



Važan segment boravka i lečenja pacijenata predstavlja i pravilna, od strane stručnjaka propisana ishrana. Po nalogu dijetetičara, servis za pripremu i distribuciju hrane izrađuje jelovnik posebno za svako odeljenje, odnosno svakog pacijenta, shodno bolesti od koje se leči. Posebno se vodi računa o odabiru najkvalitetnijih namirnica za pripremu hrane, mehaničkoj i termičkoj obradi svakog kupljenog proizvoda. Najviše pažnje posvećuje se sanitarno – higijenskim merama ispravnosti hrane, kao i organoleptičkim osobinama iste (miris, ukus, izgled). Nedavno je za potrebe kuhinje kupljen i jedan deo potrebnog posuđa, a sada su i servirke dobile radne kecelje.

-“Cilj nam je da primerom pravilne ishrane, pacijenti i u svojoj kući nastave da sprovode dijetoterapiju kao u bolnici i na taj način poboljšaju svoje zdravlje, poručuje dijetetičar bolnice Maja Stojilković. Najveća motivacija nam je kada se pacijenti o bolničkoj kuhinji izražavaju pohvalno. Obilazimo odeljenja i raspitujemo se o utiscima, jer nam je njihovo mišljenje najvažnije. Trudimo se da svaki obrok bude kvalitetan i kompletan, što ranijih godina nije bio slučaj. Sada osnovnu porciju glavnog jela obavezno dopunjujemo voćem, toplim i hladnim napicima i dezertom. Kombinacija zavisi od bolesti koja i nameće pravila ishrane. Da smo uspešni u tome, najbolje pokazuje činjenica da pacijenti više ne donose hranu od kuće, već isključivo jednu samo onu koja je pripremljena u našoj kuhinji.” zaključuje ona.



Maja Stojilković, dijetetičar

Osoblje kuhinje



PACIJENTIMA VIŠE NE DONOSE HRANU OD KUĆE

petak, 24 avgust 2012 12:04



PACIJENTIMA VIŠE NE DONOSE HRANU OD KUĆE

petak, 24 avgust 2012 12:04





Prijemnički dnevni jelovnik:

[REDACTED]