

<p><b>Název projektu:</b> Projekt Nemocniční strava - I. etapa aktualizace nabídky nemocniční stravy podle dnešních odborných znalostí a rostoucích požadavků na kvalitu ze strany klientů/pacientů</p>	
<p><b>Záštitu projektu:</b> Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch, MHA (ministr zdravotnictví ČR)</p>	
<p><b>Vedoucí projektu:</b> prof. MUDr. Roman Havlík, Ph.D. (ředitel Fakultní nemocnice Olomouc, odborný garant Globopolu)</p>	
<p><b>Organizátor a iniciátor projektu:</b> Globopol think-tank zdravotní prevence a výživy, <a href="https://www.globopol.cz">https://www.globopol.cz</a></p>	
<p><b>Garant projektu:</b> Bc. Květa Krajíčková (předsedkyně Sekce nutričních terapeutů České asociace sester)</p>	
<p><b>Účastníci projektu:</b> Fakultní nemocnice Olomouc (FNOL) - testovací pracoviště Do projektu se v jednotlivých fázích mohou zapojit i další nemocnice a zdravotnická zařízení.</p>	
<p><b>Cíle projektu:</b> 1. Zmapovat aktuální situaci a možnosti v rámci ČR i v zahraničí, najít prostory ke zlepšení stravování hospitalizovaných pacientů a navrhnout další praktické postupy. 2. V rámci praktického testování umožnit rozšířenou volbu jídel, podpořit edukaci ke zdravé výživě, uspokojit poptávku po zdravém jídle.</p>	
<p><b>Rozsah projektu:</b> 1. Zmapování tématu ve FNOL. 2. Praktické vyzkoušení konkrétních postupů ke zlepšení stravování. 3. Návrh optimalizace dietního systému.</p>	
<p><b>Časový harmonogram projektu:</b></p>	
duben – říjen 2018	zahájení projektu, mapování stavu, příprava týmu a návrhu postupu
říjen – prosinec 2018	rozhodnutí o praktickém testování ve FNOL (možnost výběru pacientů s dietou č. 3 ze tří nabídek racionální stravy), hledání dalších nemocnic a zdravotnických zařízení, rozhodování o míře testování v jednotlivých vytipovaných nemocnicích a zařízeních
leden – duben 2019	pravidelné setkávání pracovního týmu, příprava a realizace změn v informačním systému pro objednávání a normování stravy, přechod na objednávání stravy na jméno pacienta, testování objednávání přes nemocniční informační systém na vybrané klinice, přechod na tištěné štítky ke značení tabletů, příprava šablon pro nové jídelní lístky, úprava stávajících receptur, založení nových receptur s racionálními pokrmy, spuštění nových jídelních lístků
duben – prosinec 2019	příprava informačního systému a pořízení technologie pro reálné objednávání výběrů jídel pro pacienty na oddělení, postupné vyhodnocování a potřebné úpravy skladby nového jídelníčku z pohledu nutričních hodnot a cenových kalkulací, praktické testování na vybrané klinice / klinikách, sledování četnosti objednaných výběrových diet a vyhodnocování spokojenosti pacientů, návrh na pořízení vhodné technologie pro výdej snídaní a večeří formou tabletového systému, 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 (vegetariánská strava) a 2 menu vycházející z odborných doporučení pro racionální výživu. Jedno racionální menu bude respektovat striktněji zdravější výběr potravin (např. preference celozrnných potravin, cereálií, ryb, luštěnin, zeleniny, ovoce, bez smažených pokrmů, bez zahušťování bílou moukou, bez uzenin, s omezením červených mas apod.). Druhé racionální menu bude představovat spíše tradičnější českou kuchyni s lehčím ozdravením receptur, aby byla uspokojena co nejširší populace pacientů v nemocnici.

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 tableťů, 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).

**Výstupy z projektu:**

1. Projekt bude prezentován na odborných akcích (konference, semináře) pořádaných v sektoru zdravotnictví.
2. Získání praktických podkladů pro vypracování návrhu metodického pokynu pro potřeby Ministerstva zdravotnictví ČR pro poskytování nutriční péče v přímo řízených organizacích ministerstva. Tento metodický pokyn by měl obsahovat komplexní doporučení v oblasti nutriční péče a to část s popisem činností souvisejících se stravovacími provozy a část zahrnující odborné aktivity v rámci klinické péče.

V Olomouci dne 27. 2. 2019

V Praze dne 27. 2. 2019

prof. MUDr. Roman Havlík, Ph.D., FNOL

Bc. Květa Krajíčková, SNT ČAS

Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch, MHA, MZ ČR

PharmDr. Margit Slimáková, Globopol