



METODICKÝ POKYN Č. 23 – PODÁVÁNÍ STRAVY NA ODDĚLENÍ ODLEHČOVACÍ POBYTOVÉ SLUŽBY

<u>Místo realizace:</u>	oddělení odlehčovací pobytové služby
<u>Závaznost:</u>	pracovník v sociálních službách, všeobecná zdravotní sestra
<u>Cíl:</u>	Zajistit kvalitní, upravenou, energeticky hodnotnou a vyváženou stravu s ohledem na zdravotní stav uživatele služby.
<u>Základní kritéria:</u>	Pečovatelský personál má potřebnou kvalifikaci a praktické dovednosti, potřebné k vykonání úkonu, je seznámen s pracovním postupem, má možnost se pravidelně vzdělávat. Dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy. Vlastní zdravotní průkaz.

Pomůcky:

- ustanovení platných hygienických norem a předpisů, zejména vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, Nařízení evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů a změn.
- průkaz pracovníka oddělení sociálních služeb
- zdravotní průkaz
- měsíční výkaz daného uživatele služby
- ochranné pracovní pomůcky
- kuchyňská linka (uskladnění nádobí)
- 2x nerezový dřez
- bezdotykový odpadkový koš
- přípravný pult (na přípravu a výdej jídla)
- lednice (na uskladnění snídaní a večeří)
- vyhřívaný elektrický varný vozík
- mikrovlnná trouba (na případný ohřev jídla)
- myčka na nádobí (k mytí použitého nádobí – talíře, hrnky, sklenice, příbory)

Procesuální kritéria:

- **Příprava a výdej jídla na oddělení lůžek odlehčovací pobytové služby**
- snídaně a večeře se připravují v kuchyňce oddělení a roznášejí dle potřeby do denní místnosti nebo pokojů uživatelů služby
- obědy se přivážejí ve speciálním vyhřívaném elektrickém vozíku z centrální výdejny jídla DPS do kuchyňky oddělení, ihned se upravují na talíře a roznášejí uživatelům
- čaje se dováží na oddělení v uzavřených termo nádobách (barelech), přelévají se do čajových termokonvic a roznášejí se uživatelům na pokoj
- dle potřeby se v kuchyňce vaří čaje a káva uživatelům, kteří mají zájem (mají vlastní)



- v kuchyňce se připravují také svačiny uživatelům, které mají uloženy v lednici na oddělení (uživatelé si je koupí sami, nebo jim je donese rodina)

- **Podávání snídaní a večeří**
- Pokrm je denně zaměstnanci dodavatele nachystán do přepravních obalů a následně řidičem oddělení sociálních služeb v čase **7.00 – 8.00 hod.** dovezen do objektu DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov na oddělení odlehčovací pobytové služby. Pokrm vydávaný o víkendech (so, ne) je dodavatelem stravy připraven a vydán vždy v sobotu příslušného týdne.
- **Den dodání a doba spotřeby pokrmu je dodavatelem písemně zaznamenán do dodacího listu pokrmů. Tato skutečnost je denně ověřena příslušnými zaměstnanci oddělení sociálních služeb zajišťujícími výdej výše uvedené stravy. Pokrmy musí být spotřebovány do 48 hodin ode dne dodání. Kratší dobu spotřeby (méně než 48 hod. od dodání) dodavatel uvede v dodacím listě dovezeného pokrmu.**
- Jídlo je dováženo v plastových obalech určených pro převoz a uskladnění potravin. **Snídaně se vydává bezprostředně po dodání. Večeře je uschována v kuchyni na oddělení OPS** do chladicího zařízení určeného pouze k uskladnění dovezených pokrmů (snídaně, večeře). Studené pokrmy musí být uskladněny při teplotě **max. + 5 stupňů C.** Odlišný pokyn k uskladnění pokrmu uvede dodavatel stravy v příslušném dodacím listě pokrmu.
- **Snídaně** se na oddělení podává od **8.00 hod., večeře** pak Po-Pá od **18.00 hod. (So Ne a SV od 17.30)** v denní místnosti oddělení odlehčovací pobytové služby, kde se stravují mobilní uživatelé a uživatelé, které je možno do denní místnosti dovézt na invalidním vozíku.
- Uživatelům upoutaným na lůžko, nebo uživatelům, kteří nemohou jíst v denní místnosti z důvodu zdravotního stavu, nebo proto, že nechtějí, jídlo podávejte v pokoji u stolu či na lůžku.
- Po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele.

- **Podávání nápojů**
- Po dobu pobytu na oddělení odlehčovací pobytové služby je uživatelům služby zajištěn v rámci objednané stravy pitný režim. Uživatelé služby mají na pokojích v průběhu celého dne připravený teplý či studený nápoj (čaj, minerálky atd.). Na dodržování pitného režimu a zajištění dostatečného množství tekutin dohlíží příslušní zaměstnanci dané směny.
- Čaje se dováží na oddělení v uzavřených termo nádobách (barelech), přelévají se do čajových termokonic a roznáší se uživatelům na pokoj. Pro uchování teploty dovezeného nápoje se dle potřeby užívá rovněž elektrický vyhřívaný barel. Mléko je dodáváno dodavatelem stravy v originálním balení výrobce. Mléčné nápoje (mléko, kakao) se připravují na oddělení odlehčovací pobytové služby ve speciálních nádobách pro ohřev mléka. Takto připravený nápoj je určen k okamžité spotřebě.

- **Podávání obědů**
- Obědy jsou podávány od **11.30** v jídelně DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov, kam si na oběd mohou dojít i mobilní uživatelé z oddělení odlehčovací pobytové služby - v případě zájmu uživatele do jídelny doprovodíte. Postup zaměstnanců při dovozu a výdeji obědů v jídelně DPS je řádně stanoven **v metodickém pokynu č. 7 – Dovoz a donáška jídla.**
- Po ukončení výdeje obědů v jídelně DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov je pokrm ve vyhřívaném



- elektrickém vozíku převezen na oddělení odlehčovací pobytové služby.
- Při převozu je pokrm ve vyhřívaném elektrickém vozíku řádně zajištěn odpovídajícími nerezovými kryty tak, aby byla zajištěna ochrana před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti.
- Zaměstnanci zajišťující výdej pokrmu na oddělení odlehčovací pobytové služby provedou před vydáním kontrolu dosažených teplot dovezeného pokrmu.
- Teplota teplého pokrmu při podání uživateli musí dosahovat min. **+ 60 stupňů C**.
- Teplota studeného pokrmu při podání uživateli musí dosahovat max. **+8 stupňů C**.
- Naměřená teplota pokrmů (včetně studených jídel) je zaměstnanci zaznamenána pouze v případě, že bude nižší než **+60 stupňů C** u teplého pokrmu a vyšší než **+ 8 stupňů C** u studeného pokrmu.
- V případě nevyhovujících teplot bude provedena potřebná regenerace pokrmu ve vyhřívaném el. vozíku. V případě nevyhovujících teplot studeného pokrmu bude ochlazení na odpovídající teplotu max. **+8 stupňů C** provedeno zaměstnanci oddělení sociálních služeb v kuchyni DPS prostřednictvím chladicího zařízení (lednice).
- Výroba a tepelná úprava obědů je dodavatelem dokončena v časovém rozmezí 6.00 - 6.30 hod. příslušného dne výdeje. Jídlo musí být spotřebováno do **7 hodin** od dokončení výroby (**tj.13.00 hod.**). Doba skutečné výroby a doba spotřeby je dodavatelem písemně zaznamenána do dodacího listu pokrmů. Tato skutečnost je denně ověřena příslušnými zaměstnanci oddělení sociálních služeb zajišťujícími výdej stavy.
- Při přepravě a uvádění jídla do oběhu jsou dodržovány ustanovení platných hygienických norem a předpisů, zejména vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, Nařízení evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů a změn.
- Při výdeji jídla, udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch a ostatního vybavení, přepravních obalů a rozvozních prostředků jsou dodržovány zásady provozní hygieny (viz. provozní řád + metodické pokyny OPS).
- Teplé pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě musí být ihned vyloučeny z dalšího použití.
- Neodhlášený a neodebraný oběd je dodavatelem účtován a není za něj náhrada.
- Správnost dodržení stanoveného postupu a provedení kontroly stvrdí zaměstnanec svým podpisem do dodacího listu pokrmů.

- Na oddělení odlehčovací pobytové služby jsou obědy podávány **po - pá od 12.00 do 12.30 hod., o So, Ne a ve svátek od 11.00 – 12.00 hod.**, a to v:
 - denní místnosti
 - na pokoji u stolu
 - na pokoji na lůžku
- aby všichni uživatelé dostali jídlo včas a dostatečně teplé, podávejte je v tomto pořadí:
 - chodící uživatelé
 - uživatelé v pokoji, kteří se mohou najíst sami
 - ležící uživatelé, které je třeba krmit
- po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele



- **Podávání jídla uživatelům upoutaným na lůžko, kteří se mohou najíst sami**
 - upravte polohu uživatele, zvedněte podpěru do sedu, upravte polštář
 - na lůžko zasuňte jídelní stůl
 - pod krk dejte uživateli ubrousek nebo utěrku
 - pokud má uživatel umělý chrup, podejte mu ho, aby si jej mohl vložit do úst
 - umožněte uživateli umýt si ruce
 - doneste jídlo uživateli, dle potřeby jej nakrájejte na menší sousta
 - sdělte uživateli, co jste mu k jídlu přinesli
 - podejte uživateli lžici nebo příbor dle jeho přání a schopností
 - k jídlu podejte na dosah uživatele také pití
 - po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele

- **Podávání jídla uživatelům, kteří se nemohou najíst sami**
 - upravte polohu uživatele, zvedněte podpěru do sedu, upravte polštář
 - na lůžko zasuňte jídelní stůl
 - pod krk dejte uživateli ubrousek nebo utěrku
 - pokud má uživatel umělý chrup, vložte mu jej do úst
 - sdělte uživateli, co jste mu k jídlu přinesli
 - polévku nabírejte lžící a vkládejte uživateli do úst
 - hlavní jídlo dobře rozkrájejte, počkejte, až uživatel jídlo rozkouše a spolkne, pak mu podejte další sousto
 - snídani i večeři nakrájejte dle potřeby uživatele
 - dle potřeby podávejte uživateli pití
 - během podávání stravy uživatele slovně podporujte a motivujte k jídlu
 - po jídle vyjměte a vyčistěte umělý chrup
 - upravte lůžko a odneste použité nádobí
 - odmítá-li klient trvale jídlo, poradte se o dalším postupu s lékařem
 - po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele

Podávání svačiny na oddělení odlehčovací pobytové služby

- Dle potřeby se v kuchyni na oddělení odlehčovací pobytové služby uživatelům i mimo pitný režim připravují další teplé nápoje (čaj, káva atd.). Produkty k přípravě dalších tekutých nápojů mimo pitný režim si uživatelé zakupují sami. Ty jsou uskladněny v kuchyni na oddělení OPS s řádným označením jména uživatele. 1x týdně se provádí kontrola data stanovené spotřeby uskladněného výrobku. O provedení kontroly učiní zaměstnanci záznam do příslušné evidence.
- V kuchyni oddělení odlehčovací pobytové služby se uživatelům připravují také vlastní svačiny, které si uživatelé mohou zakoupit v prodejně objektu DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov, nebo je donese rodina či jiní blízcí uživatele. Všechny pokrmy jsou uschovány v chladicím zařízení, které je určeno pro potřeby uživatelů odlehčovací pobytové služby. 1x týdně se provádí kontrola data spotřeby uskladněných výrobků. Po provedení příslušné kontroly učiní zaměstnanec příslušný záznam do vedené evidence. Oddělení odlehčovací pobytové služby nezodpovídá za zdravotní nezávadnost potravin pořízených uživatelem služby či jeho rodinou.



Výsledná kritéria:

- pečovatelský personál zajistil dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- pečovatelský personál zvládl pracovní postup podávání stravy na OPS
- potřeby uživatele byly zajištěny
- uživatel je s kvalitou provedeného úkonu spokojen

Zvláštní upozornění:

- při přípravě a výdeji jídla dbáme na dodržování hygienických předpisů a bezpečnosti práce