

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 diety 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? przyrzu?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=2022-08>

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