

Strava pro pacienty FN Ostrava zůstane díky novým zařízením déle teplá

16.1.2025 - | Fakultní nemocnice Ostrava

Stravovací provoz Fakultní nemocnice Ostrava je vybaven novými vozíky, které zajistí, aby pacienti dostali jídlo v požadované teplotě. Talíře i misky se nejdříve během velmi krátké doby zahřejí až na 75 stupňů. Jídlo, které se na ně naloží, je pak na kliniky a oddělení distribuováno v nových, dvouplášťových kovových přepravních skříních.

Nově pořízené vybavení nemocniční kuchyně významně zvýší komfort nabízené nemocniční stravy. *„Talíře jsou teď v nových nahřívacích vozících uloženy pod polystyrenovým krytem, který je udrží mnohem déle teplé, a přitom mají mnohem nižší spotřebu energie,“* přibližuje přednost nového vybavení kuchyně Ing. Jaroslava Jaššová, MBA, vedoucí Odboru léčebné výživy a stravování FN Ostrava, a představuje i další novinku, která zajistí tepelnou stabilitu uvařeného jídla. *„Po kontrole nutričním terapeutem se kompletní oběd uloží na táč pod kovový poklop a vloží do nových, dvouplášťových přepravních vozíků, které udrží po potřebnou dobu jeho správnou teplotu.“* S vozíky se také výrazně lépe manipuluje, což přispívá i k rychlejší distribuci uvařené stravy na kliniky a oddělení.

Centrální nemocniční kuchyně prochází aktuálně generální rekonstrukcí a strava se připravuje v náhradních prostorách. Přesto tonikdo z pacientů nepozná. Zaměstnanci Odboru léčebné výživy a stravování uvaří denně pro tisícovku hospitalizovaných třicet druhů diet a další tři tisíce obědů pro zaměstnance fakultní nemocnice.

<https://www.fno.cz/novinky/strava-pro-pacienty-fn-ostrava-zustane-diky-novym-zarizenim-dele-tepla>