

Słodkie ostatki dla pacjentów ?CO [1]

Pacjenci hospitalizowani w ?wi?tokrzyskim Centrum Onkologii zjedli dzi? tradycyjny ostatekowy obiad – na zako?czenie karnawa?u. W obiadowym menu pacjentów z diet? podstawow? znalaz? si? krupnik z kaszy, kotlet schabowy z kapust? i ziemniakami, a na deser – rogalik dro?d?owy z domow? marmolad?. Wszystko przygotowane przez pracowników Dzia?u ?ywienia ?CO.

W zestawie obiadowym dla chorych, którzy wymagaj? diety ?atwostrawnej, by? krupnik, schab gotowany w delikatnym sosie chrzanowym, gotowana marchewka i równie? rogalik dro?d?owy z marmolad? upieczony w szpitalnej kuchni, wy??cznie z naturalnych produktów, bez polepszaczy. – Pacjenci onkologiczni cierpi? na zaburzenia ?aknienia, dlatego zale?y nam, ?eby poczuli smakowito?? tego obiadu i nabrali apetytu. Staramy si? tak komponowa? posi?ki, ?eby nie tylko spe?nia?y wymagane normy kaloryczne, ale równie? by?y atrakcyjnie podane, z du?? ilo?ci? kolorowych warzyw, aby cieszy?y oko i podniebienie – mówi dr in?. Anna Tokarska, dietetyk kliniczny – kierownik Dzia?u ?ywienia w ?wi?tokrzyskim Centrum Onkologii.

?wi?tokrzyskie Centrum Onkologii jest jednym z nielicznych szpitali w Polsce, który nie korzysta z cateringu, ale we w?asnej kuchni przygotowuje smaczne, zdrowe posi?ki, bo – jak wyja?nia dr Anna Tokarska, technolog ?ywno?ci i ?ywienia, dietetyk kliniczny - dieta stanowi element leczenia pacjentów. - ?ywienie dietetyczne, podobnie jak ?ywienie cz?owieka zdrowego, musi dostarcza? wymaganych ilo?ci energii dla utrzymania masy cia?a chorego oraz niezb?dnych sk?adników dla potrzeb metabolicznych , ochrania? chory narz?d, pokrywa? zwi?kszone zapotrzebowanie na sk?adniki, które chory utraci? na skutek choroby, nie zawiera? sk?adników, których przemiana w organizmie jest upo?ledzona, oraz tych, na które chory jest uczulony. Potrawy powinny by? smaczne, kolorowe, urozmaicone, ?eby pobudza?y apetyt. Dla pacjentów, u których dosz?o do wyniszczenia organizmu z powodu choroby, przygotowywane s? zestawy o wy?szej kaloryczno?ci ze zwi?kszon? ilo?ci? bia?ka. Dlatego posi?ki w ?CO s? urozmaicone, kolorowe, przygotowywane wy??cznie z naturalnych sk?adników, bez polepszaczy. Poniewa? musz? dotrze? do pacjentów ciep?e i pachn?ce, gotowe potrawy s? wk?adane do podgrzanych wcze?niej porcelanowych naczy?, pakowane do tac z pokryw? termoizolacyjn? i natychmiast rozwo?one do oddzia?ów szpitalnych. Na co dzie? w kuchni ?CO przygotowuje si? 36 diet leczniczych w zale?no?ci od potrzeb zdrowotnych pacjentów. Posi?ki s? przyrz?dzane w piecach konwekcyjnych, umo?liwiaj?cych dietetyczne gotowanie i pieczenie bez t?uszczu. Nad przygotowaniem i dystrybucj? posi?ków czuwaj? dietetycy, którzy kontroluj? zgodno?? zestawu z zaplanowanym wcze?niej jad?ospisem. Dzia? ?ywienia ?CO zosta? uruchomiony w 1999 roku, a w 2004 r. ?CO jako pierwszy szpital w Polsce uzyska? certyfikat HACCP w ramach Zintegrowanego Systemu Zarz?dzania Jako?ci?.

[2]

[3]

[4]

Aktualno?ci

Source URL:<https://onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/slodkie-ostatki-dla-pacjentow-sco?mini=2022-06>

Links

[1] <https://onkol.kielce.pl/pl/aktualnosci/slodkie-ostatki-dla-pacjentow-sco> [2]

https://onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc_0814.jpg [3]

https://onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc_0815_0.jpg [4]

https://onkol.kielce.pl/sites/default/files/galerie/dsc_0817.jpg