Спред замість масла та закриті тендери: у Львівському госпіталі ветеранів зафіксували недодачу страв та порушення норм після закупівлі на 2 мільйони гривень

Читать на русском Додати як бажане джерело в Google

Спред замість масла та закриті тендери: у Львівському госпіталі ветеранів зафіксували недодачу страв та порушення норм після закупівлі на 2 мільйони гривень

Меню на 2 мільйони: поки поранені герої отримують холодну кашу та спред замість масла, у Львівському госпіталі ветеранів, схоже, процвітають закупівлі без прозорої конкуренції. Як із раціону захисників щодня зникають молоко, соки та м'ясо, перетворюючись на чиїсь надприбутки? Що це – недбалість, можливі корупційні схеми чи просто зневага до людей, які пожертвували здоров'ям заради нашої безпеки? Ми не полишаємо цю тему й намагаємося розібратися: чим і як годують українських військовослужбовців у шпиталях та на фронті?

Про це пише СтопКор.

Два тижні тому ЗМІ опублікували розслідування, проведене львівським підрозділом ВГО "Стоп корупції" імені Андрія Турки, де йшлося про можливі порушення у харчуванні поранених бійців у КНП ЛОР "Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім. Ю. Липи".

Серед зафіксованих активістами ВГО "Стоп корупції" фактів — спред замість вершкового масла, учорашні салати для військових, кнелі "запозичені" з меню цивільних пацієнтів, і договір майже на 2 млн грн, укладений з ФОПом без проведення відкритих торгів. Реакція виявилася показовою: у госпіталі було проведено офіційну перевірку.

У відповідь на інформаційні запити редакція ЗМІ отримала документи, що підтверджують: порушення дійсно були. І не всі з них, на жаль, усунуті.

Львівський кейс як кричущий прецедент: що зафіксувала офіційна перевірка

На резонансну публікацію ЗМІ і офіційні звернення ВГО "Стоп корупції" госпіталь відреагував, хоча й із певним запізненням, але коректно.

6 травня 2026 року в.о. генерального директора Володимир Красьоха підписав лист до в.о. голови Львівської обласної ради Юрія Холода, а також до обох постачальників харчування для госпіталю — ФОП Козака Віктора Володимировича та ТОВ "Фуді-Кейтеринг". В листі йшлося про "комплексну перевірку стану забезпечення харчуванням пацієнтів", заплановану з 11 по 15 травня 2026 року.

ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ГОСПІТАЛЬ ВЕТЕРАНІВ ВІЙН ТА РЕПРЕСОВАНИХ ім. Ю. ЛИПИ»
(ЛЬВІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ГОСПІТАЛЬ)

06.05.2026 № 800 На № ___ від ______

В.о. голови Львівської обласної ради Юрію ХОЛОДУ

Фізичній особі-підприємцю Козаку Віктору Володимировичу

Генеральному директору ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» Анатолію НЕТЮХАЙЛУ

Щодо належної оцінки якості харчування пацієнтів Львівського обласного госпіталю

Шановні панове!

Комунальне некомерційне підприємство Львівської обласної ради «Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім. Ю. Липи» (далі - Госпіталь) засвідчує свою повагу, висловлює вдячність за наявність конструктивного діалогу і готовність до співпраці та повідомляє наступне:

починаючи з 20.02.2026, згідно Договору №5-ОС від 19.02.2026, організація та надання послуг по забезпеченню харчування пацієнтів, що належать до цивільної категорії населення, здійснюється ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ».

Відповідно до Договору № 1704К від 17.04.2026, починаючи з 18.04.2026, організація та надання послуг по забезпеченню харчування пацієнтів, що належать до категорії військовослужбовців, статус яких визначено у підпункті 1 пункту 1 статті 3 Закону України «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців та членів їх сімей», проводиться ФОП Козаком Віктором Володимировичем.

Останнім часом у засобах масової інформації почали з'являтися публікації, які вкрай суперечливо висвітлюють стан здійснення харчування у Госпіталі, що безсумнівно негативно впливає на ділову репутацію усіх сторін, які дотичні до організації даного процесу.

Прагнучи відновити своє бездоганне реноме, з метою оперативного реагування на закиди, висловлені у медійних дописах, Госпіталь організовує комплексну перевірку стану забезпечення харчуванням пацієнтів, проведення якої заплановано з 11.05.2026 по 15.05.2026.

З огляду на це пропонуємо долучитися до комісійної перевірки та відрядити уповноважену особу, яка спроможна фахово та об'єктивно оцінити рівень забезпечення харчуванням пацієнтів Госпіталю.

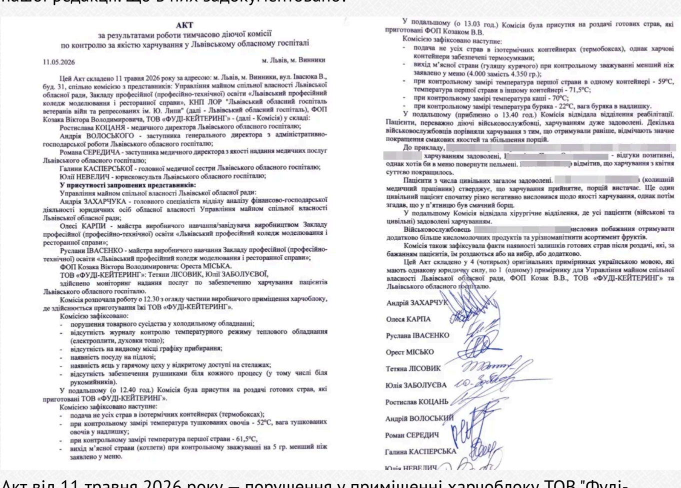
Принагідно звертаємо увагу, що Госпіталь є закладом охорони здоров'я, у якому дотримуються лікувально-охоронного та санітарно-протиепідемічного режиму, відтак просимо виділити лише по одному представнику.

Резюмуючи вищенаведене, слід підкреслити, що ми опинилися заручниками даної ситуації, відтак лише злагодженими зусиллями, рухаючись в одному керунку, вдасться налагодити реалізацію нашого спільного проєкту – забезпечення якісного та належного харчування пацієнтів.

З повагою
в.о. генерального директора Володимир КРАСЬОХА

СТОПКОР

Перевірка відбулася. Два акти — від 11 та 12 травня — наразі є в розпорядженні нашої редакції. Що в них задокументовано?



АКТ
за результатами роботи тимчасово діючої комісії
по контролю за якістю харчування у Львівському обласному госпіталі

11.05.2026 м. Львів, м. Винники

Цей Акт складено 11 травня 2026 року за адресою: м. Львів, м. Винники, вул. Івасюка В., буд. 31, спільно комісією з представників: Управління майном спільної власності Львівської обласної ради, Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи», КНП ЛОР "Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім. Ю. Липи" (далі - Львівський обласний госпіталь), ФОП Козака Віктора Володимировича, ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» - (далі - Комісія) у складі:
Ростислава КОЦАНЯ - медичного директора Львівського обласного госпіталю;
Андрія ВОЛОСЬКОГО - заступника генерального директора з адміністративно-господарської роботи Львівського обласного госпіталю;
Романа СЕРЕДИЧА - заступника медичного директора з якості надання медичних послуг Львівського обласного госпіталю;
Галини КАСПЕРСЬКОЇ - головної медичної сестри Львівського обласного госпіталю;
Юлії НЕВЕЛИЧ - юрисконсульта Львівського обласного госпіталю;
У присутності запрошених представників:
Управління майном спільної власності Львівської обласної ради:
Андрія ЗАХАРЧУКА - головного спеціаліста відділу аналізу фінансово-господарської діяльності юридичних осіб обласної власності Управління майном спільної власності Львівської обласної ради;
Олесі КАРПИ - майстра виробничого навчання/завідувача виробництвом Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи»;
Руслани ІВАСЕНКО - майстра виробничого навчання Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи»;
ФОП Козака Віктора Володимировича: Ореста МІСЬКА.
ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ»: Тетяни ЛІСОВИК, Юлії ЗАБОЛУЄВОЇ,
здійснено моніторинг надання послуг по забезпеченню харчування пацієнтів Львівського обласного госпіталю.
Комісія розпочала роботу о 12.30 з огляду частини виробничого приміщення харчоблоку, де здійснюється приготування їжі ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ».
Комісією зафіксовано:
- порушення товарного сусідства у холодильному обладнанні;
- відсутність журналу контролю температурного режиму теплового обладнання (електроплити, духовки тощо);
- відсутність на видному місці графіку прибирання;
- наявність посуду на підлозі;
- наявність яєць у гарячому цеху у відкритому доступі на стелажах;
- відсутність забезпечення рушниками біля кожного процесу (у тому числі біля рукомийників).
У подальшому (о 12.40 год.) Комісія була присутня на роздачі готових страв, які приготовані ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ».
Комісією зафіксовано наступне:
- подача не усіх страв в ізотермічних контейнерах (термобоксах);
- при контрольному замірі температура тушкованих овочів - 52°С, вага тушкованих овочів у надлишку;
- при контрольному замірі температура першої страви - 61,5°С;
- вихід м'ясної страви (котлети) при контрольному зважуванні на 5 гр. менший ніж заявлено у меню.

У подальшому (о 13.03 год.) Комісія була присутня на роздачі готових страв, які приготовані ФОП Козаком В.В.
Комісією зафіксовано наступне:
- подача не усіх страв в ізотермічних контейнерах (термобоксах), однак харчові контейнери забезпечені термосумками;
- вихід м'ясної страви (гуляшу курячого) при контрольному зважуванні менший ніж заявлено у меню (4.000 замість 4.350 гр.);
- при контрольному замірі температура першої страви в одному контейнері - 59°С, температура першої страви в іншому контейнері - 71,5°С;
- при контрольному замірі температура каші - 70°С;
- при контрольному замірі температура буряка - 22°С, вага буряка в надлишку.
У подальшому (приблизно о 13.40 год.) Комісія відвідала відділення реабілітації. Пацієнти, переважно діючі військовослужбовці, харчуванням дуже задоволені. Декілька військовослужбовців порівняли харчування з тим, що отримували раніше, відмічають значне покращення смакових якостей та збільшення порцій.
До прикладу, - відгуки позитивні, харчуванням задоволені, однак хотів би в меню повернути пельмені. відмітив, що харчування з квітня суттєво покращилось.
Пацієнти з числа цивільних загалом задоволені. (колишній медичний працівник) стверджує, що харчування прийнятне, порцій вистачає. Ще один цивільний пацієнт спочатку різко негативно висловився щодо якості харчування, однак потім згадав, що у п'ятницю був смачний борщ.
У подальшому Комісія відвідала хірургічне відділення, де усі пацієнти (військові та цивільні) задоволені харчуванням.
Військовослужбовець висловив побажання отримувати додатково більше кисломолочних продуктів та урізноманітнити асортимент фруктів.
Комісія також зафіксувала факти наявності залишків готових страв після роздачі, які, за бажанням пацієнтів, їм роздаються або на вибір, або додатково.
Цей Акт складено у 4 (чотирьох) оригінальних примірниках українською мовою, які мають однакову юридичну силу, по 1 (одному) примірнику для Управління майном спільної власності Львівської обласної ради, ФОП Козак В.В., ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» та Львівського обласного госпіталю.

Андрій ЗАХАРЧУК
Олеся КАРПА
Руслана ІВАСЕНКО
Орест МІСЬКО
Тетяна ЛІСОВИК
Юлія ЗАБОЛУЄВА
Ростислав КОЦАНЬ
Андрій ВОЛОСЬКИЙ
Роман СЕРЕДИЧ
Галина КАСПЕРСЬКА
Юлія НЕВЕЛИЧ

Акт від 11 травня 2026 року — порушення у приміщенні харчоблоку ТОВ "Фуді-Кейтеринг":

- порушення товарного сусідства у холодильному обладнанні;
- відсутність журналу контролю температурного режиму теплового обладнання (електроплит, духовок тощо);
- відсутність на видному місці графіку прибирання;
- наявність посуду на підлозі;
- яйця у гарячому цеху у відкритому доступі на стелажах — грубе санітарне порушення;
- відсутність рушників біля кожного процесу, в тому числі біля рукомийників.

Відхилення при роздачі страв ТОВ "Фуді-Кейтеринг":

- подача не всіх страв в ізотермічних контейнерах (термобоксах);
- температура тушкованих овочів — 52°C (при нормі не нижче 65°C), вага при цьому — у надлишку;
- температура першої страви — 61,5°C (також нижче норми);
- вихід м'ясної страви (котлети) — на 5 г менший, ніж заявлено у меню.

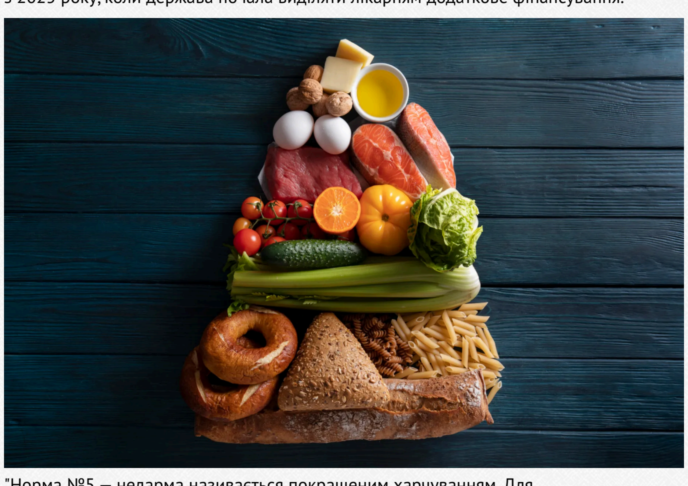
Відхилення при роздачі страв ФОП Козака В.В. (постачальник для військових):

- не всі страви в ізотермічних контейнерах, хоча харчові контейнери забезпечені термосумками;
- вихід м'ясної страви (гуляш курячого) — 4,000 г замість заявлених 4,350 г (різниця 350 г, або понад 8% від норми);
- температура першої страви в одному контейнері — 59°C, в іншому — 71,5°C (різниця в 12,5 градуса між контейнерами);
- температура каші — 70°C (у нормі);
- температура буряка — лише 22 °C (фактично кімнатна, не підігріта), вага у надлишку.

Ці факти — вже не зі слів активістів чи скарг пацієнтів. Вони зафіксовані в офіційному акті, підписаному представниками Управління майном спільної власності Львівської обласної ради, Львівського професійного коледжу моделювання і ресторанної справи, самого госпіталю та обох постачальників.

Закон vs Реальність: що мають отримувати поранені бійці і яка ситуація насправді?

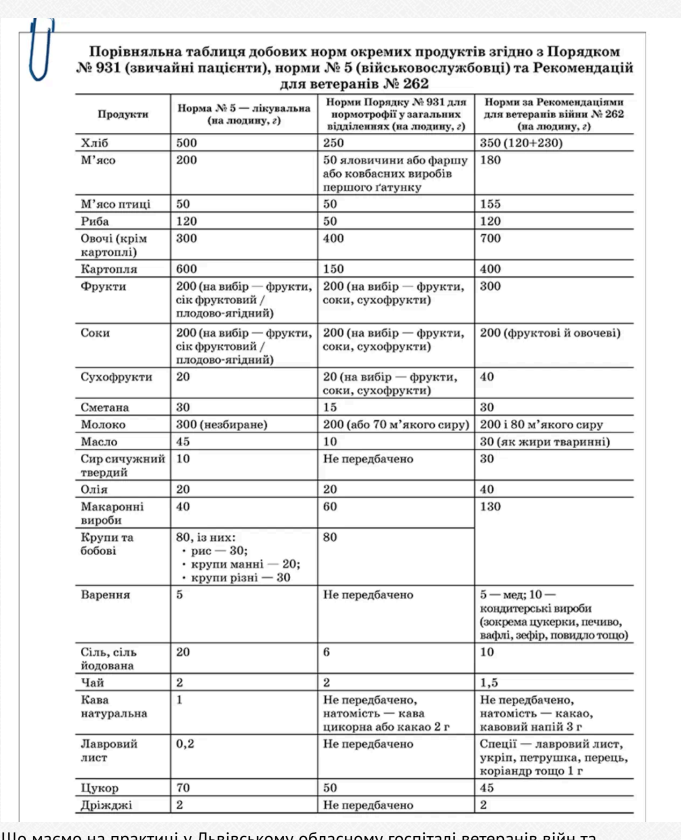
Постанова КМУ № 955 від 13.08.2024 (в редакції від 15.11.2024 № 1299) встановлює: військовослужбовці під час лікування мають отримувати харчування за нормою № 5 – лікувальною — окремим, підвищеним раціоном, що відповідає стандартам військово-медичних закладів країн НАТО. Механізм реально запрацював з 2025 року, коли держава почала виділяти лікарням додаткове фінансування.



"Норма №5 — недарма називається покращеним харчуванням. Для військовослужбовців суттєво збільшено кількість білка — завдяки м'ясу та рибі, жирів — через молочні продукти, вуглеводів — завдяки подвоєній нормі хліба, вчетверо збільшеній нормі картоплі, додатковим сухофруктам, варенню та цукру. Окрім того, харчування військових об'єктивно має бути смачніше просто тому, що норма №5 дозволяє використовувати не лише збільшену кількість солі та цукру, а й елементарні спеції, на зразок лаврового листа, перцю, оцту, гірчичного порошку, які в Порядку №931 не згадуються", – пише Анастасія Матвійчук — юристка, членкиня Академії харчування пацієнтів.

Норма № 5 (постанова КМУ № 426) передбачає, зокрема:

- 300 г незбираного молока на добу на кожного пацієнта;
- достатню кількість білків, вітамінів і калорій, з урахуванням підвищених потреб організму під час відновлення після поранень;
- повноцінні молочні та м'ясні страви;
- дотримання температурного режиму готових страв (перші страви — не нижче 75 °C при подачі, другі — не нижче 65 °C).



Порівняльна таблиця добових норм окремих продуктів згідно з Порядком № 931 (звичайні пацієнти), норми № 5 (військовослужбовці) та Рекомендацій для ветеранів № 262

Продукти	Норма № 5 — лікувальна (на людину, г)	Норми Порядку № 931 для нормотрофії у загальних відділеннях (на людину, г)	Норми за Рекомендаціями для ветеранів війни № 262 (на людину, г)
Хліб	500	250	350 (120+230)
М'ясо	200	50 яловичини або фаршу або ковбасних виробів першого ґатунку	180
М'ясо птиці	50	50	155
Риба	120	50	120
Овочі (крім картоплі)	300	400	700
Картопля	600	150	400
Фрукти	200 (на вибір — фрукти, сік фруктовий / плодово-ягідний)	200 (на вибір — фрукти, соки, сухофрукти)	300
Соки	200 (на вибір — фрукти, сік фруктовий / плодово-ягідний)	200 (на вибір — фрукти, соки, сухофрукти)	200 (фруктові й овочеві)
Сухофрукти	20	20 (на вибір — фрукти, соки, сухофрукти)	40
Сметана	30	15	30
Молоко	300 (незбиране)	200 (або 70 м'якого сиру)	200 і 80 м'якого сиру
Масло	45	10	30 (як жири тваринні)
Сир сичужний твердий	10	Не передбачено	30
Олія	20	20	40
Макаронні вироби	40	60	130
Крупи та бобові	80, із них: • рис — 30; • крупи манні — 20; • крупи різні — 30	80	
Варення	5	Не передбачено	5 — мед; 10 — кондитерські вироби (зокрема цукерки, печиво, вафлі, зефір, повидло тощо)
Сіль, сіль йодована	20	6	10
Чай	2	2	1,5
Кава натуральна	1	Не передбачено, натомість — кава цикорна або какао 2 г	Не передбачено, натомість — какао, кавовий напій 3 г
Лавровий лист	0,2	Не передбачено	Спеції — лавровий лист, укріп, петрушка, перець, коріандр тощо 1 г
Цукор	70	50	45
Дріжджі	2	Не передбачено	2

Що маємо на практиці у Львівському обласному госпіталі ветеранів війн та репресованих за даними офіційного акта від 11 травня? Температура тушкованих овочів — 52 °C, першої страви — 61,5 °C. Обидва показники нижчі за санітарні норми. Котлети легші за меню на 5 г, гуляш — на 350 г. Яйця — у відкритому доступі у гарячому цеху. Молоко і фрукти, як фіксували пацієнти ще у квітні, надходять нестабільно.

Попереднє розслідування львівських активістів ВГО "Стоп корупції" також припустило: меню ФОП Козака складене таким чином, що точний склад страв неможливо перевірити — без прив'язки до технологічних карт, без уточнення виду жирів ("масло" без зазначення "вершкове" чи "спред"), без фіксованого об'єму підлив. Це виглядає не як банальна недбалість, а як механізм, що унеможливлює ретельний контроль за постачаннями.

Системна проблема чи локальний збій?

Випадок Львівського госпіталю — на жаль, не унікальний. Ще у серпні 2024 року, як писало "Суспільне", бойовий медик Петро Конопля оголосив голодування через неналежні умови та погане харчування в Одеській обласній психіатричній лікарні №2. Після розголосу там взялися волонтери.

Але вже в листопаді того ж року Конопля заявив: попри гучну публічність, якість харчування у медичних закладах країни загалом не покращилася — до нього продовжують звертатися захисники, що скаржаться на раціон під час лікування в Одесі, Горішніх Плавнях і Харкові.

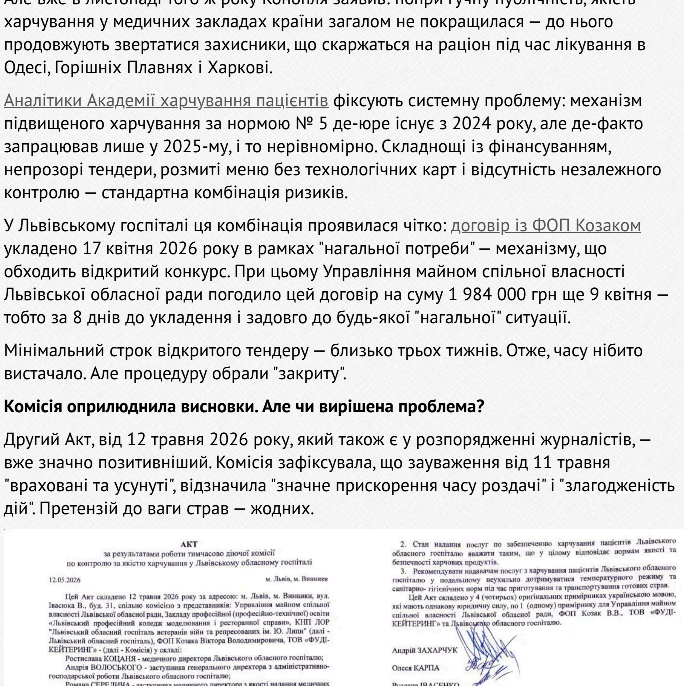
Аналітики Академії харчування пацієнтів фіксують системну проблему: механізм підвищеного харчування за нормою № 5 де-юре існує з 2024 року, але де-факто запрацював лише у 2025-му, і то нерівномірно. Складнощі із фінансуванням, непрозорі тендери, розмиті меню без технологічних карт і відсутність незалежного контролю — стандартна комбінація ризиків.

У Львівському госпіталі ця комбінація проявилася чітко: договір із ФОП Козаком укладено 17 квітня 2026 року в рамках "нагальної потреби" — механізму, що обходить відкритий конкурс. При цьому Управління майном спільної власності Львівської обласної ради погодило цей договір на суму 1 984 000 грн ще 9 квітня — тобто за 8 днів до укладення і задовго до будь-якої "нагальної" ситуації.

Мінімальний строк відкритого тендеру — близько трьох тижнів. Отже, часу нібито вистачало. Але процедуру обрали "закриту".

Комісія оприлюднила висновки. Але чи вирішена проблема?

Другий Акт, від 12 травня 2026 року, який також є у розпорядженні журналістів, — вже значно позитивніший. Комісія зафіксувала, що зауваження від 11 травня "враховані та усунуті", відзначила "значне прискорення часу роздачі" і "злагодженість дій". Претензій до ваги страв — жодних.



АКТ
за результатами роботи тимчасово діючої комісії
по контролю за якістю харчування у Львівському обласному госпіталі

12.05.2026 м. Львів, м. Винники

Цей Акт складено 12 травня 2026 року за адресою: м. Львів, м. Винники, вул. Івасюка В., буд. 31, спільно комісією з представників: Управління майном спільної власності Львівської обласної ради, Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи», КНП ЛОР "Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім. Ю. Липи" (далі - Львівський обласний госпіталь), ФОП Козака Віктора Володимировича, ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» - (далі - Комісія) у складі:
Ростислава КОЦАНЯ - медичного директора Львівського обласного госпіталю;
Андрія ВОЛОСЬКОГО - заступника генерального директора з адміністративно-господарської роботи Львівського обласного госпіталю;
Романа СЕРЕДИЧА - заступника медичного директора з якості надання медичних послуг Львівського обласного госпіталю;
Галини КАСПЕРСЬКОЇ - головної медичної сестри Львівського обласного госпіталю;
Юлії НЕВЕЛИЧ - юрисконсульта Львівського обласного госпіталю;
У присутності запрошених представників:
Управління майном спільної власності Львівської обласної ради:
Андрія ЗАХАРЧУКА - головного спеціаліста відділу аналізу фінансово-господарської діяльності юридичних осіб обласної власності Управління майном спільної власності Львівської обласної ради;
Олесі КАРПИ - майстра виробничого навчання/завідувача виробництвом Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи»;
Руслани ІВАСЕНКО - майстра виробничого навчання Закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Львівський професійний коледж моделювання і ресторанної справи»;
ФОП Козака Віктора Володимировича: Ореста МІСЬКА.
ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ»: Тетяни ЛІСОВИК, Юлії ЗАБОЛУЄВОЇ,
здійснено моніторинг надання послуг по забезпеченню харчування пацієнтів Львівського обласного госпіталю.
Комісія розпочала роботу о 12.20 з огляду частини виробничого приміщення харчоблоку, де здійснюється приготування їжі ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ».
Комісією зафіксовано, що зауваження, які були відмічені у ході здійснення перевірки 11.05.2026, враховані та усунуті.
У подальшому (о 12.30 год.) Комісія була присутня на роздачі готових страв, які приготовані ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» та ФОП Козаком В.В.
Комісією зафіксоване значне прискорення часу роздачі харчування, відмічена злагодженість дій при роздачі готових страв.
Претензій до ваги приготованих став у Комісії не було.
Ураховуючи наявність позитивної динаміки щодо усунення недоліків процесу надання послуг з харчування, відкритість до конструктивного діалогу усіх сторін, Комісія прийшла до наступних висновків:
1. Роботу тимчасово діючої комісії по контролю за якістю харчування у Львівському обласному госпіталі вважати завершеною.
2. Стан надання послуг по забезпеченню харчування пацієнтів Львівського обласного госпіталю вважати таким, що у цілому відповідає нормам якості та безпечності харчових продуктів.
3. Рекомендувати надавачам послуг з харчування пацієнтів Львівського обласного госпіталю у подальшому неухильно дотримуватися температурного режиму та санітарно- гігієнічних норм під час приготування та транспортування готових страв.
Цей Акт складено у 4 (чотирьох) оригінальних примірниках українською мовою, які мають однакову юридичну силу, по 1 (одному) примірнику для Управління майном спільної власності Львівської обласної ради, ФОП Козак В.В., ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ» та Львівського обласного госпіталю.

Андрій ЗАХАРЧУК
Олеся КАРПА
Руслана ІВАСЕНКО
Орест МІСЬКО
Тетяна ЛІСОВИК
Юлія ЗАБОЛУЄВА
Ростислав КОЦАНЬ
Андрій ВОЛОСЬКИЙ
Роман СЕРЕДИЧ
Галина КАСПЕРСЬКА
Юлія НЕВЕЛИЧ

Висновки комісії:

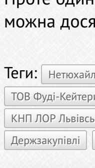
1. Роботу тимчасово діючої комісії вважати завершеною.
2. Стан надання послуг з харчування пацієнтів вважати таким, що "у цілому відповідає нормам якості та безпечності".
3. Рекомендувати постачальникам надалі дотримуватися температурного режиму та санітарно-гігієнічних норм.

Добра новина: частина порушень — за один день — дійсно була усунута. Відгуки пацієнтів у реабілітаційному та хірургічному відділеннях досить позитивні — бійці відзначають покращення смакових якостей і збільшення порцій із квітня.

Один із пацієнтів, з яким спілкувалися представники комісії і слова яких цитують в акті, прямо сказав: "Харчування з квітня суттєво покращилося". Ще один цивільний пацієнт спочатку різко негативно висловився про якість харчування, але потім згадав, що "у п'ятницю був смачний борщ".

Проте один день смачного борщу — не показник. Стандарт — це системність, якої можна досягти лише тривалим моніторингом.

Теги: Нетюхайло Анатолий, Нетюхайло Анатолій, Козак Виктор, Козак Віктор, Холод Юрій, Холод Юрий, ТОВ Фуді-Кейтеринг, ФОП Козак Віктор Володимирович, КНП ЛОР Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім. Ю. Липи, Госпіталь, Госпиталь, Львов, Львів, Держзакупівлі, Госзакупки, Тендеры, Тендери



Софія Ковальчук
РЕДАКТОРКА СТРІЧКИ НОВИН

20 травня 2026 г., 07:15 Переглядів: 2775 Коментарі: 0

Роздрукувати Надіслати товаришу

Коментарі:

comments powered by Disqus