

# V nemocniční kuchyni vládne přísná hygiena

Kuchařky v českokrumlovské nemocnici musí přesně vědět, jaké jídlo pacient potřebuje. Každý má jinou dietu



VSTUP ZAKÁZÁN  
DENÍKU POVOLEN

VÁCLAV VOTRUBA

**Český Krumlov** – Naprostá čistota a celková upravenost praští do očí snad každého, kdo vkročí do kuchyně českokrumlovské nemocnice. Ačkoliv je v ní během dopoledne pořádný shon, v půl dvanácté, kdy jsou obědy vydané, to vypadá, jako by se v ní od rána nevařilo.

A to jsou některé stroje staré více než třicet let. Vypadají ale jako právě nakoupené. Místní kuchařky si prostě na čistotě a dodržování všech hygienických pravidel dávají záležet. Kuchyně tak připomíná spíše sterilní laboratoř, jak sami zaměstnanci s úsměvem říkají. Mnozí provozovatelé restaurací by mohli jen závidět.

„Před šesti lety prošla ku-

**„Skutečně jsem přesvědčena, že u nás lidé problémy s jídlem nemají.“**

Helena Pavlíčková,  
vedoucí oddělení léčebné výživy a

blémů. Za tím si stojím.“

Vše má v kuchyni svůj řád. Například nože, které se používají na maso, už nemohou být využity pro zeleninu. A to se týká také úklidu – třeba prostředky na mytí toalet nemají v kuchyni co dělat. „Máme všechno označené barvami. Je jasně rozepsané, jaká barva k čemu slouží. Ačkoliv se to nezdá, je to moc důležité,“ upozornila Pavlíčková.

Živo začíná být v kuchyni v pět hodin ráno. „Vedoucí kuchařka Kristína Paluňová rozdělí potraviny na jednotlivé úseky, jednotlivým lidem. Řekne všem, co mají dělat. Spolupráce funguje naprosto bez problémů. Jsme sehraný tým. Vařit začínáme v půl šesté,“ řekla Pavlíčková.

V půl jedenácté se všichni přesouvají k vydávací lince. Každý pacient má přesně stanovenou dietu. Kuchařky tedy ví, co mu mají na táč připravit. Jídlo se pak stěhuje do velkých vozíků, které putují na jednotlivá oddělení. „Všechny pavilony jsou propojené, takže jedeme s obědy v čistotě, suchu, nemokneme někde venku. Obědy pak předáme sestřičkám, které je vydávají dle diet. A to buď na jídelnu, nebo přímo k lůžku,“ popsala vedoucí kuchyně.

Jakmile končí výdej pro pacienty, následuje přesun do jídelny, která se nachází přímo nad kuchyní. Stačí jen nastoupit do výtahu. Zde už před půl dvanáctou netrpké přeshlapují první hladovci z řad zaměstnanců nemocnice.

Jídelna vypadá sympaticky. Je hodně prosluněná, pěkně upravená a nabízí výhled na českokrumlovský zámek. „Jsme schopni zajistit stravu i pro jednotlivce z řad veřejnosti či třeba nějaké organizace. Stačí se jen ozvat. Oběd



**UŽ TO JEDE.** Práce na vydávací lince zabere personálu kuchyně zhruba tři čtvrtě hodiny. Foto: Deník/Václav Votruba

stejným způsobem fungují menu v restauracích,“ řekla Pavlíčková.

Každý pacient projde vyšetřením, které mimo jiné ukáže, jestli je dobře živý, či nikoliv. „Nutriční terapeuti zajdou za pacientem a stanoví závěr. Víme přesně, jakou má kdo dietu. Co mu můžeme

dem je standardní jídlo bez omezení. Druhý chod jsou většinou saláty – čočkový, zeleninový, těstovinový a tak dále. Strávníci si ale mohou vybrat i žlučnickovou či diabetickou dietu,“ řekla Pavlíčková.

Krásná kuchyně, jídelna, to je jedna stránka. Tou důleži-

„Výhodou je, že je na každém oddělení malá myčka. Nevrací se nám sem tedy ani špinavé nádoby. Do rána totiž talíře zaschly, takže to nebylo úplně košer.“

V půl třetí odpoledne mají kuchařky padla. Jelikož ale musí zajistit nepřetržitý provoz, musí být v práci i o ví-

co stane, začne to křičet, takže hned víme, že bouchnul například mrazák. Všechno je zaznamenané v počítači, víme přesně, jaká je kde teplota, jestli všechno šlape. I zpětně se může každý podívat, jestli jsme skutečně chladili správně. Nic se nedá ošidit,“ řekla Pavlíčková.

chyně rozsáhlou rekonstrukcí. A od té doby vypadá pořád stejně. To mě popravdě moc těší," usmála se vedoucí oddělení léčebné výživy a stravování Helena Pavlíčková. „Tehdy jsme mohli do projektu hodně mluvit, takže je kuchyně přesně podle našich představ. Jsme v ní tedy naprosto spokojeni. Myslím si, že máme kuchyni na vysoké úrovni. Je pěkná a z hlediska hygieny naprosto bez pro-

stojí se k tomu a do budoucna, upozornila Pavlíčková. A co vlastně zaměstnanci nemocnice a její pacienti jedí? Jídelníček je velmi rozmanitý. Nestane se, že by šel podobný druh jídla dva dny po sobě. „V týdnu je jedna omáčka, jedno zeleninové jídlo, jedno mleté maso, jedno bezmasé a tak dále. Každý den je prostě něco jiného. Snažíme se, aby byla nabídka co nejvíce pestrá. Máme zásady – vystřídat jednou týdně knedlíky, rýži, brambory, těstoviny či bramborovou kaši. Vlastně

**„Snažíme se, aby byla nabídka co nejvíce pestrá.“**  
Helena Pavlíčková,  
vedoucí oddělení léčebné výživy a stravování

Pacienti mají také možnost si říct, jestli chtějí poloviční porci nebo třeba dvojitou. Pokud někdo něco opravdu nejlí, například rýži, nahradíme ji jiným příkrmem. Vyjdeme vstříc i vegetariánům," uvedla Pavlíčková.

Celkové personál kuchyně, který tvoří dohromady 19 lidí včetně rozvozu stravy, vaří zhruba pro 250 pacientů a 200 zaměstnanců. „Také záleží na tom, co vaříme. To se týká samozřejmě zaměstnanců. Pokud je třeba kachna, je v jídelně plno," usmála se vedoucí. „Celkově ale strážníci mají možnost vybrat si ze čtyř jídel. Výběr probíhá přes počítač pomocí čipu. Prvním cho-

tejší ale je, jestli strážníkům chutná. A v tom si kuchařky věří – chutná. „Občas nalezneme na tácu po pacientovi papírek, kde je napsáno, jak moc si pochutnal. Skutečně jsem přesvědčena, že u nás lidé problémy s jídlem nemají. Ale vím, že samochvála... Víte co," usmála se vedoucí.

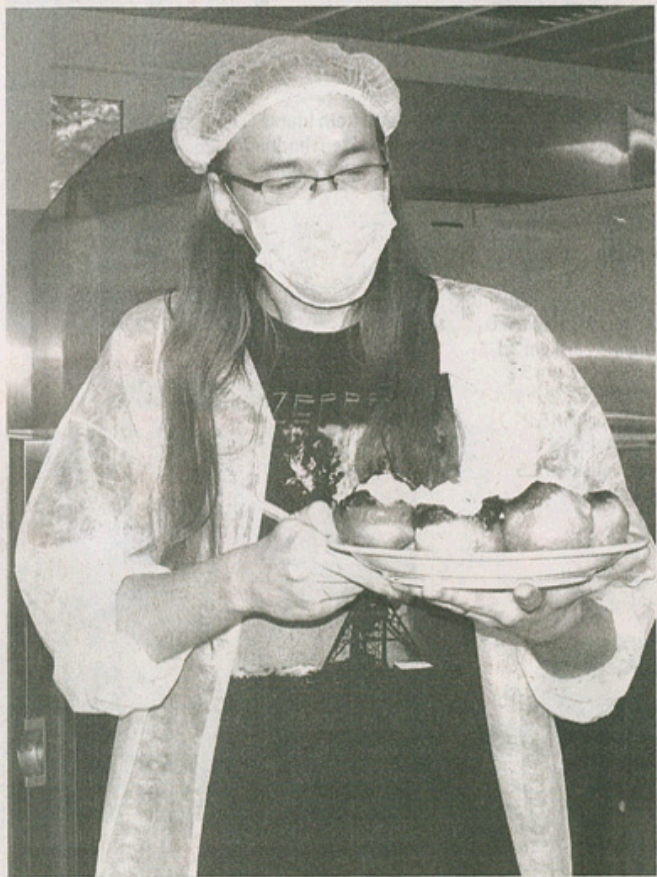
Přesto se samozřejmě nespokojenci najdou. „Jednou jsem zažila pána, který křičel, že kdyby měl po ruce flintu, tak nás postřílí," zavzpomínala nutriční terapeutka Petra Moučková. „Vedle něj ale ležel další pán, který byl napoak naprosto spokojený.“

Horší je to však s večerem. Z ekonomických důvodů se přešlo na studenou stravu a ta nemusí každému vyhovovat.

„Nandáme do speciálních boxíků salámy, sýry a tak dále a pošleme je na oddělení. Sestřičky to uloží do ledničky. V době večere je pak nandají na talířky a roznesou pacientům," popsala Pavlíčková. Teplé jídlo alespoň trochu kompenzuje polévka, kterou si pacienti také mohou dát.

režii a v šaržích. Kuchyně se prostrídávají a v týdnu si pak vybírají náhradní volno. Celé zařízení je technologicky vyspělé. „Máme tady automatický monitoring na všechna chladicí zařízení, mrazáky, varné technologie, myčky a tak dále. Když se ně-

kuchyni česká nemocnice obsluhuje stálý tým. Zaměstnanci se příliš nemění, v čemž jejich vedoucí vidí přednost. „Vím, že se na ně dá spolehnout. Jsme dobře seřaní, všichni vědí přesně, co je jejich úkolem. To je fajn.“



**POUZE V PLÁŠTI A ČEPICI!** Ani redaktor Českokrumlovského deníku Václav Votruba nebyl výjimkou. Vzhledem k nachlazení byla povinná i rouška. Na bavorské vdolečky tak mohl házet jenom hladový pohled.  
Foto: Jaroslava Průherová



**ŠÉFOVÁ.** Vedoucí oddělení Helena Pavlíčková je pyšná na akreditaci, kterou se může českokrumlovská nemocnice pochlubit. Na nástěnce u vstupu si člověk může prohlédnout i další získané certifikáty.  
Foto: Deník/Václav Votruba



**V JÍDELNĚ.** Bavorské vdolečky už čekají na první strážníky. Ti už stáli netrpělivě za zavřenými dveřmi. Foto: Deník/Václav Votruba



**NENUDÍ SE.** Personál nemocniční kuchyně připravuje zhruba 450 jídel denně. Foto: Deník/Václav Votruba