

Název projektu: Projekt Nemocniční strava - I. etapa

aktualizace nabídky nemocniční stravy podle dnešních odborných znalostí a rostoucích požadavků na kvalitu ze strany klientů/pacientů

Garant a zadavatel projektu: Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch, MHA
(ministr zdravotnictví ČR)

Vedoucí projektu: prof. MUDr. Roman Havlík, Ph.D.
(ředitel Fakultní nemocnice Olomouc, odborný garant Globopolu)

Organizátor projektu: Globopol
think-tank zdravotní prevence a výživy, <https://www.globopol.cz>

Účastníci projektu:

Fakultní nemocnice Olomouc (FNOL) - testovací pracoviště 1
Krajská nemocnice T. Bati (KNTB) - testovací pracoviště 2
Institut Klinické a Experimentální Medicíny (IKEM) - testovací pracoviště 2
do projektu se v jednotlivých fázích mohou zapojit i další nemocnice a zdravotnická zařízení

Cíle projektu:

1. Zmapovat aktuální situaci a možnosti v rámci ČR i v zahraničí, najít prostory ke zlepšení v rámci zapojených subjektů a navrhnout další praktické postupy
2. V rámci praktického testování umožnit: rozšířenou nebo bufetovou volbu jídel, podpořit edukaci ke zdravé výživě, uspokojit poptávku po zdravém jídle, umožnit individualizaci výživy pomocí bufetové volby a zároveň tak omezovat plýtvání potravinami plus podporovat mobilitu pacientů

Rozsah projektu:

1. Zmapování tématu ve FNOL, KNTB a IKEM.
2. Praktické vyzkoušení konkrétních postupů ke zlepšení stravování v omezeném rozsahu.
3. Návrh optimalizace dietního systému.

Časový harmonogram projektu:

duben – říjen 2018	zahájení projektu, mapování stavu ve FNOL, KNTB a IKEM, příprava týmů a návrhu postupu
říjen – prosinec 2018	rozhodnutí o praktickém testování ve FNOL (možnost výběru pacientů s dietou č. 3 ze tří nabídek racionální stravy) a KNTB (bufetová nabídka na vybraném oddělení), hledání dalších nemocnic a zdravotnických zařízení, rozhodování o míře testování v jednotlivých nemocnicích a zařízeních
leden – prosinec 2019	praktické testování, pokračování mapování v dalších nemocnicích, úpravy programu na základě vyhodnocování aktuální situace, popřípadě zapojení dalších nemocnic, průběžné vyhodnocování
leden – červen 2020	zpracování výsledků praktického testování a rešerše k tématu, doporučení k posunům, která jde předávat dalším nemocnicím

Popis projektu za FNOL:

Projekt se ve své I. etapě zaměřuje na zkvalitnění stravy podávané hospitalizovaným pacientům a zároveň na zvýšení úrovně služeb souvisejících se stravováním hospitalizovaných pacientů. Cílem projektu je jednak nabídnout pacientům pestřejší a zdravější stravu s využitím produktů regionálních výrobců a s vyšším podílem čerstvé sezonní zeleniny a ovoce a také umožnit pacientům v nedietním režimu (pacienti s dietou č. 3, rodičky na Porodnicko-gynekologické klinice a rodičovský doprovod pacientů Dětské kliniky) výběr ze tří pokrmů (snídaně, oběd i večeře) oproti současnému jednomu dennímu menu podávanému pro všechny pacienty bez možnosti volby. Výběr ze tří alternativ nabídne vždy jedno menu bez masa, jedno menu vycházející z odborných doporučení pro zdravou výživu a jedno menu standardní - racionální.

V dalších etapách počítá projekt i s možností nabídnout hospitalizovaným pacientům na výběr „nadstandardní“ menu





s příplatkem a také v rámci podpory aktivní rekonvalescence se zřízením jídelny pro mobilní pacienty s bufetovou nabídkou pokrmů.

Rozsah projektu za FNOL:

Nabídka pestřejší a zdravější stravy s využitím produktů regionálních výrobců a s vyšším obsahem čerstvé sezonní zeleniny a ovoce bude dostupná všem hospitalizovaným pacientům. Možnost objednávat ze tří voleb v nedietním režimu bude v I. etapě projektu nabídnuta pacientům hospitalizovaným na vybraných klinikách a odděleních.

Postup a metodika za FNOL:

Jídelníček založený na pestřejší a zdravější stravě bude navržen Oddělením léčebné výživy FNOL ve spolupráci s Provozem stravování FNOL s využitím zkráceného čtyřtýdenního opakovacího cyklu (s ohledem na aktuální průměrnou délku hospitalizace pacientů FNOL). Větší důraz v rámci Provozu stravování FNOL bude kladen na využití regionálních dodavatelů potravin. Vyšší podíl čerstvé sezonní zeleniny a ovoce umožní pořízení speciálních nevyhřívavých tabletů, případně jiné technologie nezbytné pro rozvoz a výdej jídla pacientům. Objednávání tří druhů jídel pacienty na vybraných pracovištích bude zajištěno úpravou systému NIS Medea, IS Anete (systém pro normování a skladovou evidenci) a pořízením příslušné techniky (dotykové monitory, příp. tablety).

V Olomouci dne 12. 11. 2018

V Praze dne 3. 1. 2019

FAKULTNÍ NEMOCNICE OLOMOUC®
I.P. Pavlova 185/6
779 00 Olomouc

prof. MUDr. Roman Havlík, Ph.D., FNOL

Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch, MHA, MZ ČR

PharmDr. Margit Slimáková, Globopol

