenkowa w zmienionej odzieży wierzchniej zbiera brudne naczynia wraz z resztkami pokarmowymi za pomocą wózków kelnerskich służących do zbierania brudnych naczyń oraz serwowania posiłków niewymagających podgrzewania (śniadanie , kolacja). Transport odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się windą towarową „B”.

Wykonawca po wszystkich posiłkach, w możliwie najkrótszym czasie, zabiera brudne naczynia, sztućce od pacjentów. W wyjątkowych sytuacjach pozostające naczynia z posiłkami przetrzymywane są na stolikach przyłóżkowych pacjentów – szczegółowa instrukcja „Instrukcja Zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków w salach szpitalnych”

Wykonawca dokonuje mycia, wyparzania i dezynfekcji naczyń, sztućców, pojemników na ewentualne pozostałe brudne naczynia, wózków, termosów, warników/ czajników oraz pozostałych naczyń i sprzętów w centralnej zmywalni w Obiekcie Szpitalnym zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Nie dopuszcza się mycia ręcznego naczyń stołowych (jedynie w formie wstępnego „resztkowania”), sztućców, pojemników typu GN z przykrywami, termosów, sprzętu drobnego kuchennego, tac, innych pojemników.

Następnie całość transportuje w zamkniętych naczyniach, które składowane są w pojemnikach zbiorczych do Kuchni centralnej. Odpady pokonsumpcyjne muszą ulec utylizacji. Sposób postępowania wg wewnętrznych procedur Firmy Cateringowej.

Za pozostawienie próbek żywnościowych dla kontroli sanitarno-epidemiologicznej odpowiedzialna jest również Firma Cateringowa.