



02_SM_NNB_022

Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a geriatrické pacienty NNB

Datum platnosti:	14.8.2020
Datum účinnosti:	31.8.2020
Zrušovací ustanovení:	Datem účinnosti se ruší směrnice 02_SM_NNB_022 Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a geriatrické pacienty ve NNB, verze 1.

	Zpracovatel:	Garant:	Schválil:
Organizační složka:	Oddělení nutričních terapeutů	Úsek náměstka pro ošetrovatelskou péči	Úsek náměstka pro ošetrovatelskou péči
Funkce:	vedoucí nutriční terapeut	náměstek	náměstek
Jméno:	Ing. Bc. Trapplová Diana	Mgr. Soňa Mendlová	Mgr. Soňa Mendlová
Datum:	7.8.2020	14.8.2020	14.8.2020
Podpis:			
otisk razítka útvary			

Před použitím dokumentu si ověřte, zda se jedná o platné znění. Platné znění je k dispozici na nemocničním Intranetu.

Tento dokument je výhradním duševním vlastnictvím Nemocnice Na Bulovce. Postupovat ho třetím osobám lze pouze se souhlasem ředitele Nemocnice Na Bulovce.



Obsah

List provedených revizí a změn	3
1. Účel a oblast platnosti dokumentu	4
2. Pojmy a zkratky	4
3. Odpovědnosti a pravomoci	5
3.1 Odpovědnost za ordinaci a předpis výživy.....	5
3.2 Odpovědnost za objednání výživy	5
3.3 Kompetence a hlavní oblast působení nutričních terapeutů.....	5
4. Nutriční péče	6
4.1 Stanovení nutričního rizika.....	6
4.2 Nutriční konzília.....	6
4.3 Lékaři s licencií klinické výživy	7
4.4 Volba vhodné výživy	7
4.4.1 Dietní systém	7
4.4.2 Jídelní lístky diet a stravovací jednotka	7
4.4.3 Enterální (EV) a parenterální výživa (PV).....	8
4.4.4 Výživa novorozenců a kojenců.....	8
4.4.5 Potravinové zásoby pro oddělení	8
4.4.6 Pitný režim pacientů.....	8
4.5 Postup při objednávání výživy	9
4.5.1 Objednávání	9
4.5.2 Seznam časových uzávěrek pro objednávání stravy	9
4.5.3 Mimořádné telefonické doobjednávky stravy	9
4.5.4 Strava pro infekčního pacienta léčeného na neinfekčním oddělení	9
4.5.5 Přesun stravy za pacientem při překladi pacienta na jiné oddělení – pavilon ...	10
4.6 Příprava a distribuce stravy.....	10
4.6.1 Příprava stravy ve stravovacím provozu.....	10
4.6.2 Výdej stravy ve stravovacím provozu	11
4.6.3 Expedice, rozvoz a předání stravy na oddělení	11
4.6.4 Podávání a uchovávání stravy na oddělení.....	11
4.6.5 Svoz přepravních skříní, likvidace zbytků a následná dezinfekce.....	12
4.7 Kontrola stravy pacientů.....	12
4.7.1 Teplota.....	12
4.7.2 Spokojenost.....	12
4.8 Uložení soukromých potravin pacienta	12
5. Vznikající dokumenty a údaje	14
6. Související dokumentace	14



1. Účel a oblast platnosti dokumentu

Směrnice stanovuje postupy k zajištění adekvátní výživy dětských, dospělých a geriatrických pacientů přijatých k hospitalizaci, případně do následné dlouhodobé ambulantní nutriční péče. Shrnuje možnosti nemocniční výživy, kritéria její volby a profesní odpovědnost zaměstnanců. Výživa dětí, dospělých a seniorů je součástí péče o hospitalizované pacienty musí být v souladu s potřebami pacientů, charakterem onemocnění a vždy s ohledem na aktuální nutriční stav.

2. Pojmy a zkratky

Pojmy:

Léčebná výživa – výživa, která se věnuje fyziologickým potřebám zdravého člověka, je fyziologická, ta která, řeší problémy nemocného člověka, je léčebná.

Klinická výživa – výživa na klinických odděleních nemocnic, kde se využívá příjem potravy nejen orální cestou, ale i enterální a parenterální.

Dietoterapie – jde o terapii dietou a proto je jenom jednou ze součástí léčebné resp. klinické výživy.

Dieta je řízený příjem pokrmů a tekutin za účelem dosažení specifického cíle. Jedná se o stravu, která je upravená/přizpůsobená věku a specifickým potřebám pacienta, jeho základnímu onemocnění a specifické situaci, ve které se pacient nachází.

Malnutrice charakterizuje nedostatečný stav výživy pacienta, který je přesně definován pomocí antropometrického nebo laboratorního vyšetření.

BMI (body mass index) je hodnota vypočtená ze vzorce: váha v kilogramech dělená výškou v metrech na druhou.

Percentilové grafy jsou pomůckou pro posouzení tělesných parametrů dětských pacientů v závislosti na jejich věku a pohlaví.

Skóre nutričního rizika je údaj, který upozorňuje na nebezpečí komplikací průběhu základního onemocnění v souvislosti s nedostatkem výživy nebo nedostatečným nutričním stavu pacienta v průběhu poskytované zdravotní péče.

Stav výživy (nutriční stav) je objektivním vyjádřením nutričních rezerv každého pacienta.

Zkratky:

ARO	Anesteziologicko-resuscitační oddělení
BMI	Body mass index
DG	Diagnóza
EV	Enterální výživa
INFP	Infekční pacient
JIP	Jednotka intenzivní péče
NA	Nutriční asistent
NEMOX	Nemocniční objednávkový program stravy
NLZP	Nelékařský zdravotnický pracovník
NNB	Nemocnice na Bulovce
NSO	Náhradní strava oběd
NSS	Náhradní strava snídaně
NSV	Náhradní strava večeře
NT	Nutriční terapeut
MEDCENT	Systém pro sdílení medicínské dokumentace
PV	Parenterální výživa
UNIS	Univerzální nemocniční systém
STO	Studený oběd - balíček
STV	Studená večeře – balíček



3. Odpovědnosti a pravomoci

Tato směrnice je závazná pro všechny zaměstnance a všechna pracoviště v Nemocnici Na Bulovce.

3.1 ODPOVĚDNOST ZA ORDINACI A PŘEDPIS VÝŽIVY

Dietu, která musí být v souladu s Dietním systémem NNB, přípravy enterální výživy, parenterální výživy a přídatky pro hospitalizované pacienty vždy ordinuje **lékař**. Při jejím výběru zohledňuje i věk pacienta a k tomu fyziologicky odpovídající požadavky na nutriční složení výživy, jejich případné úpravy s ohledem na dítě, těhotné a kojící matky a seniory v souladu s jejich individuálními a spirituálními potřebami. Pacientům, kteří mají lékařem ordinovanou dietu racionální nebo výživnou se umožňuje i možnost objednání nadstandardní stravy dle metodického pokynu **02_MP_NNB_012 Poskytování nadstandardní stravy v NNB**. EV pro ambulantní léčbu pacientů může předepisovat pouze lékař s licencií klinické výživy.

3.2 ODPOVĚDNOST ZA OBJEDNÁNÍ VÝŽIVY

Za objednání diety i přídatků pro pacienta prostřednictvím systému UNIS dle ordinací je odpovědná **sestra**.

3.3 KOMPETENCE A HLAVNÍ OBLAST PŮSOBNÍ NUTRIČNÍCH TERAPEUTŮ

Nutriční terapeut na klinickém pracovišti

po zjištění nutričního rizika (dle výsledku nutričního screeningu) u pacienta vyhodnocuje nutriční anamnézu a stanovuje plán nutriční péče. Provádí individuální i skupinové edukace hospitalizovaných pacientů. Zpracovává jídelní lístky pro pacienty s potřebou individuální úpravy stravy a pro pacienty s dietou rozepsanou. Navrhuje vhodnou výživu pro podávání sondou. V rámci svojí činnosti spolupracuje s lékaři, vrchními a staničními sestrami a sestrami z oddělení. Dle potřeby a svých možností se účastní vizit a aktivně vyhledává pacienty s rizikem malnutrice nebo potřebou edukace.

Nutriční terapeuti dále zajišťují nutriční poradny a podílí se na péči o pacienty v nutriční ambulanci metabolické.

Zajišťují edukační činnost, dohled nad jídelními lístky, namátkovou kontrolu teploty stravy a hygieny výdeje stravovacího provozu ve Slatinných Lázních Toušeň.

Nutriční terapeut ve stravovacím provozu

organizuje, metodicky vede a kontroluje přípravu a výdej stravy. Spoluodpovídá za kvalitu poskytované stravy. Zpracovává receptury dietních pokrmů, včetně nutričních hodnot potravin i s technologickými postupy. Sestavuje jídelní plány pro stanovené období s ohledem na cílové výživové hodnoty diet dle Dietního systému NNB. Denně připravuje podklady pro přípravu a výdej stravy, provádí degustaci pokrmů a povoluje výdej stravy. Odborně hodnotí nový sortiment potravin, kontroluje kvalitu a složení sortimentu stávajícího. Dohlíží nad dodržováním hygienicko-epidemiologického režimu stravovacího provozu. Spolupracuje při sestavování vzorových jídelních lístků a navrhuje jejich změny.

Nutriční asistent ve stravovacím provozu

vykonává činnosti shodné s nutričním terapeutem stravovacího provozu a to pod jeho odborným dohledem.



4. Nutriční péče

Nutriční péče představuje základní a nedílnou součást všech preventivně léčebných postupů. Kvalita nemocničního stravování spolu s vyhledáváním nutričního rizika, diagnostikou stavu výživy a stanovením nutričních cílů umožňuje zabezpečit adekvátní výživu podle individuálních potřeb pacientů bez rozdílů věku, pohlaví, fyziologických změn (těhotenství, laktace) a druhu poskytované zdravotní péče. Jejím efektem je snížený výskyt komplikací a zkrácení délky hospitalizace, která šetří náklady na nemocniční péči.

4.1 STANOVENÍ NUTRIČNÍHO RIZIKA

Ambulantní pacienti

Činnosti pro vyšetření nutričního stavu pacientů u ambulantních pacientů se nacházejí a provádějí v souladu se směrnicí **02_SM_NNB_001 Vedení zdravotnické dokumentace.**

Hospitalizovaní pacienti

Při příjmu pacienta k hospitalizaci v NNB je pacient změřen a zvážen. Tyto údaje jsou zaznamenány do dokumentace pacienta. Není-li možné z důvodu závažnosti stavu pacienta zhodnotit výše uvedené základní somatické údaje, tak se uvede „nelze zjistit“. Pokud pacient nebo jeho doprovod je schopen uvést tyto údaje orientačně, zaznamenají se do dokumentace, jako „anamnestické“ a co nejdříve, kdy to stav pacienta umožní, se objektivizují. Údaje o otocích se vždy uvedou do dokumentace.

Stanovení nutričního rizika vždy provádí v rámci příjmové ošetrovatelské anamnézy přijímací sestra zjištěním skóre rizika malnutrice. V případě zjištěného rizika malnutrice, nebo pokud pacienta nelze změřit a zvážit nebo od něj získat informace sestra upozorní **lékaře**, který rozhodne o nutriční intervenci a/nebo o potřebě kontaktování nutričního terapeuta.

Skóre nutričního rizika u dětí je nutné posoudit na základě antropometrických údajů, anamnézy výživy, bolesti a závažnosti onemocnění dítěte. Základní antropometrické parametry se získávají zvážením a změřením dítěte.

4.2 NUTRIČNÍ KONZÍLIA

Žádost o nutriční konzílium

Lékař/sestra kontaktuje nutričního terapeuta vyžádáním nutričního konzília prostřednictvím nemocničního programu UNIS. V žádosti je třeba uvést na jakou otázku má nutriční konzílium odpovědět resp. za jakým účelem má být nutriční konzílium realizováno. Vyšetření **nutričním terapeutem** musí být provedeno do 48 hodin, ve všední den, do 72 hodin o víkendu.

Záznam o nutričním konzíliu

Nutriční terapeut realizuje záznam o nutričním konzíliu v MEDCENT a je proveden v kanceláři nutričních terapeutů v co nejkratším časovém termínu. Po vytištění zprávu ukládá do chorobopisu pacienta ve složce „konzília“. V případě edukace pacientů učiní o edukaci nutriční terapeut kromě zápisu do MEDCENT i zápis do edukačně-informačního záznamu v chorobopisu pacienta.

Nutriční konzílium realizováno s cílem návrhu nutričního doporučení musí vždy obsahovat údaj s výpočtem energetické a biologické hodnoty odpovídající nutričním potřebám pacienta.

Edukace pacientů

Nutriční terapeut během hospitalizace pacienta/zákonního zástupce případně i jiného rodinného příslušníka edukuje o ordinované dietě.

Záznam edukace pacienta vždy obsahuje:

- edukační plán
- průběh realizace edukace



- zhodnocení efektivity edukace

Při propuštění obdrží pacient v případě potřeby informace o nutričních a dietních opatřeních včetně kontaktu na nutričního terapeuta pro možnost další telefonické konzultace. K tomuto účelu nutriční terapeuti využívají informační letáky diet, které se nachází na intranetu NNB. Jsou zpracovávány nutričními terapeuty a podle potřeby resp. dle nových poznatků je aktualizují.

Nutriční anamnéza

Nutriční terapeut provádí nutriční šetření a výsledky vyšetření zaznamenává ve formuláři **02_F_NOP_019 Nutriční anamnéza**, kdy dle zjištěných údajů:

- vyplní nutriční anamnézu
- stanoví plán nutriční péče
- o návrhu nutriční péče informuje odpovědný personál

Vývoj nutričního stavu pacienta na základě nutriční anamnézy je sledován, opakovaně revidován a dokumentován zápisy do dokumentace pacienta. Na akutních lůžkách nejpozději do 14 dnů od předchozího vyšetření nebo při změně zdravotního stavu. Na lůžkách následné péče nejpozději do 21 dnů od předchozího vyšetření nebo při změně zdravotního stavu.

4.3 LÉKAŘI S LICENCÍ KLINICKÉ VÝŽIVY

Lékaři s licencií klinické výživy jsou podle své odborné specializace odpovědní za systém výživy pacientů na vlastních nebo jiných pracovištích podle kompetencí. Jsou odbornými garanty pro konsiliární činnost v rámci pracoviště, předpis klinické enterální a parenterální výživy na pracovišti, předpis klinické enterální výživy pro domácí péči, předpis domácí parenterální výživy podle kompetencí.

4.4 VOLBA VHODNÉ VÝŽIVY

Systém nemocniční výživy je zajišťován pro pacienty od nejjednoduššího ke složitějšímu, od výživy perorální po výživu parenterální. Cílem Oddělení nutričních terapeutů je zajistit v předepsané dietě, množství, kvalitě a teplotě stravu, všem pacientům hospitalizovaným na klinikách a odděleních NNB. Dále zaručit nezávadnost stravy a správný pitný režim.

4.4.1 Dietní systém

NNB má vypracovaný vlastní dietní systém **02_SPC_NNB_012 Dietní systém**, který je závazným souborem diet jmenovaného zařízení. V rámci tohoto systému má každá dieta slovní popis, který obsahuje název diety, zkratku, nutriční hodnotu a stručnou charakteristiku (např. uvádí, zda je dieta vhodná na dlouhodobé podávání). Dietní systém je odborně vypracován nutričními terapeuty, garantován vedoucím nutričním terapeutem a schválen ústavním dietologem.

4.4.2 Jídelní lístky diet a stravovací jednotka

Nutriční terapeuti vypracovávají vzorové jídelní lístky jednotlivých diet se snahou o maximální přiblížení se cílovým hodnotám jednotlivých živin v dietním systému. Pro tento účel vedou NT ve stravovacím provozu databázi potravin i s nutričními hodnotami. Vzorové jídelní lístky jsou vypracovány na 5. týdnů a jejich odborným garantem je vedoucí nutriční terapeut. Změny ve vzorových jídelních lístcích se realizují průběžně (např. zařazení nového jídla). Prioritou při výběru potravin do jídelních lístků je dobrá kvalita za odpovídající cenu.

Jídelní lístky pro pacienty dodávají nutriční terapeuti v tištěné formě prostřednictvím podatelny, dle požadavku klinik/oddělení, kde slouží pro informaci pacientům.



Stravovací jednotku tvoří průměrné náklady na potraviny pro jednoho pacienta na jeden den. Výše stravovací jednotky pokrývá náklady na dostatečnou stravu pro všechny hospitalizované pacienty a za její plnění je odpovědný úsekový nutriční terapeut ve stravovacím provozu. Návrh na změnu výše stravovací jednotky se předkládá Stravovací komisi a schvaluje jí ředitel nemocnice.

4.4.3 Enterální (EV) a parenterální výživa (PV)

V případech, kdy nemocniční dietní systém nestačí nebo nemůže zajistit potřeby výživy pacienta, je nutné aplikovat systém doplňkové nebo kompletní klinické výživy.

Z hygienických důvodů i nutričních potřeb výživy pacienta není mixování stravy na odděleních přípustné. Když je funkční gastrointestinální trakt a není přítomná kontraindikace, je preferována **výživa enterální**. Má několik forem, ovšem přednost dáváme popíjení definované enterální výživy. V některých situacích je ale nutná aplikace enterální výživy pomocí sondy. V případě, kdy není enterální výživa tolerována nebo není dostatečná, je zapotřebí parenterální výživy.

Enterální výživa využívá přípravky, které lze rozdělit do tří skupin: Modulární dietetika – přípravky, ve kterých je definováno množství nutričních látek ve formě prášku nebo oleje, které lze přidat do jídla nemocného. Tekuté – orální - přípravky polymerní enterální výživy určené k popíjení v průběhu dne. Tekuté – k podávání sondou – přípravky se dělí na vysokomolekulární (polymerní) oligomerní a monomerní.

Parenterální výživa je určena pro pacienty, kteří nemohou přijímat výživu trávicím traktem, nebo je jejich per os příjem natolik omezen, že nelze jinak zajistit jejich potřeby výživy.

4.4.4 Výživa novorozenců a kojenců

Podpora přirozené výživy a kojení je prvořadým úkolem všech zdravotnických pracovníků, pečujících o novorozence a kojence. Systém kojenecké výživy se řídí doporučením České pediatrické společnosti a společnosti dětské gastroenterologie a výživy. Novorozenci jsou kojeni svými matkami nebo dokrmováni mlékem pro novorozence – formulí na jedno použití. Kojenecká strava se připravuje na dětských odděleních v souladu s Hygienickým řádem kliniky. Hygienické řády klinik jsou zveřejněny v systému řízené dokumentace NNB.

4.4.5 Potravinové zásoby pro oddělení

V případě potřeby je umožněno objednávat i potravinové přídavky pro oddělení, které nejsou určeny pro konkrétního pacienta (např. pro akutně přijaté pacienty či diabetiky). Objednává je sestra dané kliniky/oddělení.

4.4.6 Pitný režim pacientů

Pitný režim pacientů je z větší části hrazen čajem v množství 1,5. - litr/pacient/den. Na oddělení je zasílán jeden krát týdně (vždy v úterý se snídaní) čaj instantní nebo porcovaný a jeho tepelná příprava probíhá přímo na oddělení. Přípravuje ho odpovědný personál daného oddělení (nejčastěji sanitář) dle návodu, vždy čerstvý podle aktuální potřeby. Na každé klinice/oddělení NNB mají pacienti dále k dispozici zdravotně nezávadnou studenou tekoucí pitnou vodu. Ve dnech, kdy dosahují denní teploty minimálně 30°C a více zajišťují nutriční terapeuti ve spolupráci s personálem lůžkových oddělení pitný režim pro pacienty ve zvýšené míře dle aktuálního počtu pacientů. Vedoucí nutriční terapeut zasílá do stravovacího provozu elektronicky souhrnnou mimořádnou objednávku např. pramenité vody, sirupů, citrónové šťávy apod.



4.5 POSTUP PŘI OBJEDNÁVÁNÍ VÝŽIVY

4.5.1 Objednávání

Strava pro pacienty se objednává dle seznamu diet, potravinových přídaveků pro pacienty i potravinových zásob pro oddělení v programu STRAVA v systému UNIS, který je propojen a je shodný se systémem NEMOX ve stravovacím provozu.

Při objednávání stravy je vždy nutno řídit se **časovou uzávěrou** pro jednotlivé chody stravy za den a objednanou stravu **lze kontrolovat** v sestavách pro oddělení kód: STRA 012.

Za situace, že klinika/oddělení nemá stravu z nějakého důvodu objednanou, tato je expedována v počtu a druhu diet **dle poslední elektronické objednávky** stravy zadané oddělením.

V případě, kdy má pacient lékařem ordinovanou rozepsanou dietu, její objednání se řídí metodickým pokynem **02_MP_NNB_013 Objednávání stravy pro pacienta s rozepsanou dietou**.

Potravinový přírůstek na jméno pacienta lze denně objednat ke všem chodům stravy tj. se snídaní, obědem, večeří.

Potravinové zásoby pro oddělení lze objednávat objednávkovým programem STRAVA v systému UNIS, expedice potravin ze skladu je 2x týdně, tj. ve dnech úterý a čtvrtek.

Přípravky EV a PV se objednávají prostřednictvím aplikace Objednávky z nemocniční lékárny.

4.5.2 Seznam časových uzávěrek pro objednávání stravy

Snídaně:	05.30 hodin
Náhradní strava snídaně (NSS)	06.15 hodin
Oběd:	08.00 hodin
Náhradní strava oběd (NSO)	10.15 hodin
Studený oběd - balíček (STO)	12.30 hodin
Večeře:	13.00 hodin
Náhradní strava večeře (NSV)	16.15 hodin
Studená večeře – balíček (STV)	17.15 hodin

4.5.3 Mimořádné telefonické doobjednávky stravy

O mimořádných telefonických objednávkách diet pro pacienty, objednání bílkovinného přírůstku pro pacienty nebo potravinových zásob pro oddělení si vedou nutriční terapeuti ve stravovacím provozu evidenci, která slouží jako doklad pro ekonomiku expedované stravy na jednotlivé kliniky/oddělení NNB.

4.5.4 Strava pro infekčního pacienta léčeného na neinfekčním oddělení

Objednávka diety je zajišťována sestrami oddělení pomocí objednávkového programu STRAVA v systému UNIS. Upřesnění požadavku na stravu pro infekčního pacienta se zapíše v systému UNIS v textovém okně DIAGNOSTICKÉ DIETY.

Objednání diagnostické diety pro infekčního pacienta: (INFP-Infekční pacient)

- 1) Volba pacienta v Porovnání stravenek s přijímací kanceláří.
- 2) Editace stávající nebo založení nové stravenky.
- 3) Volba označení INFP z číselníku diet, Infekční pacient, typ diety diagnostická, kód:7.
- 4) Zápis textu - dieta číslo:....., kterou má pacient ordinovanou lékařem. Lze využít všechny Kolony (snídaně, oběd, večeře, společný).



- 5) Uložení stravenky (symbol OK nebo tzv. zelená fajfka).
- 6) Objednat stravu.
- 7) Kontrola stravenky v příjmové kanceláři (u pac. je text: INFP na všechny chody jídla).
- 8) Objednanou stravu lze kontrolovat v sestavách pro oddělení: kód:STRA 011.

Strava pro infekčního pacienta bude expedována v chodech dle nároku diety vypsané slovně do textového okna DG.

Strava je dodána ze stravovacího provozu v obalu na jedno použití určeného pro podávání jídla. Porce jídla v obalu je uložena do plastového tabletu označeného dietou nebo jménem pacienta. S každým chodem jídla je v tabletu přiložen také příbor a kelímek na jedno použití.

Po dodání stravy na oddělení je z tabletu vyjmuta strava, tablet se ukládá zpět do přepravního vozu. Porce jídla v obalu, příbor a kelímek na jedno použití se předá pacientovi. Tablet nesmí být v kontaktu s infekčním pacientem.

Po jídle se jednorázové obaly od jídla, příbory, kelímky i zbytky jídla likvidují jako infekční odpad.

4.5.5 Přesun stravy za pacientem při překladech pacienta na jiné oddělení – pavilon

Při překladech pacienta z oddělení na jiné oddělení nebo pavilon, lze řešit telefonicky s nutričními terapeuty ve stravovacím provozu do určených časových limitů, před kompletní dietní stravou u pásu v kuchyni.

V pracovní dny ve spolupráci se staničními sestrami a sestrami oddělení nutriční terapeuti NNB pomohou zajistit přesun stravy za pacientem při překladech na jiné oddělení v těsné spolupráci s nutričními terapeuty ve stravovacím provozu.

O víkendech a svátcích přesun stravy za pacientem při překladech na jiné oddělení zajišťují sestry oddělení telefonicky s nutričními terapeuty ve stravovacím provozu.

K přesunu stravy nutno nutričním terapeutům ve stravovacím provozu nahlásit:

- Oddělení + číslo kuchyňky, ze které se pacient překládá.
- Název oddělení kam je pacient překládán.
- Jméno pacienta a číslo jeho diety.

Seznam časových uzávěrek pro přesun stravy za pacientem na jiné oddělení:

Přesun snídaně:	06.25 hodin
Přesun oběda:	10.35 hodin
Přesun večeře:	16.15 hodin

4.6 PŘÍPRAVA A DISTRIBUCE STRAVY

4.6.1 Příprava stravy ve stravovacím provozu

Odpovědnost za denní přípravu všech pokrmů pro hospitalizované pacienty v souladu s hygienicko-epidemiologickými předpisy i dalšími předpisy platnými pro stravovací provozy má stravovací provoz NNB. Nutriční terapeuti/nutriční asistenti ve stravovacím provozu denně kontrolují dodržování technologických postupů přípravy dietních pokrmů pro pacienty vždy v souladu s Dietním systémem NNB a navrhnou nápravná opatření (např. nařízení opakované přípravy pokrmu z důvodu použití suroviny, která se v dané receptuře nenachází). O nápravném opatření uvedou zápis do kontrolní knihy (tzv. Kuchyňská kniha).



4.6.2 Výdej stravy ve stravovacím provozu

NT/NA před každým výdejem patientské stravy pokrmy degustují, navrhují nápravná opatření (např. dosolení pokrmů), měří jejich teplotu a povolují jejich výdej. Teplota je nastavená v souladu s platnými předpisy na 85°C u tepelně dohotovených pokrmů a 8°C u studených pokrmů. V případě nevyhovujících teplot navrhují nápravné opatření. O degustaci a výsledcích naměřených teplot vedou kontrolní záznamy do Kuchyňské knihy. Dále do ní zaznamenávají váhu hotových porcí masa, odpovědného zaměstnance za výdej stravy i v jakém časovém limitu byla strava vydána. Výdej stravy se řídí dle časového harmonogramu: začátek výdeje snídaně o 6:30 hod, oběda o 10:45 hod a večere o 16:25 hod.

Strava pro pacienty je vydávána tabletovým systémem výdeje stravy dle druhu diet za výstupní kontroly NT/NA. Kontrolováno je množství a správnost vydaného pokrmu dle jídelních lístků jednotlivých diet, což NT/NA stvrzují svým podpisem na Dodacím listu stravy pro oddělení.

4.6.3 Expedice, rozvoz a předání stravy na oddělení

Ve stravovacím provozu je strava pro pacienty nakládána do přepravných skříní, které musí být před předáním pracovníkům rozvázejícím stravu vždy uzamčené. Rozvoz stravy na jednotlivá oddělení/kliniky zajišťuje Oddělení dopravy NNB dle stanoveného harmonogramu **02_SPC_NNB_010 Rozvozový plán stravy pro pacienty NNB**. Tento harmonogram, je k dispozici na každém lůžkové klinice/oddělení. Pracovníci oddělení dopravy předávají stravu pro pacienty vždy personálu oddělení. Strava je rozvážena v přepravních automobilech pouze k tomuto účelu určených a rozvoz je zajištěn v souladu s platnými předpisy.

V případě nečekaných problémů souvisejících s přepravními skříněmi (neuzamčení, problém s otevřením dveří, poškození apod.), nutno toto neprodleně nahlásit provozním manažerům stravovacího provozu.

4.6.4 Podávání a uchovávání stravy na oddělení

Podávání stravy

Personál oddělení po kontrole počtu objednaných porcí a druhů diet s dodacím listem **ihned začíná s předáváním jídla pacientům**. V případě rozdílů nebo nečekaných problémů organizačního nebo technického charakteru např. prasklé nádoby, rozlitá strava kontaktuje sestra nutričního terapeuta. Před manipulací s jídlem pacientů si obsluhující personál oblékne plastovou zástěru, pečlivě umyje ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Po oschnutí si ruce dezinfikuje dezinfekčním přípravkem v souladu s dezinfekčním plánem oddělení. Stravu pacientům předává dle vytištěné objednávky stravy se jmény pacientů na daný den a chod jídla v tabletu s označením diety. Následně před pacientem je víko tabletu odkryto a odebrána cedulka s označením diety. Víko tabletu se odkládá zpět do přepravní skříně. Cedulky s označením diet se odkládají do přihrádky na dveřích přepravní skříně. Pacientům, kteří mají problém s příjmem stravy, pomáhá kvalifikovaný nelékařský zdravotnický personál daného oddělení nebo je krmí. Za podávání stravy pacientům odpovídá staniční sestra nebo sestra ve službě a též je odpovědná za kontrolu stravovacího režimu pacientů

Uchovávání stravy

Tepelně upravené pokrmy jsou pacientům vydávány dle hygienických pravidel nejpozději do 4 hodin od uvaření a teplota při podání má být minimálně 60°C. V případě, že pacient není v době výdeje stravy na oddělení, zůstávají nevydané porce stravy v tabletech v uzavřené přepravní skříně do časového limitu spotřeby. Lhůty pro uchovávání dovezené stravy pro pacienty jsou uvedeny na každém dodacím listu stravy, který je expedován ze stravovacího provozu s každým denním chodem.

NNB má lhůty k uchování pokrmů, stanovené následovně:

Tepelně upravené pokrmy ke **snídaní do 8.30 hod.** Po uplynutí uvedeného času potraviny a potravinové výrobky nutno likvidovat. Tepelně upravené pokrmy na **oběd do 13.00 hodin**. Po



uplynutí uvedeného času se musí pokrm likvidovat. Tepelně upravené pokrmy na **večeři do 19.00 hodin**. Po uplynutí uvedeného času se musí pokrm likvidovat.

Na základě Vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění, pokrmy nevydané ve lhůtě **nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat** nebo zmrazovat. Proto pokud pacientovi nemůže být předána strava ve stanovené lhůtě (např. z důvodu vyšetření nebo jiného rozhodnutí ošetřujícím lékařem) nutno pro pacienta nahlásit telefonicky mimořádnou objednávku, která je zasílána formou studeného balíčku. K tomuto je vždy potřeba nahlásit nutričním terapeutům do stravovacího provozu jméno pacienta, číslo nebo zkratku diety, název oddělení a číslo kuchyňky.

4.6.5 Svoz přepravních skříní, likvidace zbytků a následná dezinfekce

Po každém chodu jídla se vrací zpět do stravovacího provozu veškeré nádoby a přístroje. Zbytky jídla jsou ponechány na talířích, uzavřou se víkem tabletu. Uzamčenou přepravní skříň po jídle převezmou pracovníci oddělení dopravy dle stanovaného harmonogramu **02_SPC_NNB_011 Svozový plán po jídle**. Svozový plán je k dispozici na každém lůžkovém klinice/oddělení NNB. Likvidaci zbytků jídla, následné mytí a dezinfekci nádobí, tabletů i přepravních skříní zajišťuje stravovací provoz v souladu s hygienickým režimem stravovacích provozů.

4.7 KONTROLA STRAVY PACIENTŮ

4.7.1 Teplota

Kontrolu teploty dovezené stravy pro pacienty na oběd zajišťují nutriční terapeuti ihned po předání stravy na oddělení. Potravinářské teploměry, které nutriční terapeuti užívají k měření teploty stravy, jsou externě kalibrovány (á 2 roky) a jsou označeny v souladu s metrologickým řádem. Před manipulací se stravou si nutriční terapeut oblékne igelitovou zástěru, vlasy přikryje jednorázovou pokrývkou hlavy, ruce si dezinfikuje dezinfekčním přípravkem a na ruce si nasadí rukavice. Potravinářský teploměr, očistí dezinfekčním ubrouskem. Teplotu měří vpichem bodce do polévky, masa, přílohy, omáčky. Po každém vpichu do potraviny očistí bodec teploměru dezinfekčním ubrouskem. Naměřené hodnoty eviduje v dokumentaci na oddělení nutričních terapeutů. Namátkově nutriční terapeuti kontrolují teploty dovezené stravy pro pacienty na večeři.

O naměřených hodnotách vedoucí nutriční terapeut pravidelně informuje odpovědné osoby ve stravovacím provozu a stravovací komisi.

Vzhledem k tomu, že NNB má dodržení teploty patientské stravy zařazeno mezi indikátory kvality, které sleduje v rámci naplňování cílů kvality a bezpečí, vedoucí nutriční terapeut předkládá výsledky měření Oddělení kvality NNB k roční analýze.

4.7.2 Spokojenost

Každý pacient má možnost se písemně vyjádřit ke kvalitě stravy a své připomínky i stížnosti zapsat do Knihy připomínek, která je k dispozici na každé lůžkové klinice/oddělení NNB. Všechna sdělení pacientů o spokojenosti i nespokojenosti se stravou jsou nutričními terapeuty zaznamenány do sešitu připomínek pacientů, který se nachází na oddělení nutričních terapeutů. Vedoucí nutriční terapeut o připomínkách pacientů na stravu informuje stravovací komisi. Z každého jednání je zápis zveřejněn na intranetu NNB.

4.8 ULOŽENÍ SOUKROMÝCH POTRAVIN PACIENTA

Chladnička je viditelně označená nápisem „Chladnička pro pacienty“. Záruční lhůtu a nezávadnost potravin, čistotu lednic a kuchyňek kontroluje NLZP oddělení v rámci harmonogramu práce. Dezinfekce a mytí chladniček zajišťuje NLZP oddělení dle harmonogramu práce na oddělení a v souladu s Metodický pokyn ředitele



NNB_MPN_01/2010 Dodržování harmonogramů práce na všech pracovištích NNB.
Teplota v chladničce pro uložení soukromých potravin pacientů je kontrolována a evidována 1x denně staniční sestrou nebo jí pověřeným pracovníkem, v souladu s harmonogramem prací oddělení. Teploměr sloužící k tomuto účelu je v souladu s metrologickým řádem. Potraviny, které nejsou řádně označeny jménem pacienta a nesplňují podmínky pro uložení, budou z hygienických důvodů likvidovány. Před likvidací potravin je pacient vždy informován pověřeným pracovníkem.

Každá chladnička pro uložení soukromých potravin pacienta je označena a vybavena informací pro používání:

Chladnička je určena pro skladování potravin, u kterých výrobce doporučuje uchování při teplotě 0°C až 8°C a jsou určeny k přímé spotřebě.

- 1) Přinesené soukromé potraviny musí být označené jménem pacienta.
- 2) Potravinový výrobek může být skladován jen v originálním obalu.
- 3) Potraviny musí mít vyznačený den spotřeby. Po tomto dni se již výrobek nesmí uchovávat v lednici určené pro soukromou potřebu pacientů.
- 4) Do lednice nelze uložit potraviny podléhající rychlé zkáze.
- 5) Za kvalitu přinesených potravin, pokrmů, nenese odpovědnost zdravotnický personál oddělení, oddělení nutričních terapeutů ani pracovníci ve stravovacím provozu NNB.
- 6) Chladnička není určena pro skladování nápojů. Lze jen v případech, kdy kapacita lednice umožní i uložení nápojů s různým objemem. Nápoj musí být označen jménem pacienta a pouze v originálním obale s vyznačenou záruční lhůtou.

Za kontrolu lednice odpovídá staniční sestra.

Každé oddělení je vybaveno sešitem „EVIDENCE KONTROLY CHLADNIČKY PRO ULOŽENÍ SOUKROMÝCH POTRAVIN PACIENTŮ“

Na první stránce kontrolního sešitu musí být vyznačeno:

- 1) Razítko oddělení.
- 2) Jméno staniční sestry.
- 3) Datum, od kdy je evidence kontrol chladničky pro soukromé potraviny pacienta založena.
- 4) K evidenci kontrol chladničky je založen sešit A5 linkovaný, s pevnými a omyvatelnými deskami, s počtem 200 listů.
- 5) Všechna oddělení NNB jsou vybavena jednotnou dokumentací k evidenci kontroly chladniček pro uložení soukromých potravin pacientů.
- 6) U každé chladničky k uložení soukromých potravin pacientů při jejich pobytu v NNB je umístěna písemná „INFORMACE PRO POUŽÍVÁNÍ“ určená pacientům, v zalamínovaném obalu.
- 7) V sešitě kontrol chladničky musí být vyznačen rok a kalendářní měsíc.
- 8) Při kontrolách teplot v chladničce se zapisují údaje:
 - a. datum kontroly měření teploty v chladničce
 - b. čas měření teploty v chladničce
 - c. naměřená teplota v hodnotách stupňů Celsia
 - d. jmenovka a podpis pracovníka, který kontrolu teploty chladničky měřil
 - e. jmenovka a podpis staniční sestry
 - f. nápravné opatření o závadě a komu byla závada hlášena
- 9) Kontrola teploty v chladničkách na oddělení se eviduje s platností od 1. 7. 2012.



5. Vznikající dokumenty a údaje

název	uchovává	doba uchování

6. Související dokumentace

Legislativa:

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění

Vyhláška č. 54/2008 Sb., o způsobu předepisování léčivých přípravků, údajích uváděných na lékařském předpisu a o pravidlech používání lékařských předpisů, v platném znění

Vyhláška č. 244/2017, kterou se mění vyhláška č. 306/2012 o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění

Vnitřní předpisy:

01_R_NNB_005 Provozní řád NNB.

02_SM_NNB_001 Vedení zdravotnické dokumentace

NNB_MPN_01/2010 Dodržování harmonogramu práce na všech pracovištích NNB

02_MP_NNB_009 Poskytování nadstandardní stravy v NNB

02_MP_NNB_013 Objednávání stravy pro pacienta s rozepsanou dietou

02_F_NOP_019 Nutriční anamnéza

Specifikace:

02_SPC_NNB_010 Rozvozový plán stravy pro pacienty NNB

02_SPC_NNB_011 Svozový plán po jídle

02_SPC_NNB_012 Dietní systém