

2 Nemocniční strava v zahraničí

Země jsou řazeny abecedně a v každé z nich jsme hledali odpovědi na tyto otázky:

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?
2. Co je celostátně povinné?
3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?
4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?
5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

Seznam zemí: Austrálie, Belgie, Dánsko, Finsko, Francie, Irsko, Itálie, Kanada, Německo, Nizozemí, Nový Zéland, Norsko, Portugalsko, Rakousko, Švédsko, Švýcarsko, Španělsko, USA.

Austrálie

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Každý stát má vlastní pravidla a standardy na základě The National Health Reform Agreement (NHRA), jako příklad uvedeme systém nutriční péče ve státě New South Wales (NSW) (8).
- Jednotlivé nemocnice mají svá nutriční oddělení zodpovědná za kvalitu jídla, státním nemocnicím ve státě NSW je strava dodávána prostřednictvím HealthShare NSW (HSNSW). V celém státě byly zavedeny nové jídelničky, které splňují celostátní normy výživy a nabízejí pacientům větší výběr chutnějších potravin.
- V roce 2017 byl představen projekt My Food Choice jako nový, více personalizovaný způsob podávání jídel pacientům ve veřejných nemocnicích, který využívá technologii ke zkrácení doby mezi objednávkou a přijetím jídel pod 4 hodiny a pacientům nabízí k obědu a večeři nabídku až 18 teplých jídel.
- V některých nemocnicích si lze objednat velmi kvalitní jídlo kdykoli během dne i v pozdějších večerních hodinách (hlavně v soukromých nemocnicích). Velmi častá je možnost vybrat si z nabídky několika jídel (masová varianta, vegetariánská varianta, salát). Některé nemocnice však čelí veřejné kritice, a tak jako v ČR kolují o nemocniční stravě kritické články.

2. Co je celostátně povinné?

- Australian Dietary Guidelines (Australská dietní doporučení) vyvinuté v rámci Národní strategie pro zdravotní prevenci (National Preventive Health Strategy).
- V roce 2018 the Council of Australian Governments Health Council (nyní známý jako the Health Ministers' Meeting sestávající se z australské vlády a ministrů zdravotnictví všech státních a územních vlád) souhlasila s některými pokyny pro poskytování zdravého jídla a nápojů v nemocnicích a zdravotnických zařízeních. Cílem tohoto dokumentu je zajistit, aby jídlo poskytované v nemocnicích (pacientům, personálu a návštěvníkům) bylo v souladu s Australian Dietary Guidelines.

- Celostátně platný je tzv. Food Act – účelem dohody z roku 1991 bylo svěžit odpovědnost za vývoj potravinářských norem specializované agentuře s cílem zajistit jednotnou implementaci potravinářských norem ve všech státech a územích.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Diety jsou v každém státě součástí jejich standardů.
- Jelikož jsou popsány široce, doporučujeme stránky Agency for Clinical Innovation (9).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- V případě speciálních požadavků vyžadujících upravení nutričních cílů je pacient posouzen dietologem, který spolupracuje s poskytovatelem stravovacích služeb (v tomto případě HSNSW). Speciální diety nařizuje lékař a odkazuje pacienta na spolupráci s nutričním oddělením, které se snaží vyhovět požadavkům jak ze strany lékaře, tak pacienta. Pro vytvoření ideálního jídelníčku jsou využívány předepsané speciální diety (9).

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Snídaně: kontinentální
- Oběd: drcená ryba s citronovou omáčkou nebo makaronovým sýrem s míchanou zeleninou a bramborovou kaší nebo bramborovými lupínky, nebo různé sendviče, zeleninová polévka
- Večeře: zeleninová polévka, klobásy nebo hovězí lasagne s dýní a hráškem, případně salát s hovězí pečení
- Dezert: jablečný crumble a pudink nebo ovoce se zmrzlinou

Belgie

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- [FASFC](#) (Federální agentura zaměřená na ochranu spotřebitele a zajištění kvality potravin), ale obsahuje hlavně hygienické předpisy a nemocnice mají ve stravování poměrně velkou autonomii (10).
- Nemocnice většinou outsourcují zařizování stravy velkým cateringovým společností jako je Sodexo nebo Medirest. Zájem o catering ale v průběhu pandemie klesl (11).

2. Co je celostátně povinné?

- Klasické hygienické předpisy, převážně se nařízení týkají přípravy a distribuce jídla, ale ne jeho obsahu.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Určitá nemocnice.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta.
- Nutriční terapeut zasahuje jen na žádost lékaře ve specifických případech.

Pro zajímavost uvedeme belgickou nemocnici AZ Groenge v Kortrijku, která získala ocenění v gastronomickém průvodci za kvalitu jídla od společnosti Gault & Millau (12).

„Lidé nechtějí nutně příliš složité věci. Ať je to zdravé, ať je to chutné... snažte se pro ně vařit tak, jako byste vařili pro sebe,“ prohlásil Declarc, ředitel Gault & Millau.



Obr.30 Pacientka jí oběd připravený v nemocnici AZ Groeninge v belgickém Kortrijku 13. března 2023. REUTERS/Clement Rossignol

Dánsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Danish Veterinary and Food Administration – organizace, která se podílí na organizaci stravy v nemocnicích, ale dle zjištění zasahuje jen v rámci hygieny (pokud dodavatel výrazným způsobem ohrožuje koncového zákazníka způsobem přípravy jídla). Spadá pod Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark (Ministerstvo jídla, zemědělství a rybolovu) (13).
- V roce 2005 byla publikovaná studie z nemocnice v Dánsku, Herlev University Hospital. Měli problém s podvýživou u pacientů, studie sleduje úspěšnost reorganizace cateringu, hlavně co se týče večeří a snídaní bufetovou formou s větší svobodou výběru, což vedlo k velmi dobrým výsledkům (14).

2. Co je celostátně povinné?

- Dodržovat hygienické předpisy, ale do hloubky stravu celostátně neovlivňují, co se týče výběru.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Individuálně si to řeší nemocnice, státní kontroly zasahují jen při porušení hygieny.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Bez zdravotního omezení o všem rozhoduje pacient, nicméně výběr nastavuje nutriční terapeut na základě živin ve stravě.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Rautová snídaně – pečivo, vejčička, šunky, sýry, salámy, horký pult, zelenina, ovoce.
- V průměru výběr ze tří jídel k obědu – ve větších nemocnicích 5 a více jídel.
- Večere opětovně formou rautu.
- Během dne svačiny, sendviče.



Obr.31 Snídaně v dánské nemocnici



Obr.32 Svačina v dánské nemocnici



Obr.33 Oběd v dánské nemocnici



Obr.34 Obchod s potravinami v dánské nemocnici

Příklad jídelníčku:

- Snídaně – pacient má na výběr např: müsli, ovesná kaše, rozinky, výběr sýrů, mléko, skořicová roláda, šunka, toasty, výběr pečiva, jogurt
- Oběd – příklady jídel:
 - polévka z červené čočky
 - biksemad (pokrm skládající se z nakrájeného masa, brambor a smažené cibulky; ve švédštině znamená „malé kousky na pánvi“, v dánštině „smíšené jídlo“; jedná se o oblíbené skandinávské jídlo)
 - žaludky s petrželkou
 - krocán, koprová majonéza, nakládané okurky
 - camembert, hořčičný krém, nakládaná červená cibule
 - pečená brokolice s lněným semínkem
 - dušená čočka s bulgurem se smaženou polentou
- Večeře – příklady jídel:
 - orientální pikantní bylinná polévka
 - dušené kuřecí maso s pórkem

- cizrna s červeným kari
- rýže a bramborová kaše
- pečená mrkev s citronem a sezam

Finsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Mnoho nemocnic outsourcuje přípravu jídel třetí straně a cateringovým firmám.
- Kvalita jídla je vyšší, než ve většině evropských zemích.
- Samotný stát vydal obsáhlou studii s doporučením, jak by jídlo mělo vypadat a co by mělo obsahovat, jedná se však o doporučení (15).
- Stát tak kontroluje pouze závažné odchýlení od daných standardů.

2. Co je celostátně povinné?

- Hygienické normy pro zpracování potravin, kvalita potravin a vyhovění pacientům.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Každá nemocnice si vše nastavuje sama.
- Existuje však celostátní doporučení (16):
 - Typický Fin by měl sníst minimálně 500g zeleniny, ovoce, včetně bobulovitého ovoce denně.
 - Jídla by měla mít menší objem soli.
 - Časté zařazování ryb.
 - Příjem masa by mělo být pod 500 g za týden.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Ve většině nemocnic je pacientovi předložen dotazník, na základě čeho se určuje jeho strava (17).
- Pacient mívá většinou na výběr z několika jídel.
- Změny určuje doktor, v případě speciálních diet pak dietolog či nutriční poradce.
- Sestry dohlíží na dodržování.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- [Video](#) s řadou jídel v typické finské nemocnici (18).

Francie

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Nikde není zmíněno, že nemocnice ve Francii musí dodržovat určitá pravidla o stravování, pouze hygienická pravidla a pravidla z **Codex Alimentarius** (sbírka

mezinárodně uznávaných standardů, praktických postupů, směrnic a dalších doporučení, vztahujících se k bezpečnosti potravin).

- **CNA** (Conseil National de l'Alimentation – Národní rada pro stravování) je nezávislá instituce, která má poradní funkce – doporučení, názory. Na starost ji mají Ministerstvo ekonomie a financí, Ministerstvo zemědělství a stravování a Ministerstvo sociálních věcí a zdravotnictví.

2. Co je celostátně povinné?

- Codex Alimentarius
- Povinná jsou základní hygienická pravidla, ale nikoliv pravidla vztahující se ke kvalitě.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Nemocnice, např.: Centre hospitalier Perpignan (Nemocnice Perpignan):
- Výběr jídel je sestavovaný ve spolupráci nemocničních kuchařů a dietologů s ohledem na možnost speciálních stravovacích omezení.
- Mezi jeho cíle patří:
 - „Vrátit“ nemocničnímu jídlu chuť za pomoci zdravotně, ale i chuťově promyšleného využívání neagresivního, ale aromatického koření. Součástí má být sezónní ovoce a zelenina (čerstvé a zralé = chutnější), nebo lokální suroviny jako maso, mléčné výrobky atd. (neplatí se za přepravu – zbývají finance na kreativnější zpracování).
 - Neplýtvat potravinami. Jídelníček pod záštitou programu l'ADEME se mění denně, vždy v závislosti na ročním období z důvodu dostupnosti surovin. Jídlo je z 90 % připravováno v prostorách nemocnice, což je výhodné i po finanční stránce – při dobrém hospodaření s ingrediencemi vychází jedno jídlo na 2,40 € aniž by to bylo na úkor chuti a rozmanitosti stravy.
 - Dát pacientovi na výběr (při přijetí do nemocnice může člověk u zdravotnického personálu nahlásit své jídelní preference – nejen, co nesmí, ale i co prostě jen nejí).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Převážně pacient.
- Lékaři a nutriční terapeuti mohou jen doporučovat či varovat před určitým jídlom, které může být pro pacienta riskantní.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Příklad z konkrétní nemocnice: (19).

Irsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Nemocniční strava je pod správou celostátní organizace Health Service Executive (HSE), která má na starosti celý zdravotnický sektor (20).
- Co by mělo jídlo obsahovat, jak by mělo být podáváno apod. je rozvedeno v obsáhlém dokumentu (21).

2. Co je celostátně povinné?

- Viz dokument – každá nemocnice má zajistit minima, které jí určuje HSE, je za to ale zodpovědná sama.
- HSE pouze dohlíží a v případě stížností kontroluje – kvalitu, prezentaci, obsah a hygienickou stránku.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Individuálně řeší nemocnice, státní kontroly zasahují při porušení hygieny či hrubém neplnění doporučení.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Pacient dostává klasickou stravu, kterou určuje nemocnice.
- Jídelníčky sestavuje nutriční oddělení dané nemocnice.
- Pacient či lékař může požádat o speciální dietu v určitých případech, jedná se většinou o alergie, nebo složité zdravotní případy, kdy je potřeba mít specifickou dietu.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- [Článek o tom, jak vypadá jídlo v Irských nemocnicích](#): (22).
- Od roku 2018/2019 probíhá výrazná změna k lepšímu. Irské nemocnice však stále bojují s velkým plýtváním surovinami, kdy mnoho jídel končí v popelnicích a kontejnerech. Rozdíl v kvalitě stravy je mezi nemocnicemi stále poměrně velký a v celkové úrovni stravování je stále velký prostor pro zlepšení.
- Příklady denní nabídky jídel z nemocnice Rotunda: (23).



Obr.35 Denní nabídka polévky, zdroj: web nemocnice (23)



Obr.36 Denní nabídka oběda, zdroj: web nemocnice (23)



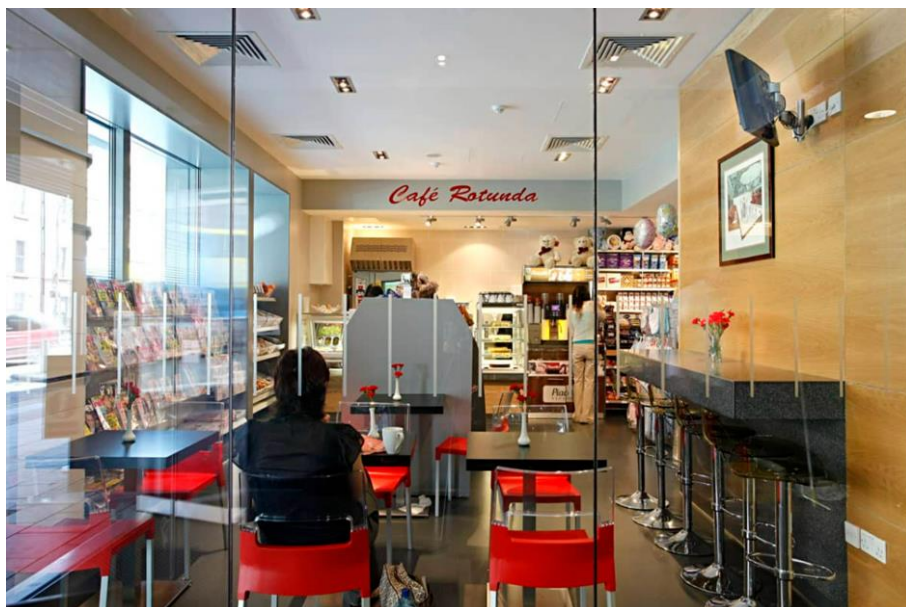
Obr.37 Denní nabídka oběda, zdroj: web nemocnice (23)



Obr.38 Denní nabídka večere, zdroj: web nemocnice (23)



Obr.39 Denní nabídka večere, zdroj: web nemocnice (23)



Obr.40 Obchod s potravinami, nemocnice Rotunda

- Příklad jídelníčku:
 - Snídaně:
 - ovesná kaše nebo celozrnné cereálie
 - nízkotučné mléko
 - čerstvé ovoce
 - vařené vejce
 - celozrnný chléb nebo toast
 - máslo nebo margarín
 - sklenice obohaceného pomerančového džusu nebo mléka
 - Oběd:
 - zeleninová polévka
 - thajské kuřecí kari s rýží basmati
 - frittata se špenátem, pečenou cuketou, rajčaty a fetou s bramborovými klíny

- Večeře:
 - ryba v křupavém těstíčku, asijský salát, sezam a wasabi majonéza
 - těstoviny penne arrabiata s parmazánem a rukolou

Itálie

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Polostátní organizace SINU – La Società Italiana di Nutrizione Umana, tedy Italská společnost pro výživu člověka (24).

2. Co je celostátně povinné?

- Národní směrnice pro nemocniční a pečovatelské stravování (25).
- Národní směrnice pro dětské nemocniční stravování (26).

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Systém je nastavený celostátně.
- Složení jídla odpovídá této pyramidě: (27).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta.
- Rozhovor o kvalitě jídla v nemocnici: (28).

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Common food: example of a food day, strana 25 dokumentu Národní směrnice pro dětské nemocniční stravování (26).

Kanada

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- V McGill University Health Centre (MUHC) mají zásady stravování založené na osvědčených národních a mezinárodních postupech a řídí se provinčními výživovými směrnici ověřenými odborníky a experty.

2. Co je celostátně povinné?

- Celostátně není nic povinné, pouze na úrovni provincií. Přístupy nemocnic k výživě pacientů se diametrálně liší a nejsou centrálně řízené (29).

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- V McGill University Health Centre (MUHC) používají software pro správu jídelníčků (Promenu), který obsahuje všechny diety, recepty, alergeny a přísady. Pro předepisování diet se používá modul pro objednávání diet v systému OACIS (elektronická zdravotnická dokumentace pacienta). Mezi systémy OACIS a Promenu existuje rozhraní, které zajišťuje, že pacienti dostávají jídelníček v souladu s předepsaným plánem nutriční léčby.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- V McGill University Health Centre (MUHC) lékaři a RDs jsou jediní zdravotníci, kteří mohou předepisovat léčebnou dietu (lékařská činnost). Položky jídelníčku jsou s pacientem projednány (NDTR – Nutrition and Dietetics Technician), aby se zjistily stravovací preference pacienta.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Pomerančový džus, konzervované ovoce, domácí ovesná kaše, hnědý cukr, hnědý toastový chléb, 2% mléko, malinový džem, sýr, arašídové máslo, káva, cukr, polévka ve venkovském stylu, margarín, hřebenatky ve smetanové omáčce z tuňáka, řepa, salát z hlávkového salátu a celeru s rajčaty, lehký francouzský dresing, čokoládový banánový chléb, čaj.



Obr.41 Příklad oběda v kanadské kafeterii



Obr.42 Příklad snídaně v kanadské nemocnici



Obr.43 Příklad snídaně v kanadské nemocnici



Obr.44 Příklad oběda v kanadské nemocnici

Německo

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Organizace pro stravování DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) vydává doporučení a pomáhá se stravováním v nemocnicích.
- Nemocnice si určují pravidla samostatně a musí se řídit pouze obecnými doporučeními uvedenými v dokumentu Standard kvality DGE pro stravování v nemocnicích (30). Ve stravování obecně platí v Německu vysoká autonomie.

2. Co je celostátně povinné?

- Celostátně povinné není nic.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Celostátně není žádný systém, ale všechny velké nemocnice mají určitý standard, minimálně splňují požadavky DGE.
- Např. St. Joseph Hospital v Berlíně poskytuje 11 variant jídel každý den (31).

- Německé nemocnice se obecně snaží vyhovět individuálním požadavkům, ať už na základě životního stylu či náboženství. Lze však narazit na nemocnice s nechvalnou úrovní stravy.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Pokud zdravotní stav neovlivňuje, co má pacient jíst, rozhoduje pacient. Nemocnice či nutriční specialista pouze doporučuje.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Standard je nabídka alespoň tří variant jídel a dezert (32).
- Typické německé jídlo bez dietního omezení je podobné klasické české kuchyni.
- Příklad jídelníčku:
 - Snídaně:
 - minerální voda, medový jogurt s hrozny
 - káva, kondenzované mléko, cukr, celozrnný rohlík, margarín, malinový džem, eidam, rajče
 - Oběd:
 - zeleninová polévka
 - krutí řízek s jablečno-houbovou omáčkou, spaetzle
 - sekaná, omáčka, brambory, mrkev, zelenina
 - bramborové kapsy, mexická zelenina smažená na pánvi
 - Večeře:
 - čaj, cukr
 - celozrnný chléb, margarín, Tilsiter, bylinkový tvaroh
 - salát z červené řepy



Obr.45 Příklady jídel z německé nemocnice



Obr.46 Příklad nemocničního bufetu z německé nemocnice



Obr.47 Příklad výběru nápojů v německé nemocnici



• **Obr.48** Příklad bufetu v německé nemocnici

Nizozemí

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Nikde není zmíněno, že nemocnice v Nizozemí musí dodržovat určitá pravidla o stravování, pouze hygienická a ostatní obecná pravidla uvedená v Codex Alimentarius – sbírce mezinárodně uznávaných standardů, praktických postupů, směrnic a dalších doporučení, vztahujících se k bezpečnosti potravin (33).

2. Co je celostátně povinné?

- Pravidla dle Codex Alimentarius – ale jinak si stravu zajišťují samotné nemocnice.
- Hygienická pravidla dle vlastního plánu bezpečnosti potravin HACCP (34).

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Celostátní systém diet není nastavený, nemocnice jsou zodpovědné za dietní systém.
- V případě, že chce nemocnice od pojišťoven proplatit náklady na speciální dietní stravu, pacient musí splňovat alespoň jedno z těchto kritérií (35):
 - trpí metabolickým postižením
 - má alergii na jídlo
 - má resorpční poruchu
 - trpí malnutricí způsobenou nemocí
 - musí být pojištěný

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta.
- Nutriční terapeut zasahuje jen na žádost doktora nebo pacienta při specifických případech.
- Kvalita stravy v nizozemských nemocnicích je kritizována (36).
- Poslední roky vzniká iniciativa pro zlepšení nemocniční stravy (37).

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Nenalezen.

Nový Zéland

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Každá nemocnice si určuje svá vlastní pravidla na základě Ministry of Health eating and activity guidelines (38).

2. Co je celostátně povinné?

- Žádné povinné normy.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Žádný nastavený dietní systém. Některé nemocnice používají australské směrnice.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Lékař.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Denní ukázka jídelníčku Christchurch Hospital:

MONDAY LUNCH WK1 Small / Med / Large			
<input type="radio"/> Home Style Vegetable (GF)			
<input type="radio"/> Tomato Soup (GF)			
Main Option – choose 1			
<input type="radio"/> BBQ Chicken & Mash (GF)			
<input type="radio"/> Macaroni Cheese (Vegetarian)			
<input type="radio"/> Lentil Cottage Pie (Vegan) (GF)			
<input type="radio"/> Scrambled Eggs <input type="radio"/> Toast			
OR Cold options – choose 1			
<input type="radio"/> Sandwiches <input type="radio"/> Egg <input type="radio"/> Cheese <input type="radio"/> Chicken			
<input type="radio"/> Cold Meat (beef) and Green Salad (GF)			
<input type="radio"/> Vegetarian / Vegan salad (GF)			
<input type="radio"/> Salt <input type="radio"/> Pepper			
Desserts (all GF)			
<input type="radio"/> Mousse			
<input type="radio"/> Jelly <input type="radio"/> Sugar free Jelly			
<input type="radio"/> Ice cream			
<input type="radio"/> Fruit Yoghurt			
<input type="radio"/> Fresh fruit <input type="radio"/> Tinned fruit			
Name:			
Room Ward			

MONDAY DINNER WK1 Small / Med / Large			
<input type="radio"/> Cream of Vegetable (special diets only) (GF)			
Main option – choose 1			
<input type="radio"/> Beef Casserole (GF)			
<input type="radio"/> Crumbed Fish & Tartare Sauce			
<input type="radio"/> Potato Croquettes (Vegetarian)			
<input type="radio"/> Mexican Beans (Vegan) (GF)			
<input type="radio"/> Mashed potato <input type="radio"/> Rice <i>With vegetables</i>			
<input type="radio"/> Sandwiches <input type="radio"/> Egg <input type="radio"/> Cheese <input type="radio"/> Chicken			
<input type="radio"/> Scrambled Eggs <input type="radio"/> Toast			
<input type="radio"/> Salt <input type="radio"/> Pepper			
Dessert			
<input type="radio"/> Fruit Crumble			
<input type="radio"/> Custard (GF)			
<input type="radio"/> Jelly <input type="radio"/> Sugar free Jelly			
<input type="radio"/> Ice cream			
<input type="radio"/> Fruit Yoghurt			
<input type="radio"/> Fresh fruit <input type="radio"/> Tinned fruit			
Name:			
Room Ward			

TUESDAY BREAKFAST WK1 Small / Med / Large			
Fruit			
<input type="radio"/> Tinned fruit	<input type="radio"/> Prunes		
<input type="radio"/> Fresh fruit	<input type="radio"/> Fruit drink		
Choose Eggs or cereals			
<input type="radio"/> Scrambled eggs	<input type="radio"/> Salt	<input type="radio"/> Pepper	
Cereals			
<input type="radio"/> Porridge	<input type="radio"/> Weetbix		
<input type="radio"/> Cornflakes	<input type="radio"/> Rice bubbles		
<input type="radio"/> Thank Goodness (GF)	<input type="radio"/> GF Weetbix		
<input type="radio"/> Standard milk	<input type="radio"/> Low fat milk		
<input type="radio"/> HPHE milk	<input type="radio"/> Cream (HPHE)		
	<input type="radio"/> Soy Milk		
<input type="radio"/> Yoghurt	<input type="radio"/> Brown Sugar		
<input type="radio"/> Sugar	<input type="radio"/> Equal		
Toast and spreads			
<input type="radio"/> Wholemeal toast	<input type="radio"/> White toast		
<input type="radio"/> Gluten free toast	<input type="radio"/> Bread (easy chew)		
<input type="radio"/> Margarine	<input type="radio"/> Butter		
<input type="radio"/> Vegemite	<input type="radio"/> Marmalade		
<input type="radio"/> Honey	<input type="radio"/> Jam		
<input type="radio"/> Peanut butter			
Name:			
Room Ward			

Norsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Ministerstvo zdravotnictví má obsáhlou příručku pro nemocniční stravu, nicméně zatím se nám nepodařilo zjistit, zda jsou postupy pouze doporučené či povinné (39).
- Přehled doporučených postupů a standardů ministerstva zdravotnictví pro stravování v nemocnicích je uvedena v dokumentu Výživa, strava a stravování ve zdravotnických a pečovatelských službách (40).

2. Co je celostátně povinné?

- Hygiena zpracování potravin, kvalitu potravin a vyhovění pacientům.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Např. v nemocnici sv. Olafa a v Bergenu velice individuální – vyhovění všem požadavkům, zdravotním, chuťovým, náboženským, kulturním (41).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Pokud zdravotní stav neovlivňuje, co má pacient jíst, rozhoduje pacient. Nemocnice či nutriční specialista pouze doporučuje.



Obr.49 Příklad oběda v norské nemocnici



Obr.50 Příklad dietního oběda v norské nemocnici



Obr.51 Příklad oběda v norské nemocnici



Obr.52 Příklad běžného bufetu v norské nemocnici

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Snídaně: sýr, chléb/čerstvé pečivo, snídaňové cereálie, ovesná kaše, polévka, různé druhy mléka, džus, káva, čaj.
- Obědy:
 - zapékaná ryba, mrkev, máslo a brambory
 - seibif, cibulová omáčka, cibule, mrkev a brambory
 - fishcakes, mrkvové pyré, brokolice, máslo a brambory
 - masové kuličky, brokolice, květák, smetanová omáčka a brambory
 - grilovaný kuřecí steak, ratatouille, houbová omáčka, opečené brambory
 - hovězí Stroganoff s rýží
 - zeleninové lasagne
 - rýžová kaše
 - polévky: rajská, kuřecí polévka, polévka z kvěťáku a brokolice
- Ke všem jídlům si lze objednat jako přílohu raw food nebo salát.
- Večeře: jako snídaně, pacienti mají na výběr z různých jídel. Vždy je k dispozici výběr večeří bez mléčných výrobků.

Portugalsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Stát v roce 2021 vydal obsáhlou příručku pro nemocniční stravování, která jmenuje jako jeden z hlavních problémů malnutrici (42).
- Jedná se o pokus standardizaci jídla v nemocnicích:
 - ryby by měly být nabízeny ve stejné míře jako maso, či více
 - denně 250 ml mléka
 - denně zeleninová polévka
 - omezení soli
 - smažené jídlo maximálně jednou týdně
 - 2× denně ovoce

2. Co je celostátně povinné?

- Dodržení směrnic o nutriční kvalitě, hygiena zpracování potravin, kvalitu potravin a vyhovění pacientům.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Celostátní systém.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta.
- Nutriční terapeut zasahuje jen na žádost lékaře při specifických případech.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Nenalezen.

Rakousko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Každá nemocnice si vše určuje sama – německý model.
- Jídla musí plnit jen obecná hygienická usnesení.
- Obecná pravidla jsou uvedena v rakouském potravinovém kodexu (43).

2. Co je celostátně povinné?

- Jedná se o klasická nařízení ohledně jídel – hygiena, GMO směrnice apod. (44).
- Obecně lze říci, že rakouský způsob nemocnic je velice podobný tomu německému.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Celostátně není žádný systém, ale všechny velké nemocnice mají určitý standard.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Pacient dostává klasickou stravu, kterou určuje nemocnice.
- Pacient mívá většinou na výběr z několika jídel.
- Lékař zasahuje jen v případech, kdy pacient potřebuje nastavit speciální stravu.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Příklad z vídeňské nemocnice St. Josef (45).
- Zaměření na kvalitu a rozmanitost nabídky.
- V Rakousku je také typické, že menší nemocnice kupují jídlo od cateringových společností, případně od větších nemocnic, které jsou poblíž.

Švédsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Nemocnice.
- Stát zasahuje pouze v případech porušení hygieny.
- Švédsko následuje princip Find your way to eat greener, not too much and be active! (Hitta ditt sätt att äta grönnare, lagom mycket och röra på dig) (46).
- Jedná se o všeobecná doporučení i z hlediska cvičení, nikoliv o přesný seznam jako například u Finska – Nordické země však úzce spolupracují, dá se tedy předpokládat, že představa zdravé stravy bude podobná jako v ostatních zemích.

2. Co je celostátně povinné?

- Keyhole systém u balených potravin. Švédsko pravidelně aktualizuje doporučení týkajících se stravy. Poslední menší úprava byla v roce 2021 (47).

- Keyhole systém zaručuje kvalitu jídel ve veřejném sektoru. Jedná se o školy, nemocnice, care centra. Aby jídlo bylo opatřeno symbolem Keyhole a byla možnost ho do nemocnic dodávat, musí splňovat určitá pravidla.
- Drtivá většina jídel ve veřejném sektoru musí splňovat i regulace, které se týkají klimatické šetrnosti – na to je kladen velký důraz (48).

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Každá nemocnice si vše zajišťuje sama, musí ale respektovat všeobecná pravidla stravování uvedená v dokumentu Národní pokyny pro stravování v nemocnicích (49).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař nutriční terapeut či pacient)?

- Pacient má možnost si vybrat z široké palety jídel.
- Pokud mu nic nevyhovuje, nemocnice a personál se většinou snaží najít řešení.
- Jídlo tedy určuje pacient, v případě speciálních případů lékař. Nutriční terapeut musí být jednou ze stran přizván – většinou pacientem.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Příklad výběru jídla, včetně jídel pro děti: (50).

Švýcarsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- Jednotná federální pravidla nejsou, nemocnice si vše určují částečně samy, ale díky autonomní a segmentové podobě státního a legislativního zřízení mohou pravidla určovat kantony.
- Příkladem je Curych, který nemocnicím nakázal, aby minimálně 50 % surovin bylo organických (51). Také v Bernském kantonu je znatelný nárůst zájmu o organickou stravu (52).

2. Co je celostátně povinné?

- Dodržování základních hygienických pravidel.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Nemocnice i kantony fungují víceméně autonomně. Federální vláda vydává pouze obecné doporučení – Swiss Nutrition Policy. Jedná se o základní doporučení – méně cukru a soli, více mléka, vyvážená strava (53).
- Švýcarské nemocniční jídlo je všeobecně považováno za jedno z nejlepších na světě.
- Kantonální nemocnice v Lucernu pracuje na receptech šitých na míru pro pacienty s cílem snížení objemu vyhazovaných potravin (54).

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta.

- Nutriční terapeut zasahuje jen na žádost doktora nebo pacienta při specifických případech.
- V nemocnici každý den obcházejí cateringový asistenti, kteří pomáhají pacientům složit jejich jídelníček na budoucí dny. Pacient má na výběr a může si skládat vlastní jídla dle chuti. Vše se ale individuálně platí.



Obr.53 Příklady jídel a bufetu ve švýcarské nemocnici



Obr.54 Příklad nemocniční restaurace ve Švýcarsku (55)

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Snídaně:
 - croissanty
 - máslo
 - džem
 - ovoce
 - müsli
 - celozrnný chléb
 - veganské máslo
 - mandlový datlový krém
 - guacamole
 - grapefruit
- Oběd
 - krémová polévka z kedluben
 - vepřová pečeně s medovou omáčkou
 - cukety
 - listový salát s francouzskou omáčkou
 - panna cotta s mangovou omáčkou.
- Vegetariánské menu dne:
 - krémová polévka z kedluben
 - mango tofu
 - rýže Basmati
 - listový salát s francouzskou omáčkou
 - panna cotta s omáčkou z mučenky
- Večeře
 - polévka z červené řepy, černé salsy a jablek
 - celer piccata s rajčatovou omáčkou
 - špagety
 - míchaný salát s francouzskou omáčkou
 - cappuccino Mousse s Amaretti

Španělsko

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- SEDCA – Spanish Society of Dietetics and Food Sciences, nezisková organizace.
- Spolupodílí se od roku 1986 na standardech stravování v nemocnicích (56).

2. Co je celostátně povinné?

- Přesně stanovené směrnice, podle kterých se určuje strava pacientovi, nicméně např. oproti Velké Británii (kde jsou na výběr konkrétní jídla, takže standardizované je úplně vše) mají nemocnice relativní svobodu výběru (57).

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Systém je nastavený celostátně.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Spíše lékař/terapeut, nicméně bere se ohled na osobní preference pacienta (58).
- Výzkum PREDYCES ukázal, že ve Španělsku přibližně každý čtvrtý dospělý a každý třetí starší 70 let má při nástupu do nemocnice příznaky podvýživy. U dalších téměř 10 % hospitalizovaných se rozvine malnutrice během pobytu v nemocnici. Nejvíce zasaženi pak jsou pacienti s nádorovými, kardiovaskulárními a dýchacími nemocemi. „Obecně platí, že ve španělských nemocnicích jíte špatně, a to jak z gastronomického, tak z nutričního hlediska“, vysvětluje nutricionista Néstor Benítez (59).

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- Nenalezen.

USA

1. Kdo určuje pravidla stravy v nemocnicích?

- V USA nejsou jednotně stanovená pravidla, avšak existují oficiální guidelines, kterými by se při rozhodování a udávání pravidel měly nemocnice řídit. Tyto guidelines však slouží pouze jako podklad, přičemž specifická pravidla instituce určuje vedoucí klinického stravování/vrchní nutriční terapeut (osoba pověřená vedení této sekce až na velmi vzácné výjimky disponuje titulem RD/RDN – Registered Dietitian, Registered Dietitian Nutritionist, tj. nejvyšší dietetická licence akreditovaná Academy of Nutrition and Dietetics, ACEND).

2. Co je celostátně povinné?

- Celostátně není nic povinné, jen je doporučeno držet se guidelines: Dietary Guidelines for Americans se aktualizují se a vydávají každých 5 let (momentální období 2020–2025) ve spolupráci The U.S. Departments of Health a Human Services (HHS) a Agriculture (USDA) (60).
- Federálním zařízením včetně nemocnic je doporučováno držet se pravidel: Food Service Guidelines for Federal Facilities (61).
- Výsledná podoba je závislá na rozhodnutí vedoucí klinického stravování.

3. Jaký je nastavený systém diet (celostátně či určitá nemocnice)?

- Každá nemocnice si stanovuje vlastní pravidla a zásady, které vycházejí z výše zmíněných guidelines. Politiku dané nemocnice potom vedoucí klinického stravování vždy konzultuje s externími a na dané instituci nezávislými nutričními experty, taktéž akreditovanými ACEND.

4. Kdo určuje, jakou stravu pacient dostane (lékař, nutriční terapeut či pacient)?

- Lékař a RD zhodnotí zdravotní stav pacienta a předepíše mu dietu odpovídající jeho zdravotnímu stavu. Systém diety je kompletně v kompetenci RD.

5. Příklad jednoho dne bez dietního omezení

- NYU Langone Health je příklad nemocnice angažované v programu Healthy Food in Healthcare. Tento program nyní obsáhnul více než 1300 nemocnic napříč USA, přičemž se v nich zasazuje o zdravější, udržitelnější a lokálnější výběr potravin. V současné době jsou některá jídla zpoplatněna (62).



Obr.55 Příklad nabídky čerstvé zeleniny



Obr.56 Příklad nabídky čerstvé zeleniny



Obr.57 Příklad výběru v nemocničním bufetu