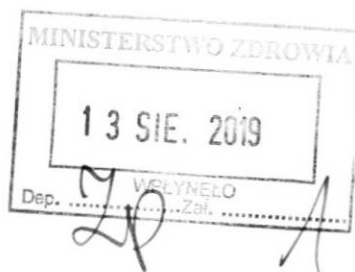


Kraków, 9 sierpnia 2019 roku



Sz. P. Łukasz Szumowski  
Minister Zdrowia  
ul. Miodowa 15  
00-952 Warszawa

*"Primum non nocere"*  
*"Po pierwsze nie szkodzić"*  
Hipokrates - "Aforyzmy"

#### PETYCJA

o wydanie rozporządzenia na podstawie art. 72 ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia określającego wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia zbiorowego w szpitalach, uwzględniające normy żywienia oraz wymagania zdrowotne, w tym minimalny dzienny koszt posiłków i napojów.

*Szanowny Panie Ministrze,*

jak wykazano w raporcie Najwyższej Izby Kontroli, *Żywnie Pacjentów w Szpitalach* (nr ewid. P/17/084), w ramach systemu ochrony zdrowia pacjenci w szpitalach nie mają zapewnionego prawidłowego wyżywienia. Sytuacja jest alarmująca i wymaga podjęcia stosownych działań przez Ministra Zdrowia, ponieważ, dostarczane pacjentom posiłki nie usprawniają funkcjonowania organizmu, a czasem mogą nawet im szkodzić.

W ocenie Działu Prawnego Instytutu Polityk Publicznych prawne uregulowanie kwestii żywienia pacjentów w szpitalach jest najpewniejszym środkiem, który przyczyni się do tego, iż będzie ono dostosowane do stanu zdrowia pacjenta oraz będzie wspomagać proces leczenia i rekonwalescencji.

---

#### Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454



Jak wykazano, w większości kontrolowanych szpitali podawano pacjentom posiłki:

- a) przygotowane z surowców niskiej jakości;
- b) niewłaściwych wartościach energetycznych, (w 15 szpitalach, na 18 badanych w tym zakresie, wartość kaloryczna posiłków była niższa (od 3% do 28%), bądź wyższa (od 13% do 50%) od zalecanej;
- c) pozbawione odpowiednich wartości odżywczych (zastrzeżenia co do bilansowania posiłków pod względem właściwej wartości odżywczej wniesiono do posiłków podawanych w 11 szpitalach (100% badanych pod tym kątem)).

Zastrzeżenia w tym zakresie wniesiono do bilansowania posiłków podawanych w 11 szpitalach (100% badanych pod tym kątem).

Nie do przyjęcia jest fakt, iż w kontrolowanych szpitalach wyżywienie mogło negatywnie wpływać na stan zdrowia pacjentów oraz powodować rozwój różnych dolegliwości. *„W ocenianych jadłospisach stwierdzono niedobory istotnych dla zdrowia składników odżywczych, mogących powodować m.in. **odwapnienie, zmiękczenie i zniekształcenie kośćca (niedobór wapnia), niedokrwistość, niedotlenienie tkanek, obniżenie odporności organizmu (niedobór żelaza), nadmierną pobudliwość mięśniową, drżenie i bolesne skurcze mięśni, stany lękowe, bezsenność (niedobór magnezu), czy nadciśnienie, obrzęki rąk i nóg, zaburzenia w funkcjonowaniu nerek (niedobór potasu).** Niedoborom powyższych składników towarzyszyła zwiększona podaż np. witaminy A, której źródłem są głównie produkty na bazie podrobów, a zbyt wysokie spożycie tej witaminy, ze względu na gromadzenie się w wątrobie, może być toksyczne. W większości szpitali stwierdzono ponadto zbyt duży udział soli w posiłkach (od 142% do 374% normy).”* Nie może się spotkać z aprobatą sytuacja, iż w kontrolowanych szpitalach posiłki zawierały stanowczo zbyt wiele mięsa czerwonego, tłustych przetworów mięsnych, tłustych wędlin, ryb konserwowych lub ryb zawierających niewiele odżywczych substancji, hodowanych w rejonach zanieczyszczonych, zbyt wiele potraw ciężkostrawnych i bogatych w kwasy tłuszczowe, a także serwowania posiłków gorszej jakości niż wskazanych w jadłospisie, np. w miejsce wskazanego w jadłospisie masła pacjenci otrzymywali tłuszcz mleczny do smarowania, a zamiast sera - suszony hydrolizat białkowy o smaku sera i aromacie sera.

Przepisy obowiązującej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. nie regulują kwestii wyżywienia w szpitalach w sposób zadowalający.

---

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



[www.ipp.expert](http://www.ipp.expert)



[ipp@ipp.expert](mailto:ipp@ipp.expert)



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454



Jak wskazano w raporcie NIK, „organy odpowiedzialne za nadzór nad żywieniem zbiorowym pacjentów szpitali nie dysponują żadnymi instrumentami prawnymi w zakresie metod oceny jakości posiłków pod kątem m.in. składu surowcowego, urozmaicenia, zawartości składników mineralnych i odżywczych oraz zasad kontroli tych usług. Brak przepisów, na podstawie których można by egzekwować od osób odpowiedzialnych za żywienie pacjentów wykonanie zaleceń powodował, że stwierdzone nieprawidłowości w zakresie jakości żywienia przekazywane były w formie pism intencyjnych. Wdrożenie przez władze szpitali zaleceń z oceny stanu żywienia miało więc wyłącznie charakter dobrowolny i – jak wykazała niniejsza kontrola – nie zawsze było realizowane [...]. Brak jednolitych norm żywieniowych dla osób chorych pozwalał zaś szpitalom na pewną dowolność w określaniu wartości energetycznej posiłków, które w kontrolowanych szpitalach dla diety podstawowej wynosiły od 1800 kcal do 3200 kcal.”

Nie sposób zgodzić się ze stanowiskiem Ministra Zdrowia odnoszącym się do informacji o wynikach kontroli, iż jest wystarczające, aby dyrektorzy szpitali przestrzegali prawa żywnościowego, m.in. poprzez prowadzenie stosownej kontroli wewnętrznej dotyczącej jakości posiłków dla pacjentów, a w przypadku z korzystania z usług firm cateringowych określali w umowach szczegółowe wymagania dotyczące jakości posiłków. Jak pokazała praktyka, nie jest wystarczające pozostawienie tej sprawy w gestii dyrektorów szpitali, na których spoczywa odpowiedzialność przestrzegania obecnie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, więc także odpowiedzialność za jakość żywienia w szpitalach. Nawet przy przestrzeganiu przepisów jakość posiłków może być zbyt niska. Obecnie obowiązujące przepisy dostatecznie wykazały swoją nieadekwatność, dlatego konieczne jest przyjęcie rozporządzenia, które szczegółowo ureguluje kwestię wyżywienia w szpitalach.

Mając na uwadze, iż czynnikiem współdecydującym o poprawie zdrowia jest właściwe odżywianie, adekwatne do stanu zdrowia, szpital powinien być miejscem, gdzie pacjent otrzyma możliwie optymalne wyżywienie dla jego zdrowia. Na podstawie posiłków otrzymywanych w szpitalu pacjent powinien móc, już po powrocie do domu, przygotowywać sobie posiłki oparte na adekwatnym dla niego wyżywieniu otrzymywanym w szpitalu. Mając na uwadze troskę o stan zdrowia pacjenta, szpital powinien serwować jedynie zdrowe, odżywcze posiłki, zgodne ze współczesną wiedzą dietetyczną oraz wskazówkami lekarzy odnośnie odżywienia poszczególnych chorych.

---

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



[www.ipp.expert](http://www.ipp.expert)



[ipp@ipp.expert](mailto:ipp@ipp.expert)



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**



Szpitala powinny spełniać przez to także rolę edukacyjną, tak, aby serwowane posiłki mogły stanowić punkt odniesienia dla pacjentów oraz impuls do zmiany złych nawyków żywieniowych.

Niepokojące jest także to, że w porównaniu do poprzedniej kontroli, która miała miejsce w roku 2008, jakość żywienia pacjentów nie uległa żadnej poprawie.

W wyniku zaniedbań poprzednich Rządów tak ważna materia z perspektywy zdrowia pacjenta nadal nie została uregulowana. Instytut Polityk Publicznych z szacunkiem odnosi się do zmian w programie żywienia Matek i Dzieci, jednak należy pamiętać o tym, że regulacja ta nie rozwiązuje problemu całościowo. Naszym zdaniem niezbędne jest wprowadzenie zmiany systemowej, która poprawi jakość żywienia wszystkich pacjentów. W związku z powyższym zwracamy się z uprzejmą prośbą o opracowanie aktu prawnego, zgodnie z zaleceniami NIK-u, w ramach delegacji ustawowej określonej w art. 72 ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w którym zostaną wskazane m.in.:

- a) rodzaje posiłków,
- b) wartość odżywcza posiłków,
- c) wartość energetyczna posiłków,
- d) ilościowa zawartość warzyw i owoców w posiłkach,
- e) minimalny koszt dzienny posiłków i napojów.

W związku z tym, iż sprawa wymaga podjęcia szybkich działań, które umożliwią zauważalną poprawę jakości wyżywienia pacjentów w szpitalach, tak, aby nie byli dłużej narażeni na pogorszenie stanu zdrowia z powodu nieadekwatnej jakości posiłków, Instytut Polityk Publicznych proponuje wydanie rozporządzenia opartego na rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych, w którym Minister Sprawiedliwości wskazał nie tylko rodzaje posiłków i napojów, ale także wartość odżywczą i energetyczną oraz minimalny dzienny koszt wyżywienia, jak również ilościową zawartość warzyw i owoców w posiłkach. Wydanie rozporządzenia odpowiadającego rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości, z koniecznymi zmianami odpowiadającymi specyfice szpitali, umożliwi znaczną poprawę stanu wyżywienia pacjentów, oraz upewni opinię społeczną, iż stan zdrowia pacjentów w szpitalach jest

---

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



[www.ipp.expert](http://www.ipp.expert)



[ipp@ipp.expert](mailto:ipp@ipp.expert)



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454



Instytut  
Polityk Publicznych

dla naszego państwa co najmniej tak samo istotny jak stan zdrowia osadzonych w zakładach karnych.

W załączeniu przesyłam proponowaną treść rozporządzenia w porównaniu z istniejącym rozporządzeniem Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 r. w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych.

Z wyrazami szacunku  


Konrad Szpak

Prezes Zarządu

Instytut Polityk Publicznych

Załączniki:

1. Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w oparciu o rozporządzenie regulujące żywienie w zakładach karnych

---

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



[www.ipp.expert](http://www.ipp.expert)



[ipp@ipp.expert](mailto:ipp@ipp.expert)



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**

**Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia**  
**w oparciu o rozporządzenie regulujące żywienie w zakładach karnych**

Jak wykazano w raporcie Najwyższej Izby Kontroli, *Żywnie Pacjentów w Szpitalach* (nr ewid. P/17/084), w ramach systemu ochrony zdrowia pacjenci w szpitalach nie mają zapewnionego prawidłowego wyżywienia. Brakuje aktu prawnego, który by w sposób kompleksowy uregulował kwestię żywienia pacjentów w szpitalach, a zwłaszcza zagwarantował odpowiednią jakość tego żywienia. Sytuacja budzi niezadowolenie społeczne, ponieważ żywienie więźniów w zakładach karnych zostało uregulowane i obecnie jest na dość wysokim poziomie jakościowym. Podstawą prawną, która umożliwi Ministrowi Zdrowia przyjęcie rozporządzenia ws. wyżywienia pacjentów w szpitalach jest art. 72 ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, który stanowi, iż Minister właściwy do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, mając na względzie normy żywienia oraz wymagania zdrowotne. Szpital jest zakładem żywienia zdrowotnego typu zamkniętego, stanowi o tym definicja zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, określona w art. 3 ust. 3 pkt 56 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Poniższa tabela zawiera zestawienie rozporządzenia regulującego kwestię wyżywienia więźniów oraz opracowany na jego podstawie projekt rozporządzenia dotyczącego żywienia pacjentów. Potrzebne jest odpowiednia zmiana projektu, wynikająca z odmiennej specyfiki żywienia pacjentów.

W propozycji projektu zaproponowanej przez Instytut Polityk Publicznych pominięte zostały rozwiązania prawne wprowadzone w rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości typowe dla zakładów karnych i aresztów śledczych takie jak np. Zapewnienie dodatkowych napojów dla osadzonego jeśli temperatura w celi przekracza 28 stopni Celsjusza.

---

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



[www.ipp.expert](http://www.ipp.expert)



[ipp@ipp.expert](mailto:ipp@ipp.expert)



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**





<p><b>Podstawa prawna:</b></p> <p>Art. 72 ust. 6. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Minister właściwy do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, <u>wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, mając na względzie normy żywienia oraz wymagania zdrowotne.</u></p>	<p><b>Podstawa prawna:</b></p> <p>Art. 109 § 3. Kodeksu karnego wykonawczego - Minister Sprawiedliwości określi, w drodze rozporządzenia, <u>rodzaje posiłków i napojów wydawanych osadzonym w zakładach karnych i aresztach śledczych, ich wartość odżywcza i energetyczną, a także minimalny dzienny koszt posiłków i napojów, uwzględniając wiek, stan zdrowia osadzonego i rodzaj wykonywanej przez niego pracy, konieczność zapewnienia posiłków i napojów osadzonym przyjmowanym do zakładu karnego lub aresztu śledczego i je opuszczającym, oraz przebywającym poza zakładem karnym lub aresztem śledczym, a także mając na uwadze konieczność zapewnienia <u>warzyw i owoców w ciągu dnia.</u></u></p>
<p><b>PROJEKT ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA</b> z dnia ..... 2019 r.</p> <p>określające wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia zbiorowego w szpitalach, uwzględniające normy żywienia oraz wymagania zdrowotne, w tym minimalny dzienny koszt posiłków i napojów</p>	<p><b>ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAWIEDLIWOŚCI</b> z dnia 19 lutego 2016 r.</p> <p>w sprawie wyżywienia osadzonych w zakładach karnych i aresztach śledczych</p>
<p>Na podstawie art. 72 ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia zarządza się, co następuje:</p>	<p>Na podstawie art. 109 § 3 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:</p>
<p><b>§ 1.</b> Rozporządzenie określa: 1) rodzaje posiłków i napojów wydawanych pacjentom w szpitalach; 2) wartość odżywcza i energetyczną posiłków i napojów wydawanych pacjentom w szpitalach;</p>	<p><b>§ 1.</b> Rozporządzenie określa: 1) rodzaje posiłków i napojów wydawanych osadzonym w zakładach karnych i aresztach śledczych; 2) wartość odżywcza i energetyczną posiłków i napojów wydawanych osadzonym w zakładach karnych i aresztach</p>

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**



<p>3) minimalny dzienny koszt posiłków i napojów wydawanych pacjentom w szpitalach.</p>	<p>śledczych; 3) minimalny dzienny koszt posiłków i napojów wydawanych osadzonym w zakładach karnych i aresztach śledczych.</p>
<p><b>§ 2.</b> 1. Ustala się następujące rodzaje posiłków wydawanych pacjentom w szpitalach, zwanych dalej "pacjentami": 1) posiłki podstawowe; 2) posiłki indywidualne. 2. Do każdego wydanego posiłku wydaje się napój, w szczególności w postaci wody zdatnej do picia, herbaty lub kawy zbożowej.</p>	<p><b>§ 2.</b> 1. Ustala się następujące rodzaje posiłków wydawanych osobom osadzonym w zakładach karnych i aresztach śledczych, zwanych dalej „osadzonymi”: 1) posiłki przygotowane dla osadzonych w wieku powyżej 18-go roku życia – zwane dalej „posiłkami podstawowymi – P”; 2) posiłki przygotowane dla osadzonych w wieku do ukończenia 18-go roku życia – zwane dalej „posiłkami dla małoletnich – M”; 3) posiłki lecznicze: a) lekkostrawne – zwane dalej „posiłkami lekkostrawnymi – L”, b) cukrzycowe – zwane dalej „posiłkami cukrzycowymi – Lc”, c) indywidualne – zwane dalej „posiłkami indywidualnymi – Li”; 4) posiłki przygotowane dla osadzonych wykonujących pracę w warunkach szczególnie uciążliwych, zwane dalej „posiłkami dodatkowymi – Pf”; 5) posiłki przygotowane z uwzględnieniem wymogów religijnych i kulturowych. 2. Do każdego wydanego posiłku wydaje się napój, w szczególności w postaci wody zdatnej do picia, herbaty lub kawy zbożowej. 3. Posiłki, o których mowa w ust. 1 pkt 1–3 i 5, mogą być wydawane w postaci suchego prowiantu. 4. Posiłek dodatkowy – Pf wydaje się w dniach wykonywania przez osadzonych pracy w warunkach szczególnie uciążliwych. 5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 pkt 1–3, mogą być przygotowane z uwzględnieniem wymogów religijnych i kulturowych.</p>

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**





<p><b>§ 3.</b> 1. Wartość odżywcza posiłków podstawowych, wyrażona procentowo przedstawia się w następujący sposób: 1) białko - 10-15%; 2) tłuszcze - poniżej 30%; 3) węglowodany - 50-65%. 2. Wartość energetyczna posiłków podstawowych, w ramach dziennego żywienia pacjentów zawiera nie mniej niż 2600 kcal w artykułach żywnościowych. 3. Ilościowa zawartość warzyw lub owoców w posiłkach podstawowych, poza ziemniakami, wynosi co najmniej 300 g.</p>	<p><b>§ 3.</b> 1. Wartość odżywcza posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1-3, wyrażona procentowo przedstawia się w następujący sposób: 1) białko - 10-15%; 2) tłuszcze - poniżej 30%; 3) węglowodany - 50-65%. 2. Wartość energetyczna posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1-3, w ramach dziennego żywienia osadzonych zawiera nie mniej niż: 1) 2800 kcal w artykułach żywnościowych dla osadzonych w wieku do ukończenia 18-go roku życia; 2) 2600 kcal w artykułach żywnościowych dla pozostałych osadzonych. 3. Wartość energetyczna posiłku dodatkowego - Pf zawiera nie mniej niż 1000 kcal. 4. Ilościowa zawartość warzyw lub owoców w posiłkach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1, 2, 3 lit. a i pkt 5, poza ziemniakami, wynosi co najmniej 300 g. 5. Ilościowa zawartość warzyw i owoców w posiłkach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 lit. b, poza ziemniakami, przedstawia się w następujący sposób: 1) warzywa w ilości 350-500 g na dobę; 2) owoce podawane codziennie do śniadania i kolacji w ilości 200-300 g na dobę.</p>
	<p><b>§ 4.</b> Osadzonemu przebywającemu w pomieszczeniu, w którym temperatura spowodowana warunkami atmosferycznymi przekracza 28°C, zapewnia się dodatkowe napoje.</p>
<p><b>§ 4.</b> 1. Minimalny dzienny koszt posiłków i napojów, zwany dalej "minimalną stawką dzienną", wynosi w przypadku: 1) posiłku podstawowego - 5,00 zł; 3) posiłku indywidualnego - 5,80 zł;</p>	<p><b>§ 5.</b> 1. Minimalny dzienny koszt posiłków i napojów, o których mowa w § 2 ust. 1 i 2, zwany dalej „minimalną stawką dzienną”, wynosi w przypadku: 1) posiłku podstawowego - P - 4,00 zł; 2) posiłku dla małoletnich - M - 4,40 zł;</p>

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454



<p>2. Do kalkulacji wysokości minimalnych stawek dziennych przyjmuje się ceny zakupu produktów spożywczych.</p>	<p>3) posiłku lekkostrawnego – L – 4,80 zł; 4) posiłku cukrzycowego – Lc – 5,70 zł; 5) posiłku indywidualnego – Li – 5,80 zł; 6) posiłku dodatkowego – Pf – 3,20 zł. 2. Do kalkulacji wysokości minimalnych stawek dziennych przyjmuje się ceny zakupu produktów spożywczych.</p>
	<p><b>§ 6.</b> W dniu przyjęcia do zakładu karnego lub aresztu śledczego osadzonemu przysługuje wyżywienie w postaci suchego prowiantu w porach wydawania posiłków ustalonych w porządku wewnętrznym obowiązującym w jednostce penitencjarnej oraz napój, w szczególności w postaci wody zdatnej do picia, herbaty lub kawy zbożowej.</p>
<p><b>§ 5.</b> Pacjent, który z przyczyn zdrowotnych nie może otrzymać gorącego posiłku, otrzymuje wyżywienie w postaci suchego prowiantu.</p>	<p><b>§ 7.</b> Osadzony, który z przyczyn wskazanych w art. 109 § 2 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny wykonawczy nie może otrzymać gorącego posiłku, otrzymuje wyżywienie w postaci suchego prowiantu.</p>
<p><b>§ 6.</b> Lekarz, decydując o przyznaniu pacjentowi posiłku indywidualnego, określa również czas, na jaki go zleca.</p>	<p><b>§ 8.</b> Lekarz, decydując o przyznaniu osadzonemu posiłku leczniczego, określa również czas, na jaki go zleca.</p>
<p><b>§ 7.</b> Pacjent chory na cukrzycę insulinozależną, oprócz posiłku indywidualnego, otrzymuje przy śniadaniu cukier w postaci stałej, w ilości 6 g/dobę.</p>	<p><b>§ 9.</b> Osadzony chory na cukrzycę insulinozależną, oprócz posiłku cukrzycowego, otrzymuje przy śniadaniu cukier w postaci stałej, w ilości 6 g/dobę.</p>
<p><b>§ 8.</b> Pacjentowi, którego stan zdrowia lub wiek wymaga przyjmowania posiłków innych niż posiłki podstawowe, lekarz zleca posiłki indywidualne, określając w szczególności: 1) liczbę i godziny wydawania posiłków w ciągu doby;</p>	<p><b>§ 10.</b> Osadzonemu, którego stan zdrowia wymaga przyjmowania posiłków innych niż posiłki lecznicze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 lit. a i b, lekarz może zlecić posiłki indywidualne – Li, określając w szczególności: 1) liczbę i godziny wydawania posiłków w ciągu</p>

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454



<p>2) kaloryczność dobową; 3) procentową zawartość składników odżywczych; 4) zabronione sposoby przetwarzania produktów i przyrządzania potraw; 5) ilościową zawartość warzyw lub owoców; 6) listę produktów zabronionych; 7) czas, na jaki je zleca.</p>	<p>doby; 2) kaloryczność dobową; 3) procentową zawartość składników odżywczych; 4) zabronione sposoby przetwarzania produktów i przyrządzania potraw; 5) ilościową zawartość warzyw lub owoców; 6) listę produktów zabronionych; 7) czas, na jaki je zleca.</p>
<p><b>§ 9.</b> 1. Pacjent korzystający z posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych otrzymuje takie same posiłki po przyjęciu do szpitala, jeśli nie sprzeciwiają się temu względy zdrowotne oraz pod warunkiem możliwości ich przygotowania. 2. Zmiana posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych, z których korzysta pacjent przetransportowany z innego szpitala, na posiłki podstawowe lub na inne dostępne w danym szpitalu może nastąpić na wniosek pacjenta lub na mocy decyzji dyrektora szpitala w przypadku braku możliwości zapewnienia takiego posiłku. 3. Do określenia wartości odżywczej i energetycznej posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych, a także ich minimalnego dziennego kosztu stosuje się przepisy § 3 i § 4.</p>	<p><b>§ 11.</b> 1. Osadzony korzystający z posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych otrzymuje takie same posiłki po przetransportowaniu do innego zakładu karnego lub aresztu śledczego, pod warunkiem możliwości ich przygotowania w tym zakładzie karnym lub areszcie śledczym. 2. Zmiana posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych, z których korzysta osadzony przetransportowany z innego zakładu karnego lub aresztu śledczego, na posiłki podstawowe – P lub na inne dostępne w danym zakładzie karnym lub areszcie śledczym może nastąpić na wniosek osadzonego lub na mocy decyzji dyrektora jednostki penitencjarnej w przypadku braku możliwości zapewnienia takiego posiłku. 3. Do określenia wartości odżywczej i energetycznej posiłków przygotowanych z uwzględnieniem wymogów religijnych lub kulturowych, a także ich minimalnego dziennego kosztu stosuje się przepisy § 3 i § 5.</p>
<p><b>§ 10.</b> Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.</p>	<p><b>§ 12.</b> Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.</p>

## Fundacja Instytut Polityk Publicznych



www.ipp.expert



ipp@ipp.expert



ul. Kazimierza Wielkiego 18/5, 30-074 Kraków

**KRS 0000583153 NIP 9452187651 REGON 362874454**