

PODMIENKY POSKYTOVANIA STRAVOVANIA

SENIOR DOM SVIDA poskytuje stravovanie prijímateľom vo všetkých poskytovaných druhoch sociálnych služieb.

Stravovacia prevádzka v zmysle zákona o sociálnych službách spĺňa požiadavky prevádzkových a materiálnych podmienok podľa príslušných právnych noriem.



Personálne podmienky

Vedúca stravovacej prevádzky

Asistent výživy 1

Kuchári 7



Normy a vstupy

- ✓ Prevádzkový poriadok stravovacej prevádzky
- ✓ Program HACCP a príslušná dokumentácia
- ✓ Domový poriadok
- ✓ Normy stravovania
- ✓ Všeobecné záväzné nariadenia samosprávneho kraja -stravné jednotky
- ✓ Zdravotné individuálne indikácie
- ✓ Stravovacia komisia poskytovateľa



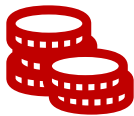
Prevádzkový denný plán

RAŇAJKY 7:00 do 9:00

OBED 11:00 do 13:00

VEČERA 16:00 do 18:00

- Prijímateľ si v uvedených časoch môže individuálne voľiť čas stravovania.
- Pri návšteve lekára, príbuzných alebo iných prípadoch je výdaj stravy aj mimo uvedeného časového rozsahu.
- Stravovanie pre mobilných prijímateľov sociálnej služby je poskytované v jedálni alebo na izbe.
- Imobilným prijímateľom a prijímateľom, ktorí sa pre chorobu dočasne nemôžu stravovať v jedálni, prináša stravu k lôžku opatrovateľský personál.



HODNOTA STRAVNEJ JEDNOTKY

Výška dennej stravej jednotky pre prijímateľov sociálnej služby je pevne stanovená Všeobecne záväzným nariadením Prešovského samosprávneho kraja.

Stravná jednotka sa zvyšuje o 25% na deň na prijímateľa, ktorému sa poskytuje diabetická, bielkovinová, výživná alebo špeciálna diéta.

Diétna strava sa poskytuje na základe odporúčania ošetrojúceho lekára alebo a si ju prijímateľ sám zvolí.

	Racionálna strava	Diabetická strava
Raňajky	0,576 €	0,616 €
Desiata	0,432 €	0,448 €
Obed	1,92 €	2,24 €
Olovrant	0,432 €	0,448€
Večera	1,44 €	1,512 €
2.večera		0,336 €
Spolu	4,80 €	5,60 €



PRIESTOROVÉ PODMIENKY a ZÁSOBOVANIE

Rozloha jedálne: 120 m²
Počet stolov: 19
Počet miest na sedenie: 75

Strava sa pripravuje v kuchyni so samostatným vchodom, ktorá je plne vybavená modernými elektrospotrebičmi a spĺňa všetky hygienické a technické požiadavky. Ku kuchyni prislúchajú skladové priestory.

Dodávky potravín sú každodenné. Na prípravu stravy používame len čerstvé a kvalitné suroviny, ovocie, zeleninu, mäso a mliečne výrobky.

Pri dodávke mäsa ryby a hydina sú dodávané suroviny v mrazenom stave.

Prijímateelia sa podľa svojich možností podieľajú na príprave stolovania alebo obsluhu spolubývajúcich podľa želania.



JEDÁLNY LÍSTOK

- ☞ je zverejňovaný na výveske v interiéri s týždňovým intervalom
- ☞ je zverejňovaný na webovej stránke / pre príbuzných / www.svida.sk
- ☞ pripravuje a konzultuje ho **stravovacia komisia** ↓

- zástupca prijímateľov
- zástupca opatrovateľského personálu
- asistentka výživy

Strava sa pripravuje podľa jedálneho lístka zostaveného na každý druh podávanej stravy.

Pri zostavovaní jedálneho lístka sa snažíme klásť dôraz na:

- sezónnosť potravín a na ich pestrosť, aby boli preferované potraviny s nízkou energetickou a vysokou biologickou hodnotou
- denné podávanie čerstvého ovocia a zeleniny
- striedanie sa jedál sýtych s ľahko stráviteľnými
- ochucovanie jedál zeleninovými prípravkami a bylinkami na úkor znižovania množstva soli.

Odhlásenie zo stravovania:

je možné 1 deň vopred alebo ráno do 7:00 v daný deň pri prerušení poskytovania starostlivosti z dôvodu:

- poskytovania zdravotnej starostlivosti v zdravotníckom zariadení
- ohláseného pobytu prijímateľa mimo poskytovateľa (napr. u príbuzných, liečenia ap.)

KONTAKT

0918 692 889 Ing. Helena Čepanová, vedúca stravovacej prevádzky

0903 783 822 Mgr. František Tkáč, poverený vedením