

S-Z-011

Stravovací řád

2. vydání

Závaznou platnost má pouze elektronická verze vnitřního předpisu zveřejněná na intranetu nemocnice.

Nemocnice Strakonice, a.s.

Vypracoval/a:	Monika Brabencová, stravovací referent Mgr. Marie Janoušková, nám. pro ošetřovatelství, hlavní sestra Mgr. Edita Klavíková, MBA, nám. pro ošetřovatelství, hlavní sestra			Tel. linka: 4421 Tel. linka: 4216 Tel. linka: 4114
Právní správnost ověřil/a:	JUDr. Alena Hanáčková, právník			Tel. linka: 4126
Přezkoumal/a:	MUDr. Michal Pelíšek, nám. pro řízení kvality			Tel. linka: 4455
Schválil/a:	MUDr. Bc. Tomáš Fiala, MBA, předseda představenstva, ředitel			Tel. linka: 4120
Datum vydání:	1. vydání 25. 5. 2010 2. vydání 1.11.2024	Účinnost od: 1. 11. 2024	Počet stran: 9	Počet příloh: 3
			Počet dodatků: 0	Počet příloh dodatku: 0
Revize:	Minimálně 1x ročně v rámci auditu dokumentace, příp. při změně podmínek			
Určeno pro: ředitel, náměstkové ředitele, právník, primáři a vrchní sestry, sekretářka ředitele, externí organizace, která zajišťuje stravovací služby (outsourcing) Vedoucí pracovníci jsou povinni seznámit s obsahem své podřízené, včetně nově nastupujících. Po dobu platnosti dokumentu uchovávají doklad o seznámení s podpisy jednotlivých zaměstnanců.				

Revize dokumentu

Vyplní se v případě, že při revizi dokumentu nejsou provedeny žádné změny.

Datum	Kontroloval	Datum	Kontroloval
1.7.2025	Klavíková		

Změnový list

Vyplní se v případě změn.

Změna č.1	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.2	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.3	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.4	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.5	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.6	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	
Změna č.7	
Účinnost od:	
Předmět změny*):	
Autor:	

*) Předmětem změny se rozumí, v čem nastala změna (článek, odstavec, strana apod.), při rozsáhlejších úpravách je možno uvést „v celém rozsahu“.



Platí pro: **Nemocnice Strakonice, a.s.**

Datum vydání: **25. 5. 2010**

Účinnost od: **1. 6. 2010**

S-Z-011

Stravovací řád

Obsah

1	Účel	4
2	Oblast platnosti, odpovědnosti	4
3	Definice, pojmy, zkratky	4
4	Výklad	4
4.1	Souhrn	4
4.1.1	Organizace zajištění stavy v nemocnici	4
4.1.2	Zvláštní režim u pacientů s infekcí	5
4.2	Popis průběhu stravy kuchyní	6
4.3	Harmonogram objednávání a výdeje stravy	6
4.3.1	Ordinace stravy	6
4.3.2	Objednávání stravy	7
4.3.3	Dodatečné objednávání stravy	7
4.3.4	Výdej stravy	7
4.4	Činnost nutričního terapeuta nemocnice	7
4.5	Stravování jiných strávníků	8
4.5.1	Kontrola pokrmů pacientů mimo stravovací řád nemocnice – vnesené potraviny	8
4.6	Metrologický režim v chladicích zařízeních určených pro pacienty a na kuchyňkách oddělení	8
4.7	Hodnocení dodavatele	9
5	Vazby, související dokumenty	9
6	Přílohy	9



Platí pro: **Nemocnice Strakonice, a.s.**

Datum vydání: **25. 5. 2010**

Účinnost od: **1. 6. 2010**

S-Z-011

Stravovací řád

1 ÚČEL

Účelem směrnice je stanovit závazné postupy pro zajištění bezpečné stravy pro pacienty nemocnice a její zaměstnance a zároveň zajistit její správné nutriční složení s ohledem na diagnózu pacienta.

2 OBLAST PLATNOSTI, ODPOVĚDNOSTI

Směrnice je platná pro všechny zaměstnance, kteří se podílejí na činnostech spojených s výrobou, transportem a podáním stravy.

3 DEFINICE, POJMY, ZKRATKY

HACCP - je zkratka anglického názvu "Hazard Analysis and Critical Control Points" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body), která se používá pro systém preventivních opatření, sloužících k zajištění **zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů** během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

V české potravinářské legislativě se zkratka HACCP nepoužívá a systém je označován jako "systém kritických bodů".

Sipping – v překladu popíjení, v nutriční terminologii značí stravu, která je tekutá a obsahuje kompletní spektrum živin

4 VÝKLAD

4.1 SOUHRN

Hlavní rozsah činnosti stravovacího provozu je zaměřen na pacienty nemocnice, zaměstnance nemocnice včetně zaměstnanců stravovacího provozu. Specifikem stravovacího provozu je výroba velkého množství mnoha druhů dietních pokrmů souvisejících se zajištěním stravování pacientů.

4.1.1 Organizace zajištění stavy v nemocnici

Stravovací provoz v nemocnici je zajišťován formou externí služby dodávané společností Stravbyt. Tato firma odpovídá nejen za samotnou přípravu stravy, ale také za její distribuci z místa výroby (dále jen „kuchyně“) na jednotlivá nemocniční oddělení, a to prostřednictvím vlastních zaměstnanců.

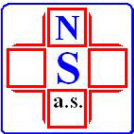
4.1.1.1 SNÍDANĚ, OBĚDY A TEPLÉ VEČEŘE

Teplé pokrmy jsou přepravovány v termoportech (tzv. tabletech), které jsou uloženy ve speciálních přepravních skříních. Výdej pokrmů je možný výhradně v časovém rozmezí stanoveném dodavatelem stravy. Po uplynutí této doby není možné pokrm dále uchovávat ani opětovně ohřívat.

Na oddělení dochází k převzetí stravy v tabletech a probíhá kontrola formuláře „Dodací list stravy“, kde je uvedeno:

- Oddělení
- Datum
- Počet dodaných tablet
- Čas předání stravy (*u oběda a večeře*)
- Maximální čas spotřeby (*u oběda a večeře*)
- Podpis dodavatele
- Podpis odběratele
- Doplňující informace (např. změny, reklamace apod.)

Sestra převezme od zaměstnance rozvážkové služby přepravní skříň, zkontroluje počet tabletů (diet) podepíše a orazítkuje tiskopis „**Dodací list stravy**“, v případě nesrovnalosti počtu diet ihned telefonicky nahlásí do stravovacího provozu. Dodatečně reklamuje i kvalitativní nedostatky – ihned při jejich zjištění.

	Platí pro: Nemocnice Strakonice, a.s.	Datum vydání: 25. 5. 2010	S-Z-011
	Stravovací řád	Účinnost od: 1. 6. 2010	

4.1.1.2 STUDENÉ VEČEŘE

Jsou naporcované na tácku a zabalené ve folii pro každého pacienta samostatně s označením příslušné diety, u výběrových diet i se jménem pacienta – studené večeře jsou dodávány v uzavřených přepravkách současně s tiskopisem „Dodací list studené stravy“, který obsahuje tyto údaje

- počet večeří
- max. teplota uskladnění s dobou spotřeby
- podpis dodavatele
- podpis odběratele

Po předání uzavřené přepravy pracovníkem strav. povozu na oddělení, zkontroluje sestra počet balíčků, podepíše a orazítkuje tiskopis „Dodací list studené stravy. Při nesrovnalosti v počtu diet (balíčků) sestra ihned telefonicky řeší problém se stravovacím provozem /dodavatelem. Balíčky jsou uchovány až do vydávání v chladicím zařízení oddělení (v lednici k tomuto účelu určené - max. +8 °C - teplota v tomto chladicím zařízení je denně zaznamenávána). Hotové studené pokrmy jsou určeny většinou k přímé spotřebě. V podmínkách provozu toto znamená, že jsou **spotřebovány vždy v den výroby! Neuchovávají se do druhého dne!** Uchovat lze pouze potravina v jednorázovém nenačatém balení s označenou delší dobou použitelnosti při dodržení stanovených podmínek uchovávání.

Dodavatel i odběratel jsou povinni v rámci dodávky minimalizovat přerušení chladírenského řetězce na nezbytnou dobu expedice, transportu a převzetí.

Studené večeře (balíčky) se expedují ve **středu, sobotu a v neděli ve 13.30 hod.**

4.1.1.3 PŘÍPRAVA KÁVY A ČAJE

Výdej a rozvoz surovin na přípravu kávy a čaje – probíhá ve středu, objednávky se zasílají na žádankách „výdej ze skladu“, musí být řádně označené příslušným oddělením (razítkem) – objednávky na jakékoliv **přídavky** (mléčné výrobky, sipping apod.) **k dietě pacienta navíc se objednávají v Medicalcu – objednávka stravy na konkrétního pacienta (na návrh nutriční terapeutky)**

4.1.1.4 VÝROBA NÁPOJŮ

Výroba nápojů (čaj, káva) probíhá na oddělení. Příprava je realizována pomocí výrobníků horké vody, které jsou připojené přímo na vodovodní řád a jsou řízeny nastavitelným termostatem. Horká voda je přepouštěna do várníc uzamykatelných a řádně označených, kde je porcovaný čaj. Várnice jsou vyčleněny pro sladký a neslazený čaj. Příprava čaje je prováděna minimálně 2x denně v závislosti na spotřebě. V případě přípravy kávy z kávovinové směsi není použita várnice, ale je káva připravována individuálně dle potřeby.

4.1.1.5 PODÁNÍ STRAVY

Před podáním stravy pacientovi zkontroluje sestra obsah tabletu, u ležících pacientů odebere kartičku se jménem a stravu podá k lůžku, chodícím pacientům se servíruje strava ke stolu (dle uspořádání oddělení a požadavků pacienta – na jídelnu či ke stolu na pokoji). Jídelní prostor musí být čistý a upravený – zodpovídá staniční sestra nebo sestra ve směně. Při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy (rukavice či podávky) a v případě krmení pacienta osobní ochranné pomůcky (jednorázové rukavice, příp. roušky, empíry). V případě, že u pacienta probíhá vyšetření v období podávání stravy, ponechá se mu strava po omezenou dobu na kuchyňce oddělení.

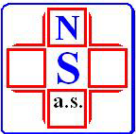
4.1.2 Zvláštní režim u pacientů s infekcí

V případě hospitalizace infekčního pacienta, u kterého je indikován zvláštní protiepidemický režim, je upraven systém podávání stravy a zacházení s nádobím následovně:

Teplá strava je ze stravovacího provozu expedována v jednorázovém termoobalu ve vyhřívané transportní skříni. V témže obalu je pacientovi strava podávána. Obal se spolu se zbytky stravy likviduje jako infekční odpad.

Studená strava (snídaně a studené večeře) je servírovaná na jednorázovém tácku, který se spolu se zbytky stravy likviduje jako infekční odpad.

Vypracoval/a: M. Brabencová, Mgr. M. Janoušková, Mgr. E. Klavíková	Přezkoumal/a: MUDr. M. Pelíšek	Schválil/a: MUDr. Bc. T. Fiala	Strana č. 5 (celkem 9)
---	--------------------------------	--------------------------------	------------------------

	Platí pro: Nemocnice Strakonice, a.s.	Datum vydání: 25. 5. 2010	S-Z-011
	Stravovací řád	Účinnost od: 1. 6. 2010	

Přístroje jsou používány jednorázové (po každém použití se likvidují jako infekční odpad – žlutý pytel), nebo má pacient vyčleněn přístroj pro celou dobu pobytu (po skončení pobytu provést řádnou dezinfekci)

Alternativní varianta:

Nádobí se stravou vyndejte z obalu tabletu, odnesete na izolační pokoj. Po sněžení stravy pacientem, otřete zbytky stravy buničitou vatou do infekčního odpadu – žlutý igelitový pytel, nádobí ihned vložte do uzavřené dózy s 0,5 % ANIOS OXY FLOOR na kuchyňce a nechte 30 minut dezinfikovat. Poté vložte nádobí do obalu tabletu a odešlete s ostatním nádobím do stravovacího provozu. Přístroj a skleničku má pacient po celou dobu izolace u sebe.

4.2 POPIS PRŮBĚHU STRAVY KUCHYNÍ

V provozu kuchyně dodavatele se vyrábí teplé a studené pokrmy dle zpracovaných receptur:

- recepty teplých pokrmů,
- recepty studených pokrmů.

Pro hospitalizované pacienty je prostřednictvím smluvního dodavatele zajištěno celodenní stravování v rozsahu: snídaně, oběd a večeře. U vybraných dietních režimů jsou navíc poskytovány přesnídávky a druhé večeře, které jsou expedovány společně se snídaní nebo večeří.

Počet a složení podávaných pokrmů vychází z aktuálního počtu hospitalizovaných pacientů a individuálně stanovené diety určené odborným lékařem.

Teplé pokrmy jsou uváděny do distribuce tak, aby byly doručeny pacientovi v co nejkratší době, přičemž teplota při výdeji nesmí klesnout pod +60 °C.

Jídla jsou porcována do jednorázových termoobalů (tabletů), které jsou opatřeny termovíky zabráňujícími kontaminaci, a následně ukládána do označených přepravních skříní, podle cílového oddělení. Tyto skříně jsou využívány k přepravě stravy na jednotlivá oddělení nemocnice.

Výdej stravy do tabletů probíhá na vyhrazeném úseku teplé kuchyně na tzv. tabletovací lince. Každý tablet je označen identifikační kartičkou se jménem pacienta, číslem předepsané diety a názvem oddělení.

Dodací listy stravy vystavené pro jednotlivá oddělení/stanice obsahují údaje o lhůtě spotřeby, kterou stanovuje dodavatel v souladu s principy systému kritických kontrolních bodů (HACCP).

4.3 HARMONOGRAM OBJEDNÁVÁNÍ A VÝDEJE STRAVY

4.3.1 Ordinance stravy

Za ordinaci stravy pacientům je zodpovědný lékař, který na základě zhodnocení zdravotního stavu pacienta a jeho potřeb v oblasti výživy rozhoduje o typu diety (vybírá ze seznamu diet), a to zejména v souvislosti s diagnózou, aktuálním klinickým stavem, laboratorními výsledky a prognózou, odpovídá za ordinaci enterální nebo parenterální výživy, pokud je indikována a spolupracuje s nutričním terapeutem při individuálním nastavení stravy. Lékař zaznamená ordinaci do zdravotnické dokumentace.

Lékař se rozhoduje na základě:

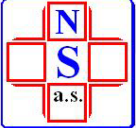
- anamnézy: alergie, intolerance, problémy s polykáním;
- klinického vyšetření se zaměřením na nutriční stav (BMI, známky malnutrice, stravy vyžadující dietní omezení);
- zhodnocení laboratorních výsledků (např. albumin, prealbumin, minerály, glykémie, lipidový profil apod.).

Lékař **úzce spolupracuje** s nutričním terapeutem:

- zejm. při výběru speciálních diet,
- při edukaci pacienta o dietních omezeních,
- při řešení intolerance či alergií,
- při přípravě individuálních jídelních plánů.

Nutriční terapeut sleduje **toleranci diety** (nevolnost, zvracení, průjem, zácpa), **úbytek či přírůstek hmotnosti**, po domluvě s lékařem navrhuje **úpravu dietního režimu**.

Vypracoval/a: M. Brabencová, Mgr. M. Janoušková, Mgr. E. Klavíková	Přezkoumal/a: MUDr. M. Pelíšek	Schválil/a: MUDr. Bc. T. Fiala	Strana č. 6 (celkem 9)
---	--------------------------------	--------------------------------	------------------------

	Platí pro: Nemocnice Strakonice, a.s.	Datum vydání: 25. 5. 2010	S-Z-011
	Stravovací řád	Účinnost od: 1. 6. 2010	

Lékař rozhoduje o stravě i **mimo běžnou pracovní dobu**, pokud není k dispozici nutriční terapeut. U akutních pacientů volí dietu **dočasně**, než proběhne odborné zhodnocení nutričním terapeutem.

Lékař a nutriční terapeut mají i edukační roli, informují pacienta

- proč je určena konkrétní dieta,
- jaké potraviny jsou vhodné či zakázané,
- jaká omezení platí pro donesené potraviny.

U pacientů, kteří si přinášejí vlastní jídlo, lékař či nutriční terapeuti musí posoudit bezpečnost těchto potravin z hlediska infekčních rizik a dietních omezení a upozornit pacienta na rizika při konzumaci nevhodných potravin.

4.3.2 Objednávání stravy

Objednání stravy provádí sestra prostřednictvím NIS – Medicalc. Objednání stravy je uzavřeno ve stanovené časy pro objednávku na aktuální den. Sestra zašle do stravovacího provozu nutričním terapeutkám tiskopis obsahující sumář diet, odpovídající stavu pacientů k určené hodině, který musí souhlasit s kartami tabletu. Pracovník rozvázející stravu převezme sumář diet a karty od sester vždy před snídaní, po snídani a po obědě. Před snídaní kontroluje karty sestra (noční směna) podle stavu pacientů na oddělení a chybějící karty dohotoví. Po snídani a po obědě tvoří karty nutriční terapeuti s ohledem na změny zjištěné z NIS.

Systém objednávání je u všech jídel stejný s tím, že se liší **časy uzávěrky objednání**:

Snídaně:	v 6 h ráno při objednávce na aktuální den
Oběd:	v 10 h dopoledne při objednávce na aktuální den
Večeře:	v 16 h odpoledne při objednávce na aktuální den

4.3.3 Dodatečné objednávání stravy

V případě potřeby objednání stravy po uzavření objednávek je možné telefonicky do 7:30 objednat snídani do 12 hodin oběd a do 18 hodin večeři.

V případě snídaně je zaslána standardní snídaně, která ale nemusí odpovídat jídelníčku. V případě oběda je zpravidla zaslána polévka a krupicová kaše (jedná se zejména o přijaté pacienty po 10 hodině). V případě večeře stravovací provoz zajistí náhradní večeři zpravidla odpovídající jídelníčku.
Veškerá náhradní strava vždy respektuje dietu pacienta.

4.3.4 Výdej stravy

Časy výdeje stravy ze stravovacího provozu:

snídaně	6.30 - 7.10 h
oběd	10.45 - 11.30 h
večeře	16.30 - 17.15 h

Časy výdeje stravy na oddělení

snídaně	7.00 - 7.30 h
oběd	11.30 - 12.00 h
večeře	17.30 - 18.00 h (studené večeře 17.30 h)

Pokud je *plánováno vyšetření* u pacienta **mimo areál nemocnice**, zajistí sestra příslušného oddělení telefonicky u dodavatele cestovní balíček se stravou. Pokud má pacient *plánované vyšetření v nemocnici* v době určené pro podání stravy, domluví sestra u dodavatele pozdější dodání stravy.

DOBA MEZI VÝDEJEM STRAVY Z KUCHYNĚ A PODÁNÍ STRAVY PACIENTŮM MUSÍ BÝT CO NEJKRATŠÍ.

Expedice pokrmů a dodání na oddělení probíhá co nejdříve od jejich dohotovení.

4.4 ČINNOST NUTRIČNÍHO TERAPEUTA NEMOCNICE

Pravidelně sleduje a zaznamenává teplotu pokrmů při plnění před distribucí a při výdeji na oddělení (provádí se 2x týdně vpichovým teploměrem). Dále 2x týdně kontroluje teplotu zaměstnanecké stravy při výdeji.

Vypracoval/a: M. Brabencová, Mgr. M. Janoušková, Mgr. E. Klavíková	Přezkoumal/a: MUDr. M. Pelíšek	Schválil/a: MUDr. Bc. T. Fiala	Strana č. 7 (celkem 9)
---	--------------------------------	--------------------------------	------------------------



Platí pro: **Nemocnice Strakonice, a.s.**

Datum vydání: **25. 5. 2010**

Účinnost od: **1. 6. 2010**

S-Z-011

Stravovací řád

Kontroluje hmotnost porcí.

Nutriční terapeut nemocnice o kontrolách vede záznamy. Zjištění a připomínky ke kvalitě připravovaných pokrmů zaznamenává.

Nutriční terapeut nemocnice má též právo kontroly:

Dodržování technologických postupů při přípravě stravy a druhů potravin v souladu s platným dietním systémem odběratele. Propočítává a kontroluje propočtem nutriční hodnotu jednotlivých normovaných pokrmů a hodnotí soulad nutriční hodnoty jednotlivých pokrmů s Dietním systémem Nemocnice Strakonice, a.s.

Dále dle platné smlouvy kontroluje uskladnění potravin, kontrolu kritických bodů stanovených systémem HACCP dodavatele, včetně kontroly evidence časových údajů o dovaření jednotlivých pokrmů. Dále kontroluje dodržování hygienických předpisů.

Nutriční terapeut pokud možno zajistí úpravu složení stravy (provede tzv. výběr stravy) v aktuálním jídelníčku dle stravovacích zvyklostí a spirituálních potřeb pacienta.

4.5 STRAVOVÁNÍ JINÝCH STRÁVNÍKŮ

Pro zaměstnance nemocnice zajišťuje nemocnice prostřednictvím dodavatele stravování formou obědů – množství pokrmů je závislé na aktuálním zájmu zaměstnanců. Sortiment je upřesňován v jídelním lístku (dostupný na nástěnce v jídelně a v elektronické podobě na intranetu nemocnice). Standardně jsou nabízeny 2 teplé polévky (z toho je jedna dietní od diety č. 4) a výběr z 5 teplých pokrmů (z toho 1x strava šetřící od d.č.4), denně je zařazen do jídelníčku zeleninový talíř s pečivem jako 6. nabízený pokrm. Denně je v nabídce za přímou platbu zeleninový salát, uložený k osobnímu odběru ve chladicím pultu. Objednávky stravy probíhají prostřednictvím čipových karet a systému objednání přes PC přímo v jídelně nebo pomocí software Doctis. Strava může být ve výjimečných případech dodaná na oddělení v tabletu.

výdejní doba: pondělí–pátek 11.45 - 13.30 h

sobota, neděle, svátky 11.45 – 12.00 h

Zaměstnanecký výdej pokrmů – teplé pokrmy jsou na výdeji uchovány ve vyhřívaných vanách při takové teplotě, aby vydaná strava měla teplotu nejméně +60 °C – sleduje se teplota před výdejem a dle potřeby v průběhu výdeje – písemně se zaznamenává. Nespotřebované pokrmy z výdeje jsou odstraněny a zlikvidovány.

Zeleninové saláty jsou uchovávány v chladicím zařízení.

4.5.1 Kontrola pokrmů pacientů mimo stravovací řád nemocnice – vnesené potraviny

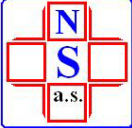
Pacientům na oddělení je k dispozici vyčleněná chladnička na uchování vnesených potravin. Sestra poučí pacienty (resp. jejich blízké) o druzích potravin, které je možno v nemocnici skladovat i o omezeních uplatňovaných na nevhodné potraviny. V provozních řádech jednotlivých oddělení nemocnice je upraven postup při skladování potravin donesených pacienty nebo jejich blízkými. Tento postup upravuje způsob kontroly potravin pracovníky oddělení z hlediska dietních omezení pacienta stanovených lékařem a upravuje postup při vyřazování (likvidaci) nevhodných potravin (například potraviny s prošlou záruční lhůtou).

Před uložením potravin do chladničky musí být potravina označena jménem, příjmením pacienta a v případě potraviny bez uvedení doby trvanlivosti (případně otevřeného originálního balení) i aktuálním datem. Pověřený ošetřující personál průběžně kontroluje (stanoveno v harmonogramu prací odd.), zda uložené potraviny v chladničce vyhovují dietě pacientů, jejich kvalitu a dobu trvanlivosti. Pokud stav potravin shledá personál nevyhovujícím (potraviny neoznačené dobou trvanlivosti uchovává maximálně do druhého dne po uložení) a její konzumaci by mohly vzniknout zdravotní potíže, je sestra povinna tuto potravinu z lednice vyřadit a zlikvidovat. S likvidací potraviny seznámí pacienta a v odůvodněných případech o likvidaci učiní zápis v rámci záznamů o kontrole teploty v lednici.

Pověřený ošetřující personál denně písemně zaznamenává teplotu v lednici odečtem z teploměru a vede záznamy o výše popsanych kontrolách v lednici.

4.6 METROLOGICKÝ REŽIM V CHLADICÍCH ZAŘÍZENÍCH URČENÝCH PRO PACIENTY A NA KUCHYŇKÁCH ODDĚLENÍ

Teplota v lednicích je zaznamenávána viz výše pověřeným personálem z teploměrů umístěných vhodně v lednicích.

	Platí pro: Nemocnice Strakonice, a.s.	Datum vydání: 25. 5. 2010	S-Z-011
	Stravovací řád	Účinnost od: 1. 6. 2010	

4.7 HODNOCENÍ DODAVATELE

Nemocnice provádí v rámci kontroly dodavatelů auditu stravovacího provozu, včetně kontrol hygienického prostředí.

5 VAZBY, SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTY

Standardní ošetrovatelský postup „Podávání stravy nemocným“ SP-OŠ-04

Akreditační standardy SAK

Obchodní smlouva s dodavatelem stravy

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin

Vyhláška 602 ze dne 18. prosince 2006, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

6 PŘÍLOHY

Příloha č. 1 Záznam o kontrole teplých pokrmů

Příloha č. 2 Dodací listy stravy

Příloha č. 3 Dodací list studené stravy