

Opieka paliatywna i hospicyjna – aspekty praktyczne

RODZAJE OPIEKI PALATYWNEJ I HOSPICYJNEJ

OPIEKA
W WARUNKACH
STACJONARNYCH

OPIEKA
W WARUNKACH
OŚRODKA
DZIENNEGO

OPIEKA
W WARUNKACH
SPECJALISTYKI
AMBULATORYJNEJ

OPIEKA
W WARUNKACH
DOMOWYCH

Opieka w warunkach stacjonarnych – realizowana jest w ramach Hospicjum Stacjonarnego/Stacjonarnego Ośrodka Opieki Paliatywnej o kodzie funkcji 502, kodzie resortowym 2184 oraz Oddziału Medycyny paliatywnej o kodzie funkcji 504, kodzie resortowym 4180.

Opieka w warunkach ośrodka dziennego – odbywa się w ramach Dziennego Ośrodka Opieki Paliatywnej lub Hospicyjnej o kodzie funkcji 502, kodzie resortowym 2182.

Opieka w warunkach specjalistyki ambulatoryjnej – realizowana jest w OPK o kodzie funkcji 501 w ramach:

- Poradni Medycyny Paliatywnej o kodzie resortowym 1180,
- Poradni Leczenia Bólu o kodzie resortowym 1222.

Opieka w warunkach domowych – realizowana jest w ramach Hospicjum Domowego/Zespołu Domowej Opieki Paliatywnej o kodzie funkcji 502, kodzie resortowym 2180.

Żaden z wymienionych powyżej OPK nie jest OPK proceduralnym! W związku z tym, w ramach ich funkcjonowania nie sporządza się wykazu procedur i nie dokonuje ich wyceny.

W strukturach podmiotów leczniczych w zakresie opieki nad pacjentem w terminalnym etapie choroby wyodrębnia się także Szpitalny Zespół Wspierający Opieki Paliatywnej o kodzie funkcji 530, kodzie resortowym 9400. W skład tego zespołu wchodzi: lekarz specjalista medycyny paliatywnej, pielęgniarka ze specjalnością medycyny paliatywnej oraz psycholog kliniczny, którzy świadczą konsultacje na rzecz pacjentów hospitalizowanych w różnych oddziałach podmiotu.

W ramach wyżej wymienionych OPK, świadczeniodawca dokonuje ewidencji kosztów bezpośrednich według kont rodzajowych zgodnych z załącznikiem nr 5 do Rozporządzenia. Z zakresu kont zespołu „4” świadczeniodawca implementuje do systemów finansowo – księgowych jedynie te konta, na których dokonywane są operacje księgowe, NIE CAŁOŚĆ!

W zakresie kosztów bezpośrednich wspólnych podmioty stosują standardowe rozdzielniki zaproponowane w załączniku nr 6 lub rozwiązania własne w przypadku, gdy warunkują możliwość dokładniejszej alokacji kosztów.

Koszty pośrednie w ramach działalności pomocniczej medycznej i niemedyceyj świadczeniodawca rozlicza standardowymi kluczami podziałowymi według załącznika nr 7 lub stosuje rozwiązania własne w przypadku, gdy warunkują możliwość dokładniejszej alokacji kosztów.

W zakresie kosztów zarządu zgodnie z zapisami §8 Rozporządzenia, wskazane są rodzaje kosztów, które mogą być zakwalifikowane do kosztów tego OPK.

Natomiast ustawodawca pozostawił możliwość wyboru sposobu alokacji kosztów zarządu na poszczególne OPK.

Przykładowe OPK proceduralne, które mogą pojawić się w ramach opieki hospicyjnej i paliatywnej:

➤ Dział/Pracownia rehabilitacji/fizjoterapii,

- ❖ W przypadku, gdy zabiegi z zakresu rehabilitacji/fizjoterapii są realizowane przez fizjoterapeutę, którego etat i wynagrodzenie są przypisane bezpośrednio do ośrodka opieki stacjonarnej albo domowej i pracownik ten nie wykonuje świadczeń na rzecz pacjentów leczonych w innym OPK, **nie ma konieczności wydzielania odrębnego OPK proceduralnego**. Wówczas zabiegi te są traktowane jako część składowa osobodnia/świadczenia.
- ❖ Natomiast w przypadku, gdy zabiegi z zakresu rehabilitacji/fizjoterapii są realizowane przez fizjoterapeutę na rzecz pacjentów leczonych w różnych OPK (oddział, poradnia, inne zoz - na podstawie odrębnych umów), wówczas **należy wyodrębnić OPK proceduralny** o kodzie funkcji 507. Zgodnie z zapisami Rozporządzenia dla tego OPK należy sporządzić wykaz procedur, dokonać ich wyceny, prowadzić ewidencję wykonań a w kolejnym etapie rozliczyć koszty tego OPK nośnikiem (liczba procedur x rzeczywisty jednostkowy koszt wytworzenia procedury) na jednostki zlecające; w przypadku świadczeń objętych bezpośrednim finansowaniem przez NFZ na OPK o kodzie funkcji 508, w przypadku procedur komercyjnych na ośrodek o kodzie funkcji 540.

➤ Gabinet diagnostyczno-zabiegowy.

- ❖ W przypadku, gdy gabinet diagnostyczno - zabiegowy funkcjonuje w ramach struktury oddziału stacjonarnego i realizuje procedury tylko i wyłącznie na rzecz pacjentów hospitalizowanych na tym oddziale, wówczas **nie ma konieczności wydzielania odrębnego OPK proceduralnego**. Procedury te stanowią element kosztowy oddziału i są częścią składową hospitalizacji/osobodnia.
- ❖ Natomiast w przypadku, gdy gabinet diagnostyczno – zabiegowy realizuje procedury na rzecz pacjentów w ramach różnych OPK (oddział, poradnia, hospicjum domowe), wówczas **należy wyodrębnić OPK proceduralny** o kodzie funkcji 507. Zgodnie z zapisami Rozporządzenia dla tego OPK należy sporządzić wykaz procedur, dokonać ich wyceny, prowadzić ewidencję wykonań a w kolejnym etapie rozliczyć koszty tego OPK nośnikiem (liczba procedur x rzeczywisty jednostkowy koszt wytworzenia procedury) na jednostki zlecające.

Przykładowe OPK działalności pomocniczej medycznej:

- Apteka szpitalna/zakładowa/Dział farmacji (działalność magazynowa) - kod funkcji 530, OPK rozliczany według klucza podziałowego – liczba pozycji na dokumentach rozchodu wewnętrznego,
- Apteka szpitalna/zakładowa/Dział farmacji (działalność farmaceutyczna, w tym przygotowanie, np. żywienia pozajelitowego, leków recepturowych - kod funkcji 530, OPK rozliczany według klucza podziałowego – liczba zleceń,
- Rejestracja medyczna – kod funkcji 530, OPK rozliczany według klucza podziałowego – liczba dokonanych rejestracji,
- Planowa izba przyjęć - kod funkcji 530, OPK rozliczany według klucza podziałowego – liczba przyjętych świadczeniobiorców na oddziały.

Przykładowe OPK działalności pomocniczej niemedyceynej:

- Dział sprzątanía - kod funkcji 535, OPK rozliczany według klucza podziałowego – powierzchnia pomieszczeń
- Kuchnia – kod funkcji 535, OPK rozliczany według klucza podziałowego – osobodzień żywienia.

W przypadku Kuchni/Działu Żywienia, który świadczy usługi tylko i wyłącznie na rzecz pacjentów hospitalizowanych w ośrodkach stacjonarnych podmiotu kluczem podziałowym jest osobodzień żywienia. Jednym z możliwych do zastosowania rozwiązań jest ewidencja kosztów związanych z artykułami żywnościowymi bezpośrednio na koncie 401-01-01-14 *Artykuły żywnościowe*, natomiast koszty osobowe ujmujemy w kosztach normatywnych (zgodnie ze wzorem tabeli 2 w załączniku nr 9 do Rozporządzenia).

Przykład: Kalkulacja kosztu normatywnego posiłków wchodzących w skład osobodnia żywieniowego, przy założeniu, że koszty artykułów żywnościowych są ewidencjonowane bezpośrednio na danym OPK, w których hospitalizowany jest pacjent. Poniższa tabela przedstawia przykładowy opis etapów/czynności, które świadczeniodawca może wyodrębnić przy wycenie kosztu normatywnego w celu dokładniejszego wskazania czasu i zaangażowania pracowników.

Rodzaj posiłku: Śniadanie i II śniadanie - Dieta cukrzyca bezmleczna							
Kod posiłku: DIETA001							
<i>Na podstawie zestawień statystycznych wyliczono i przyjęto do rozliczenia kosztu osobowego, średnią dzienną ilość porcji pierwszego i drugiego śniadania przygotowywanych dla pacjentów na oddziałach szpitalnych - 380 posiłków.</i>							
Lp	Opis czynności (dodatkowa kolumna do tabeli, którą świadczeniodawca może dodać w celu ułatwienia wyceny poszczególnych etapów i czynności)	Grupa personelu	Liczba procedur	Jednostka czasu	Zużyta ilość M na N procedur	Koszt jednostki czasu M	Wkład do kosztu jednostkowego w zł
		D	N	M	L	C	P=(L/N)*C
1	1. Układanie dekady - jadłospisu i wypisanie zamówienia na artykuły spożywcze 2. Przygotowywanie i ewidencja relewów	Dietetyk	380	minuta	110	0,39	0,11
2	1. Ewidencja zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów W/w czynności wykonują: 2 dietetyczki, czas pracy jednej osoby ok. 10 min.	Dietetyk	380	minuta	20	0,39	0,02
3	1. Pobranie produktów z magazynu żywnościowego. W/w czynności wykonują: 2 magazynierów, 1 kucharz. Czas pracy jednej osoby 30 min.	Magazynier	380	minuta	60	0,37	0,06
		Kucharz	380	minuta	30	0,42	0,03
4	1. Przygotowanie stanowiska pracy, sprzątnięcie magazynu dobowego. 2. Składowanie pobranych produktów w magazynie dobowym.	Pomoc kuchenna	380	minuta	20	0,33	0,02
5	1. Ewidencjonowanie rozchodu wydanych artykułów żywnościowych. 2. Wypisywanie zamówień i zamawianie artykułów żywnościowych.	Magazynier	380	minuta	30	0,37	0,03
6	1. Przyjęcie i przeliczenie artykułów żywnościowych. 2. Przygotowanie śniadań zgodnie z jadłospisem i wyłożenie na talerze W/w czynności wykonują: 2 kucharzy i 2 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby ok. 90 min.	Pomoc kuchenna	380	minuta	180	0,33	0,15
		Kucharz	380	minuta	180	0,42	0,20
7	1. Sprzątnięcie stanowiska pracy i magazynu dobowego.	Pomoc kuchenna	380	minuta	20	0,33	0,02
8	1. Wypełnienie karty kontrolnej dystrybucji posiłków dla Transportu Wewnętrznego, 2. Wyrzykowe ważenie i degustacja potraw oraz sprawdzenie dopuszczalnych ubytków masy.	Dietetyk	380	minuta	45	0,39	0,05
9	1. Na podstawie zestawienia dziennego diet oraz porcji wzorcowych wydawanie śniadania i drugiego śniadania dla pacjentów. W/w czynności wykonują: 1 dietetyk, 1 kucharz i 6 pomocy kuchennych. Czas pracy jednej osoby ok. 80 min.	Dietetyk	380	minuta	80	0,39	0,08
		Kucharz	380	minuta	80	0,42	0,09
		Pomoc kuchenna	380	minuta	480	0,33	0,41
10	1. Kontrola zgodności ilości porcji potraw	Dietetyk	380	minuta	10	0,39	0,01
11	1. Zmywanie naczyń kuchennych. W/w czynności wykonują: 4 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby ok. 120 min.	Pomoc kuchenna	380	minuta	480	0,33	0,41
OGÓLEM							1,69

Rodzaj posiłku: Obiad i podwieczorek - Dieta cukrzyca bezmleczna							
Kod posiłku: DIETA001							
<i>Na podstawie zestawień statystycznych wyliczono i przyjęto do rozliczenia kosztu osobowego, średnią dzienną ilość porcji obiadów i podwieczorków przygotowywanych dla pacjentów na oddziałach szpitalnych - 420 posiłków</i>							
Lp	Opis czynności (dodatkowa kolumna do tabeli, którą świadczeniodawca może dodać w celu ułatwienia wyceny poszczególnych etapów i czynności)	Grupa personelu	Liczba procedur	Jednostka czasu	Zużyta ilość M na N procedur	Koszt jednostki czasu M	Wkład do kosztu jednostkowego w zł
		D	N	M	L	C	$P=(L/N)*C$
1	1. Układanie dekady - jadłospisu i wypisanie zamówienia na artykuły spożywcze 2. Przygotowywanie i ewidencja relewów	Dietetyk	420	minuta	110	0,39	0,10
2	1. Ewidencja zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów <i>W/w czynności wykonują: 2 dietetyczki, czas pracy jednej osoby ok. 15 min.</i>	Dietetyk	420	minuta	30	0,39	0,03
3	1. Pobranie produktów z magazynu żywnościowego. <i>W/w czynności wykonują: 2 magazynierów, 1 kucharz. Czas pracy jednej osoby 40 min.</i>	Magazynier	420	minuta	80	0,37	0,07
		Kucharz	420	minuta	40	0,42	0,04
4	1. Ewidencjonowanie rozchodu wydanych artykułów żywnościowych. 2. Wypisywanie zamówień i zamawianie artykułów żywnościowych.	Magazynier	420	minuta	30	0,37	0,03
5	1. Przygotowanie do obróbki termicznej warzyw. <i>W/w czynności wykonują: 1 kucharz i 3 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby 95 min.</i>	Kucharz	420	minuta	95	0,42	0,10
		Pomoc kuchenna	420	minuta	285	0,33	0,22
6	1. Sprzątnięcie stanowiska pracy.	Pomoc kuchenna	420	minuta	60	0,33	0,05
7	1. Przygotowanie obiadu. <i>W/w czynności wykonują: 3 kucharzy i 3 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby 180 min.</i>	Kucharz	420	minuta	540	0,42	0,54
		Pomoc kuchenna	420	minuta	540	0,33	0,42
8	Sprzątnięcie stanowisk pracy.	Pomoc kuchenna	420	minuta	60	0,33	0,05
9	1. Wypełnienie karty kontrolnej dystrybucji posiłków dla Transportu Wewnętrznego, 2. Wyrywkowe ważenie i degustacja potraw oraz sprawdzenie dopuszczalnych ubytków masy.	Dietetyk	420	minuta	60	0,39	0,06
10	Na podstawie zestawienia dziennego diet oraz porcji wzorcowych wydawanie obiadu i podwieczorku dla pacjentów. <i>Uwaga!</i> <i>W/w czynności wykonują: 1 dietetyk, 2 kucharzy i 7 pomocy kuchennych. Czas pracy jednej osoby ok. 120 min.</i>	Dietetyk	420	minuta	120	0,39	0,11
		Kucharz	420	minuta	240	0,42	0,24
		Pomoc kuchenna	420	minuta	840	0,33	0,65
11	1. Kontrola zgodności ilości porcji potraw	Dietetyk	420	minuta	10	0,39	0,01
12	1. Zmywanie naczyń kuchennych. <i>W/w czynności wykonują: 4 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby ok. 180 min.</i>	Pomoc kuchenna	420	minuta	720	0,33	0,56
OGÓLEM							3,25

Rodzaj posiłku: Kolacja i posiłek nocny - Dieta cukrzyca bezmleczna							
Kod posiłku: DIETA001							
<i>Na podstawie zestawień statystycznych wyliczono i przyjęto do rozliczenia kosztu osobowego, średnią dzienną ilość porcji kolacji i posiłku nocnego przygotowywanych dla pacjentów na oddziałach szpitalnych - 340 posiłków.</i>							
Lp	Opis czynności (dodatkowa kolumna do tabeli, którą świadczeniodawca może dodać w celu ułatwienia wyceny poszczególnych etapów i czynności)	Grupa personelu	Liczba procedur	Jednostka czasu	Zużyta ilość M na N procedur	Koszt jednostki czasu M	Wkład do kosztu jednostkowego w zł
		D	N	M	L	C	P=(L/N)*C
1	1. Układanie dekady - jadłospisu i wypisanie zamówienia na artykuły spożywcze 2. Przygotowywanie i ewidencja relewów	Dietetyk	340	minuta	110	0,39	0,12
2	1. Ewidencja zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów W/w czynności wykonują: 2 dietetyczki, czas pracy jednej osoby ok. 10 min.	Dietetyk	340	minuta	20	0,39	0,02
3	1. Pobranie produktów z magazynu żywnościowego. W/w czynności wykonują: 2 magazynierów, 1 kucharz. Czas pracy jednej osoby 30 min.	Magazynier	340	minuta	60	0,37	0,07
		Kucharz	340	minuta	30	0,42	0,04
4	1. Ewidencjonowanie rozchodu wydanych artykułów żywnościowych. 2. Wypisywanie zamówień i zamawianie artykułów żywnościowych.	Magazynier	340	minuta	30	0,37	0,03
5	1. Przyjęcie i przeliczenie artykułów żywnościowych. 2. Przygotowanie kolacji i posiłku nocnego zgodnie z jadłospisem i wyłożenie na talerze W/w czynności wykonują: 2 kucharzy i 2 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby ok. 90 min.	Kucharz	340	minuta	180	0,42	0,22
		Pomoc kuchenna	340	minuta	180	0,33	0,17
6	Sprzątnięcie stanowiska pracy i magazynu dobowego.	Pomoc kuchenna	340	minuta	30	0,33	0,03
7	1. Wypełnienie karty kontrolnej dystrybucji posiłków dla Transportu Wewnętrznego, 2. Wyrywkowe ważenie i degustacja potraw oraz sprawdzenie dopuszczalnych ubytków masy.	Dietetyk	340	minuta	60	0,39	0,07
9	1. Na podstawie zestawienia dziennego diet oraz porcji wzorcowych wydawanie kolacji i posiłku nocnego dla pacjentów. W/w czynności wykonują: 1 kucharz i 6 pomocy kuchennych. Czas pracy jednej osoby ok. 110 min.	Kucharz	340	minuta	110	0,42	0,14
		Pomoc kuchenna	340	minuta	660	0,33	0,63
10	1. Kontrola zgodności ilości porcji potraw	Dietetyk	340	minuta	10	0,39	0,01
11	1. Zmywanie naczyń kuchennych. W/w czynności wykonują: 4 pomoce kuchenne. Czas pracy jednej osoby ok. 40 min.	Pomoc kuchenna	340	minuta	160	0,33	0,15
OGÓLEM							1,70

Lp	Rodzaj	Kod posiłku	Koszty normatywne nakładu pracy w zł
1	Śniadanie - Dieta cukrzyca bezmleczna	DIETA001	1,69
2	Obiad - Dieta cukrzyca bezmleczna	DIETA001	3,25
3	Kolacja - Dieta cukrzyca bezmleczna	DIETA001	1,70
Razem koszt normatywny nakładu pracy na przygotowanie posiłków w ramach osobdnia żywienia w diecie cukrzycowej bezmlecznej w zł (bez artykułów żywnościowych)			6,64