

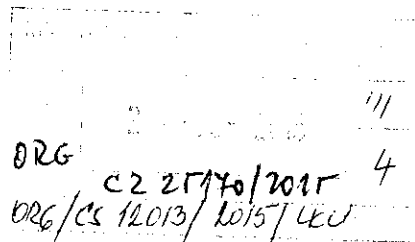


**Miestne zastupiteľstvo Mestskej časti
Bratislava - Ružinov**

(čl. 10 Rokovacieho poriadku MZ)

1/ INTERPELÁCIA

2/ Vysvetlenie vo veci týkajúcej sa práce :
prednostky, miestneho kontrolóra, riaditeľov organizácií



Meno a priezvisko poslanca : Pavol Jusko

Bydlisko - adresa : Azalková 8, Bratislava 2

Interpelujem : Vážená pani Samolejová, riaditeľka DD

Znenie: Akým spôsobom a kto určuje výber
racionálnej stravy t.k. č. 1.

Niektorí seniori sa sťažujú, že racionálna
strava nie je racionálna (zabíjajúcke špeciality)
a porcie sú čoraz menšie

Bratislave dňa : 26.5.2015

Podpis : R. Jusko

Domov dôchodcov

ADRESA:
PAŽITKOVÁ 2
821 01 BRATISLAVA
EMAIL:
eva.samolejova@ddpazitkova.sk

TELEFÓN:
02 / 43339045
FAX, TEL.:
02 / 43634427

IČO : 226 840
DIČ : 2020864791
Bankové spojenie : VÚB Bratislava - Ružinov
číslo účtu : 4125062 / 0200

MZ MČ BA- Ružinov
Mierová č.21
827 05 Bratislava

Váš list zn.: / zo dňa

Naša značka: 117 868/151 EŠ3

Bratislava, 08.05.2015

Vec:

Interpelácia p. poslanca Pavla Juska - odpoveď

Príprava pokrmov pre obyvateľov „Domova dôchodcov“ sa zabezpečuje podľa noriem, ktoré sú používané v nemocničnom systéme. Tieto normy obsahujú dávkovanie jednotlivých druhov potravín, plánovaných druhov jedál podľa diét, určených ošetrovúcim lekárom. Boli kompletne prepracované, doplnené o nové druhy pokrmov.

V zariadení Domova dôchodcov sa pripravuje strava na základe plánovaného jedálneho lístka pre 3 skupiny / diéty / :

- racionálna /3/ - pre skupinu obyvateľov, ktorí nepotrebujú zvláštnu stravu (bez zažívacích problémov, strava bez obmedzenia),
- žlčníková /4/ - pre obyvateľov s ochorením žlčníka, pankreasu, črevného ochorenia,
- diabetická /9/ - pri zvýšenej hladine cukru v krvi, (na základe lekárskeho odporúčania.)

Skladba jedálneho lístka je týždenne vypracovávaná kvalifikovanou diétnou sestrou na základe receptúr ale i požiadaviek obyvateľov, na základe komunikácie. Jedálne lístky sú konzultované s vrchnou sestrou a prvou kuchárkou, ktorá má požadovanú kvalifikáciu v odbore kuchár.

Skladba jedálnych lístkov je veľmi pestrá, k príprave stravy sú využívané všetky druhy mäsa (mäso hovädzie, bravčové, vo zvýšenej miere mäso z hydiny, rýb), zeleniny, ovocia, strukovín, obilnín, zemiakov a pod. Denne sú podávané najmä na raňajky, desiatu mliečne druhy výrobkov, ovocie, zelenina vo forme oblohy k raňajkám a šalátov z čerstvej zeleniny.

Pečená jaternica bola podaná na večeru a bolo to na základe požiadaviek obyvateľov a to v mesiaci január, čiže išlo obdobie regionálnych zvyklostí. Jaternica bola podaná obyvateľom s racionálnou diétou (strava bez obmedzení) a diabetickou diétou, pri ktorej je tiež jej podanie prípustné. Nebola podaná obyvateľom so žlčníkovou diétou, ktorí majú obmedzený výber jedál. Priemerná váha jaternice bola 150 g v surovom stave.

Mäso je presne normované na počet stravníkov v hmotnosti 100 g v surovom stave na porciu. Taktiež hmotnosť polievky, prílohy – omáčky, zemiakov, ryže, cestoviny je stanovená normou.

Za dodržanie hmotnosti podávaných porcií jedál v súlade s použitými normami je zodpovedný kuchár zmeny, ktorý pokrm pripravoval. Pre dodržanie správnosti v dávkovaní je v zariadení vyložená na porovnanie, „vzorová porcia“ podávaného jedla. Takže klienti majú možnosť kontroly jednak vizuálnej, jednak majú možnosť skontrolovať si váhu porcie. Váha je umiestnená v priestore jedálne.

Kontrolu kvality pripravených pokrmov, ako i dodržiavanie hmotnosti podávaných pokrmov, podľa použitých noriem, vykonáva denne pri výdaji jedál diétna sestra.

Dovoľujeme si povedať, že kvalita stravy, pestrosť týždenného jedálneho lístka je v našom zariadení na požadovanej úrovni, o čom svedčia kladné vyjadrenia obyvateľov domova, s ktorými sme v dennom styku. V zariadení neevidujeme žiadnu písomnú sťažnosť na kvalitu ani na hmotnosť podávaných porcií.

S pozdravom



PhDr. Eva Samolejová
riaditeľka DD