

23 lutego 2017



Tłusty czwartek w ŚCO

Pacjenci hospitalizowani w Świętokrzyskim Centrum Onkologii otrzymali na deser

drożdżówki upieczone specjalnie na tłusty czwartek w szpitalnym Dziale Żywienia. Jak informuje dr Anna Tokarska, kierownik Działu Żywienia ŚCO, drożdżówki z marmoladą owocową i kruszonką zostały upieczone w szpitalnej kuchni tylko z naturalnych produktów, bez polepszaczy. Dołączono je do zestawów obiadowych pacjentów nie wymagających zachowania diety cukrzycowej.

Świętokrzyskie Centrum Onkologii jest jednym z nielicznych szpitali w Polsce, który nie korzysta z cateringu, ale we własnej kuchni przygotowuje smaczne, zdrowe posiłki, bo – jak wyjaśnia dr **Anna Tokarska**, technolog żywności i żywienia, dietetyk kliniczny – dieta stanowi tu element leczenia pacjentów. – Posiłki są urozmaicone, kolorowe, przygotowywane wyłącznie z naturalnych składników, bez polepszaczy. Muszą dotrzeć do pacjentów ciepłe i pachnące, dlatego potrawy są wkładane do podgrzanych wcześniej porcelanowych naczyń, pakowane do tac z pokrywą termoizolacyjną i natychmiast rozwożone do oddziałów szpitalnych. W szpitalnej kuchni wypiekane są również drożdżówki, dodawane jako deser do obiadu. Z takich posiłków korzystają nie tylko pacjenci i pracownicy ŚCO, ale również mali pacjenci oddziału onkohematologicznego i endokrynologiczno – diabetologicznego Świętokrzyskiego Centrum Pediatrii.

Na co dzień w kuchni ŚCO przygotowuje się 36 diet leczniczych w zależności od potrzeb zdrowotnych pacjentów. Posiłki są przyrządzane w piecach konwekcyjnych, umożliwiających dietetyczne gotowanie i pieczenie bez tłuszczu. Nad przygotowaniem i dystrybucją posiłków czuwają dietetycy, którzy kontrolują zgodność zestawu z zaplanowanym wcześniej jadłospisem.

Dział Żywienia ŚCO został uruchomiony w 1999 roku, a w 2004 r. ŚCO jako pierwszy szpital w Polsce uzyskał certyfikat HACCP w ramach Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością. W Dziale Żywienia ŚCO pracuje 36 osób – dietetycy, kucharze, szef kuchni, cukiernik, pomoce kuchenne, magazynierzy. Jak podkreśla kierowniczka Działu Żywienia dr inż. Anna Tokarska, żywienie dietetyczne, podobnie jak żywienie człowieka zdrowego, musi dostarczać wymaganych ilości energii dla utrzymania masy ciała chorego oraz niezbędnych składników dla potrzeb metabolicznych, ochraniać chory narząd, pokrywać zwiększone zapotrzebowanie na składniki, które chory utracił na skutek choroby, nie zawierać składników, których przemiana w organizmie jest upośledzona, oraz tych, na które chory jest uczulony. – Potrawy powinny być smaczne, kolorowe, urozmaicone, żeby pobudzały apetyt, bo chorzy onkologicznie często cierpią na brak łaknienia. Dla pacjentów, u których doszło do wyniszczenia organizmu z powodu choroby, przygotowywane są zestawy o wyższej kaloryczności ze zwiększoną ilością białka – dodaje dr Tokarska.

