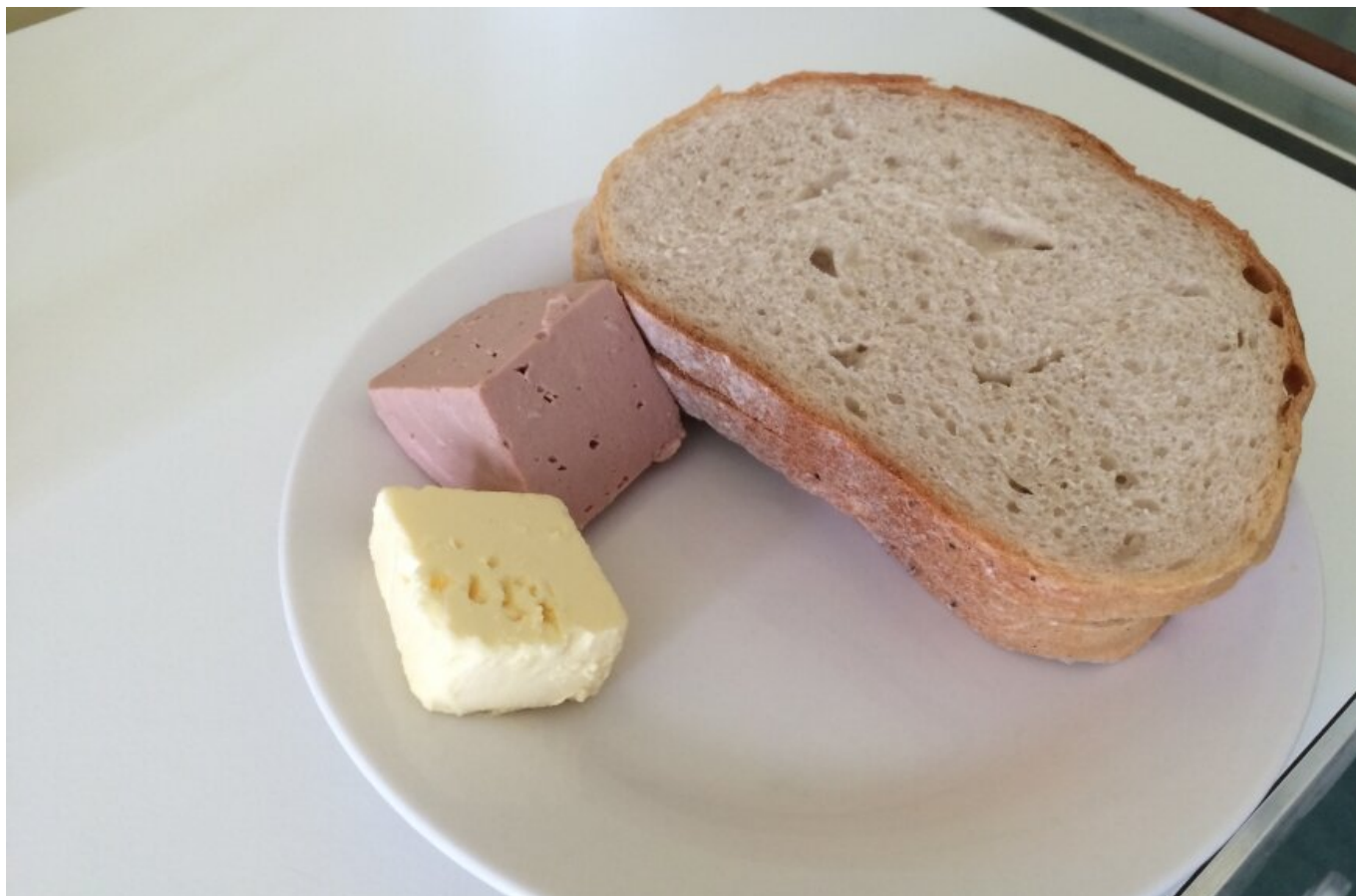


Szpitalna kuchnia. Czy smaczna?

data aktualizacji: 2022.08.10 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(fot.arch)

Choć nikt nie oczekuje aromatycznych dań rodem z pięciogwiazdkowej restauracji, zdrowy rozsądek podpowiada, że takie posiłki trudno uznać za „pełnowartościowy” (pomijając doznania estetyczne, jaki budzi sam widok talerza).

Zdarza się, że zezłoszczeni pacjenci frustrację wyładowują na pracownikach szpitala, chociaż ci nie mają wpływu na to, co znajdzie się na talerzu chorego.

Barbara Bajon, społecznik, organizator Targów Zdrowej Żywności w Skierniewicach, popularyzator zagadnień związanych ze zdrowym żywieniem mówi: – Czekam aż ktoś w skierniewickim szpitalu usiądzie i policzy, co bardziej się opłaca – hospitalizować w nieskończoność, czy postawić pacjenta szybko na nogi.

Zupa mleczna, dwie kromki chleba, kostka masła i plasterek szynki – zdjęcia szpitalnej żywności nie wygląda apetycznie. Regularnie podobne kadry trafiają do skrzynek pocztowych naszej redakcji.

- Naprawdę zdajemy sobie sprawę z tego, że posiłki nie zawsze są smaczne. Wynika to między innymi z faktu, że szpitalne jedzenie nie może być mocno przyprawione – przekonuje jedna z pielęgniarek pracująca w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Skierniewicach. – Nasza placówka współpracuje z cateringiem i dietetykiem, który na podstawie schorzenia pacjentów, decyduje o składzie i rodzaju diety – podkreśla. Wyraźnie jednak „laurka” jest problemem, skoro kobieta w rozmowie z nami zastrzega sobie anonimowość. – Należy wziąć pod uwagę, że państwo nie daje specjalistom z zakresu żywienia zbyt dużego pola manewru. Finanse przeznaczone na jednego pacjenta wynoszą w tej chwili około 10 złotych dziennie – słyszymy.

W szpitalu w Skierniewicach chorzy otrzymują trzy posiłki dziennie, chyba że choroba wymaga indywidualnego planu żywienia. Porcje nie są szczególnie duże. Pacjenci z apetytem muszą zaspokajać głód we własnym zakresie.

- Nie ma się co oszukiwać – jakość produktów nie jest wysoka, bo dobre składniki wymagają większych pieniędzy – komentuje jedna z moich rozmówczyń. – Kiedyś w szpitalach gotowano na miejscu i sędzę, że było to dużo lepsze rozwiązanie. Catering wszystko przygotowuje wcześniej, a wiadomo, że czas stracony na dowóz jedzenia negatywnie wpływa na smak potraw. Niestety, nic w tej kwestii nie możemy zrobić – dodaje pracownik WSZ.

Przeglądając dokumenty z postępowań o udzielenie zamówienia publicznego na usługi gastronomiczne – czytaj: przygotowanie codziennych posiłków dla pacjentów, jasne jest, że wydatki na posiłki to również przestrzeń do szukania oszczędności tracącej płynność finansową placówki. 7 czerwca otwarto oferty firm, które chcą gotować dla hospitalizowanych w Skierniewicach. O zlecenie ubiegały się dwa podmioty – spółka ze Zgierza oraz konsorcjum firm z Łodzi Gliwic. Oferty, co do wartości różniły się zasadniczo. Firma ze Zgierza gotowa jest podpisać z WSZ umowę o wartości 2,5 mln zł (plus 8 proc. VAT), konsorcjum wyceniło usługę na 3,8 mln złotych. Szpital na związanie się umową ma czas do września.

Nieprofesjonalista – czytaj pacjent, nie powinien podejmować się lektury przedstawionych przez oferentów propozycji diet. Literacko rzecz ujmując – można bowiem uznać, że dieta kopenhaska to wodospad smaków i nadmiar dobra.

Szpital chce podpisać umowę z firmą na okres dwóch lat, nie przewiduje jednak możliwości zwiększenia wartości zadania, choćby po to, by neutralizować rosnące ceny produktów spożywczych. Z punktu widzenia pacjenta – nie brzmi to dobrze. Podobnie, jak informacja, którą znajdujemy w odpowiedzi na zapytania starających się o zlecenie – 22 złote netto tyle dziś kosztuje tzw. osobodzień, czyli wszystkie posiłki przebywających w WSZ w ciągu dnia. Ponadto we wzorze umowy szpital nie podał terminu płatności za usługę, zastrzegł natomiast, że sytuacja placówki „jest zła i występują nawet kilkumiesięczne opóźnienia w płatności wynagrodzenia”.

Zatem mrożonki, mortadela, pasztetowa i płatki owsiane to maksymalnie czego można oczekiwać? A dzieci na podwieczorek mogą liczyć co najwyżej na kanapkę z żółtym serem?

- Pewno nie ja jedna słyszałam „legendy” o uciekających pacjentach, z trudem przychodzi mi dzielić się doświadczeniami zebranymi podczas pobytu osoby mi bliskiej w szpitalu. Posiłki codziennie dostarczałam na oddział we własnym zakresie – przyznaje Barbara Bajon, organizator Targów Zdrowej Żywności w Skierniewicach, popularyzator zagadnień związanych ze zdrowym żywieniem.

Pacjenci, którzy zamieszczają fotografie w mediach społecznościowym, często zwracają na brak poszanowaniu godności i praw chorych.

„Przecież takie żarcie to kpina” – czytamy w komentarzach pod jednym ze zdjęć, które przedstawia

szpitalny obiad składający się z wodnistej zupy, ryżu z mięsną papką i obitego jabłka.

„Już lepiej karmią w więzieniach!” – oburzają się internauci.

Skoro szpitalne dania wywołują mdłości u dorosłych ludzi, to jak rodzice mają do nich przekonać do chorujące dziecko? Brak funduszy napędza wszystkim znane, błędne koło. Rozgoryczeni pacjenci walczą ze sfrustrowanym personelem, a za sytuację jednych i drugich odpowiadają ludzie, którzy dawno zapomnieli, jak to jest korzystać z publicznej służby zdrowia.

Wiele lat temu WSZ w ramach restrukturyzacji wydatków zrezygnował z prowadzenia własnej kuchni. Zleca usługę na zewnątrz – kryterium, które pozwala otrzymać zlecenie – najniższa cena. Oferty zostały otwarte 7 czerwca, do dziś szpital nie związał się umową z żadną firmą zewnętrzną. Na platformie przetargowej widnieje komunikat – w trakcie oceny.

O tym, że jedzenie w szpitalach pozostawia wiele do życzenia, wiedzą nie tylko pacjenci, ale i Najwyższa Izba Kontroli. Z przygotowanego przez nią raportu wynika, że posiłki przygotowywane w szpitalach za śmiesznie małe pieniądze sprzyjają niedoborom substancji czy witamin, bez których organizm nie może się obejść, a to może doprowadzić, do poważniejszych problemów ze zdrowiem. Zdaniem NIK-u taka „dieta” to prosta droga odwapnienia, zniekształcenia kośćca, niedokrwistości czy zaburzenia funkcji nerek... Wszak raport powstał kilka lat temu, ale ustalenia, niestety, niewiele straciły na aktualności.

Tymczasem Ministerstwo Zdrowia właśnie zapowiedziało, że szpitalne jedzenie ma się zmienić! Zgodnie z przygotowanym projektem posiłki serwowane w szpitalach mają być smaczniejsze, bardziej różnorodne i zdrowsze. W nowym menu mają się pojawić diety nisko- lub wysokoenergetyczne, niskotłuszczowe, nisko- lub wysokobiałkowe, bogatoresztkowe, niskowęglowodanowe, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Kaloryczność ma się wahać od 2000 do 2400 kcal i spełniać standardy żywienia zalecane przez specjalistów od żywienia (m.in. zawierać mniej soli). Wierzyć?

Opracowany przez resort zdrowia plan zakłada, że serwowane w szpitalach jedzenie ma spełniać także wymogi religijne i kulturowe pacjentów, o ile placówka może sobie na to pozwolić i nie są one w kontrze ze stanem zdrowia pacjenta.

Kiedy rozporządzenie wejdzie w życie? Na to pytanie trudno udzielić konkretnej odpowiedzi. Projekt został skierowany do konsultacji publicznych i uzgodnień międzyresortowych.

Stara prawda, która nie dotyczy wyłącznie skierniewickiego szpitala, jest taka, że szpitale nie muszą oszczędzać na jedzeniu. Ale lubią to robić i jeśli tylko będą miały taką okazję to w imię tej, czy innej normy, obiedzą posiłek pacjenta, jak tylko się da.

Barbara Bajon sytuację komentuje: – Proszę mi powiedzieć, kto wymyślił system, który wydaje na leczenie pacjenta w najlepszym wypadku kilkadziesiąt tysięcy złotych a żywi go, jakby chciał człowieka wykończyć? A może powiedzenie – operacja się udało, pacjent zmarł, należy odczytać na nowo – gorzko żartuje. Przywołuje doświadczenia innych ośrodków medycznych w kraju.

– W szpitalach, które potrafią liczyć złotówki, pacjentów karmi się możliwie dobrze, przecież chodzi o to, by szybko wyszli ze szpitala, tak, czy nie?

Skierniewiczanka przywołuje standardy szpitali, w których dyrekcje nie zlecają kateringom żywienia, a utrzymują własne kuchnie.

– Pacjenci nie tylko powinni jeść pełnowartościowe posiłki i o ile to możliwe, te nie powinny być im

podawane do łóżek, do sal, w których jest choroba – mówi.

- Posiłki to rehabilitacja, na pewno są w kraju dobre wzorce, którym nie tylko można, ale i należy się przyjrzeć – słyszymy.

Prawdziwe koszty szpitala to wynagrodzenia pracowników, leki, sprzęt i infrastruktura, na jedzeniu nie powinno się oszczędzać. Czyż nie tego uczyły nas mamy i babcie w domach?

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/40942-szpitalna-kuchnia-czy-smaczna>