

Pysznie jak u mamy - tłusty czwartek pacjentów ?CO [1]

Drożdżowe rogaliki, pachnące masłem i marmoladą różaną czy – z okazji tłustego czwartku - dodatkiem do obiadu pacjentów hospitalizowanych w Wielkopolskim Centrum Onkologii.

Jak informuje dr Anna Tokarska, kierownik Działu Żywienia ?CO, drożdżówki z marmoladą różaną i kruszonką zostały upieczone w naszej szpitalnej kuchni tylko ze zdrowych, naturalnych produktów, bez polepszaczy. Rumiane wypieki, pachnące i pyszne jak u mamy, wyszły spod ręki Dawida Gajewskiego, cukiernika Działu Żywienia ?CO. Nad przygotowaniem zdrowego, apetycznego obiadu pracowała cała ekipa Działu Żywienia ?CO pod kierunkiem Jolanty Grabarskiej, szefa kuchni.

Pacjenci będący na diecie podstawowej zjedli dziś na obiad: zupę z zielonego groszku z grzankami, pierogi drobiowe w paski, buraki zasmażane, surówkę wielowarzywną, ziemniaki gotowane, kompot porzeczkowy, rogalik. Pacjenci na diecie atwostrawnej zjedli: zupę z zielonego groszku z grzankami, pierogi drobiowe w paski, gotowany kalafior, buraki zasmażane, ziemniaki gotowane, kompot porzeczkowy, rogalik.

?CO posiada certyfikat „Szpitala Dobrej Praktyki Żywienia Klinicznego – Leczenie przez Żywienie”, potwierdzający, że w tym szpitalu przestrzegane są najwyższe standardy w zakresie leczenia żywieniowego oraz zapewniona jest odpowiednia opieka każdemu pacjentowi z ryzykiem żywieniowym. W ?CO pacjenci poddawani są regularnej ocenie stanu odżywienia, mają zapewnione leczenie żywieniowe zgodnie ze wskazaniami medycznymi oraz indywidualne diety doustne. Szpital chroni czas na posiłki, prowadzi również ambulatoryjne poradnictwo i edukację żywieniową dla pacjentów onkologicznych. Dział Żywienia ?CO należy do najlepszych w Polsce. W 2004 roku został tu wdrożony i certyfikowany System HACCP w ramach Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakości. ?CO było pierwszym szpitalem w Polsce, który otrzymał ten certyfikat według duńskiej normy DS.3027E:2002. Jednostka posiada również Certyfikat Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności według wymagań ISO 22000:2006. W Dziale Żywienia przygotowanych jest blisko 30 różnych diet – w zależności od indywidualnych potrzeb żywieniowych chorych. Posiłki, przygotowane w piecach konwekcyjnych, umożliwiających sporządzanie potraw metodą beztuszczenia, podawane są w podgrzewanych porcelanowych naczyniach, transportowanych w tacach termoizolacyjnych. Dystrybucję kieruje dietetyk. Od listopada 2023 r. nasze Centrum realizuje program „Dobry posiłek w szpitalu”.

[2]

[3]

[4]

[5]

[6]

[7]

Aktualności

Source URL: <https://www.onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/pysznie-jak-u-mamy-tlusty-czwartek-pacjentow-sco>

Links

[1] <https://www.onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/pysznie-jak-u-mamy-tlusty-czwartek-pacjentow-sco> [2]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/img_20250227_121450.jpg [3]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc_0903p.jpg [4]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/img_20250227_121304_p.jpg [5]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/img_20250227_121535.jpg [6]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/img_20250227_122136.jpg [7]

https://www.onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/img_20250227_122152.jpg