

27 listopada 2023



## **Kuchenne rewolucje w ramach pilotażowego programu „Dobry posiłek” w szpitalu w Czerwonej Górze. Pacjenci są bardzo zadowoleni**

**Więcej warzyw i owoców, do obiadu miks sałat, pełnoziarnisty makaron, kasza lub ryż, a przed snem naturalny jogurt - w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Św. Rafała w Czerwonej Górze nastąpiły kuchenne rewolucje. Ma to związek z realizacją pilotażowego programu „Dobry posiłek w szpitalu”.**

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze 10 października bieżącego roku przystąpił do pilotażowego programu „Dobry posiłek w szpitalu”. Projekt ma na celu poprawę jakości żywienia w placówkach medycznych. Działania finansuje Narodowy Fundusz Zdrowia.

## Kuchenne rewolucje w ramach pilotażowego programu „Dobry posiłek” w szpitalu w Czerwonej Górze. Pacjenci są bardzo zadowoleni | 2

- W naszym szpitalu od dawna kładziemy duży nacisk na kwestie związane z odpowiednim żywieniem pacjentów. Właściwa dieta wspiera bowiem proces leczenia. Jesteśmy w prestiżowym gronie 17 szpitali z całej Polski, które ponownie zostały wyróżnione certyfikatem „Szpitala Dobrej Praktyki Żywienia Klinicznego - Leczenie przez żywienie”. Uczestnictwo w programie „Dobry posiłek w szpitalu” wpisuje się w działania ukierunkowane na stałe podnoszenie jakości posiłków serwowanych w naszej placówce - podkreśla **dr n. med. Bogumiła Kowalczyk-Sroka**, naczelną pielęgniarką w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Św. Rafała w Czerwonej Górze.

W ramach umowy firma cateringowa świadcząca obecnie usługi gastronomiczne na rzecz szpitala przygotowała nowe receptury posiłków i dostosowała jadłospis do wymogów programu. Wprowadzono 14 rodzajów diet opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy. Dodatkowo diety mogą być indywidualnie modyfikowane, na przykład dieta łatwostrawna wegetariańska bez sezamu, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezlaktozowa z dodatkowym drugim śniadaniem i podwieczorkiem.

Na talerzach pojawiło się więcej warzyw i owoców, do obiadu dodawany jest miks sałat, do tego pełnoziarnisty makaron, kasza lub ryż. Wszystko w oparciu o dobrej jakości produkty z akcentem na estetykę podania.

Pacjenci codziennie otrzymują informację o rodzajach posiłków podawanych każdego dnia, ich skład, wartość kaloryczną i odżywczą. Informacje wraz ze zdjęciami posiłków są dostępne na stronie internetowej szpitala oraz na tablicach informacyjnych w oddziałach.

Co istotne, w założeniach programu przerwa między ostatnim a pierwszym posiłkiem nie może być dłuższa niż 12 godzin, dlatego po kolacji pacjenci otrzymują dodatkową porcję nocną - najczęściej jogurt naturalny.

„Dobry posiłek w szpitalu” obejmuje także działania związane z edukacją żywieniową pacjentów podczas hospitalizacji. Realizują je dietetycy. Szpital w Czerwonej Górze zatrudnia czterech ekspertów w tej dziedzinie.

- Panie dietetyczki przygotowują charakterystykę diety dla każdego pacjenta. Określają listę produktów rekomendowanych i przeciwwskazanych w diecie, wskazują wymaganą kaloryczność, a także udzielają informacji w zakresie



## Kuchenne rewolucje w ramach pilotażowego programu „Dobry posiłek” w szpitalu w Czerwonej Górze. Pacjenci są bardzo zadowoleni | 3

sposobu przygotowania posiłków, by pacjent mógł kontynuować zdrowy styl żywienia w domu z uwzględnieniem wymogów związanych z jednostką chorobową - mówi Bogumiła Kowalczyk-Sroka.

Jak podkreśla naczelna pielęgniarka, pacjenci są bardzo zadowoleni z kuchennych rewolucji, jakie przyniósł program „Dobry posiłek w szpitalu”.

- Nieustannie monitorujemy sytuację poprzez ścisłą współpracę z pacjentami. Zbieramy od nich opinie na temat posiłków i potem korygujemy pewne elementy z firmą cateringową. Posiłki są oczywiście zgodne z normą, ale uwzględniają jednocześnie preferencje pacjentów. Wychodzimy naprzeciw wymaganiom pacjentów - podkreśla Bogumiła Kowalczyk-Sroka.

Jak dodaje, po wypisie ze szpitala pacjenci mogą uzyskać porady żywieniowe od dietetyków w poradni przyszpitalnej.

Realizacja programu zakończy się 30 czerwca 2024 roku.