

# Magyar Hang

Polgári hetilap

2019. október 11–17.  
II. évfolyam 41. szám  
www.magyarhang.org  
Ára: 590 forint  
Előfizetőknek: 450 forint

A TŰLÉLŐ MAGAZIN

SZEGÉNYES KÓRHÁZI MENÜ | HELYZET-KÉP:  
INGYENSÖR | EMLÉKEZÉS VEKERDY TAMÁSRA

Olvassmány  
egész hétre

**Borkai-botrány: ez a hajó elment?**

## ROBBAN A „CIGÁNYPLUTÓNIUM”

**BOGDÁN LÁSZLÓ,**  
Cserdi polgármestere  
krumpliosztásról,  
döngkútról, tetűirtóról  
és a félelmetes október 13-áról

Interjú a 4–5. oldalon

FOTO: MAGYAR HANG

**A legkedvezőbb árú független közéleti hetilap!**

**FIZESSEN ELŐ ÖN IS  
A MAGYAR HANGRA!**

Rendelje meg a postán  
vagy a [www.magyarhang.org](http://www.magyarhang.org) oldalon.  
Támogassa lapunkat és a szabad magyar sajtót!  
Mert tényleg a lét a tét.



ISSN 2630-8258  
19041  
9 772630 825001

Rossz minőségű tejtermékek és pélsáru, ujjnyi vastagra szelet felvágott, általános hiány gyümölcsből, zöldségből, a melegételek esetében pedig gyenge közepes menzaszínvonal jellemzi a kórházi közétkeztetést 2019-ben Magyarországon. A spórolás következtében az egyes kórházakban biztosított napi kalóriaadag is háborús időket idéz.

BODACZ PÉTER

**O**tszázötven forint – 1999 óta ekkora összeg szerepel kórházi étkeztetésre abban a jogszabályban, amely a kórházi szolgáltatások finanszírozását hivatott rögzíteni. Az egészségügyi szolgáltatások részletes szabályozását tartalmazó 43/1999-es kormányrendelet szövegében ugyan a fent említett összeg előtt ott áll a „legalább” szó, vagyis minimum ennyit kell szánniuk a kórházaknak közétkeztetésre naponta és betegenként, ám több olyan intézmény is van hazánkban, ahol az általános alulfinanszírozottság miatt aligha jut érdemben több a célra.

Bár a lapunk által megkeresett intézmények jellemzően szűkszávúan vagy sehogy nem rea-

## Száraz kalács és savanyú tej

*Nem minden kórházban sikerül megfelelni a közétkeztetés kívánalmainak*

gáltak, nem nehéz kitalálni, hogy a konyhán (is) spórolnak. Erről árulkodnak az olvasóink által felhívásunkra küldött beszámolók. Az intézmények finanszírozási gondjai közismertek: évről évre növekvő, több tíz milliárdos adósságalománnyal görgöttek maguk előtt.

A közétkeztetést – így a kórházi ellátásban részesülők étkeztetését is – az Emberi Erőforrások Minisztériuma (Emmi) által 2014-ben kiadott rendelet szabályozza. A jogszabály egy fekvő-gyógyintézetű kezelés alatt álló felnőtt napi energiaigényét 1800–2200 kilokalóriában (kcal) állapítja meg, a menüben szerepelnie kell zöldségnek vagy gyümölcsnek, húsnak és teljes kiőrlésű gabonából készült tápláléknak is. Biztosítani kell azt is, hogy a páciensek kétféle főétel közül választhassanak. Ettől az étrendtől csak azoknál a betegeknél lehet eltérni, akik számára speciális ellátást kell biztosítani.

Olvasóink fotókkal illusztrált beszámolóit szerint ezen követelményeknek több helyen sem sikerül megfelelni maradéktalanul. Egyikük a Semmelweis Egyetem

2-es számú női klinikáján szerzett tapasztalatait osztotta meg. Mint írta, a várandósok (akik veszélyzetet terhesség miatt hetekig is bent vannak) reggelje és ebédje a mennyiséget tekintve elfogadható – reggel két-három szelet fehér kenyérhez adnak egy háromszög sajtot vagy felvágottat, délben pedig húst és köretet, ám a vacsora ki szokott maradni, mint ahogy zöldség és gyümölcs sem

műanyagtálcán szervírozott, ujjnyi vastag felvágott sem finomnak, sem gusztusosnak nem nevezhető.

Roszsabb a helyzet a fővárosi Szent Imre Egyetemi Oktatókórház szülészeten. Lapunk online változatán szeptember elején számoltunk be arról (Kényszerdiéta a Szent Imre-kórház szülészeten, 2019. szeptember 5.) egy olvasóink tapasztalatai alapján, hogy a szülés utáni napon reggelre egy pohár kefir és egy szelet, szemmel láthatóan több napig szárított kalácsot, ebédre porból készült levest és egy adag burgonyapürét, vacsorára pedig kilenc darab háztartási kekszet és pár dekagramm reszelt sajtot szolgáltak fel. Az olvasóink által ismertett napi ételadag energiaszintje pedig az 1200 kilokalóriát is alig érte el.

A kórház csak cikkünk megjelenése után reagált előzetes megkeresésünkre: mint írták, azok a páciensek, akiknél császármetszést végeztek különleges diétában részesülnek, hogy emésztésük minél hamarabb helyreálljon. Mindezzel kapcsolatban megkérdeztük Csizmadia Katalin dietetikust is,

aki kifejtette: a császármetszés az emésztő- és bélrendszert nem érintő hasi műtét, amely után – komplikáció nélküli esetben – semmi nem indokolja a speciális étrendet. A szigorú étrendbeli megszorításokat semmilyen irányelv vagy protokoll nem írja elő, a kórházak táplálási gyakorlata régi berögződésekre, túlzott óvatosságra és a jellemzően igen szűkös közétkeztetési feltételekre vezethető vissza. A kalóriaszegény étrend pedig kimondottan ellenjavallt, hiszen a várandósság 9 hónapja és a szülés is óriási energiavesztéssel – esetenként jelentős vérvesztéssel – jár, amit pótolni kell.

Egy másik olvasóink a „kényszerdiétánál” is hajmeresztőbb élményről számolt be: mint írta, a Szent Imre szülészeten szeptember 4-én reggel romlott pochas tejet szolgáltak fel. – Halálra lehetett a folyósóról, ahogy a nővérek között elhangzik, hogy ebben panaszkodtak a tejre. Ezek után mindenkinek fapofával kiosztották a már ránézésre is romlott tejet. Igaz, a szavatosság még stimmelt – számolt be olvasóink megjegyezve: a többi felszolgált étel mennyiségileg, minőségileg is kritikán aluli volt, a bent töltött három és fél nap alatt mindössze egyszer kapott gyümölcsöt, és egyszer egy ivójoghurtot. (A poha-



**A kórházak táplálási gyakorlata régi berögződésekre, túlzott óvatosságra és a jellemzően igen szűkös közétkeztetési feltételekre vezethető vissza**

került a tálcákra. – A hűtők tömve vannak a betegek saját ételével, vacsoraidőben pedig a családtagok viszik be a kismamáknak a napi harmadik főétkeztést – számolt be olvasóink, aki szerint a reggelente,

ras tejjel kapcsolatos problémákról egyébként a Semmelweis Egyetem néhány dolgozója is beszámolt. Mint mondták, többször előfordult, hogy a nyári melegben romlottan érkezett az ellátmány. A poharas tejet ott felváltotta a literes kiszerezésű szlovák UHT tej.)

Akad ugyanakkor inkább pozitívnak tekinthető példa is: a Szegei Tudományegyetemen kezelt olvasónk szerint egy közepes menza színvonalát képesek biztosítani, és nem szokott hiányozni a gyümölcs sem, bár a teljes kiőrlésű lisztből készült pékárut – jogszabályi előírás ide vagy oda – ott is el lehet felejteni.

A tapasztalatok ismeretében megkerestük a Semmelweis Egyetemet, a budapesti Szent Imre Egyetemi Oktatókórházat és a Szegei Tudományegyetemet is. Egyebek között azt kérdeztük, átlagosan mekkora összegből hozzák ki egy fekvőbeteg napi étkeztetését, megvalósulnak-e a közétkeztetésről szóló Emmi-rendeletben foglaltak, javasolják-e a betegeknek, hogy gondoskodjanak saját táplálkozásukról, illetve hogy az étkeztetéssel kapcsolatban felmerülő nehézségek, hiányosságok kiküszöbölésére milyen eszközök állnak rendelkezésre. Érdeklődtünk afelől is, hogy a páciensek jelezték-e a biztosított étellel kapcsolatos kifogásaikat.

A Szent Imre-kórház egy monddal megoldotta a választ: mint közölték, az intézmény „úgy az étkeztetés tekintetében, mint más területeken is, mindig betartotta és betartja a hatályos jogszabályokat”. A tapasztalatok alapján azonban ez legfeljebb az 550 forintos norma tekintetében igaz.

Nem sokkal volt közlékenyebb a Semmelweis Egyetem. – A betegélelmezéssel kapcsolatos követelmények betartását az intézmény diétetikaszolgálat a főzőkonyha területén mindennap folyamatosan ellenőrzi. Az intézménynek nincsenek nehézségei az élelmezési szolgáltatás biztosításával kapcsolatban, éves szinten csekély számú betegpanaszról beszélhetünk – zárta rövidre válaszát az SE.

Üdítően alapos választ kaptunk ugyanakkor az SZTE Klinikai Központjától. Mint közölték, naponta 1200–1400 fő étkezését biztosítják. Alapétrendet a páciensek fele kap, míg a többi beteg diétás menüben, illetve pépes, folyékony, energiában és fehérjében gazdag étrendben részesül. Az alapétrendre bruttó 1726 forintot, a diétás menüre pedig 2063 forintot áldoznak naponta, betegenként. (Vagyis a jogszabályban minimálisan meghatározott 550 forint három-négyszereséből lehet kihozni a menüt.) A közétkeztetéssel kapcsolatos Emmi-rendeletnek megfelelően az alapétrendet tekintve napi háromszori főétkezést és egy kísértkezést biztosítanak, és alapvetőnek tartják a nyersanyagválasztásra, a változatosságra és az elkészítésre vonatkozó előírásokat. A klinikai központ mindezek mellett évente egyszer felméri a páciensek elégedettségét is. Eszerint 80 százalékban találták megfelelőnek a betegek az ételek minőségét.

---