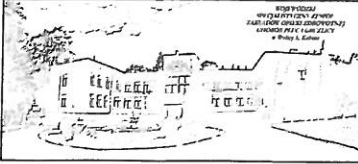


OD-3

	System Zarządzania Jakością	Wersja: 02
	IA - 1 ZAPOTRZEBOWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW W ODDZIAŁACH SZPITALNYCH	

Inspektor

Podadministracja

	Stanowisko:	Imię i nazwisko:	Data:	
Opracował:	Inspektor ds. Administracji	Jadwiga Tułacz	26.04.2021 r.	PRZEŁOŻONA PIEŁĘGNIAREK Wojewódzkiego Specjalistycznego Zespołu Zakładów Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza
Opracował:	Przełożona Pielęgniarek	Marzena Pławiak	26.04.2021 r.	mgr Marzena Pławiak
Zatwierdził pod względem merytorycznym	Kierownik Działu Administracyjnego	Grzegorz Nawrocki	26.04.2021 r.	Kierownik ds. Administracyjnych Grzegorz Nawrocki
Zatwierdził pod względem formalno – prawnym	Dyrektor	Stawomir Wysocki	26.04.2021 r.	DYREKTOR Wojewódzkiego Specjalistycznego Zespołu Zakładów Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza lek. med. Stawomir Wysocki

Uwaga! Niniejszy dokument jest własnością Wojewódzkiego Specjalistycznego Zespołu Zakładów Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza i nie może być upowszechniany ani kopiowany bez zgody Dyrektora lub Pełnomocnika ds. SZJ.

1. Cel

Określenie jednolitych zasad zapotrzebowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w WSZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza

2. Tryb postępowania

Instrukcja obowiązuje we wszystkich oddziałach szpitalnych WSZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza

3. DEFINICJE I TERMINY

ZAPOTRZEBOWANIE - proces określenia dziennych zapotrzebowań żywnościowych z uwzględnieniem diet,

DYSTRYBUCJA – proces dostarczania i rozdzielania posiłków wg zapotrzebowania dla poszczególnych pacjentów,

RELEW - druk zapotrzebowania na posiłki z podziałem na diety

4. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UPRAWNIENIA

Lekarz prowadzący – ustala leczenie dietetyczne, właściwe dla danego pacjenta, uwzględniając wskazania zdrowotne.

Pielęgniarka Oddziałowa lub pielęgniarka odpowiedzialna za dyżur składa zapotrzebowanie żywnościowe dzienne, rezygnację z diet z powodu wypisu pacjenta, wprowadza bieżące zmiany w relewie wg aktualnych potrzeb.

System Zarządzania Jakością	IA-1
ZAPOTRZEBOWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW W ODDZIAŁACH SZPITALNYCH	Wersja 02

Firma zewnętrzna – wykonuje usługi żywienia zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej. Uwzględnia zasady i kryteria kontroli, bezpieczeństwa, przygotowywania i dystrybucji posiłków.

Personel firmy świadczącej usługi żywienia pacjentów – odpowiada za higieniczne przyjęcie posiłków w pomieszczeniach kuchni, przewozi na oddziały i pomaga w rozdaniu i dostarczaniu bezpośrednio do pacjenta. Odbiera naczynia po spożytym posiłku, usuwa resztki pokonsumpcyjne, postępuje z odpadami w sposób zgodny z *"Procedurą postępowania z odpadami medycznymi"* oraz z *"Procedurą higieny szpitalnej stosowaną w pomieszczeniach kuchni"* (z wyłączeniem okresu funkcjonowania szpitala jako jednoimiennego dedykowanego pacjentom zakażonym SARS-Cov-2)

5. OPIS POSTĘPOWANIA

5.1. Sposób zapotrzebowania posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych Wojewódzkiego Specjalistycznego ZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza.

5.1.1. Pracownik Działu Administracyjno-Eksploatacyjnego w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach:

- od godz. 07.00 do godz. 07.15

- od godz. 10.45 do godz. 11.00

dzwoni na poszczególne oddziały do dyżurki pielęgniarskiej, gdzie Pielęgniarka Oddziałowa lub Pielęgniarka odpowiedzialna za dyżur, codziennie w wyznaczonych godzinach przekazuje zapotrzebowanie żywnościowe na: ilość i rodzaj poszczególnych posiłków z uwzględnieniem diet. Zapotrzebowanie odbywa się elektronicznie na adres e-mail lub drogą telefoniczną.

5.1.2. W dni od poniedziałku do piątku pracownik Działu Administracyjno-Eksploatacyjnego w godzinach od 07.15 do 07.30 sporządza aktualne zapotrzebowanie, dzwoni do firmy zewnętrznej, podaje aktualną ilość pacjentów na poszczególnych oddziałach oraz ilości poszczególnych diet, a kopia zapotrzebowania żywnościowego jest dostarczana do pracownika firmy zewnętrznej świadczącej usługę żywienia pacjentów Szpitala.

Po wydrukowaniu relewów z danego dnia (po godz. 12.00) pracownik Działu Administracyjno-Eksploatacyjnego uaktualnia zapotrzebowanie na dany dzień, nanosi jeszcze ewentualne zmiany i takie aktualne zapotrzebowanie żywnościowe jest przygotowane na dzień następny.

Przed dniami wolnymi od pracy (sobota, niedziela i dni ustawowo wolne od pracy), zapotrzebowanie żywnościowe sporządza się w przeddzień do godziny 13.15 i

System Zarządzania Jakością	IA-1
ZAPOTRZEBOWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW W ODDZIAŁACH SZPITALNYCH	Wersja 02

przekazuje kserokopię do firmy zewnętrznej na wszystkie dni wolne od pracy.

5.1.3. Wypełnione zapotrzebowania żywnościowe z poszczególnych oddziałów w formie elektronicznej przekazywane są do godz. 12.00, przez personel poszczególnych Oddziałów na adres e-mail Działu administracji, gdzie pracownik i Działu Administracyjnego je odbiera i sporządza zbiorcze zaprowiantowanie i dokonuje korekt. .

5.1.4. Zasady prowiantowania pacjentów

Pacjentowi w dniu wypisu przysługuje śniadanie a w szczególnych sytuacjach np. opóźniony wypis z powodu oczekiwania na wyniki badań lub opóźniony transport sanitarny do domu pacjenta, pacjent otrzymuje również pełny posiłek obiadowy.

Pacjent przyjęty do szpitala **do godziny 11.00** otrzymuje tego dnia pełny posiłek obiadowy i kolację.

Natomiast, jeżeli przyjęcie następuje **po godz. 11.00** pacjent musi być zgłoszony i otrzyma w ramach obiadu zupełną kolację.

5.2. Dystrybucja posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych WSZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza.

5.2.1 Firma zewnętrzna gwarantuje bezpieczne i higieniczne przygotowywanie posiłków, gwarantuje odpowiednie cechy organoleptyczne oraz właściwą wartość energetyczną, odżywczą oraz temperaturę posiłków (na każdym etapie dystrybucji przeprowadza kontrolę procesów).

Po rozłożeniu w oznakowanych pojemnikach posiłków na wózki do przewożenia posiłków na poszczególne oddziały (w pomieszczeniach kuchni Szpitala), pracownik Działu Administracyjnego sprawdza ilość posiłków, w tym diet, zamówionych z ilością dostarczanych, potwierdza zgodność w zeszycie kontroli dystrybucji.

Personel firmy zewnętrznej przygotowuje się do rozdawania posiłków poprzez mycie i dezynfekcję rąk wg "*Procedury postępowania w zakresie higieny rąk*", zakładania fartuch, czepek osłaniający włosy, rękawice jednorazowe.

Personel firmy zewnętrznej rozdaje posiłki zgodnie z zaleconymi dietami pod nadzorem pielęgniarki odpowiedzialnej za dyżur.

Dla pacjentów, którzy przygotowani są do badań lub zabiegów istnieje możliwość przechowania posiłku w oznakowanym pojemniku jedn. Użytku w kuchence (wg potrzeb w lodówce) i podgrzania posiłku w kuchence mikrofalowej. Pacjenci mają możliwość spożycia posiłku, najszybciej jak to możliwe po badaniu lub zabiegu wg zaleceń lekarskich.

System Zarządzania Jakością	IA-1
ZAPOTRZEBOWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW W ODDZIAŁACH SZPITALNYCH	Wersja 02

Po zakończeniu wydawania posiłków pacjentom, personel firmy zewnętrznej wraca do kuchni, zdejmując odzież ochronną, rękawice i dezynfekuje ręce.

Następnie po zakończeniu konsumpcji posiłków personel sprzątający zbiera naczynia z sal chorych na wózek i przewozi je do kuchni (zmywalni), gdzie po założeniu rękawic gumowych usuwa resztki pokarmowe do pojemników przeznaczonych na odpady niebezpieczne. Szczegółowe postępowanie dla powyższych czynności opisują "Procedura postępowania z odpadami medycznymi" oraz z "Procedura higieny szpitalnej stosowanej w pomieszczeniach kuchni szpitalnej".

Następnie personel Firmy Zewnętrznej przystępuje do mycia i wyparzania naczyń w pomieszczeniach kuchni szpitalnej zgodnie z "Procedura higieny szpitalnej stosowanej w pomieszczeniach kuchni szpitalnej".

Naczynia zbiorcze należące do firmy zewnętrznej dostarczającej posiłki podlegają myciu wstępnemu, następnie układane są w pojemnikach, które odbiera wyznaczony pracownik Firmy.

Dalsze postępowanie obejmuje czynności porządkowe zgodnie z *Procedurą higieny szpitalnej stosowanej w pomieszczeniach kuchni* oraz *Systemem utrzymania czystości w Szpitalu*.

6. Sposób postępowania zasad postępowania przy dystrybucji posiłków podczas COVID -19, a w szczególności funkcjonowania szpitala jako „jednoimiennego” dedykowanego pacjentom z podejrzeniem zakażenia wirusem SARS-CoV-2 lub zakażonych wirusem SARS-CoV-2, a także w części izolacyjnej Szpitala.

6.1. Żywieniem pacjentów i dostarczaniem posiłków do szpitala zajmuje się firma zewnętrzna wyłoniona zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie procedurami i przepisami prawa.

6.2. Po dokonaniu oceny stanu zdrowia i odżywienia pacjenta przez lekarza w momencie przyjmowania go w oddział, lekarz dostosowuje dietę do jego indywidualnych potrzeb.

6.3. Informacje odnośnie ilości zamawianych posiłków są przekazywane przez pielęgniarki oddziałowe 3 x dziennie do koordynatora d/s. żywienia drogą e – mail lub telefonicznie.

Koordynator przesyła zbiorcze zamówienie do firmy cateringowej i nadzoruje dostarczanie posiłków co do ilości, jak i zamawianych diet.

6.4. Podczas Covid – 19 odchodzimy od systemu bimarowego i podziału posiłków na poszczególne oddziały w pomieszczeniu szpitalnym (pomieszczenie do dystrybucji posiłków).

Posiłki są pakowane przez firmę przygotowującą posiłki wyłącznie w zamykane naczynia jednorazowe. Do zestawu są dołączone sztuczki jednorazowego użytku.

Zestawy z przygotowanymi posiłkami są pakowane w zbiorcze jednorazowe pojemniki z opisem jakie zawierają diety i na jaki oddział są przeznaczone np: oddział A,B lub C.

System Zarządzania Jakością	IA-1
ZAPOTRZEBOWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW W ODDZIAŁACH SZPITALNYCH	Wersja 02

Indywidualne diety przygotowywane ze względu na szczególne zalecenia lekarza również są oznaczone i opisane.

Tak przygotowane posiłki są dostarczane przez firmę do szpitala.

W momencie wjazdu na teren szpitala, pracownik portierni powiadamia poszczególne oddziały, że posiłki są dostarczone, by pracownicy odpowiedzialni za to mogli je odebrać. Pracownik pozostawia posiłki w miejscu do tego celu przygotowanym i przeznaczonym.

Pracownicy zajmujący się dystrybucją posiłków wewnątrz szpitala zabezpieczeni w środki ochrony indywidualnej zabierają posiłki na poszczególne oddziały gdzie pod nadzorem pielęgniarki są rozdawane pacjentom.

Posiłki są spożywane na salach.

Po spożyciu posiłków, naczynia są zbierane do czerwonych worków i jako skażone odpady pokonsumpcyjne trafiają do magazynu odpadów niebezpiecznych z przeznaczeniem do utylizacji.

Posiłki są rozdawane 3x dziennie w niektórych przypadkach 5x dziennie.

Śniadanie – godzina 8.00

Obiad – godzina 13.00

Kolacja – godzina 17.00

Firma cateringowa dostarcza jadłospis dekadowy, który jest udostępniany na tablicach ogłoszeń, w dyżurkach pielęgniarskich i przeznaczony do wglądu pacjenta

6.5. Pracownicy firmy cateringowej są pozbawieni jakiegokolwiek styczności z pracownikami szpitala. Ich drogi nie „krzyżują się”.

7. Zapisy

Lp.	Rodzaj zapisu	Miejsce przechowywania	Czas archiwizacji
1.	Zeszyt kontroli dystrybucji	Kuchnia szpitalna	3 miesiące
2.	Relew		5 lat
3.	Zapotrzebowanie żywnościowe zbiorcze	Dział Administracyjno- Eksploatacyjny	5 lat

8. Dokumenty związane

Procedura postępowania z odpadami medycznymi

Procedura higieny szpitalnej stosowana w pomieszczeniach kuchni

System utrzymania czystości w Szpitalu.

Procedury postępowania w zakresie higieny rąk