

ZASADY ŻYWIENIA W SZPITALU

Pacjentom hospitalizowanym w szpitalu zapewniamy bezpłatne, całodienne wyżywienie w postaci śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji i II kolacji. Pacjentom dostarczana jest dieta zgodna z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka.

Spożywanie posiłków odbywa się w świetlicy lub w salach chorych. Pacjentom, którym potrzebna jest pomoc podczas konsumpcji posiłków pomaga personel szpitala.

Rodzicom/ opiekunom nie wolno przygotowywać, ani spożywać gorących napojów oraz posiłków w salach chorych.

Godziny wydawania posiłków:

Śniadanie	08:00- 08:30
Obiad	12:45- 13:15
Podwieczorek	15:00
Kolacja	17:45-18:30
II Kolacja	20.00

Każdy oddział wyposażony jest w lodówkę przeznaczoną dla pacjentów (znajdącą się w aneksach dla rodziców, kuchence oddziałowej lub na korytarzu), w której można przechowywać własne produkty spożywcze. Żywność powinna mieć umieszczone na opakowaniu informacje: imię i nazwisko pacjenta, numer sali, datę umieszczenia w lodówce. Żywność suchą i napoje pacjent może przechowywać w szafce przy łóżku, chyba że personel medyczny zdecyduje inaczej.

OKRES PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW:

- wytwarzanych przemysłowo- maksymalnie do daty ich ważności,
- produktów przygotowanych w warunkach domowych - do 48h od momentu umieszczenia ich w lodówce.

Należy przestrzegać zasad segregacji i przechowywania żywności w lodówce:

- konserwy napoczęte nie mogą być przechowywane w handlowych, metalowych opakowaniach, tylko w zastępczych typu stoik lub pojemnik do żywności,
- jaja gotowane, ryby i przetwory rybne należy dokładnie zabezpieczyć w zamykanym pojemniku,
- mleko przechowujemy w oryginalnym opakowaniu handlowym,
- pieczywo przechowujemy w folii lub zamykanym pojemniku,
- owoce i warzywa powinny być przechowywane wyłącznie w dolnych pojemnikach lodówki,
- żywność należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach, po otwarciu należy ją spożyć w ciągu 48 godzin,
- napoje w kartonach po otwarciu należy zużyć w ciągu 24 godzin.

UWAGA: Żywność nieopisana, nieprawidłowo przechowywana lub przechowywana dłużej niż wskazany na jej opisie czas, w celu ograniczenia ryzyka zatrucia pokarmowego, będzie usuwana z lodówki. Nadzór sprawuje dietetyk lub pielęgniarka oddziału.

Odpowiednio dobrana dieta ma często decydujące znaczenie w leczeniu choroby. Mając na uwadze zdrowie pacjenta, produkty spożywcze przynoszone do szpitala przez pacjenta lub opiekunów muszą być skonsultowane z lekarzem prowadzącym i/lub dietetykiem.



SZPITAL KLINICZNY
IM. KAROLA JONSCHERA
Uniwersytetu Medycznego
im. Karola Marcinkowskiego
W POZNANIU

ul. Szpitalna 27/33
60-572 Poznań
Telefony: centrala 62 8492200,
fax 62 8483362
www.skp.ump.edu.pl;
e-mail: kancelaria@skp.ump.edu.pl

PACJENT naszym
priorytetem



DZIAŁ JAKOŚCI
I BEZPIECZEŃSTWA OPIEKI
e-mail: dj@skp.ump.edu.pl

wersja 2
z dn. 19.02.2026r.

