

7 listopada 2023



## W ŚCO pacjenci jedzą dobry posiłek

**Świętokrzyskie Centrum Onkologii rozpoczęło realizację programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia „Dobry posiłek w szpitalu”. Od 7 listopada ŚCO będzie publikować na stronie internetowej i w mediach społecznościowych jadłospis i zdjęcia posiłków, które otrzymują pacjenci, zgodnie ze wskazaniami dietetyka oraz normami kaloryczności, wymaganymi przez Ministerstwo Zdrowia. Celem pilotażu jest zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach i wdrożenie optymalnego modelu żywienia pacjentów. Program pilotażowy będzie trwał do 30 czerwca 2024 r.**

Do programu będą kwalifikowani wszyscy pacjenci leczeni stacjonarnie w ŚCO, za wyjątkiem pacjentów leczonych w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Klinice Medycyny Paliatywnej oraz żywionych wyłącznie dojelitowo lub pozajelitowo.

## **„Dobry posiłek w szpitalu” to:**

- zapewnienie pacjentom wyżywienia odpowiedniego do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez Ministra Zdrowia;
- udzielanie pacjentom porad żywieniowych przez osobę planującą dietę;
- przygotowywanie posiłków dla pacjentów na podstawie jadłospisu zapewniającego urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie, opracowanego przez osobę planującą dietę;
- przerwy pomiędzy posiłkami nie dłuższe niż 12 godzin;
- jadłospis, przygotowany przez dietetyka (na co najmniej 7 dni), zawierający informacje o:
  - rodzaju posiłku i jego składzie;
  - dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli;
  - sposobie obróbki posiłku;
  - obecności alergenów.

Zgodnie z wymaganiami programu ŚCO będzie publikować na stronie internetowej [„Dobry posiłek” | ŚCO Kielce](#) i w mediach społecznościowych jadłospis i zdjęcia posiłków serwowanych pacjentom.

## **Odpowiednie żywienie to szybszy powrót do zdrowia**

Jak wskazuje MZ w uzasadnieniu rozporządzenia, odpowiednie żywienie pacjentów w szpitalu stanowi integralną część całego procesu leczenia, a właściwa ocena stanu odżywienia i wdrażanie odpowiedniego sposobu żywienia jest istotnym elementem zwiększenia szans chorych na wyzdrowienie, poprawę skuteczności zarówno leczenia zachowawczego, jak i chirurgicznego oraz zmniejszenie ryzyka powikłań i skrócenie czasu gojenia się ran pooperacyjnych. Dobrze odżywiony pacjent szybciej powraca do zdrowia, krócej przebywa w szpitalu, co korzystnie wpływa na jego ogólny stan zdrowia fizycznego i psychicznego, a także obniża koszt leczenia. Szpitale uczestniczące w pilotażu otrzymują 25,65 zł za każdy dzień pobytu w szpitalu pacjenta zakwalifikowanego do programu.

## **Smacznie, ciepło i z certyfikatami**

ŚCO posiada certyfikat „Szpitala Dobrej Praktyki Żywienia Klinicznego - Leczenie przez żywienie”, potwierdzający, że w tym szpitalu przestrzegane są najwyższe standardy w

zakresie leczenia żywieniowego oraz zapewniona jest odpowiednia opieka każdemu pacjentowi z ryzykiem żywieniowym. W ŚCO pacjenci poddawani są regularnej ocenie stanu odżywienia, mają zapewnione leczenie żywieniowe zgodnie ze wskazaniami medycznymi oraz indywidualne diety doustne. Szpital chroni czas na posiłki, prowadzi również ambulatoryjne poradnictwo i edukację żywieniową dla pacjentów onkologicznych. Dział Żywności ŚCO należy do najlepszych w Polsce. W 2004 roku został tu wdrożony i certyfikowany System HACCP w ramach Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością. ŚCO było pierwszym szpitalem w Polsce, który otrzymał ten certyfikat według duńskiej normy DS.3027E:2002. Jednostka posiada również Certyfikat Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności według wymagań ISO 22000:2006. W Dziale Żywności przygotowanych jest blisko 30 różnych diet - w zależności od indywidualnych potrzeb żywieniowych chorych. Posiłki, przygotowane w piecach konwekcyjnych, umożliwiającym sporządzanie potraw metodą beztłuszczową, podawane są w podgrzewanych porcelanowych naczyniach, transportowanych w tacach termoizolacyjnych. Dystrybucją kieruje dietetyk.