

PRAVIDLA PRO OBJEDNÁVÁNÍ, EXPEDICI A VÝDEJ STRAVY

UŽIVATELŮ STŘEDISKA HELIOS

Domov seniorů zajišťuje celodenní stravování pro uživatele včetně sobot, nedělí a svátků v rozsahu čtyř jídel denně – snídaně, oběd, večeře a II. večeře (druhé večeře jsou podávány všem uživatelům). Stravování uživatelů je zajištěno formou racionální/normální stravy a dietního stravování.

Druhy stravy a jejich označení:

- | | |
|---|--|
| 2 | šetřící (strava vhodná pro uživatele trpící zažívacím onemocněním - žlučník, žaludek, slinivka břišní) |
| 3 | racionální (normální strava) |
| 9 | diabetická |

Diety speciální:

9/S diabetická šetřící

2/BM šetřící bez mléka

dieta při dialýze

dieta při akutním průjemovém onemocnění

dieta při zvracení

dieta poloviční

1K dieta šetřící – kašovitá (dieta pro uživatele trpící zažívacím onemocněním, která je upravena do kašovité formy - mletá úprava)

1K/9 dieta šetřící diabetická – kašovitá (dieta pro uživatele trpící zažívacím onemocněním a navíc diabetik, upravena do kašovité formy – mletá úprava)

Strava je přizpůsobena svým složením, množstvím a úpravou věku a zdravotnímu stavu uživatelů. Jsme schopni zajistit různé formy stravy (např. kašovitá,

Úhrada za stravu činí:

Strava	Částka v Kč
celodenní strava	255,-/den
z toho: snídaně	66,-
oběd	112,-
večeře + II. večeře	77,-

Objednávka stravy

Na základě doporučení ošetřujícího lékaře poskytovatel zajistí uživateli stravu podle jeho individuálního režimu. Tyto informace jsou zadány všeobecnou sestrou v informačním systému používaného domovem. Stravu si uživatel může odhlásit či přihlásit dle jídelních lístků, které jsou k dispozici na každém patře.

Odhlášení či přihlášení stravy musí uživatel nahlásit nejpozději do 8 hodin předešlého dne sloužícímu personálu a změnu v informačním systému používaného domovem provede všeobecná sestra. Při akutním zhoršení zdravotního stavu je nastavena dieta podle vypracovaného akutního jídelníčku a při hospitalizaci ve zdravotnickém zařízení/nebo pobytu mimo domov. Všeobecná sestra provede odhlášení stravy uživatele v informačním systému používaného domovem.

Výdej stravy

Uživatelům je strava podávána na patrech nebo v jejich pokojích.

Strava se podává uživatelům v tomto časovém rozmezí:

- snídaně od 08.15 - 09.45 hod. v jídelnách na patrech nebo na pokojích uživatelů střediska
- obědy od 11.45 - 13.15 hod. v jídelnách na patrech nebo na pokojích uživatelů střediska
- večeře od 17.00 – 18.30 hod. v jídelnách na patrech nebo na pokojích uživatelů střediska
- druhé večeře od 20.00 hod. na pokojích uživatelů střediska.

mixovaná), a to vždy na základě individuálních potřeb uživatele. Jídelníček sestavuje vedoucí stravovacího útvaru ve spolupráci s nutričním terapeutem, který daný jídelníček schvaluje. Jídelníček pro jednotlivá patra obsahuje nutriční hodnoty celodenní stravy.

Strava se připravuje vždy čerstvá.

Uživatelé nemají na výběr z hlavního jídla, ale mají možnost výběru z příloh k obědu dle svých preferencí, pokud projeví zájem.

Teplé večeře jsou zajištěny pro všechny uživatele v tyto dny: pondělí, středa, pátek.

Uživatelé s dietou kašovitou (1K, 1K/9) mají zajištěnou teplou večeři 7 dní v týdnu, tedy každý den.

Studené večeře jsou: úterý, čtvrtek, sobota, neděle a o svátcích pro všechny uživatele kromě diet kašovitých, které mají večeři vždy teplou.

Uživatelé mají možnost výběru ze čtyř nápojů (slazený čaj, neslazený čaj ,nápoj ovocný, voda s citrónem) po celý den, které jsou jim k dispozici na jednotlivých patrech.

Jídelníček obsahující NÁPOJE u celodenní stravy vypadá takto :

SNÍDANĚ: kakao/mléčná káva/švédský čaj, čaj černý s citrónem /ovocný / bylinkový(slazený/neslazený), voda s citrónem

OBĚD: čaj černý s citrónem /ovocný/bylinkový(slazený/neslazený), nápoj ovocný(ovocný koncentrát + voda / džus), voda s citrónem

VEČEŘE: čaj černý s citrónem/ovocný/bylinkový(slazený/neslazený), nápoj ovocný(ovocný koncentrát + voda / džus), voda s citrónem

Pokud uživatel v daném čase jídlo odmítá a přeje si ho sníst později, nabízíme možnost jídlo uchovat ve stravovacím provozu v ohřívacím vozíku, nebo konvektomatu, kde dokážeme udržet správnou požadovanou teplotu jídla do té doby, než si o něj uživatel požádá.

Zajištění kvality poskytovaných služeb:

- zaměstnanci kuchyně dodržují právní předpisy - legislativu: Zákon č. 258/2000 Sb., Vyhláška č. 137/2004, HCCP-systém kritických bodů dle nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004 Sb., o hygieně potravin
- při výrobě jídel zaměstnanci dodržují správnou výrobní a hygienickou praxi, zásady zdravé, racionální výživy a dodržují nutriční hodnoty vyráběné stravy podle platných právních předpisů na nákup, skladování, výrobu, expedici a výdej jídel, a podle finančních prostředků na nákup potravin
- namátkové kontroly KHS MSK
- jídelní lístek vypracovává vedoucí stravování
- jídelního lístek schvaluje nutriční terapeutka
- 1x za tři měsíce se konají schůzky stravovací komise, která je složena z uživatelů, vedoucí útvaru zdravotní péče, vedoucí útvaru sociální a přímé péče, vedoucí stravování, nutriční terapeutky, dále sociálních pracovníků, koordinátorky a pracovníků přímé obslužné péče, řeší se připomínky a dotazy ohledně stravy za uplynulé období, případně dotazy na změnu jídelníčku
- vedoucí stravování provádí každodenní degustace spojené s kontrolou kvality stravy a dle norem odpovídající hmotnost porcí
- vedoucí stravování denně kontroluje skladování, přípravu, kvalitu, teplotu jídla a výdej stravy.

Platnost: od 1.3. 2024

Aktualizace: 1. 1. 2010, 22. 12. 2015, 9. 12. 2016, 25. 4. 2019, 8. 7. 2020, 1. 4. 2022, 1. 2. 2023, 24. 11. 2023, 1.3. 2024

Kontrola: 1 krát ročně

Písemně vyhotovila: Petra Konečná, v. r., vedoucí stravování

Zpracovala: Petra Konečná, v. r., vedoucí stravování

Schválil: MUDr. Milan Dlábek, v. r., ředitel DsH

