

Organizace práce stravovacího provozu ve FN Motol

Autor: Mgr. Zdeněk Kyselý/ Stravovací odbor FN Motol

Úvod

Fakultní nemocnice v Motole je s počtem něco přes 5000 zaměstnanců a okolo 2 000 lůžek prakticky takovou „fabrikou“, a od tohoto se také odvíjejí potřeby zajištění stravování. Z těchto čísel je jasné, že se jedná o velkokapacitní stravovací provoz, kde jsou podmínky pro přípravu, výrobu a výdeje zcela odlišné od malých provozů. Denně se připraví a vydá na 5 tisíc jídel.

I s ohledem na to, že stravovací odbor zajišťuje stravování pro tak vysoký počet lidí a pak zejména pacientů, je třeba na výrobu pokrmů pohlížet, zcela odlišným měřítkem, než v normálních restauračních provozech. Jelikož se zde často vyskytují „rizikové skupiny“ tedy pacienti s různými onemocněními a dietetickými omezeními, a u těchto pacientů, může mít špatně připravená strava ať už z dietetického hlediska, nebo z hlediska zdravotní nezávadnosti závažnější následky než u běžné populace. Proto zde máme několikerou kontrolu přípravy, výroby a výdeje pokrmů právě s ohledem na tyto možnosti.

Představení stravovacího odboru

Stravovací odbor, je pevnou součástí struktury nemocnice, nejedná se tedy o externího dodavatele služeb jako tomu je mnohdy v jiných případech velkokapacitních provozů, kdy stravování zajišťují smluvní firmy. Což sebou přináší větší možnost kontroly nad zajištěním stravování.

V rámci své činnosti prioritně zajišťuje v plném rozsahu léčebnou výživu pro hospitalizované pacienty dle dietního systému a stravování zaměstnance fakultní nemocnice, dále také pro bývalé zaměstnance s nárokem (důchodce), smluvní firmy, studenty a pracovníky 2. LF UK a předškolské zařízení Motoláček.

Dělí na tři oddělení, které zajišťují jeho chod.

- Oddělení ekonomiky a skladů
- Oddělení zaměstnaneckého stravování
- Oddělení patientského stravování.

Dělení stravovacího odboru

1. Oddělení ekonomiky a skladů

Oddělení ekonomiky a skladů zajišťuje objednávky a uskladnění veškerého sortimentu k výrobě pokrmů.

2. Oddělení patientského stravování

Oddělení patientského stravování připravuje pokrmy pro hospitalizované pacienty. Jedná se o specializované pracoviště, jelikož příprava stravy pro pacienty je specifická činnost, vzhledem k dietnímu systému a nárokům jednotlivých pacientů odvíjejících od důvodu jejich hospitalizace. Při přípravě stravy se nebere ohled jen zdravotní stav a předepsané diety, ale také na kulturní požadavky, kdy se snažíme vyhovět v rámci možností požadavkům pacienta (vegetariánská strava, makrobiotika atd.)

Na oddělení patientského stravování jsou začleněni také nutriční terapeuti, kteří úzce spolupracují s jednotlivými odděleními nad výběrem vhodné stravy pro pacienty. Příprava léčebných diet a dodržování energetických a nutričních požadavků se řídí platným dietním systémem nemocnice. Nutriční terapeuti přebírají počty nahlášených diet v nemocničním systému a na tomto základě je proveden rozpis stravy pro jednotlivá oddělení. Strava se následně připravuje dle nahlášených požadavků oddělení.

Dle dluhu požadovaných diet je sestaven jídelní lístek, kterého vypravovává vedoucí patientského stravování a schvaluje ústavní dietolog.

Týdenní jídelní lístky s rozepsanými dietami, seznamem alergenů obsažených v jednotlivých pokrmech a nutričními hodnotami, rozesílají nutriční terapeuti na jednotlivá oddělení nemocnice.

Kromě jiného, si mohou pacienti bez dietetického omezení vybrat také ze dvou výběru či nadstandardní stravy. Do našeho jídelníčku jsme nově zařadili i zdravá racionální jídla, jako jsou jáhly, cizrna či sojové maso. Dbáme na to, aby strava byla vyvážená a pestrá.

Toto oddělení ještě dělíme na dvě, a to dospělou a dětskou část, a to z hlediska výživových specifik to tyto věkové kategorie.

Výdej stravy probíhá tabletovým systémem. Nutriční terapeuti během výdeje kontrolují počty jednotlivých jídel a diet, zdali odpovídají objednávkám jednotlivých oddělení. Rozvoz stravy po budově je zajištěn mechanickými vozíky, na každé oddělení dojede pouze vozík určené pro dané oddělení. Do vzdálenějších míst jako je plicní, LDN či dětská psychiatrie se strava rozváží auty.

Před výdejem je prováděná sensorická analýza pokrmu a během výdeje probíhá měření teploty vydaných pokrmů dle legislativních požadavků.

3. Oddělení zaměstnaneckého stravování

Zajišťuje prioritně stravování pro zaměstnance FN Motol, a dále studenty 2. LF, smluvní firmy, bývalé zaměstnance s nárokem a také i veřejnost, tu tvoří zejména doprovody hospitalizovaných pacientů.

Denně se uvaří a vydá v zaměstnanecké kuchyni na 2800 jídel. Zaměstnanci, studenti a hosté si mohou vybrat vždy ze 4 druhů tzv. hotovek, jedno z nich je vždy vegetariánské a tři druhů minetek. Dále je možné si vybrat ze široké nabídky salátů a výrobků studené kuchyně a cukrárny.

Závěr

Nemocniční stravování sebou nese mnohá specifika, nelze si zde připravovat jídla dle našeho uvážení jako tomu je v běžných restauračních provozech. Zejména pro stravování pacientů platí různá dietní omezení a na toto musíme brát ohled při sestavování jídelníčku. Dále jsme omezení určitou stravovací jednotkou, tedy financemi, za které můžeme pokrm vyrobit, což nám zúží prostor pro výběr surovin a pokrmů, ale snažíme, aby naše strava, nebyla jen „doplněním energie“, ale také aby byla chutná, pestrá a vyvážená.