

Dobré zprávy z českých nemocnic • Nová příručka

Covid-19 aktuálně

3 531 782 PLNĚ
OČKOVANÝCH!

Za dobu pandemie se nemoc covid-19 potvrdila u 1 668 170 obyvatel Česka, za pondělí jich přibýlo 126. Hospitalizovaných je 30, z toho tři ve vážném stavu. První dávku vakcíny dostalo 5 125 045 lidí, ukončené očkování mají 3 531 782 lidí. Aktuálně je u nás 16 potvrzených případů covidu na sto tisíc obyvatel za 14 dní a 9 za týden. Údaje jsou platné ke včerejší osmé hodině ranní.

AŽ O 30 PROCENT
NIŽŠÍ TRŽBY HOSPOD

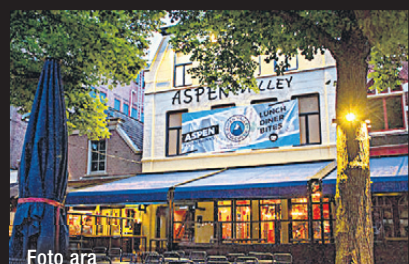


Chcete zachránit svou restauraci před krachem? Pak je nejvyšší čas vyrazit třeba na oběd. Tržby restaurací jsou totiž podle Asociace malých a středních podniků a živnostníků (AMSP) stále o 20 až 30 procent nižší proti době před koronavirovou krizí. Lidé se rychleji vracejí do podniků v turisticky oblíbených místech. Stravovací provozy ve městech jsou na tom ale často bidně.

PŘÍJEZDOVÝ FORMULÁŘ PRO VŠECHNY ČECHY

Od pátku se změní režim návratu z dovolených zpět do Česka. Všichni lidé včetně očkovaných budou muset vyplnit příjezdový formulář. Ten občané naleznou na <https://plf.uzis.cz/>. Lidé do formuláře musejí vyplnit své osobní údaje, ale také informace o tom, kde budou v následujících dvou týdnech pobývat. To má sloužit hygieně k snadnějšímu trasování v případě zjištění nákazy covidem. U zeleně a oranžově označených zemí bude muset cestující vyplnit příjezdový formulář a být testován alespoň antigenním testem ne starším než 48 hodin, nebo PCR testem ne starším než 72 hodin.

180 NAKAŽENÝCH
NA PÁRTY V KLUBU



Podváděli při vstupu na diskotéku a nakazili ostatní tanečníky koronavirem! Nejméně 180 lidí se na konci června nakazilo v nizozemském městě Enschede. Celkem se akce účastnilo 650 lidí, úřady proto čekají, že počty nakažených ještě porostou. Nic platné tak nebyly negativní testy, kterými se každý měl prokázat. „Lidé s doklady o testech podváděli a sdíleli je mezi sebou,“ přiznal médiím jeden z návštěvníků. Párty byla jedna z prvních kulturních akcí za posledních 15 měsíců a konala se ve den, kdy vláda zrušila většinu opatření.

ŠPANĚLSKO A KANÁRSKÉ OSTROVY JSOU ČERVENÉ

Španělsko se spolu s Kanárskými ostrovy na takzvané mapě cestovatele od pondělí posunulo do červených zemí s vysokou mírou rizika nákazy. Šest států – Belgie, Dánsko, Řecko, Slovinsko, Švédsko a Švýcarsko – se naopak vrátilo do nejméně rizikové zelené kategorie. U červených a tmavě červených zemí budou platit podmínky jako aktuálně pouze pro tmavě červené. Cestující se musejí po návratu podrobit nejdříve 5. den, nejpozději však 14. den PCR testu.

Špitály skoncovaly s blafy!

PRAHA (bel, jt) – Svíčková na smetaně, gnocchi či kuskus a jiné pochutiny jako z restaurace? I to si můžete dopřát v nemocnici. Deník Aha! zjišťoval, jestli podle nové příručky ministerstva zdravotnictví vaří kromě Všeobecné fakultní nemocnice v Praze, kterou ministr Adam Vojtěch (34, za ANO) dával za vzor, i jinde. A vypadá to, že na kvalitě stravování záleží všem.

Aha! se ptalo největších nemocnic:

1. Plánujete se řídit touto novou metodikou – proč ano, proč ne?
2. Můžete uvést, jaké máte v současnosti náklady na stravování a jak by se mohly zvýšit kvůli nové metodice?



FAKULTNÍ NEMOCNICE OSTRAVA

Mluvčí Iva Piskalová:

1. „My se metodikou řídíme již od jejího zavedení, tedy od 30. září loňského roku. Není pro nás problém řídit se těmito doporučeními, protože jsme v rámci pracovní skupiny při ministerstvu na jejich tvorbě také spolupracovali.“
2. „Náklady se kvůli nové metodice nezvýšily, jsou každoročně valorizovány. Kvalitní potraviny jsme vždy pro přípravu stravy používali a používáme.“



THOMAYEROVA NEMOCNICE PRAHA

Mluvčí Petr Sulek:

1. „Ano, máme v plánu se řídit novým metodickým doporučením. Důvodem je ještě větší zlepšení nutriční péče a zvýšení kvality nemocničního stravování jako takového. Nicméně musíme rovněž uvést, že náš současný systém nemocničního stravování byl nastaven dobře a splňoval všechny požadavky kladebné na zdravou a vyváženou stravu, a to v souladu s našimi nutričními specialisty.“
2. „Cílem je, aby se do nastavené současné stravovací jednotky vešly i náklady na požadované diety v souladu se stanovenou metodikou. Naši nutriční specialisté zahájí přípravu nových diet a jejich začlenění do patientského jídelního lístku.“



MASARYKŮV

ONKOLOGICKÝ ÚSTAV BRNO

Mluvčí Pavel Kachlík:

1. „Každý rok je provedeno šetření o spokojenosti se stravou a na základě zjištění je prováděna úprava jídelničky např. takto byla navýšena porce másla (z původního 10 g másla ke snídani nebo studené večeři na 20 g). Stejně tak již několik let nabízíme pacientům s danými dietami možnost výběru z obědů. Variantami jsou pokrmy tradiční české kuchyně (např. svičková pečená, knedlík nebo vepř. vrabec, dušená kapusta, brambory) a moderní kuchyně (např. gnocchi s kuřecím masem a dýňovým pyré nebo lasagne s tuňákem, zeleninový salát).“
2. „Nutné je zdůraznit, že MOÚ pečuje o pacienty se specifickými nutričními potřebami, která provázejí onkologická onemocnění. V MOÚ je dietní systém pravidelně aktualizován a nastaven podle aktuálních odborných doporučení. Úprava hodnot vychází jednak z našich reálných jídelniček pro pacienty, které musíme propočítávat z důvodů prokazování plnění limitů daných dietním systémem.“



FAKULTNÍ NEMOCNICE PLZEŇ

Mluvčí Gabriela Levorová:

1. „Metodiku jsme do provozu začali aplikovat již v minulosti. Pro zaměstnance i pacienty FN Plzeň-Bory byl v polovině června otevřen nový gastroprovoz, který přináší velký posun v nemocničním stravování. Rozsáhlá rekonstrukce prostor, špičkové vybavení a nejnovější technologie přináší nový komfort a kvalitu pro pracující i nemocné. Součástí gastroprovozu je nová jídelna pro zaměstnance a kavárna s bistro pro širokou veřejnost.“
2. „V současné době je stravovací jednotka na jednoho pacienta a den ve FN Plzeň stanovena ve výši 72 Kč, celkové náklady na dietu 3 FIT na jeden den činí v průměru 110 Kč. Tato dieta je nová, zatím indikována pouze u desítek pacientů (z celkového počtu pacientů 1300), přesto se počet každý den navyšuje. O navýšení stravovací jednotky budeme v následujícím období diskutovat.“



UHERSKOHRADIŠŤSKÁ NEMOCNICE

Mluvčí Lucie Sedláčková:

1. „Uherskohradištská nemocnice nabízí pacientům několik základních diet reflektujících jejich zdravotní stav a dále různé speciální diety i jejich variace dle individuálních potřeb jednotlivých pacientů. Zohledňujeme přání pacientů v podobě individuálních úprav jídelničky s ohledem na jejich zdravotní stav.“
2. „Jídelničky máme pestré, pravidelně je obměňujeme a používáme čerstvé sezonní potraviny. Připravujeme stravu pro bezlepkáře i pro vegetariány, v jídelničku najdete kuskus, bulgur i jáhlovou kaši.“



V nemocnici už dostanete i kuskus s rybou...

...nebo dokonce svičkovou.

