



S-Z-011

Stravovací řád

2. vydání

Nemocnice Strakonice, a.s.

Vypracoval/a: Mgr. Marie Janoušková, nám. pro ošetřovatelství, hlavní sestra	Monika Brabencová, nutriční terapeut JUDr. Alena Hanáčková, právník		Tel. linka: 4421 Tel. linka: 4126 Tel. linka: 4114	
Právní správnost ověřil/a:	JUDr. Alena Hanáčková, právník		Tel. linka: 4126	
Přezkoumal/a:	MUDr. Roman Audolenský, nám. pro řízení kvality MUDr. Jiří Novák, dietolog		Tel. linka: 4455 Tel. linka:	
Schválil/a:	MUDr. Bc. Tomáš Fiala, MBA, předseda představenstva, ředitel		Tel. linka: 4120	
Datum vydání:	1. vydání 25.5.2010 2. vydání 1.7.2013	Účinnost od:	Počet stran: 7	Počet příloh: 0
		...	Počet dodatků: 0	Počet příloh dodatků: 0
Revize:	Minimálně 1x ročně v rámci auditu dokumentace, příp. při změně podmínek			

Určeno pro: ředitel, vedoucí úseku obslužných provozů, náměstkové ředitele, právník, primáři a vrchní sestry, ved. radiolog. as., ved. fyzioterapeut, vedoucí lékaři a úsekové sestry, sestry ambulantních provozů, vedoucí CL, vedoucí laborant CL, vedoucí lékárník, ved. farmaceut. asistent, vedoucí oddělení a vedoucí nezdavatnických pracovišť, sekretářka, dodavatel stravy

Vedoucí pracovníci jsou povinni seznámit s obsahem své podřízené, včetně nastupujících.

Po dobu platnosti dokumentu uchovávají doklad o seznámení s podpisy jednotlivých zaměstnanců

Změnový list

Změna č.1	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.2	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.3	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.4	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.5	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.6	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.7	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	

*) Předmětem změny se rozumí, v čem nastala změna (článek, odstavec, strana apod.), při rozsáhlejších úpravách je možno uvést „v celém rozsahu“.



Obsah

1	Účel.....	4
2	Oblast platnosti, odpovědnosti	4
3	Definice, pojmy, zkratky	4
4	Výklad	4
4.1	Souhrn	4
4.1.1	Organizace zajištění stavy v nemocnici	4
4.1.2	Zvláštní režim u pacientů s infekcí.....	5
4.2	Popis průběhu stravy kuchyní.....	5
4.3	Harmonogram objednávání a výdeje stravy.....	5
4.3.1	Objednávání stravy	5
4.3.2	Dodatečné objednávání stravy	6
4.3.3	Výdej stravy	6
4.4	Činnost nutričního terapeuta nemocnice.....	6
4.5	Stravování jiných strážníků.....	6
4.6	Kontrola pokrmů pacientů mimo stravovací řád nemocnice - vnesené potraviny	7
4.7	Metrologický režim v chladicích zařízeních určených pro pacienty a na kuchyňkách oddělení	7
4.8	Hodnocení dodavatele.....	7
5	Vazby, související dokumenty.....	7



1 ÚČEL

Účelem směrnice je stanovit závazné postupy pro zajištění bezpečné stravy pro pacienty nemocnice a její zaměstnance a zároveň zajistit její správné nutriční složení s ohledem na diagnózu pacienta.

2 OBLAST PLATNOSTI, ODPOVĚDNOSTI

Směrnice je platná pro všechny zaměstnance, kteří se podílejí na činnostech spojených s výrobou, transportem a podáním stravy.

3 DEFINICE, POJMY, ZKRATKY

HACCP - je zkratka anglického názvu "Hazard Analysis and Critical Control Points" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body), která se používá pro systém preventivních opatření, sloužících k zajištění **zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů** během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

V české potravinářské legislativě se zkratka HACCP nepoužívá a systém je označován jako "systém kritických bodů".

Sipping – v překladu popíjení, v nutriční terminologii značí stravu, která je tekutá a obsahuje kompletní spektrum živin

4 VÝKLAD

4.1 SOUHRN

Hlavní rozsah činnosti stravovacího provozu je zaměřen na pacienty nemocnice, zaměstnance nemocnice včetně zaměstnanců stravovacího provozu. Specifikem stravovacího provozu je výroba velkého množství mnoha druhů dietních pokrmů souvisejících se zajištěním stravování nemocných pacientů.

4.1.1 Organizace zajištění stav v nemocnici

Stravovací provoz je pro nemocnici v pozici dodavatele služby a je zajišťován firmou Stravbyt, s.r.o, dále tato firma zajišťuje transport stravy z místa výroby (dále jen kuchyně) na jednotlivá oddělení prostřednictvím svých zaměstnanců. Strava je transportována v termoobalech (tabletech), které jsou seřazeny ve speciální přepravní skříni – snídaně, obědy a teplé večeře

Na oddělení dochází k převzetí stravy v tabletech a probíhá kontrola formuláře „**Dodací list stravy**“, kde je uvedeno:

- a) název výrobce a jeho sídlo
- b) název oddělení / stanice
- c) počet jednotlivých druhů diet
- d) hodina spotřeby (u teplých pokrmů)
- e) skladovací podmínky a způsob ohřevu (u zchlazených pokrmů)
- f) čas předání stravy
- g) podpis a jmenovka zaměstnance dodavatele
- h) podpis a jmenovka zaměstnance odběratele (přebírá sestra na oddělení)

Sestra převezme od zaměstnance dodavatele přepravní skříň, zkontroluje počet tabletů a jednotlivých diet, podepíše a orazítkuje průpisový tiskopis „**Dodací list stravy**“ (kopie potvrzená předávajícím a přebírajícím pracovníkem zůstává na odebírajícím oddělení). V případě nesrovnalosti počtu diet nahlásí telefonicky ihned tuto skutečnost do stravovacího provozu. Dodatečně reklamuje i kvalitativní nedostatky – ihned při jejich zjištění.

Studené večeře jsou naporcované na tácku a zabalené ve folii pro každého pacienta samostatně s označením příslušné diety, u výběrových diet i se jménem pacienta - studené večeře jsou dodávány v uzavřených přepravkách současně s tiskopisem „**Dodací list studené stravy**“, který obsahuje údaje uvedené výše v bodě 4.1.1 písmeno a), b), c), f), g), h) a dále dobu použitelnosti a údaj o teplotě skladování. Po předání uzavřené přepravy pracovníkem strav. provozu na oddělení, zkontroluje sestra počet balíčků, podepíše a orazítkuje tiskopis „**Dodací list studené stravy**“. Při nesrovnalosti v počtu diet (balíčků) sestra ihned telefonicky řeší problém se stravovacím provozem. Balíčky jsou uchovány až do vydávání v chladicím zařízení oddělení (v lednici k tomuto účelu určené, při teplotě stanovené dodavatelem; teplota v tomto chladicím zařízení je denně zaznamenávána).

Dodavatel i odběratel jsou povinni v rámci dodávky minimalizovat přerušování chladírenského řetězce na nezbytnou dobu expedice, transportu a převzetí.



Studené večeře (balíčky) se expedují ve **středu, sobotu, neděli ve 13.30hod.**

Výdej a rozvoz surovin na přípravu kávy a čaje - probíhá ve středu, objednávky se zasílají na žádankách „výdej ze skladu“, musí být řádně označené příslušným oddělením (razítkem) – objednávky na jakékoliv **přídavky** (mléčné výrobky, sipping apod.) **k dietě pacienta navíc**, se zasílají na žádankách „výdej ze skladu“ (vypisuje den předem nutriční terapeut, v jeho nepřítomnosti noční sestra), vždy ráno se sumářem diet.

Výroba nápojů (čaj, káva) probíhá na oddělení. Příprava je realizována pomocí výrobníků horké vody, které jsou připojené přímo na vodovodní řád a jsou řízeny nastavitelným termostatem. Horká voda je přepouštěna do várníc uzamykatelných a řádně označených, kde je porcovaný čaj. Várnice jsou vyčleněny pro sladký a neslazený čaj. Příprava čaje je prováděna minimálně 2x denně v závislosti na spotřebě. V případě přípravy kávy z kávovinové směsi není použita várnice, ale je káva připravována individuálně dle potřeby.

Před podáním stravy pacientovi zkontroluje sestra obsah tabletu, u ležících pacientů odebere kartičku se jménem a stravu podá k lůžku, chodícím pacientům se servíruje strava ke stolu (dle uspořádání oddělení a požadavků pacienta - na jídelnu či ke stolu na pokoji). Jídelní prostor musí být čistý a upravený – zodpovídá staniční sestra nebo sestra ve směně. Při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy (rukavice či podávky) a v případě krmení pacienta osobní ochranné pomůcky (jednorázové rukavice, roušky, empíry).

4.1.2 Zvláštní režim u pacientů s infekcí

V případě hospitalizace infekčního pacienta, u kterého je indikován zvláštní protiepidemický režim, je upraven systém podávání stravy a zacházení s nádobím následovně:

Teplá strava je ze stravovacího provozu expedována v jednorázovém termoobalu ve vyhřívané transportní skříni. V témže obalu je pacientovi strava podávána. Obal se spolu se zbytky stravy likviduje jako infekční odpad.

Studená strava (snídaně a studené večeře) je servírovaná na jednorázovém tácku, který se spolu se zbytky stravy likviduje jako infekční odpad.

Přístroje jsou používány jednorázové (po každém použití se likvidují jako infekční odpad – červený pytel), nebo má pacient vyčleněný přístroj pro celou dobu pobytu (po skončení pobytu provést řádnou dezinfekci)

Alternativní varianta:

Nádobí se stravou vyndejte z obalu tabletu, odnese na izolační pokoj. Po snědení stravy pacientem, otřete zbytky stravy buničitou vatou do infekčního odpadu – červený igelitový pytel, nádobí ihned vložte do uzavřené dózy s 0,5% PERSTERILEM na kuchyňce a nechte 30 minut dezinfikovat. Poté vložte nádobí do obalu tabletu a odešlete s ostatním nádobím do stravovacího provozu. Přístroj a skleničku má pacient po celou dobu izolace u sebe.

4.2 POPIS PRŮBĚHU STRAVY KUCHYNÍ

V provozu kuchyně dodavatele se vyrábí teplé a studené pokrmy dle zpracovaných receptur:

- recepty teplých pokrmů,
- recepty studených pokrmů.

Pro pacienty nemocnice je zajištěno prostřednictvím dodavatele celodenní stravování v rozsahu: snídaně, oběd a večeře. Podle druhu diet také přesnídávky a druhé večeře (expedováno se snídaní a večeřemi). Počet a skladba pokrmů pro pacienty je řízena počtem hospitalizovaných pacientů nemocnice a stanovením diety odbornými lékaři. Výdej pokrmů do tablet probíhá na vytyčeném úseku teplé kuchyně na tabletové lince. Pokrmy se plní do obalů při teplotě nejméně +80°C tak, aby i po expedici na oddělení byla zajištěna při podání strážníkovi teplota pokrmu min. +60°C. Jednotlivé tablety jsou označeny kartičkou se jménem pacienta, číslem diety a příslušným oddělením. Pokrmy se plní do jednoporcových termoobalů (tabletů), zabezpečených termovíky proti kontaminaci a ukládají se do přepravních skříní (označené příslušným oddělením), ve kterých jsou odváženy na jednotlivá oddělení.

4.3 HARMONOGRAM OBJEDNÁVÁNÍ A VÝDEJE STRAVY

4.3.1 Objednávání stravy

Objednání stravy provádí sestra prostřednictvím NIS – WinMedicalc. Objednání stravy je uzavřeno ve stanovené časy pro objednávku na aktuální den. Sestra zašle do stravovacího provozu nutričním terapeutkám tiskopis obsahující sumář diet, odpovídající stavu pacientů k určené hodině, který musí souhlasit s kartami tabletu. Pracovník rozvážející stravu převezme sumář diet a karty od sester vždy před snídaní, po snídaní a po obědě. Před snídaní kontroluje karty sestra (noční směna) podle stavu pacientů na oddělení a chybějící karty dohotoví. Po snídaní a po obědě tvoří karty nutriční terapeuti s ohledem na změny zjištěné z NIS.



Pacientovi, kterému z důvodu poskytování zdravotních služeb nemůže být oběd podán v řádné době podávání oběda, zajistí sestra pozdější dodání stravy, nejpozději do 14.00 h.

Systém objednávání je u všech jídel stejný s tím, že se liší **časy uzávěrky objednáni**:

- Snídaně:** v 6 h ráno při objednávce na aktuální den
- Oběd:** v 10 h dopoledne při objednávce na aktuální den, včetně telefonického požadavku na pozdější dodání oběda pro konkrétního pacienta
- Večeře:** v 16 h odpoledne při objednávce na aktuální den

4.3.2 Dodatečné objednávání stravy

V případě potřeby objednání stravy po uzavření objednávek je možné telefonicky do 7:30 objednat snídani do 12 hodin oběd a do 18 hodin večeři.

V případě snídaně je zaslána standardní snídaně, která ale nemusí odpovídat jídelníčku. V případě oběda je zpravidla zaslána polévka a pečivo (jedná se o pacienty přijaté po zaslání stravy na oddělení). V případě večeře stravovací provoz zajistí náhradní večeři zpravidla odpovídající jídelníčku.

Veškerá náhradní strava respektuje dietu pacienta.

4.3.3 Výdej stravy

Časy výdeje stravy ze stravovacího provozu

snídaně 6.30 - 7.10 h
oběd 10.45 - 11.30 h
večeře 16.30 - 17.15 h

Časy výdeje stravy na oddělení

snídaně 7.00 - 7.30 h
oběd 11.30 - 12.00 h
večeře 17.30 - 18.00 h (studené večeře 17.30 h)

Pokud je plánováno vyšetření u pacienta mimo areál nemocnice, zajistí sestra příslušného oddělení telefonicky u dodavatele cestovní balíček se stravou.

DOBA MEZI VÝDEJEM STRAVY Z KUCHYNĚ A PODÁNÍ STRAVY PACIENTŮM MUSÍ BÝT CO NEJKRATŠÍ.

Podat stravu pacientovi lze do dodavatelem uvedené hodiny spotřeby (u teplých pokrmů), resp. data použitelnosti (u studených pokrmů)

4.4 ČINNOST NUTRIČNÍHO TERAPEUTA NEMOCNICE

Pravidelně sleduje a zaznamenává teplotu pokrmů při plnění před distribucí. (provádí se 2x týdně vpichovým teploměrem) a při výdeji na oddělení (stravovací provoz pošle v přepravní skříni „vzorek“ teplé stravy v přepravním tabletu - provádí se 2x týdně vpichovým teploměrem). Dále 2x týdně kontroluje teplotu zaměstnanecké stravy při výdeji.

Kontroluje hmotnost porcí.

Nutriční terapeut nemocnice o kontrolách vede záznamy. Zjištění a připomínky ke kvalitě připravovaných pokrmů zaznamenává.

Nutriční terapeut nemocnice má též právo kontroly:

Dodržování technologických postupů při přípravě stravy a druhů potravin v souladu s platným dietním systémem odběratele. Dále dle platné smlouvy kontroluje uskladnění potravin, kontrolu kritických bodů stanovených systémem HACCP dodavatele, včetně kontroly evidence časových údajů o dovaření jednotlivých pokrmů. Dále kontroluje dodržování hygienických předpisů.

Nutriční terapeut pokud možno zajistí úpravu složení stravy (provede tzv. výběr stravy) v aktuálním jídelníčku dle stravovacích zvyklostí a spirituálních potřeb pacienta.

4.5 STRAVOVÁNÍ JINÝCH STRÁVNÍKŮ

Pro zaměstnance nemocnice zajišťuje nemocnice prostřednictvím dodavatele stravování formou obědů – množství pokrmů je závislé na aktuálním zájmu zaměstnanců. Sortiment je upřesňován v jídelním lístku (dostupný na nástěnce v jídelně a v elektronické podobě na intranetu nemocnice). Standardně jsou nabízeny 2 teplé polévky (z toho je jedna dietní od diety č. 4) a výběr ze 4 teplých pokrmů (z toho 1x strava šetřící od d.č.4), v pondělí, ve středu a v pátek je jako pátý nabízený pokrm zařazen do jídelníčku zeleninový talíř s pečivem. Objednávky probíhají prostřednictvím čipových karet a systému objednání přes PC přímo v jídelně nebo pomocí software aplikace přímo z PC na oddělení. Strava může být ve výjimečných případech dodaná na oddělení v tabletu.



výdejní doba: pondělí – pátek 11.45 - 13.30 h
sobota, neděle, svátky 11.45 - 12.00 h

4.6 KONTROLA POKRMŮ PACIENTŮ MIMO STRAVOVACÍ ŘÁD NEMOCNICE - VNESENÉ POTRAVINY

Pacientům na oddělení je k dispozici vyčleněná chladnička na uchování vnesených potravin. Sestra poučí pacienty (resp. jejich blízké) o druzích potravin, které je možno v nemocnici skladovat i o omezeních uplatňovaných na nevhodné potraviny. V provozních řádech jednotlivých oddělení nemocnice je upraven postup při skladování potravin donesených pacienty nebo jejich blízkými. Tento postup upravuje způsob kontroly potravin pracovníky oddělení z hlediska dietních omezení pacienta stanovených lékařem a upravuje postup při vyřazování (likvidaci) nevhodných potravin (například potraviny s prošlou záruční lhůtou).

Před uložením potravin do chladničky musí být potravina označena jménem, příjmením pacienta a v případě potraviny bez uvedení doby trvanlivosti (případně otevřeného originálního balení) i aktuálním datem. Pověřený ošetřující personál průběžně kontroluje (stanoveno v harmonogramu prací odd.), zda uložené potraviny v chladničce vyhovují dietě pacientů, jejich kvalitu a dobu trvanlivosti. Pokud stav potravin shledá personál nevyhovujícím (potraviny neoznačené dobou trvanlivosti uchovává maximálně do druhého dne po uložení) a její konzumací by mohly vzniknout zažívací potíže, je sestra povinna tuto potravinu z lednice vyřadit a zlikvidovat. S likvidací potravin seznámí pacienta a v odůvodněných případech o likvidaci učiní zápis v rámci záznamů o kontrole teploty v lednici.

Pověřený ošetřující personál denně písemně zaznamenává teplotu v lednici odečtem z teploměru a vede záznamy o výše popsaných kontrolách v lednici.

4.7 METROLOGICKÝ REŽIM V CHLADICÍCH ZAŘÍZENÍCH URČENÝCH PRO PACIENTY A NA KUCHYŇKÁCH ODDĚLENÍ

Teplota v lednicích je zaznamenávána viz výše pověřeným personálem z teploměrů umístěných vhodně v lednicích. Metrolog nemocnice pravidelně jednou měsíčně zkontroluje správnost měření kalibrovaným teploměrem a provede zápis.

4.8 HODNOCENÍ DODAVATELE

Nemocnice provádí v rámci kontroly dodavatelů audity stravovacího provozu, včetně kontrol hygienického prostředí, technologických postupů a kritických bodů.

5 VAZBY, SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTY

Akreditační standardy SAK, o.p.s.

Obchodní smlouva s dodavatelem stravy

Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin

Standardní ošetřovatelský postup „Podávání stravy pacientům“

SP-V-005_Výživa