

# KONTAKTY

## Ředitelství

Ed. Světlíka 1197  
768 24 Hulín  
+420 573 350 171  
fax 573 352 929

Jiřina Štěpánková  
ředitelka

+420 573 352 930  
+420 731 481 746  
[decent@quick.cz](mailto:decent@quick.cz)

## Středisko pečovatelské služby

Nábřeží 1314  
768 24 Hulín  
+420 573 352 555

Anna Pecháčková, DiS.  
sociální pracovníce  
vedoucí pečovatelské služby  
+420 737 018 289

[anna.pechackova.decent@seznam.cz](mailto:anna.pechackova.decent@seznam.cz)

## Provozní doba terénní pečovatelské služby

Po – Ne 7:00 – 20:00

## Úřední hodiny sociální pracovníce na středisku pečovatelské služby

každé pracovní pondělí od 9:00 do 12:00 hodin  
každou pracovní středu od 12:30 do 13:30 hodin

<http://www.hulin.cz/decent>

*Nejste se službou spokojeni? Máte k nám nebo našim pracovnícím nějaké připomínky? Nenechávejte si je pro sebe! Jsou pro nás důležité a jsou pro nás přínosem. Je to způsob, jak být lepší. Sdělte nám své názory, a to buď osobně, nebo písemně do schránky na DPS Nábřeží 1314.*

Zpravodaj PS DECENT Hulín, p. o. červen 2013 připravila Anna Pecháčková, DiS.

# PEČOVATELSKÁ SLUŽBA



**DECENT HULÍN**  
příspěvková organizace

## ZPRAVODAJ červen 2013



Projekt rozvoje pečovatelské služby v Hulíně  
je podporován Zlínským krajem.

 **Zlínský kraj**

## Recepty – nedílná součást Zpravodaje PS

Jelikož se naše rubrika „recepty“ stala poslední dobou tou nejoblíbenější z celého Zpravodaje, přidávám tedy další recepty z mé sbírky, abyste je mohli také vyzkoušet.

Musím říci, že mě opravdu velmi těší odezva od vás, když recept vyzkoušíte a chutná vám. To, že se léty tak zkušené kuchařky a kuchaři učí ode mne, beru jako velkou poctu a vážím si vaší odvahy se do receptu pustit a vyzkoušet něco nového. Věřím, že i vaše návštěvy tuto změnu ocení. A to říkám z vlastní zkušenosti. I když na tradiční kynuté tvarohové koláče můj babičky Jiřinky nikdo nemá a nikdy neodmítnu nabídnutý vdolek.

Co kdybyste i vy pohledali ve svých osvědčených a prověřených receptech a podělili se o ně. Recept můžete předat pečovatelce, nebo vložit do schránky ve Středisku pečovatelské služby na ulici Nábřeží 1314. Mileráda doručené recepty vyzkouším a recepty uveřejním v dalším čísle Zpravodaje. Děkuji za spolupráci a těším se na vaše příspěvky.

Anna Pecháčková, DiS.  
vedoucí pečovatelské služby

### MOUČNÍK NESCAFE – nadýchaná rychlovka

300g polohrubé mouky smícháme s jedním práškem do pečiva, přidáme 3 polévkové lžice (PL) kakaa, 1PL nescafé (suchá směs rozpustné kávy), 150g moučkového cukru. Přidáme 2 celá vejce, 250ml mléka, 3PL oleje, 100g rozpuštěného vlahého másla a 1PL rumu. Zamícháme, vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, nebo jen na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180°C asi 15 minut.

Po vychladnutí potřeme polevou: 120g rozpuštěného másla vymícháme pořádně se 100g moučkového cukru, 1PL kakaa a 1 PL rumu.

Obměna polevy: rozpustíte 1 čokoládu na vaření a do ní zamícháte 1 zakysanou smetanu.

### ZAPEČENÉ ŠUNKOVÉ ROLKY S MLETÝM MASEM

500g mletého masa si ochutíme dle vlastní chuti. Z masa vytvarujeme válečky. Každý váleček zabalíme do plátku šunky. Vložíme do zapékací mísy, posypeme asi 150g strouhaného tvrdého sýra a zalijeme 250 ml smetany ke šlehání smíchanou s 3-4 lžicemi kečupu a bazalkou.

Pečeme na 200°C asi 30 – 40 minut. Podáváme s rýží nebo bramborami.

### TVAROHOVÉ KULIČKY k obědu

250g měkkého tvarohu z vaničky, 6 PL dětské krupičky, 2 PL strouhanky,

1 celé vejce. Smícháme, po chvílce vytvoříme kuličky nebo válečky a vaříme ve vroucí vodě, dokud nevyplavou.

Na talíři polijeme máslem, posypeme mletým cukrem a dále dle vaší chuti. Já si dávám ještě mleté oříšky. Do těsta můžeme také přidat rozinky.

### ČÍNSKÉ ŘÍZEČKY

400g libovolného masa (drůbeží nebo vepřové) nakrájíme na malé kousky, přidáme 4 menší cibule nakrájené na drobno, 4 PL oleje, 4 PL solamylu, 2 čajové lžičky (ČL) tekutého maggi, 2 ČL worchesteru, ½ PL sladké mleté papriky, 2 vejce.

Vše smícháme a necháme 24 hodin odležet. Poté dle chuti dosolíme a smažíme na oleji. Podáváme s bramborami.

### POMAZÁNKA na svačinu nebo i chlebíčky

Připravené pomazánky je opravdu hodně. Můžete si ji připravit pro sebe na svačinu či večeři, nebo také pro návštěvu. To ji pak stačí namazat na veku a dál už není třeba ničím doplňovat.

1 pomazánkové máslo bez příchutě, 100ml tataraky, 1-2 stroužky česneku (nemusí být) a mletou papriku smícháme. Přidáme 100g na kostičky nakrájeného šunkového salámu, 100g jemně nastrohaného eidamu, 3 uvařená na kostičky nakrájená vejce, 1 větší zelená paprika a 2-3 středně velká rajčata, oboje krájené na kostičky.

### Křížovka s vtípem

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| N | L | J | E | O | K | T | Í | J | O | P | Karel, lopata, nespoutaný, nestor,<br>opat, oplatka, ortel, osika, patlat,<br>plot, pojítka, poledník, posít,<br>prutek, sítko, sloup, teror, tornádo,<br>turnaj<br><br>Atlet přijde k lékaři, ten mu změří<br>teplotu a říká: "Máte 38,5!"<br>A atlet se ptá: "A kolik<br>-----?" |
| E | L | O | K | Í | N | D | E | L | O | P |  |
| S | E | O | P | L | A | T | K | A | K | S |  |
| P | R | V | O | A | E | Ě | P | O | E | J |  |
| O | A | T | O | R | T | A | P | V | T | A |  |
| U | K | Ý | O | R | T | A | U | E | U | N |  |
| T | I | R | K | L | T | E | O | O | O | R |  |
| A | S | R | A | D | T | O | L | P | R | U |  |
| N | O | T | O | K | T | Í | S | O | P | T |  |
| Ý | O | D | Á | N | R | O | T | S | E | N |  |

## Co musíte udělat, chcete-li využívat pečovatelské služby:

1. Kontaktovat pracovníka pečovatelské služby.
2. Podat žádost o zavedení pečovatelských služeb. Žádost je ke stažení na internetových stránkách [www.hulin.cz/decent](http://www.hulin.cz/decent), můžete si ji také vyzvednout ve Středisku pečovatelské služby – Nábřeží 1314, Hulín. Pokud nejste schopni si sami zajistit podání a vyplnění žádosti, můžete o službu požádat prostřednictvím ošetřujícího lékaře, rodinného příslušníka, souseda či jiné blízké osoby. Případně můžete požádat telefonicky o doručení žádosti pracovníci PS. Vyplněnou žádost předáte pracovníci PS ve Středisku pečovatelské služby v Hulíně, Nábřeží 1314.
3. Jednat o rozsahu požadovaných služeb. Při vstupním sociálním šetření ve vaší domácnosti vás navštíví naše sociální pracovníce, která bude zjišťovat vaše potřeby, osobní cíle a představu o poskytované službě.
4. Pokud budou splněny všechny podmínky k zavedení péče, sepíše s vámi sociální pracovníce smlouvu o poskytování sociálních služeb.

## Kde máte schovanou smlouvu s pečovatelskou službou ?

Od vzniku naší pečovatelské služby, tedy od 1. 9. 2008, jsme uzavřeli 187 smluv o poskytnutí sociálních služeb a to ve dvou vyhotoveních. Jedno vyhotovení od všech smluv máme bezpečně uschované, ale jak je to s tou vaší smlouvou? Máte ji také schovanou? Zkuste ji najít a pročíst si, jaké služby máte objednané a za jakých podmínek. Je dobré to vědět ...

Smlouvu budete také potřebovat, pokud budete žádat o příspěvek na péči. Kopii smlouvy přikládáte k žádosti jako přílohu.



## Dovoz hygienických pomůcek při inkontinenci k vám domů

Předepsal vám váš lékař pleny, savé kalhotky nebo vložky? Je pro vás obtížné objednat si tyto pomůcky v lékárně a následně si je vyzvednout? Požádejte vaši pečovatelku o speciální obálku, do které vložíte poukaz předepsaný lékařem. Poté vy nebo pečovatelka obálku vhodíte do poštovní schránky. Nic neplatíte, poštovné hradí adresát. Obálka přijde společností, která vám nejpozději do dvou dnů doručí hygienické potřeby až k vám domů. Při každém zaslání poukazu obdržíte i malý dárek či bonusy.

Tento způsob dopravy hygienických potřeb máme již odzkoušený a opravdu funguje. Zásilka byla bez problémů doručena i uživateli, která velmi špatně slyší.

Pokud máte zájem o hygienické pomůcky nad rámec předepsaný lékařem, vložte lísteček s přesným názvem do stejné obálky jako poukaz od lékaře. Finanční částku za tyto navíc objednané pomůcky zaplatíte při převzetí zboží od dopravce.

Staňte se samostatnými v zajišťování potřebných hygienických pomůcek.

## Co se děje v DECENTU

**Pečovatelská služba** – výtěžek z benefičního koncertu, který se konal 6.1.2013 v Kulturním klubu v Hulíně, byl použit ke koupi čtyř nových cyklistických kol pro naše pečovatelky, na dovybavení pracovníků do terénu nezbytnými cyklistickými helmami a batohy.

**Jesle** – v jesličkách proběhla společně s maminkami oslava Dne matek a také zápis nových dětí do jeslí na školní rok 2013/2014. Provoz jeslí bude v době celozávodní dovolené uzavřen 5.8.-23.8.2013.

**Kuchyně** – paní kuchařky vám posílají pozdrav a přání dobré chuti a upozorňují, že v době od 5. 8. do 23. 8. 2013 budou zaslouženě odpočívat na dovolené, tedy nebudou vařit. Jejich strážníci mají možnost v tuto dobu odebírat obědy z vývařovny paní Bránecké. Pečovatelská služba nepřerušuje provoz, takže obědy vám budeme vozit ve všech pracovních dnech po celý rok.

**Prádelna** – pradelny doufají, že jste s jejich službami spokojeni a provoz budou mít v létě bez přerušení.

**Správa budov** – tady to bude náročné, budeme bourat, přestavovat a vylepšovat, od 1.9. se bude zvyšovat kapacita MŠ, tak musíme vyhovět hygienickým požadavkům a hlavně vše včas stihnout..

## Nouzové a havarijní situace

Naše pečovatelská služba má stanovené postupy při řešení nouzových a havarijních situací, které mohou vzniknout při poskytování služeb. Ráda bych vás seznámila alespoň se třemi, které se mohou přihodit vám. Je důležité, abyste věděli, jak se v takové situaci zachovat.

### CO UDĚLÁTE KDYŽ:

**Když se vám udělá špatně a budete potřebovat lékařskou pomoc** – měli byste mít k dispozici a v dosažitelné blízkosti funkční telefon. Pokud jej máte, tak voláte Záchranou službu číslo 155. Zde vám poskytnou nutné informace a případně pošlou sanitku. Pokud je to aspoň trochu možné, odemkněte dveře, aby byla možnost se k vám dostat. Pokud jste např. v bytě upadli, nemáte po ruce telefon, snažte se přivolat sousedy např. křikem, boucháním. V nejlepším případě máte u souseda schovaný klíč od vašeho bytu, soused si otevře a přijde vám pomoci. Také máte možnost využít kapesní alarm, který po vytažení malého kolíčku začne vydávat hlasitý zvuk a tím také přivolá pomoc.

**Když se pečovatelka nedostaví k provedení předem sjednaného úkonu** – pečovatelka se nedostaví ani 20 minut po sjednaném termínu (35 minut při dovozu obědů, 10 minut při odvozu uživatele autem). Telefonicky kontaktujte pečovatelku, s níž byla služba sjednána. Pokud ona telefon nebere, můžete volat vedoucí PS, ta situaci prošetří a poskytne vám vysvětlení, případně službu zajistí. Telefonní čísla na všechny pečovatelky i vedoucí PS jste obdrželi na informačním letáčku pro uživatele.

**Když ztratíte klíče od bytu** – osobně nebo telefonicky kontaktujete osobu, u které jste si nechali náhradní klíč od bytu. Pokud nemáte jiný klíč od bytu, zavoláte zámečníka, který vám dveře otevře. Můžete volat zámečníka pana Ptáčníka z Kroměříže – tel. 608 449 032. Za jeho služby i



cestu musíte následně zaplatit.

## Rozvoj plánování sociálních služeb v ORP Kroměříž

Hlavním cílem projektu je zavést metodu plánování sociálních služeb koordinovaně do celého regionu ORP Kroměříž, a tím následně zajistit kvalitní a dostupné služby odpovídající potřebám současných i budoucích uživatelů.

Základem je pak úzká spolupráce kvalifikovaných odborníků z oblasti sociálních služeb v těchto oblastech: Kroměříž, Hulín, Chropyně, Koryčany, Morkovice - Slížany a Zdounky. Tito odborníci pak budou vést řízená jednání pracovních skupin v každé obci. Budou řešeny potřeby uživatelů a poskytovatelů sociálních služeb v celém ORP Kroměříž. Samotnému procesu plánování bude předcházet analýza potřeb poskytovatelů a uživatelů všech sociálních služeb v jednotlivých regionech Kroměřížska.

Jedním z výstupů projektu bude elektronický katalog sociálních služeb v ORP Kroměříž. Dalším návazným cílem projektu je pak zpracování nového plánu sociálních služeb pro ORP Kroměříž na období 2015 - 2017 tak, aby jeho koncepce navazovala na strategii Zlínského kraje (střednědobý plán sociálních služeb), a související koncepty pro toto období.

Cílovými skupinami projektu jsou místní samosprávné celky (vybrané obce v ORP Kroměříž) a poskytovatelé sociálních služeb v oblastech péče o seniory, osoby se zdravotním postižením, rodiny s dětmi a osoby ohrožené sociálním vyloučením.

Spolupráce měst Kroměříž, Hulín, Chropyně, Koryčany, Morkovice - Slížany a obce Zdounky na realizaci projektu je zajištěna uzavřenými smlouvami o partnersví.

Projekt je financován z prostředků ESF prostřednictvím Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost a státního rozpočtu ČR.

Zdroj: <http://www.mesto-kromeriz.cz> Ing. Libuše Spáčilová

Děkuji tímto našim uživatelům, kteří byli v měsíci květnu namátkově vybráni ke spolupráci na tomto projektu a zapojili se do vyplnění dotazníku „Analýza potřeb uživatelů sociálních a návazných služeb“.