

## Tłusty czwartek pacjentów ?CO mia? smak rogalików z nadzieniem ró?anym [1]

Pyszne drożdżowe rogaliki z marmolad? ró?an? by?y dzi? – z okazji tłustego czwartku - dodatkiem do obiadu pacjentów hospitalizowanych w ?wi?tokrzyskim Centrum Onkologii.

Jak informuje dr Anna Tokarska, kierownik Dzia?u ?ywienia ?CO, drożdżówki z marmolad? ró?an? i kruszonk? zosta?y upieczone w naszej szpitalnej kuchni tylko z naturalnych produktów, bez polepszaczy.

Obiad dla pacjentów b?d?cych na diecie podstawowej obejmuje: rosó? z makaronem, kurczak pieczony, marchew zasma?ana, surówka z kapusty czerwonej parzona, ziemniaki gotowane, kompot porzeczkowy, rogalik.

Pacjenci na diecie ?atwostrawnej zjedli dzi? na obiad: rosó? z makaronem, potrawk?, fasolk? szparagow? gotowan?, marchew zasma?an?, ziemniaki gotowane, kompot porzeczkowy, rogalik.

?CO posiada certyfikat „Szpitala Dobrej Praktyki ?ywienia Klinicznego – Leczenie przez ?ywienie”, potwierdzaj?cy, ?e w tym szpitalu przestrzegane s? najwy?sze standardy w zakresie leczenia ?ywieniowego oraz zapewniona jest odpowiednia opieka ka?demu pacjentowi z ryzykiem ?ywieniowym. W ?CO pacjenci poddawani s? regularnej ocenie stanu od?ywienia, maj? zapewnione leczenie ?ywieniowe zgodnie ze wskazaniami medycznymi oraz indywidualne diety doustne. Szpital chroni czas na posi?ki, prowadzi równie? ambulatoryjne poradnictwo i edukacj? ?ywniow? dla pacjentów onkologicznych. Dzia? ?ywienia ?CO nale?y do najlepszych w Polsce. W 2004 roku zosta? tu wdro?ony i certyfikowany System HACCP w ramach Zintegrowanego Systemu Zarz?dzania Jako?ci?. ?CO by?o pierwszym szpitalem w Polsce, który otrzyma? ten certyfikat wed?ug du?skiej normy DS.3027E:2002. Jednostka posiada równie? Certyfikat Zarz?dzania Bezpiecze?stwem ?ywno?ci wed?ug wymaga? ISO 22000:2006. W Dziale ?ywienia przygotowywanych jest blisko 30 ró?nych diet – w zale?no?ci od indywidualnych potrzeb ?ywniowych chorych. Posi?ki, przygotowane w piecach konwekcyjnych, umo?liwiaj?cych sporz?dzanie potraw metod? bez?uszczow?, podawane s? w podgrzewanych porcelanowych naczyniach, transportowanych w tacach termoizolacyjnych. Dystrybucj? kieruje dietetyk. Od listopada 2023 r. nasze Centrum realizuje program pilota?owy „Dobry posi?ek w szpitalu”.

[2]

[3]

Aktualno?ci

---

### Source

URL:<https://www.onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/tlusty-czwartek-pacjentow-sco-mial-smak-rogalikow-z-nadzieniem-rozanym>

### Links

[1] <https://www.onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/tlusty-czwartek-pacjentow-sco-mial-smak-rogalikow-z-nadzieniem-rozanym> [2] [https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/20240208\\_122508.jpg](https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/20240208_122508.jpg) [3] [https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc\\_5076.jpg](https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc_5076.jpg)