

Akreditační standardy známky
KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE

Manuál a metodika plnění

1. vydání

Nutriční péče o.p.s.

2023

Obsah

Předmluva	3
Úvod	4
STRAVOVACÍ PROVOZ	7
1. Stravovací provoz má zpracovaný dietní systém všech připravovaných diet v písemné podobě. .	8
2. Zaměstnanci stravovacího provozu jsou pravidelně proškolení v technologických a používaných dietních postupech daného provozu.....	9
3. Zařízení má zavedený systém tvorby jídelního lístku odpovídající potřebám a přáním klientů s ohledem na možnosti stravovacího provozu.....	10
4. Stravovací provoz má s přímou péčí definovaný systém spolupráce a individualizace se zachováním pro klientského přístupu.	12
PŘÍMÁ PÉČE	13
5. Pečovatelský a zdravotní úsek v rámci stanovených kompetencí spolupracuje v oblasti podávání a sledování stravy.	14
6. Zaměstnanci pečovatelského a zdravotního úseku jsou pravidelně proškolení na témata spojená s výživou, která uplatní ve své praxi a provozu.	15
7. Zařízení má v písemné podobě zpracovaný a pravidelně aktualizovaný Nutriční standard.	16
8. Nutriční léčba je specifikována v Nutričním standardu a je v zařízení poskytována multidisciplinárním týmem.	18

Předmluva

Akreditační známka s názvem KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE je vytvořena za účelem nastavení vyšší kvality péče ve výživě seniorů. Jako odborná společnost vnímáme potřebu komunikovat témata důležitosti výživy především ve stáří a nemoci, kdy víme z různých studií, že právě výživa hraje nezastupitelnou roli v životě člověka.

Věříme, že standardy zaměřující se na stravovací provoz a na přímou péči povedou zřizovatele ke zvyšování kvality péče v dlouhodobě neřešené oblasti, zmíněné výživě klientů.

Mgr. et Bc. Marek Křibík, DiS.
ředitel společnosti

Úvod

1. Co je akreditační známka KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE?

Akreditační známka KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE (dále jen KNP) je vytvořena pro systematické zhodnocení kvality a bezpečí pro poskytování nutriční péče v oblasti stravovacího provozu a přímé péče (pečovatelský a zdravotní úsek). Tato standardizace je určena pro ta zařízení sociálních služeb, která poskytují pobytovou sociální službu pro seniory v plnohodnotném režimu péče (tím se rozumí příprava a nabídka celodenního stravování klientů a dále poskytování zdravotní a pečovatelské služby v nepřetržitém režimu).

2. Popis standardů známky KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE.

Akreditační standardy jsou rozděleny do dvou oblastí (podle provozu kterého se týkají). Zvláště je hodnocen provoz stravovací a zvláště provoz přímé péče, do kterého spadá úsek zdravotní i pečovatelský.

Standardy obsahují:

- vlastní název standardu
- indikátory standardu
- popis a doplňující informace k jednotlivým indikátorům a dále vysvětlení definovaných a používaných pojmů

Při samotném šetření je posuzována míra naplnění indikátorů každého standardu, které povedou v konečném součtu k vyhodnocení každého jednotlivého standardu (splněn – částečně splněn – nesplněn).

3. Průběh a hodnocení akreditačního šetření?

Hodnotitelský tým (složený z nutričního terapeuta a všeobecné sestry) ohodnotí každý indikátor každého akreditačního standardu hodnotou 100 nebo 75 anebo 50 v případě plného anebo částečného splnění a dále hodnotou 0 pro celkové nesplnění. Indikátory popisující naplnění jednotlivého standardu jsou následně zprůměrovány pro výsledné hodnocení standardu v procentuálním vyjádření od 100 do 0 procent. Standard je splněn, pokud je výsledný průměr v rozmezí 100 až 85 procent, částečně splněn v rozmezí 84 až 65 a nesplněn, pokud je průměr součtu indikátorů pod 64 procent.

Akreditační známka je udělována za předpokladu:

- Každý standard je splněn na alespoň na 85 procent.
- Splnění či částečného splnění každého uvedeného indikátoru za předpokladu, že zařízení do dvou měsíců od částečného splnění indikátoru předloží plán, pro zlepšení hodnocení oblasti definováním postupů a cílů k jeho naplnění (smysluplný, měřitelný, akceptovatelný, reálný a termínovaný postup pro posun indikátoru z částečně splněn na splněn).

Během akreditačního šetření není u zařízení sdělováno, zda a do jaké míry plní jednotlivé indikátory a standardy kvality. Oznámení o udělení, neudělení, reakreditaci či odebrání akreditované známky je udělováno vždy na základě vydaného certifikátu společnosti Nutriční péče o.p.s..

4. Další specifika akreditačního procesu, pravidla a informace.

Příhláška k akreditačnímu šetření a časový rozložení šetření.

Poskytovatel pobytové sociální služby pro seniory vyplní a odešle přihlášku k akreditačnímu šetření společnosti Nutriční péče o.p.s., na základě, které obdrží objednávku ve formě oboustranné smlouvy o realizaci akreditačního šetření a dále samo hodnotící dotazník pro provedení self-monitorace.

Po podepsání smluvního dokumentu dotčenými stranami, má poskytovatel 30 kalendářních dní na vyplnění self-monitorace a odeslání formou emailu (naskenování) do společnosti Nutriční péče o.p.s. Po vyplnění a odeslání self-monitorace obdrží poptávající nabídku termínů pro realizaci akreditačního šetření, z nichž si vybere jeden vyhovující termín.

Akreditace probíhá fyzicky (návštěvou hodnotitelů v zařízení), kdy ve stanovené časové dotaci hodnotitelé společně s vedoucím pracovníkem stravovacího provozu a dále nutričním terapeutem či pověřenou osobou prochází prostory stravovacího provozu a kontrolou předložených dokumentů a rozhovoru hodnotí míru naplnění jednotlivých indikátorů (např. zřízení předloží požadované dokumenty prokazující naplnění jednotlivých indikátorů, dále rozhovor hodnotitelů se zaměstnanci provozu atd.).

Po ukončení hodnocení ve stravovací části, přechází hodnotitelský tým do části přímé péče. Zde spolu s vedoucí zdravotního i pečovatelského úseku a dále nutričním terapeutem hodnotí míru naplnění indikátorů a příslušných standardů pomocí rozhovoru a kontroly předložené dokumentace (např. evidence provedených školení přímé péče s tématem výživa; předložení dokumentu „Nutriční standard“, předložení a popis práce multidisciplinárního týmu u vybraného klienta v podvýživě atd.)

Hodnotitelé, transparentnost a odvolání se vůči akreditačnímu šetření, týmu a výsledku šetření.

Hodnotitelský tým je vybírán společností Nutriční péče o.p.s. a je vždy složen s ohledem na transparentnost vybraných hodnotitelů. Zařízení má bez udání důvodu možnost odmítnout přidělené hodnotitele. Zároveň společnost Nutriční péče o.p.s. deklaruje nestrannost každého jednotlivého hodnotitele preventivními kroky.

Preventivními kroky se rozumí splnění podmínek u hodnotitelů v minimálním rozsahu:

- Hodnotitel nesmí být v pracovně právním vztahu s poskytovatelem dané sociální služby, kterou má hodnotit.
- Hodnotitel nesmí být vůči objednavateli členem jakéhokoliv nadřízeného či podřízeného orgánu s pravomocí vyjadřovat se k vedení objednavajícího zařízení, tzn.: členem správní a dozorní rady; přímý či nepřímý zaměstnanec zřizovatele; zaměstnanec zdravotnického zařízení, které přímo ve smluvním vztahu spolupracuje s objednavajícím zařízením.
- Povinností hodnotitelů je hlásit případný střet zájmů a odstoupení z akreditačního šetření, pokud u daného poskytovatele tato okolnost nastane.

Všechny standardy známky kvality, včetně jejich indikátorů a doplňujících informací jsou dostupné volně ke stažení na stránkách společnosti Nutriční péče o.p.s.

Společnost Nutriční péče o.p.s. na žádost zařízení a dle platného ceníku realizuje před akreditační workshopy, video semináře či fyzické konzultace, při kterých je možné předběžně vyhodnotit jednotlivé indikátory a standardy s přípravou následných kroků pro implementaci neplněných indikátorů a standardů. Společnost Nutriční péče o.p.s. z každého jednání, workshopu, konzultaci či online semináře eviduje prezenční listinu, tematický zápis nebo videonahrávku (v případě realizace

online setkání a souhlasu všech účastníků) pro případné doložení transparentnosti práce společnosti vůči objednavateli.

Základním právem objednavatele je taktéž možnost odvolat se vůči rozhodnutí o udělení, neudělení, re-akreditačnímu rozhodnutí či odejmutí známky Kvalitní nutriční péče a to do 14 kalendářních dní od doručení rozhodnutí o akreditaci. Odvolání je řešeno výhradně a přímo statutárním orgánem společnosti (ředitelem) s doložením vyjádření se nestranného a nezapojeného hodnotitele společnosti Nutriční péče o.p.s..

STRAVOVACÍ PROVOZ

Název standardu:

1. Stravovací provoz má zpracovaný dietní systém všech připravovaných diet v písemné podobě.

Indikátory:

- Dietní systém obsahuje informace o technologických postupech, výběru povolených anebo zakázaných potravin v písemné formě.
- Dietní systém je volně přístupný k nahlédnutí všem zaměstnancům zařízení.
- Dietní systém je odborně garantován nutričním terapeutem, vč. kontroly aktualizací.

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží v písemné formě tzv. dietní systém s evidencí kontroly a aktualizací pověřené osoby zodpovídající za příslušný dokument a souhlasu s dokumentem ze strany nutričního terapeuta. Pokud se nejedná o první verzi dietního systému, zařízení umožní náhled archivované předchozí verze. Během procházení stravovacího provozu jsou zaměstnanci dotazováni, kde příslušný dokument v případě potřeby naleznou a do jaké míry o jeho existenci ví a používají jej.

Vysvětlení pojmu DIETNÍ SYSTÉM:

Dietním systémem se rozumí písemně zpracovaný, pravidelně aktualizovaný a reálně používaný systém diet, který je definovaný pro zaměstnance stravovacího provozu v oblastech:

- *popis diety, proč je v zařízení připravována a pro které klienty*
- *výběr technologických postupů přípravy stravy používaných diet*
Např. Dieta s omezením tuku:
 - *POVOLENÉ POSTUPY VAŘENÍ: vaření ve vodě a na páře, zapékání v alobalu, opékání bez použití volného tuku, ...*
- *seznam vhodných a nevhodných potravin používaných diet*
Např. Dieta s omezením tuku:
 - *NEVHODNÉ POTRAVINY: tučná masa, vnitřnosti a volný olej, ...*
 - *VHODNÉ POTRAVINY: odtučněný tvaroh, 90 % kuřecí šunky, 30 % eidam, ...*
- *seznam vhodných pokrmů používaných diet*

Název standardu:

2. Zaměstnanci stravovacího provozu jsou pravidelně proškolení v technologických a používaných dietních postupech daného provozu.

Indikátory:

- Školení zaměstnanců stravovacího provozu zajišťuje nutriční terapeut nebo pověřená osoba.
- Školení probíhají při nástupu nového zaměstnance do stravovacího provozu; v pravidelných intervalech (alespoň jednou ročně); při změně/doplnění dietního systému.
- Pověřená osoba zodpovídá za realizaci a evidenci školení zaměstnanců stravovacího provozu v písemné formě (prezenční listina vč. názvu tématu a délky školení).
- Znalosti zaměstnanců jsou pravidelně (alespoň jednou ročně) prakticky ověřovány nutričním terapeutem nebo pověřenou osobou v písemné podobě (např. testem, rozpravou s následným zápisem apod.).

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží evidenci proběhlých školení zaměstnanců stravovacího provozu a dále evidence průběžného proškolení a ověřování znalostí zaměstnanců.

Smyslem standardu a jednotlivých indikátorů je budování znalostní základy zaměstnanců stravovacího provozu a propojení s každodenní praxí. Zaměstnanci stravovacího provozu by měli vědět jakou stravu, pro koho a v jaké kvalitě je nutné připravovat či upravovat. Dále by zaměstnanci měli být proškolení na témata technologických postupů, výběru vhodných potravin a pokrmů připravovaných diet, základy nevhodných a zakázaných potravin dané diety.

Požadavek na pravidelné proškolení a ověřování znalostí není časově definovaný z důvodu možné stálosti zaměstnanců, neměnného dietního systému a dobré znalostní základny personálu. V takovém případě je bráno v potaz, že školení a ověřování znalostí probíhá více individuálně a je zaměřeno především na propojení kvality stravování v řetězci dieta-klient-kvalita života.

Vysvětlení pojmu POVĚŘENÁ OSOBA:

Pověřenou osobou se rozumí např. vedoucí stravovacího provozu nebo šéfkuchař, hlavní kuchař či jiný kuchař anebo zaměstnanec stravovacího provozu, který je vybrán pro primární spolupráci s nutričním terapeutem. Pověřená osoba splňuje následující:

- *Pověřená osoba nenahrazuje práci nutričního terapeuta.*
- *Pověřená osoba je prokazatelně nutričním terapeutem proškolená v dietním systému zařízení.*
- *Pověřená osoba se podílí na proškolení personálu stravovacího provozu administrativně, ale také prakticky, pokud je zároveň osobou na pozici kuchař či se znalostí přípravy pokrmů.*
- *Pověřená osoba má přehled nad možnostmi přípravy stravy v daném stravovacím provozu a také nad reálnou přípravou stravy, naplňování norem (správné receptury kontra reálné vaření) a požadavků jídelníčku.*

Název standardu:

3. Zařízení má zavedený systém tvorby jídelního lístku odpovídající potřebám a přáním klientů s ohledem na možnosti stravovacího provozu.

Indikátory:

- Zařízení má vytvořený a písemně určený systém zpracování a tvorby jídelního lístku v písemné formě (např. pravidla pro sestavování jídelních lístků, skupiny uživatelů, individuální úpravy, jídelníček na měsíc/X-týdnů/rok, sezónní a regionální úpravy, archivace jídelních lístků apod.).
- Jídelní lístek zohledňuje potřeby a přání klientů (např. stravovací komise, schránky důvěry, knihy přání a stížností apod.) a zároveň reflektuje nesněženou a vrácenou stravu.
- Jídelní lístek je volně dostupný (klientům, zaměstnancům i rodinám), obsahuje povinné informace (např. alergeny apod.) a názvy pokrmů odpovídají složení a uvedené dietní úpravě.
- Nutriční terapeut garantuje nastavování (s pravidelnou aktualizací) biologických a energetických hodnot jídelního lístku (připravovaných pokrmů) na základě skladby klientů zařízení (výpočet průměrného klienta).
- Pověřená osoba nebo nutriční terapeut garantuje naplňování biologických a energetických hodnot připravovaných diet (plně využitý stravovací software a propočty biologických a energetických hodnot, kontrola výdeje apod.).

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží v písemné formě popis sestavování jídelního lístku s důrazem na možnosti stravovacího provozu (technologie a personální obsazení), přání klientů (reflektování výstupů ze zpětné vazby, stravovací komise apod.).

Jídelní lístek je upravován tak, aby naplňoval biologické hodnoty všech diet a klientům byla ve stravovacím provozu nabídnuta strava odpovídajícím požadavkům na průměrného klienta zařízení.

Nutriční terapeut zařízení předloží propočet průměrného klienta a výpočet a nastavení jednotlivých diet na potřeby průměrného klienta. Dále nutriční terapeut, nebo pověřená osoba předloží průměrné propočty jídelních lístků za období posledních čtyřech týdnů včetně podrobného jídelního lístku, na kterém demonstrují skladbu, názvy a biologické hodnoty pokrmů kontra skladba a potřeby klientů zařízení.

Doporučený obsah JÍDELNÍHO LÍSTKU:

- Jednostranný formát rozdělený po dnech s uvedením datumu každého dne, obecné upozornění na vyhrazení změn jídel bez předchozího upozornění, odkazem na alergeny a osobu ručící za jídelní lístek.
- Názvy pokrmů odpovídají skutečnému složení/skladbě (např. Kuřecí plátek se sýrem a broskví, nikoliv pokrm s názvem „Kopečky paní nadlesní“) a jsou označeny danými dietními úpravami (např. Kuřecí plátek se sýrem a broskví (Dieta „Naše jídlo“ a také pro „DIA“ i ve verzi „MUS“)).
- U studených pokrmů uvádět gramáže a kusy.
- Při obrazovém vyjádření jídelniček používat pravdivé fotografie, nikoliv obecné.

Vysvětlení pojmu PROPOČET PRŮMĚRNÉHO KLIENTA:

Pokud zařízení připravuje stravu, měly by jejich diety splňovat alespoň minimální hodnoty stravy pro seniory (8500kJ celkového denního příjmu energie s dodržením 1,2 g bílkoviny). Pokud zařízení ale pracuje s individualizací stravy, je dobré provádět tzv. propočet průměrného klienta.

V principu se jedná o jednoduché zprůměrování váhy klientů zařízení, bez započítání všech malnutričních klientů, které je potřeba řešit individuálně (a také se nezapočítávají klienti po amputacích končetin).

Výsledek umožní nutričnímu terapeutovi nastavit hodnoty připravované stravy s primárním ohledem na množství potřebných bílkovin v gramáži 1,2g/kg a následným dopočítáním sacharidů, tuků a pokud možno také vlákniny pro potřeby průměrného klienta.

Název standardu:**4. Stravovací provoz má s přímou péčí definovaný systém spolupráce a individualizace se zachováním pro klientského přístupu.****Indikátory:**

- Zařízení má definované cesty komunikace mezi stravovacím provozem a přímou péčí pro zpětnou vazbu se spokojeností (*výdej a teplota stravy, vzhled a servírování pokrmů, sensorické hodnocení pokrmů, nesněžená a vrácená strava*).
- Individuální úpravy a požadavky klientů jsou evidovány v písemné formě na straně přímé péče (*pečovatelská a zdravotnická dokumentace*) a také ve stravovacím provozu.

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží v písemné formě popis výdeje a kontroly:

- *teploty stravy;*
- *vzhled pokrmů;*
- *zásady servírování pokrmů a zásady sensorického hodnocení pokrmů;*
- *zásady kooperace s přímou péčí;*
- *zásady práce a kontroly s nesněženými a vrácenými pokrmy.*

Zařízení předloží písemně zpracovaný postup pro práci s individualitami v přípravě, servírování a podávání stravy které nejsou obsaženy v dietním systému a dotýkají se obou provozů (stravovací i přímá péče), tzn. například v zařízení kde servírují stravu tabletovým systémem:

Zvláštní požadavek paní NOVÁKOVÁ z oddělení 3 její NIC ZELENÉHO.

- *Přímá péče eviduje v individuálním plánu, že jídlo nesmí obsahovat nic zeleného a jak tomuto předcházet. Při výdeji jídla kontroluje pečovatel před servírováním, zda má pro paní Novákovou správně označený tablet s její dietou a před samotným podáním ještě provádí kontrolu pohledem na talíř.*
- *Stravovací provoz eviduje v seznamu klientů paní Novákovou jako INDIVIDUÁLNÍ DIETU a určeným způsobem označuje tablet pro klientku tak, aby nedošlo k záměně při práci ve stravovacím provozu a zároveň tímto zajišťuje kooperaci s přímou péčí, která je na tento způsob značení proškolená.*

PŘÍMÁ PÉČE

Název standardu:

5. Pečovatelský a zdravotní úsek v rámci stanovených kompetencí spolupracuje v oblasti podávání a sledování stravy.

Indikátory:

- Zařízení má písemně nastavený systém podávání a sledování stravy s individuálním přístupem k požadavkům klienta na místo, čas a způsob servírování pokrmů (*např. pravidla pro vysazování klientů, prostírání a kultura stravování, používání kompenzačních a ergonomických pomůcek pro stravování, úpravy jídel na talíři apod.*).
- Zařízení má definované cesty komunikace mezi pečovatelským a zdravotním úsekem (*např. předávání služeb ústní i písemnou formou, zápisy o podávání a sledování stravy i hydratace, hlášení změn ve výživě klientů apod.*).
- Zařízení má písemně stanovené kompetence pracovníků přímé péče, zdravotnického personálu (*a možných dalších profesí*) v oblasti stravování klientů.

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží v písemné formě pracovní postupy zachycující jednotlivé body indikátorů společně s podpisy zaměstnanců s jejich seznámením. Pracovní postupy mohou být evidovány v různé formě řízené dokumentace, avšak s důrazem na pravdivost a proveditelnost postupů v každodenní praxi.

Smyslem standardu je především zachycení dobré praxe a nastavení komunikačních procesů v přímé péči u výživy klientů tak, aby bylo možné jednoduše a smysluplně zaškolit zaměstnance a dobrá praxe se s výměnou personálu či managementu zařízení neztratila.

Doporučení k písemnému vedení požadované dokumentace:

Všechny procesy výše zmíněných indikátorů tohoto standardu lze přehledně a jednoduše uvést v dokumentu „Nutriční standard“, který je popsán dále v tomto dokumentu.

Název standardu:

6. Zaměstnanci pečovatelského a zdravotního úseku jsou pravidelně proškolení na témata spojená s výživou, která uplatní ve své praxi a provozu.

Indikátory:

- Školení zaměstnanců zajišťuje odborník s příslušnou kompetencí a znalostí (*např. všeobecná sestra pro péči o sondy, nutriční terapeut pro diety a úpravy stravy, ergoterapeut pro nácvik kompenzačních pomůcek apod.*). Zařízení písemně doloží, že byli zaměstnanci proškoleni odborníkem s příslušnou kompetencí/specializací.
- Pro oblast výživy realizuje zařízení pravidelná tematicky zaměřená školení (*minimálně jednou ročně interní/externí školení*) dle aktuální potřeby zařízení (*např. obměna personálu*).
- Znalosti zaměstnanců jsou pravidelně ověřovány nutričním terapeutem nebo vedoucími pracovníky přímé nebo zdravotní péče v souladu s platnými postupy a standardy zařízení prokazatelně v písemné podobě (*např. prezenční listina atd.*).

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží v písemné formě vzdělávací plán a evidenci proběhlých školení týkajících se tématu výživy. Školení mohou pobíhat jak v externí, tak interní podobě s důrazem na praktický přínos pro každodenní práci.

V případě plně stabilního týmu zaměstnanců, lze časovou dotaci pro školení snížit a zaměřit se na jinou oblast, avšak tento postup doporučujeme podložit pravidelným ověřováním znalostí procesů pro práci s výživou klientů.

Doporučení k realizaci školení pro oblast nutriční péče:

Pracovníci přímé péče by měli být proškolení do úvodu stravování, kdy s výhodou získají povědomí o důležitosti a propojení výživy k prevenci zdraví a soběstačnost různých skupin klientů (imobilní, částečně mobilní, klienti s demencí, klienti po operacích, klienti po hospitalizaci atd.) a dále v otázkách základních činností od vážení, vysazování, sledování a zaznamenávání stravy, práci s doplňky a enterální výživou, pitným režimem, hlášením změn u klientů napříč multidisciplinárním týmem.

Školení lze realizovat externě například v kurzech s akreditací MPSV a v interním vzdělávání skrze semináře s nutričním terapeutem ideálně v kratších ale četnějších intervalech kalendářního roku.

Název standardu:

7. Zařízení má v písemné podobě zpracovaný a pravidelně aktualizovaný Nutriční standard.

Indikátory:

- Za obsahovou a věcnou stránku nutričního standardu zodpovídá určená osoba (*nejčastěji vedoucí zdravotního úseku nebo nutriční terapeut*) s validací nutričního terapeuta při jakékoliv změně či doplnění dokumentu.
- Nutriční standard obsahuje veškeré procesy a postupy nutriční péče s důrazem na pracovní postupy zahrnutých profesí a individuální přístup v péči o klienty.
- Nutriční standard je určenou osobou v písemné podobě pravidelně aktualizován alespoň jednou ročně nebo dle potřeby s důrazem na uvedení změn ve standardu. Zařízení archivuje předešlé verze nutričního standardu v písemné podobě.
- Seznámení s nutričním standardem probíhá při nástupu zahrnutých profesí nebo při změně/doplnění nutričního standardu. Zařízení doloží písemné potvrzení o seznámení s nutričním standardem s uvedením jména, pozice a data.

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Zařízení předloží písemně definovaný nutriční standard, který obsahuje veškeré procesy a postupy nutriční péče s důrazem na jednotlivé pracovní postupy zahrnutých profesí.

Nutriční standard nemá jednotnou formu, pouze doporučení na jeho obsah. Hodnocena tedy není délka či členění dokumentu, naopak je dokument hodnocen především po logické a obsahové stránce s důrazem na zajištění správné nutriční péče v rámci multidisciplinárního týmu.

Doporučený obsah NUTRIČNÍHO STANDARDU:

- *Doporučené písemnosti: název, rozsah, zahrnuté profese, datum vytvoření, datum aktualizace/revize, podpisy odpovědných osob (min. nutriční terapeut a vedoucí přímé péče), číselné značení dokumentu a jeho verze (vydání), list se jmény a podpisy zaměstnanců zahrnutých profesí deklarující seznámení s dokumentem.*
- *Popis dietního systému pro přímou péči, důležitých bodů vydávání stravy a kultury stravování.*
- *Popis kompetencí pro každou zahrnutou profesi a specifikace předávání informací v týmu.*
- *Popis péče o výživu klienta od jeho přijetí, pravidelné preventivní kroky až po plán nutriční léčby/plán péče. Doporučujeme popsat v logickém sledu od klienta v normálním výživovém stavu – klienta v riziku podvýživy – klienta v podvýživě. Dále pak jednotlivé situace, kdy je výživa klientů stěžejní ale nejedná se o podvyživené či rizikové klienty, tzn. klienti v situacích vyžadující nutriční intervenci: po zlomeninách, po operacích, po hospitalizacích, s ránami, různé skupiny onemocnění.*
- *Kontroly naplňování plánu nutriční léčby, s důrazem na práci se stravou, enterální výživou, sledování stravy a hydratace klientů.*
- *Práce s přáním klienta, rozhodnutí nerespektovat dietu či požadavek na její změnu, včetně práce s místem a časem stravování či další individualizací stravování.*

- Edukační možnosti a procesy zařízení v komunikačním řetězci rodina – klient – nutriční terapeut/všeobecná sestra – lékař ošetřující – lékař specialista.

Vysvětlení pojmu ZAHRNUTÁ PROFESE:

Jedná se o seznam profesí, které jsou přímo dotčeny prací s klienty a jejich výživou v každodenní péči. Označení zahrnutá profese tedy označuje souhrnně všechny zaměstnance, kteří se přímo či nepřímo mohou podílet na výživě a stravování klientů.

Povinně zahrnuté profese:

- zdravotnický personál, minimálně všeobecná/praktická sestra a nutriční terapeut
- pečovatelský personál, minimálně pracovník přímé péče či jakékoliv jiné obdoby tohoto pojmenování

Další zahrnuté profese (pokud se v zařízení vyskytují a podílí se na procesu stravování klientů):

- fyzioterapeut, a jeho obdoby v zařízení poskytovatele
- ergoterapeut, a jeho obdoby v zařízení poskytovatele
- aktivizační pracovník, a jeho obdoby v zařízení poskytovatele
- volnočasový pracovník, a jeho obdoby v zařízení poskytovatele
- dobrovolník, a jeho obdoby v zařízení poskytovatele

Název standardu:

8. Nutriční léčba je specifikována v Nutričním standardu a je v zařízení poskytována multidisciplinárním týmem.

Indikátory:

- U každého klienta se po jeho přijetí do zařízení hodnotí nutriční stav, který se dále v pravidelných a opakovaných intervalech (*uvedeno v nutričním standardu*) přehodnocuje v případě rizika podvýživy nebo podvýživy ve spolupráci s nutričním terapeutem.
- U klientů v nutričním riziku (*např. klienti v malnutrici, klienti s rizikem malnutrice, klienti po operacích, úrazech, onemocněních*) je stanoven plán nutriční péče se zapojením multidisciplinárního týmu dle pravidel nutričního standardu.
- Plánování, realizace a vyhodnocování efektu nutriční léčby probíhá v multidisciplinárním týmu (*spolupráce zdravotnického, pečovatelského úseku a nutričního terapeuta*) s průběžnými zápisy do dokumentace klienta (*uvedeno v nutričním standardu*).

Doplňující informace ke standardu, indikátorům a použitým pojmům:

Nutriční plán a všechny popsané kroky odpovídají popisu v dokumentu nutriční standard.

Zařízení popíše v souladu s nutričním standardem proces od přijetí a přehodnocování nutričního stavu klientů až po předložení současných kazuistik (žijících klientů) z níže uvedených skupin klientů (pokud jsou v daný den v zařízení):

- *vybraného klienta v normálním výživovém stavu:*
 - *Jakým způsobem probíhá kontrola výživového stavu?*
- *vybraného klienta s rizikem malnutrice + u vybraného klienta v malnutrici:*
 - *Jakým způsobem probíhá kontrola výživového stavu?*
 - *Jaký plán péče je u takového klienta nastaven a proč?*
 - *Jaké intervence jsou v rámci plánu péče zařazeny do realizace?*
 - *Jak probíhá informování zúčastněných stran od klienta, rodiny po lékaře?*
 - *Jak probíhá zapojení nutričního terapeuta do péče?*
 - *Jak se mění stravování takového klienta?*
 - *Jak pracuje personál s enterální výživou?*