



Statutární město Ostrava
městský Obvod Slezská Ostrava
úřad městského obvodu

Smlouva o zajištění stravy č. SV/0154/20

uzavřená v souladu s § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanským zákoníkem, ve znění pozdějších předpisů

Smluvní strany

Statutární město Ostrava

sídlo: Prokešovo náměstí 1803/8, 729 30 Ostrava – Moravská Ostrava
IČO: 00845451
DIČ: CZ00845451 – plátce DPH

Statutární město Ostrava, městský obvod Slezská Ostrava

sídlo: Těšínská 138/35, 710 16 Ostrava – Slezská Ostrava
ID DS: 56zbpub
zástupce: Bc. Richard Vereš, starosta městského obvodu
peněžní ústav: Česká spořitelna, a.s., pobočka Ostrava
číslo účtu: 19-1649322359-0800
číslo smlouvy: SV/0154/20

na straně jedné jako „objednatel“

a

UNIBEST CZ s.r.o.

sídlo: Michálkovičká 2057/130, Slezská Ostrava, 710 00 Ostrava
zapsaná v obchodním rejstříku vedeného Krajským soudem v Ostravě oddíl C, vložka 13906
doručovací adresa: Michálkovičká 2057/130, Slezská Ostrava, 710 00 Ostrava
ID datové schránky: t2e85u7
zástupce: Ing. Kamil Vlček
ve věcech smluvních: Ing. Kamil Vlček
mobil: [REDACTED] e-mail: vlcek@unibest.cz
ve věcech technických: Ing. Kamil Vlček
mobil: [REDACTED] e-mail: vlcek@unibest.cz
IČO: 64610837
DIČ: CZ64610837
bankovní ústav: UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.
číslo účtu: 2107701885 2700
je plátcem DPH: ano
číslo smlouvy:

na straně druhé jako „dodavatel“

uzavřeli tuto smlouvu



I. Předmět smlouvy

1. Předmětem smlouvy je zajištění stravovacích služeb, tj. příprava snídaní, obědů a večeří klientům odlehčovací pobytové služby DPS Hladnovská 757 119a, Ostrava-Muglinov, a to v maximálním počtu 14 ks snídaní den, 14 ks obědů den a 14 ks večeří den.

2. Dodavatel zajistí přípravu jídel pro objednatele v tomto rozsahu:

Pracovní dny:

a) Snídaně:

1 druh snídaně včetně pitného režimu, tj. 1 litr neslazených tekutin na osobu (odpovídá zásadám racionální výživy)

b) Obědy:

- Polévka: 2 druhy (pokud základní polévka neodpovídá požadavkům šetřící diety)

- Hlavní jídlo: výběr ze 4 druhů hlavního jídla s přílohou, z toho jeden druh šetřící diety

c) Večeře:

1 druh večeře včetně pitného režimu, 1 litr neslazených tekutin na osobu (odpovídá zásadám racionální výživy)

Soboty, neděle, svátky:

a) Snídaně:

1 druh snídaně včetně pitného režimu, tj. 1 litr neslazených tekutin na osobu

b) Obědy:

- Polévka: 2 druhy (pokud základní polévka neodpovídá požadavkům šetřící diety)

- Hlavní jídlo: výběr ze 2 druhů hlavního jídla s přílohou, z toho jeden druh šetřící diety (v případě požadavku ze strany klienta)

c) Večeře:

1 druh studené večeře včetně pitného režimu, tj. 1 litr neslazených tekutin na osobu (odpovídá zásadám racionální výživy)

3. Dodavatel se zavazuje dodržovat po celou dobu plnění smlouvy veškeré hygienické standardy a normy pro závodní stravování související s předmětem plnění smlouvy, zejména pak vyhlášku č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, Nařízení evropského Parlamentu a Rady č. 853/2004, o hygieně potravin a další související právní předpisy.

4. Dodavatel respektuje pravidla postupu pro výdej stravy dle Metodického postupu č. 23 podávání stravy na odlehčovací pobytové službě, jež je přílohou č. 1 této smlouvy.

5. Minimální hmotnost hlavních komponentu pokrmů je uvedena v příloze č. 2 této smlouvy. Údaje uvedené v této příloze jsou pro dodavatele závazné z hlediska dodržování skladby a gramáže jídel, při tvorbě jídelních lístků a jsou platné po celou dobu trvání smlouvy.

6. Dodavatel stravy zabezpečí likvidaci odpadů vzniklých při provozování závodního stravování dle platných a účinných právních předpisů, zejm. zákona č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, dále nařízení ES č. 1774/2002, kterým se stanoví hygienická pravidla týkající se vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě, ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 381/2001 Sb., kterou se stanoví Katalog odpadů, Seznam nebezpečných odpadů a seznamy odpadů a států pro účely vývozu, dovozu a tranzitu odpadů a postup při udělování souhlasu k vývozu (Katalog odpadů), ve znění pozdějších předpisů, odbornou likvidaci odpadu. Zbytky



dodávané stravy budou dodavateli předávány denně v uzavřených kontejnerech k odborné likvidaci.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

1. Objednatel je povinen sdělit dodavateli denní množství jídel podle jednotlivých druhů prostřednictvím pověřených pracovníků objednatele telefonicky na tel. čísle [REDAKCE], a to nejpozději do 14 hodin předchozího dne, ve výjimečných případech (např. hospitalizace klienta) do 6:30 hodin daného dne.
2. Smluvní strany jsou povinny vést si jednoduchou evidenci objednávek, přičemž postupují podle týdenního jídelního lístku. Jídelní lístek je dodavatel povinen vytvořit a předložit pověřenému pracovníku objednatele nejpozději každé pondělí, a to na následující týden.
3. Dodavatel je povinen připravit a dodat objednateli jídlo dle čl. I. smlouvy denně včetně sobot, nedělí a státem uznaných svátků. V případě, že dodavatel nebude moci z jakýchkoliv důvodů svému závazku výjimečně dostát, je povinen o tom objednatele včas informovat a zajistit náhradní dodávku jídla (náhradní dodávkou může být chlazená strava), a to za stejných podmínek jako u běžných jídel.
4. Objednatel bude jídlo dle předchozí objednávky odebírat v provozovně dodavatele denně ve dvou časech, dle následujících pravidel:
 - a) dodavatel zajistí přípravu snídaně a večeře k odběru v čase od 6:00 do 6:30 hodin, každý den,
 - b) dodavatel zajistí přípravu obědu k odběru v čase od 10:30 do 11:00 hodin, každý den.
5. Dodavatel je povinen zajistit hygienickou údržbu barelů a termoobalu určených pro přepravu jídla dle předmětu této smlouvy, v souladu s hygienickými předpisy a normami pro závodní stravování. Dodavatel je povinen informovat objednatele o stavu přepravních barelů a termoobalů tak, aby nedocházelo k porušení hygienických předpisů.

III. Cena

1. Cena za jednotlivé části předmětu plnění této smlouvy je stanovena následovně:

Cena bez DPH za 1 snídani	24,55 Kč
Cena bez DPH za 1 oběd	68,18 Kč
Cena bez DPH za 1 večeři	29,09 Kč

Konkrétní cena se odvíjí od celkového počtu objednaných jídel. Cena na jednu osobu nesmí překročit maximální výši stanovenou § 75 zákona č. 108/2006 Sb., o sociálních službách, ve znění pozdějších předpisů a §10 vyhlášky č. 505/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o sociálních službách.

2. Cena jídel pro každý den zůstává stejná po celou dobu účinnosti této smlouvy stejná.
3. Ceny jsou dohodnuty jako nejvýše přípustné. Součástí sjednané ceny jsou veškeré nutné vedlejší náklady spojené s úplným a kvalitním provedením předmětu této smlouvy (pojištění, zajištění bezpečnosti a hygieny práce, likvidace odpadu atd.).



IV. Platební podmínky

1. Objednatel se zavazuje uhradit částku, dle daňového dokladu (dále jen „faktura“) vystaveného dodavatelem jedenkrát v měsíci, vždy k poslednímu dni v měsíci, a to dle skutečného počtu odebraných jídel.
2. Dodavatel je povinen fakturu prokazatelně doručit objednateli na adresu jeho sídla, nejpozději do 10. dne následujícího měsíce.
3. Splatnost faktury je sjednána nejpozději do 15 dnů od jejího doručení objednateli.
4. Zálohy na poskytnutí služeb dle předmětu smlouvy nebudou poskytovány.
5. Objednatel provede platbu na číslo účtu uvedené dodavatelem ve faktuře. Takto uvedené číslo účtu musí být zveřejněno způsobem umožňujícím dálkový přístup podle § 96 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, zároveň se musí jednat o účet vedený v tuzemsku.

V. Doba trvání smlouvy

1. Smlouva se sjednává na dobu určitou, a to od **01. 10. 2020 do 30. 09. 2022**.
2. Objednatel má právo odstoupit od smlouvy, pokud dodavatel opakovaně (tj. nejméně třikrát) poruší svou povinnost vyplývající z předmětu smlouvy, zejména nedodrží-li sjednané termíny plnění dle čl. II. odst. 4 této smlouvy.
3. Smlouva může být ukončena písemnou dohodou obou smluvních stran, popřípadě výpovědí kteroukoliv ze smluvních stran ve dvouměsíční výpovědní lhůtě. Výpovědní lhůta v takovém případě běží od prvního dne měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.

VI. Ostatní ujednání

1. Dodavatel je povinen po dobu platnosti a účinnosti smlouvy být pojištěn pro případ škody způsobené objednateli nebo třetím osobám v důsledku výkonu své činnosti a povinností vyplývajících mu z této smlouvy.
2. Dodavatel je povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 2000,- Kč za každé jednotlivé porušení povinností stanovených v čl. I. a II. smlouvy.

VII. Závěrečná ustanovení

1. Práva a povinnosti smluvních stran vzniklé ze smlouvy, uzavřené v souladu s českým právním řádem, a smlouvou neupravené se řídí platnými právními předpisy České republiky, zejména příslušnými ustanoveními Občanského zákoníku a právními předpisy souvisejícími.
2. Dodavatel bere na vědomí, že objednatel jako územní samosprávný celek, tj. městský obvod, je dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), v platném znění, povinen uveřejnit smlouvu a její akceptaci prostřednictvím registru smluv, přičemž tak učiní v zákonné lhůtě 30 dnů od uzavření smlouvy.
3. Smlouva obsahuje úplné ujednání o předmětu smlouvy a všech náležitostech, které smluvní strany měly a chtěly ve smlouvě ujednat, a které považují za důležité pro závaznost smlouvy. Žádný projev smluvních stran učiněný při jednání o smlouvě ani projev učiněný po uzavření Smlouvy nesmí být vykládán v rozporu s výslovnými ujednáními smlouvy a nezakládá žádný závazek žádné ze smluvních stran.



4. V případě, že některé ujednání smlouvy se stane neúčinným, neplatným či zdánlivým, zůstávají ostatní ujednání smlouvy účinná či platná. Smluvní strany se zavazují takové ujednání nahradit ujednáním účinným či platným, které svým obsahem a smyslem odpovídá nejlépe obsahu a smyslu ujednání původního.
5. Smluvní strany se dohodly ve smyslu ustanovení § 1740 odst. 3 Občanského zákoníku, že vylučují přijetí nabídky s dodatkem nebo odchylkou, i když dodatek či odchylka podstatně nemění podmínky nabídky.
6. Veškeré změny a doplnění smlouvy vyžadují písemnou dohodu smluvních stran, přičemž každá takováto dohoda o změně obsahu závazku musí být v listinné podobě a vzestupně očíslována.
7. Smluvní strany shodně prohlašují, že si smlouvu před jejím podpisem řádně přečetly, že byla uzavřena po vzájemném projednání, podle jejich pravé a svobodné vůle, určitě, vážně a srozumitelně, nikoli v tisni za nápadně nevýhodných podmínek. Smluvní strany potvrzují správnost a autentičnost smlouvy svými níže uvedenými vlastnoručními podpisy.
8. Smlouva je vyhotovena ve 3 stejnopisech majících platnost originálu, přičemž objednatel si ponechá 1 stejnopis podepsaný oběma smluvními stranami a dodavatel si ponechá 2 stejnopisy.
9. Smlouva nabývá platnosti dnem uzavření smlouvy a účinnosti v souladu s příslušnými ustanoveními Zákona o registru smluv.

VIII. Doložka platnosti právního jednání

Doložka platnosti právního jednání dle ustanovení § 41 zákona č. 128/2000 Sb., o obcích (obecní zřízení), ve znění pozdějších předpisů.

O uzavření smlouvy rozhodla Rada městského obvodu Slezská Ostrava svým usnesením č. 2471/RMOB-Sle/1822/50 ze dne 10. 09. 2020.

Za Objednatele

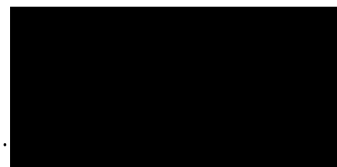
Za Dodavatele

V Ostravě dne: 21. 09. 2020

V Ostravě dne: 21. 09. 2020



Bc. Richard Vereš
starosta



Ing. Kamil Vlček
jednatel

INVESTICZ s.r.o.
IČO: 252 20 202
Sídlo: Slezská Ostrava 1
170 00 Ostrava
IČO: 252 20 202

Přílohy:

- Příloha č. 1 - Metodický pokyn č. 23 - podávání stravy na oddělení odlehčovací pobytové služby
- Příloha č. 2 - Minimální hmotnost hlavních složek jídel



METODICKÝ POKYN Č. 23 – PODÁVÁNÍ STRAVY NA ODDĚLENÍ ODLEHČOVACÍ POBYTOVÉ SLUŽBY

- Místo realizace:** oddělení odlehčovací pobytové služby
- Závaznost:** pracovník v sociálních službách, všeobecná zdravotní sestra
- Cíl:** Zajistit kvalitní, upravenou, energeticky hodnotnou a vyváženou stravu s ohledem na zdravotní stav uživatele služby.
- Základní kritéria:** Pečovatelský personál má potřebnou kvalifikaci a praktické dovednosti, potřebné k vykonání úkonu, je seznámen s pracovním postupem, má možnost se pravidelně vzdělávat. Dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy. Vlastní zdravotní průkaz.

Pomůcky:

- ustanovení platných hygienických norem a předpisů, zejména vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, Nařízení evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů a změn.
- průkaz pracovníka oddělení sociálních služeb
- zdravotní průkaz
- měsíční výkaz daného uživatele služby
- ochranné pracovní pomůcky
- kuchyňská linka (uskladnění nádobí)
- 2x nerezový dřez
- bezdotykový odpadkový koš
- přípravný pult (na přípravu a výdej jídla)
- lednice (na uskladnění snídaní a večeří)
- vyhřívaný elektrický varný vozík
- mikrovlnná trouba (na případný ohřev jídla)
- myčka na nádobí (k mytí použitého nádobí – talíře, hrnky, sklenice, příbory)

Procesuální kritéria:

- **Příprava a výdej jídla na oddělení lůžek odlehčovací pobytové služby**
- snídaně a večeře se připravují v kuchyňce oddělení a roznášejí dle potřeby do denní místnosti nebo pokojů uživatelů služby
 - obědy se přivážejí ve speciálním vyhřívaném elektrickém vozíku z centrální výdejny jídla DPS do kuchyňky oddělení, ihned se upravují na talíře a roznášejí uživatelům
 - čaje se dováží na oddělení v uzavřených termo nádobách (barelech), přelévají se do čajových termokonvic a roznášejí se uživatelům na pokoj
 - dle potřeby se v kuchyňce vaří čaje a káva uživatelům, kteří mají zájem (mají vlastní)

- v kuchyňce se připravují také svačiny uživatelům, které mají uloženy v lednici na oddělení (uživatelé si je koupí sami, nebo jim je donese rodina)
- **Podávání snídaní a večeří**
 - Pokrm je denně zaměstnanci dodavatele nachystán do přepravních obalů a následně řidičem oddělení sociálních služeb v čase **7.00 – 8.00 hod.** dovezen do objektu DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov na oddělení odlehčovací pobytové služby. Pokrm vydávaný o víkendech (so, ne) je dodavatelem stravy připraven a vydán vždy v sobotu příslušného týdne.
 - **Den dodání a doba spotřeby pokrmu je dodavatelem písemně zaznamenán do dodacího listu pokrmů. Tato skutečnost je denně ověřena příslušnými zaměstnanci oddělení sociálních služeb zajišťujícími výdej výše uvedené stravy. Pokrmy musí být spotřebovány do 48 hodin ode dne dodání. Kratší dobu spotřeby (méně než 48 hod. od dodání) dodavatel uvede v dodacím listě dovezeného pokrmu.**
 - Jídlo je dováženo v plastových obalech určených pro převoz a uskladnění potravin. **Snídaně se vydává bezprostředně po dodání. Večeře je uschována v kuchyni na oddělení OPS** do chladicího zařízení určeného pouze k uskladnění dovezených pokrmů (snídaně, večeře). Studené pokrmy musí být uskladněny při teplotě **max. + 5 stupňů C**. Odlišný pokyn k uskladnění pokrmu uvede dodavatel stravy v příslušném dodacím listě pokrmu.
 - **Snídaně** se na oddělení podává od **8.00 hod.**, **večeře** pak Po-Pá od **18.00 hod. (So Ne a SV od 17.30)** v denní místnosti oddělení odlehčovací pobytové služby, kde se stravují mobilní uživatelé a uživatelé, které je možno do denní místnosti dovézt na invalidním vozíku.
 - Uživatelům upoutaným na lůžko, nebo uživatelům, kteří nemohou jíst v denní místnosti z důvodu zdravotního stavu, nebo proto, že nechtějí, jídlo podávejte v pokoji u stolu či na lůžku.
 - Po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele.
- **Podávání nápojů**
 - Po dobu pobytu na oddělení odlehčovací pobytové služby je uživatelům služby zajištěn v rámci objednané stravy pitný režim. Uživatelé služby mají na pokojích v průběhu celého dne připravený teplý či studený nápoj (čaj, minerálky atd.). Na dodržování pitného režimu a zajištění dostatečného množství tekutin dohlíží příslušní zaměstnanci dané směny.
 - Čaje se dováží na oddělení v uzavřených termo nádobách (barelech), přelévají se do čajových termokonvic a roznáší se uživatelům na pokoj. Pro uchování teploty dovezeného nápoje se dle potřeby užívá rovněž elektrický vyhřívaný barel. Mléko je dodáváno dodavatelem stravy v originálním balení výrobce. Mléčné nápoje (mléko, kakao) se připravují na oddělení odlehčovací pobytové služby ve speciálních nádobách pro ohřev mléka. Takto připravený nápoj je určen k okamžité spotřebě.
- **Podávání obědů**
 - Obědy jsou podávány od **11.30** v jídelně DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov, kam si na oběd mohou dojít i mobilní uživatelé z oddělení odlehčovací pobytové služby - v případě zájmu uživatele do jídelny doprovodíte. Postup zaměstnanců při dovozu a výdeji obědů v jídelně DPS je řádně stanoven **v metodickém pokynu č. 7 – Dovoz a donáška jídla.**
 - Po ukončení výdeje obědů v jídelně DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov je pokrm ve vyhřívaném



- elektrickém vozíku převezen na oddělení odlehčovací pobytové služby.
- Při převozu je pokrm ve vyhřívaném elektrickém vozíku řádně zajištěn odpovídajícími nerezovými kryty tak, aby byla zajištěna ochrana před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti.
- Zaměstnanci zajišťující výdej pokrmu na oddělení odlehčovací pobytové služby provedou před vydáním kontrolu dosažených teplot dovezeného pokrmu.
- Teplota teplého pokrmu při podání uživateli musí dosahovat min. **+ 60 stupňů C**.
- Teplota studeného pokrmu při podání uživateli musí dosahovat max. **+8 stupňů C**.
- Naměřená teplota pokrmů (včetně studených jídel) je zaměstnanci zaznamenána pouze v případě, že bude nižší než **+60 stupňů C** u teplého pokrmu a vyšší než **+ 8 stupňů C** u studeného pokrmu.
- V případě nevyhovujících teplot bude provedena potřebná regenerace pokrmu ve vyhřívaném el. vozíku. V případě nevyhovujících teplot studeného pokrmu bude ochlazení na odpovídající teplotu max. +8 stupňů C provedeno zaměstnanci oddělení sociálních služeb v kuchyni DPS prostřednictvím chladicího zařízení (lednice).
- Výroba a tepelná úprava obědů je dodavatelem dokončena v časovém rozmezí 6.00 - 6.30 hod. příslušného dne výdeje. Jídlo musí být spotřebováno do **7 hodin** od dokončení výroby (**tj.13.00 hod.**). Doba skutečné výroby a doba spotřeby je dodavatelem písemně zaznamenána do dodacího listu pokrmů. Tato skutečnost je denně ověřena příslušnými zaměstnanci oddělení sociálních služeb zajišťujícími výdej stavy.
- Při přepravě a uvádění jídla do oběhu jsou dodržovány ustanovení platných hygienických norem a předpisů, zejména vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, Nařízení evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů a změn.
- Při výdeji jídla, udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch a ostatního vybavení, přepravních obalů a rozvozních prostředků jsou dodržovány zásady provozní hygieny (viz. provozní řád + metodické pokyny OPS).
- Teplé pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě musí být ihned vyloučeny z dalšího použití.
- Neodhlášený a neodebraný oběd je dodavatelem účtován a není za něj náhrada.
- Správnost dodržení stanoveného postupu a provedení kontroly stvrdí zaměstnanec svým podpisem do dodacího listu pokrmů.
- Na oddělení odlehčovací pobytové služby jsou obědy podávány **po - pá od 12.00 do 12.30 hod., o So, Ne a ve svátek od 11.00 – 12.00 hod.**, a to v:
 - denní místnosti
 - na pokoji u stolu
 - na pokoji na lůžku
- aby všichni uživatelé dostali jídlo včas a dostatečně teplé, podávejte je v tomto pořadí:
 - chodící uživatelé
 - uživatelé v pokoji, kteří se mohou najíst sami
 - ležící uživatelé, které je třeba krmit
- po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele



- **Podávání jídla uživatelům upoutaným na lůžko, kteří se mohou najíst sami**
 - upravte polohu uživatele, zvedněte podpěru do sedu, upravte polštář
 - na lůžko zasuňte jídelní stůlek
 - pod krk dejte uživateli ubrousek nebo utěrku
 - pokud má uživatel umělý chrup, podejte mu ho, aby si jej mohl vložit do úst
 - umožněte uživateli umýt si ruce
 - doneste jídlo uživateli, dle potřeby jej nakrájejte na menší sousta
 - sdělte uživateli, co jste mu k jídlu přinesli
 - podejte uživateli lžici nebo příbor dle jeho přání a schopností
 - k jídlu podejte na dosah uživatele také pití
 - po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele

- **Podávání jídla uživatelům, kteří se nemohou najíst sami**
 - upravte polohu uživatele, zvedněte podpěru do sedu, upravte polštář
 - na lůžko zasuňte jídelní stůlek
 - pod krk dejte uživateli ubrousek nebo utěrku
 - pokud má uživatel umělý chrup, vložte mu jej do úst
 - sdělte uživateli, co jste mu k jídlu přinesli
 - polévku nabírejte lžící a vkládejte uživateli do úst
 - hlavní jídlo dobře rozkrájejte, počkejte, až uživatel jídlo rozkouše a spolkne, pak mu podejte další sousto
 - snídani i večeři nakrájejte dle potřeby uživatele
 - dle potřeby podávejte uživateli pití
 - během podávání stravy uživatele slovně podporujte a motivujte k jídlu
 - po jídle vyjměte a vyčistěte umělý chrup
 - upravte lůžko a odneste použité nádoby
 - odmítá-li klient trvale jídlo, poradte se o dalším postupu s lékařem
 - po ukončení proveďte časový záznam o výkonu do měsíčního výkazu uživatele

Podávání svačiny na oddělení odlehčovací pobytové služby

- Dle potřeby se v kuchyni na oddělení odlehčovací pobytové služby uživatelům i mimo pitný režim připravují další teplé nápoje (čaj, káva atd.). Produkty k přípravě dalších tekutých nápojů mimo pitný režim si uživatelé zakupují sami. Ty jsou uskladněny v kuchyni na oddělení OPS s řádným označením jména uživatele. 1x týdně se provádí kontrola data stanovené spotřeby uskladněného výrobku. O provedení kontroly učiní zaměstnanci záznam do příslušné evidence.
- V kuchyni oddělení odlehčovací pobytové služby se uživatelům připravují také vlastní svačiny, které si uživatelé mohou zakoupit v prodejně objektu DPS Hladnovská 119, Ostrava-Muglinov, nebo je donese rodina či jiní blízcí uživatele. Všechny pokrmy jsou uschovány v chladicím zařízení, které je určeno pro potřeby uživatelů odlehčovací pobytové služby. 1x týdně se provádí kontrola data spotřeby uskladněných výrobků. Po provedení příslušné kontroly učiní zaměstnanec příslušný záznam do vedené evidence. Oddělení odlehčovací pobytové služby nezodpovídá za zdravotní nezávadnost potravin pořízených uživatelem služby či jeho rodinou.



Výsledná kritéria:

- pečovatelský personál zajistil dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- pečovatelský personál zvládl pracovní postup podávání stravy na OPS
- potřeby uživatele byly zajištěny
- uživatel je s kvalitou provedeného úkonu spokojen

Zvláštní upozornění:

- při přípravě a výdeji jídla dbáme na dodržování hygienických předpisů a bezpečnosti práce



Minimální hmotnost hlavních komponentů jídel

Minimální hmotnost hlavních komponentů pokrmů je:

a) maso v syrovém stavu:

● Drůbeží:

- 275 g kuře (čtvrtek) sk
- 100 g maso kuřecí (stehenní svalovina) bk
- 100 g maso krůti bk (svalovina)
- 100 g maso krůti (prsá)
- 100 g maso králičí bk
- 100 g maso kuřecí (prsá) bk
- 200 g drůbeží droby (játra, žaludky) bk

● Vepřové a hovězí:

- 100 g maso vcelku bk
- 130 g mletá masa
- 200 g vepřové a hovězí droby (játra, srdce, plíčka, ledvinky, dršťky)
- 200 g prejty - 100 g uzená masa

● Ryby:

- 150 g rybí filé
- 200 g ryba vcelku (hejk, podkovy z kapra)

● Uzeniny:

- 130 g

b) přílohy:

• Brambory:

- 300 g brambory (vařené, opékané, štouchané)
- 300 g bramborová kaše
- 180 g bramborové krokety - 300 g bramborový salát

• Knedlíky:

- 200 g houskové knedlíky - 200 g bramborové knedlíky

• Rýže:

- 250 g dušená rýže, barevná rýže, rýže natural,

• Těstoviny:

- 250 g přílohové těstoviny různých druhů včetně špaget, kuskus

c) omáčky a zeli:

• Omáčky:

- 200 g omáčky k rýži, těstovinám, knedlíkům
- 150 g omáčky k bramborům



- 100 g šťáva na podlití k masu
- Zelí:
 - 200 g zelí (kysané, dušené, červené, kedlubnové), kapusta, špenát

- d) luštěniny:
 - 350 g hrách, čočka, fazole, cizrna, sójové boby, pohanka, jáhly
- e) zapékaná jídla, rizota:
 - 400 g zapékaná jídla a rizota s masem, uzeninou, zeleninou
- f) polévka:
 - 330 g polévka obědová
- g) ostatní přílohy:
 - 100 g zeleninové saláty, kompoty
 - 50 g kyselé okurky
 - 50 g tatarská omáčka, kečup, hořčice - 100 g zálivky, dressingy
- h) saláty jako hlavní jídla:
 - 400 g saláty jako hlavní jídla s masem, uzeninou, zeleninou apod.