

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44 – 100 Gliwice, ul. Banacha 4
Tel. 032 33-80-500, Fax. 032 231-95-23;
032 33-80-530
NIP 631 – 10 – 81 – 512

<http://pssegliwice.pis.gov.pl>
psse.gliwice@pis.gov.pl

Oddział Laboratoryjny
41 – 800 Zabrze, ul. 3 – go Maja 64
Tel. 032 271-21-35, 032 271-07-17,
Fax. 032 278-46-71

Tel. 032 33-80-500 Nadzór zapobiegawczy – 515
PPIS – 501 Higiena komunalna – 525,526527
Z-ca PPIS - 503 Higiena Żywności, Żywienia i p.u. – 520,521,522

Epidemiologia – 510,511
Higiena dzieci i młodzieży - 516
Higiena pracy - 518

Oświata zdrowotna - 514
Zamówienia publiczne - 507
Księgowość/Kasa – 505,506

Znak: NS/HŻŻiPU-8022-1023(27)/21

Szpital Chorób Płuc Gliwice, dnia 15.07.2021 r.
im. Św. Józefa w Pilchowicach

Otrzymano		20 LIP. 2021
Załącznik	Zapisanie	Nr. sprawy
		853

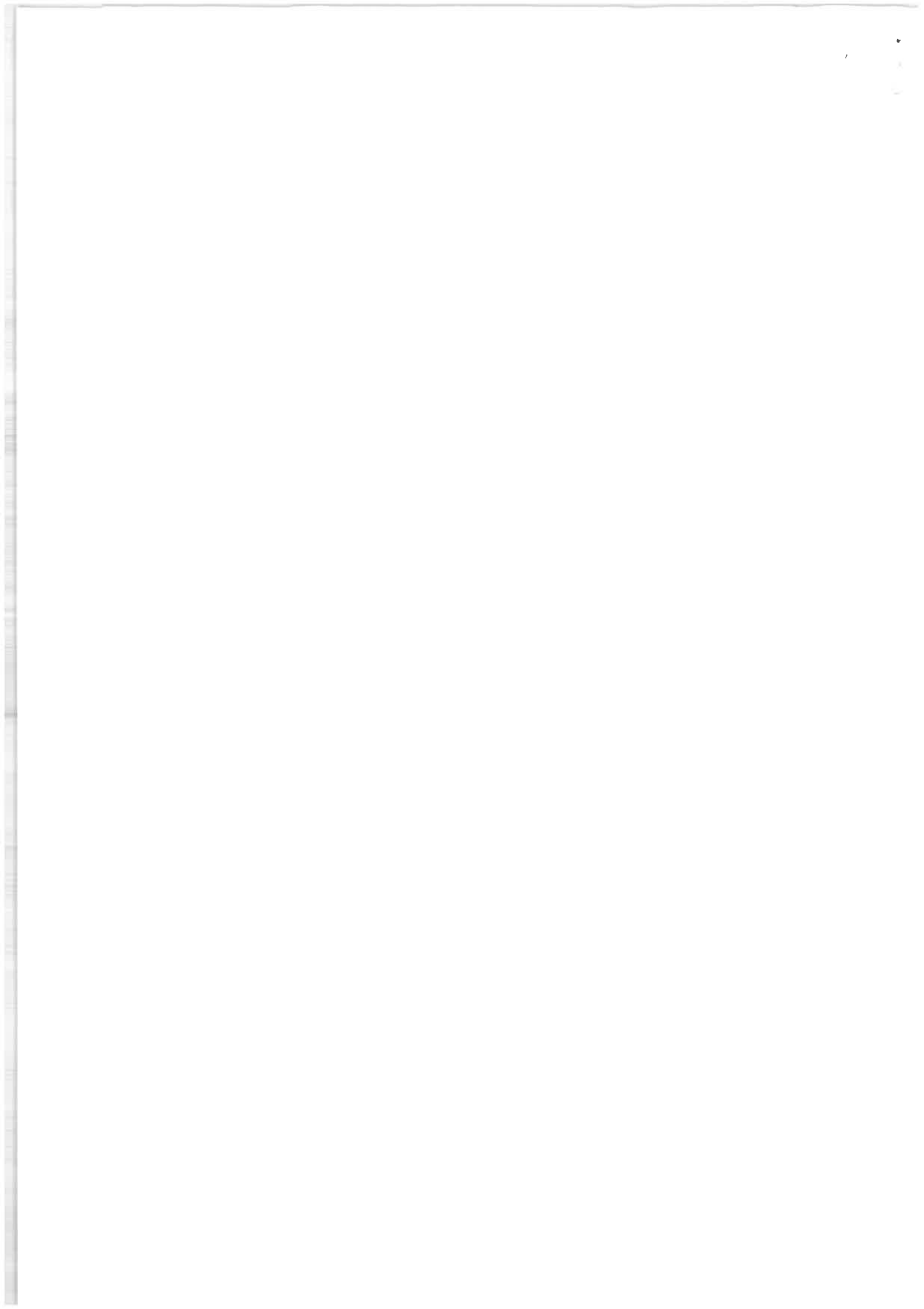
Szpital Chorób Płuc
im. Św. Józefa w Pilchowicach
ul. Dworcowa 31
44-145 Pilchowice

Informuje, że zgodnie z realizowanym „Programem oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej w latach 2019-2021r” dokonano oceny jadłospisu dekadowego z okresu 01.05.2021 – 10.05.2021 r. pobranego podczas kontroli sanitarnej w Wydawalni posiłków na terenie Szpitala Chorób Płuc w Pilchowicach, ul. Dworcowa 31, nr protokołu kontroli 678/1207/NS/HŻŻiPU/21 z dnia 25.05.2021r. oraz dostarczonych w dniu 28.06.2021r. szczegółowych receptur od dostawcy posiłków. Posiłki dostarczane są do wyżej wymienionej wydawalni przez firmę NIRO Sp. z o.o., 59-300 Lubin, ul. Ścinawska 37.

Ocenie poddano dietę podstawową, która opierała się na sprawdzeniu zgodności wykorzystywanych produktów z zaleceniami żywieniowymi dotyczącymi systemu dietetycznego oraz ogólnymi zasadami planowania jadłospisów zgodnie z publikacją „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” z 2020 r. pod redakcją M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej.

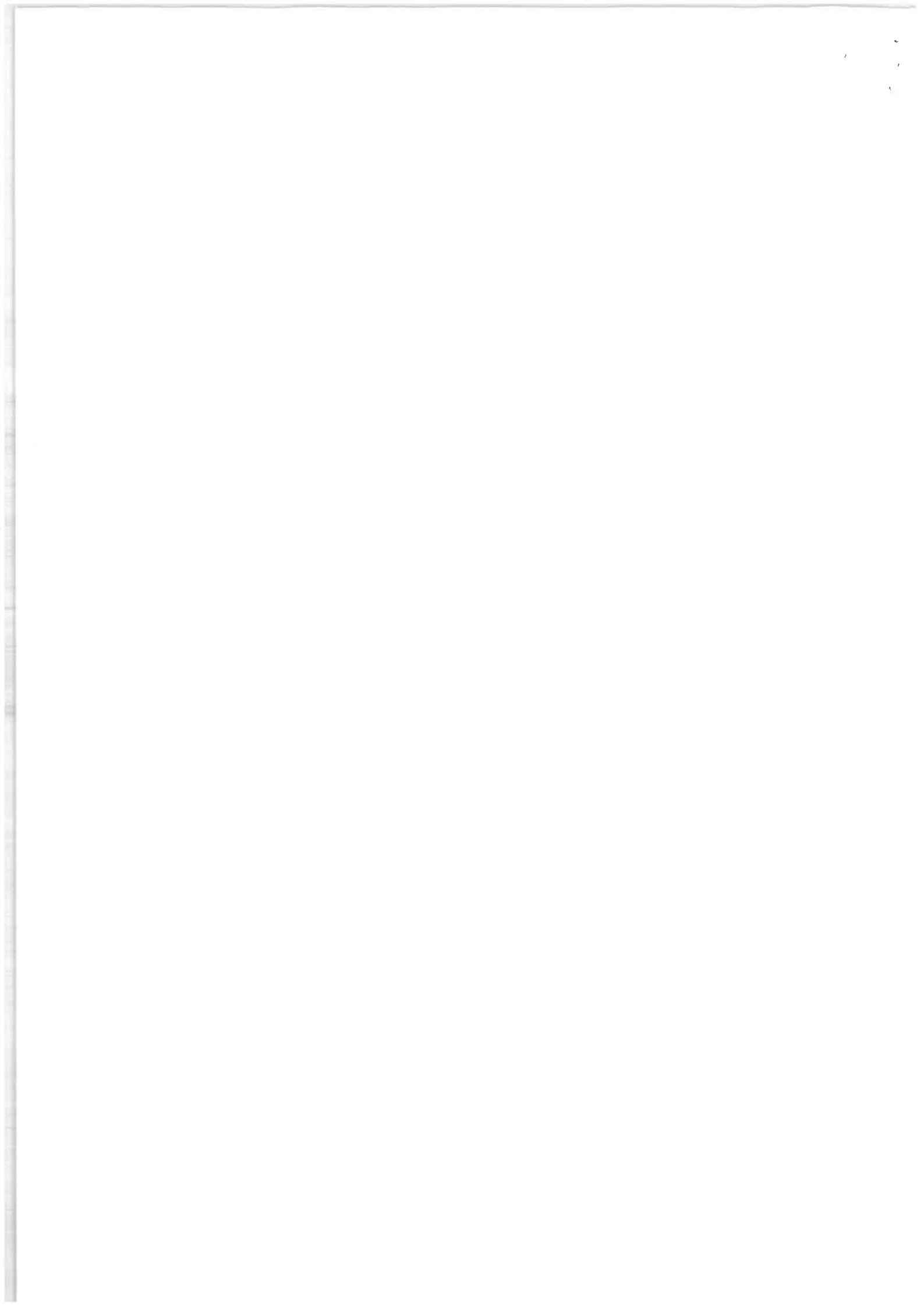
Analizę ilościową przeprowadzono za pomocą programu dietetycznego WIKT. Natomiast analizę jakościową jadłospisu poddano ocenie punktowej zgodnie z Arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, który niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji eliminuje pozytywną ocenę jadłospisu z powodu nieprawidłowości :

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 pkt.



Arkusz oceny dekadowej jadłospisu

Lp	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów z dekady
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7.	Warzywa i/lub owoce	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
8.	Uwzględnianie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 w głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0,7
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0,8
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potrawy	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0,9
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0,9
13.	Suma dla dekady												17,3
14.	Rośliny strączkowe suche	2											1
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2											0
16.	Różnorodność owoców i warzyw w dekadzie	1											0
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1											0,5
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1											0,5
19.	Różnorodność technik przygotowywania potraw w dekadzie	1											0,5
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2											1
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20)	34											20,8



Ocena końcowa sposobu żywienia / jadłospisu:

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	30-34	Prawidłowy
2.	25-29	Zadowalający
3.	20-24	Wymagający poprawy
4.	< 19	Nieprawidłowy

Jadłospis uzyskał 20,8 punktów na 34 możliwych i zgodnie z zastosowaną punktacją oceniono jako **wymagający poprawy**. W jadłospisie stwierdzono nieprawidłowości, które pomimo zastosowanej punktacji eliminują pozytywną ocenę jadłospisu ze względu na brak odpowiedniej ilości (porcji) warzyw i/lub owoców codziennie. Średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców wyniosła 2 punkty, co wyklucza pozytywną ocenę jadłospisu. W jadłospisie każdego dnia podano tylko 2 porcje warzyw. Owoców nie stwierdzono w ocenianym jadłospisie. Ponadto podawane dodatki warzyw do posiłków śniadaniowych były niewystarczające. W posiłkach kolacyjnych nie stwierdzono dodatków warzyw. W prawidłowo skomponowanym jadłospisie zalecane jest spożycie warzyw/owoców w ilości co najmniej 400g na dzień, podanych w 5 porcjach, gdzie:

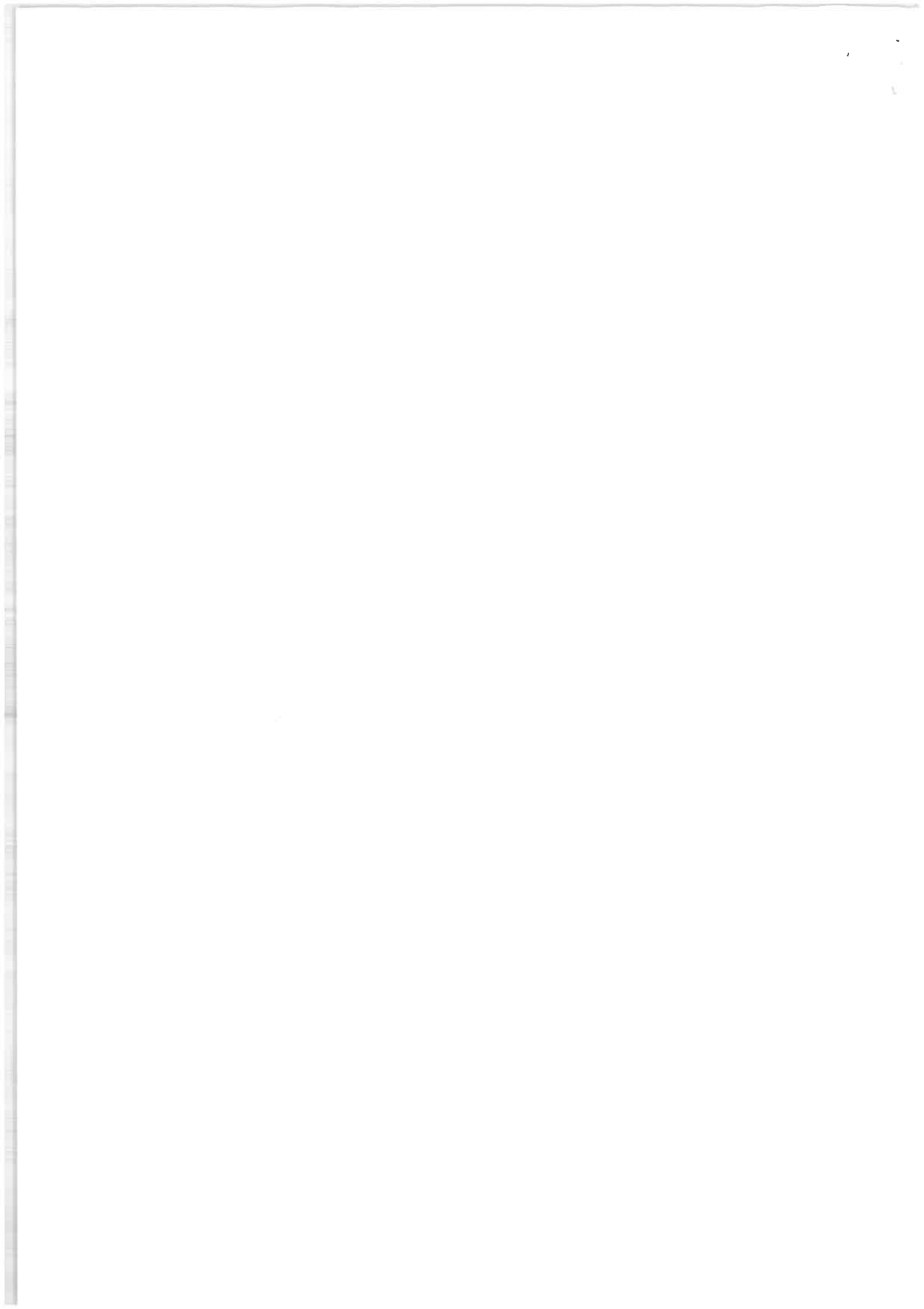
1 porcja warzyw liściastych odpowiada ok. 35 g lub

1 porcja warzyw gotowanych, owoców drobnopestkowych, czereśni, wiśni = 1 szklanka

1 porcja warzyw/owoców = 100 g

Wskazane jest spożywanie przez pacjentów 4 – 5 posiłków o mniejszej objętości w celu wyeliminowania objawów pełności i wzdęć. Szczególnie warzywa sezonowe powinny być podawane do każdego posiłku we wszystkich rodzajach diet, z modyfikacją obróbki termicznej w diecie łatwostrawnej. Stwierdzono brak ryb i przetworów rybnych. Niedobory spowodowane brakiem ryb i przetworów rybnych mogą być powodem niedostatecznej podaży kwasów tłuszczowych z rodziny n-3, w szczególności kwasów EPA i DHA. Instytut Żywności i Żywienia zaleca spożycie ryb i/lub przetworów rybnych min. 2 razy w tygodniu lub min 3 razy w dekadzie.

W żywności zbiorowej należy zadbać o kompletny zestaw potrzebnych składników ze wszystkich grup żywieniowych (produkty zbożowe, mleczne, warzywa i owoce, ryby, drób i mięso, zdrowe tłuszcze). Każda z tych grup dostarcza innych wartości odżywczych. Dlatego najlepszym sposobem zaopatrzenia organizmu we wszystkie potrzebne składniki pokarmowe jest urozmaicona dieta. Ponadto nie należy podawać takich samych produktów/potrav zbyt często, ponieważ prowadzi to do żywienia niedoborowego. Potrawy powinny być przygotowywane różnymi technikami: gotowane, duszone, pieczone. We wszystkich rodzajach diet należy przestrzegać ogólnych zasad planowania jadłospisów, eliminować sztuczne, niezdrowe dodatki.



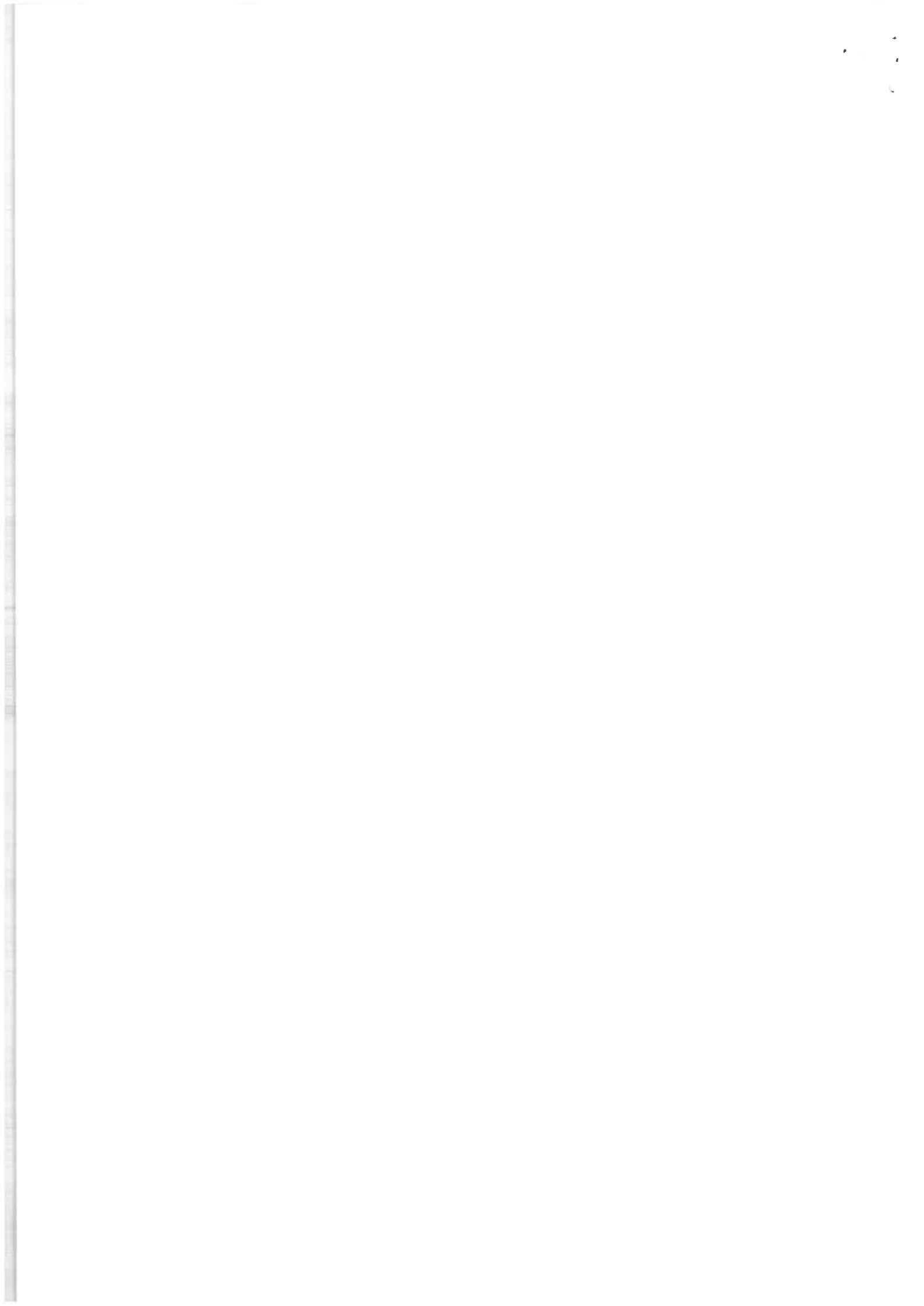
Produkty takie jak kiełbaski podawane na gorąco są produktami o niskiej jakości odżywczej, nie wskazane w jadłospisach w dużej ilości. W jadłospisie stwierdzono brak różnorodności. Na posiłki śniadaniowe i kolacyjne najczęściej podawane są wędliny. Potrawy te są mało urozmaicone. Powielanie tych samych produktów w dekadzie nie zapewnia organizmowi wszystkich składników odżywczych potrzebnych w trakcie procesu leczenia.

Ze względu na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów wskazane jest wyeliminowanie potraw wzdymających, ciężkostrawnych typu fasolka po bretońsku.

Analizowany jadłospis poddano ocenie ilościowej w programie dietetycznym WIKT.

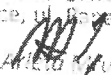
	Energia (kcal)	Białka	Tłuszcze	Węglowodany	Wapń (mg)	Sól (g)
Zalecane spożycie – dieta podstawowa	2000 kcal	15,5 %	29,5 %	55 %	900 mg	max 5 g
		75-80 g	65 g	275 g		
Analizowany jadłospis średnia z dekady 01.10.2021 r. – 10.05.2021 r.	1682 kcal	15,4 %	36,4 %	48 %	519 mg	5,1g
		65,9 g	69,4 g	187 g		

W jadłospisie zrealizowano 84% normy kalorycznej i nie spełniono zaleceń pod względem wartości energetycznej dla diety podstawowej. W posiłkach podano zbyt małą ilość białka (65g). Ponadto analiza wykazała niewystarczającą ilość węglowodanów (187g), która może wynikać z niewystarczającej ilości warzyw i owoców w diecie. Ponadto ilość mleka i produktów mlecznych jest zbyt niska i nie spełniła zalecanej normy na wapń. Analiza wykazała zrealizowanie normy tylko w 60% (519 mg).



Osoby odpowiedzialne za żywienie zobligowane są do edukowania, doskonalenia i stosowania posiadanej wiedzy. Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników środowiskowych, wpływających na rozwój i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia, a także istotne w procesie leczenia i rekonwalescencji. Polega ono na całkowitym pokryciu zapotrzebowania organizmu na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Nieprawidłowe żywienie pacjentów w czasie leczenia prowadzi do niedożywienia organizmu w składniki odżywcze i wydłuża proces leczenia.

W związku z powyższym zobowiązuję Stronę do poinformowania pisemnie w terminie 14 dni od daty otrzymania niniejszego pisma o sposobie podjętych działań w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Gliwice, ul. Powstańców 4

mgr Alicja Krugolik

Otrzymują:

1. Adresat
2. NS/HZZiPU a/a - kopia

Do wiadomości:

3. NIRO Sp. z o.o. - kopia
59-300 Lubin,
ul. Ścinawska 37.

