

Nomenklatura diet

w Szpitalu Mrągowskim im. Michała Kajki Sp. z o.o., ul. Wolności 12, 11-700 Mrągowo

Nr	Nazwa Diety	Charakterystyka i Zastosowanie
1	Podstawowa	1800-2200 kcal, stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego. Dieta ta powinna spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, tzn: ma spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. Stosuje się tu wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw.
2	Łatwo strawna	1800-2200kcal, Celem diety jest dostarczenie choremu wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. Polega na wykluczeniu produktów ciężkostrawnych, wzdymających. Potrawy sporządza się metodą gotowania w wodzie, na parze. Można stosować duszenie, obsmażając produkty bez tłuszczu na patelniach do smażenia beztłuszczowego, oraz pieczenia w folii, w pergaminie w naczyniach ceramicznych, na ruszcie, w piekarniku lub opiekaczu elektrycznym. Dieta lekkostrawna wskazana jest: w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych, w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką, w zapalnych chorobach płuc i opłucnej o przebiegu ostrym, w przewlekłych chorobach układu oddechowego przebiegających z rozedmą, w okresach rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, dla chorych leżących, i których dochodzi do zaburzenia pracy przewodu pokarmowego, dla osób w wieku podeszłym.
3	Łatwo strawna bogatobiałkowa	1800-2200kcal, dieta mająca na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza. Stosuje się przy wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, wyniszczeniu organizmu, nowotworach.
4	Łatwo strawna niskobiałkowa	1800-2200kcal dieta stosowana w chorobach nerek i wątroby, przebiegających z niewydolnością tych narządów, ustalana jest indywidualnie dla każdego pacjenta. Zaplanowana dieta powinna zapewnić realizację potrzeb energetycznych chorego i nie dopuszczać do ich niedoborów.
5	Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu tzw. wątrobowa lub beztłuszczowa	1500-2200kcal, dieta wskazana jest: w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz drógżółciowych, w chorobach miększu wątroby – przewlekłym zapaleniu wątroby, marskości wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego – w okresie zaostrzenia choroby. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu jest modyfikacją diety łatwostrawnej . Modyfikacja ta polega na zmniejszeniu produktów będących źródłemtłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego powinna wynosić 30 – 50 g

6	O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych tzw. niskocholesterolowa	1700-2200 Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych stosowana jest : w hiperlipidemii, w miażdżycy, w profilaktyce niedokrwiennej choroby serca, Celem diety jest zmniejszenie stężenia lipidów w surowicy krwi. Najważniejszą charakterystyczną cechą diety jest ograniczenie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT) i częściowe ich zastąpienie wielo i jednonienasyconymi kwasami tłuszczowymi. Dieta ma zapewnić wszystkie niezbędne składniki odżywcze, zgodnie z wytycznymi racjonalnego żywienia. W diecie ważny jest dobór tłuszczów i właściwe proporcje różnych kwasów tłuszczowych.
7	Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów tzw. cukrzycowa	1500-2000kcal, dieta ma na celu zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawę metabolizmu. Dieta ta ma zastosowania w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy. Żywnienie polega na ograniczeniu lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy (tj: słodczy), a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych (błonnika pokarmowego i skrobi).
8	Ubogoenrgetyczna	1200 – 1800 kcal Dieta ubogoenrgetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych. Stosowana podczas redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą.
9	Łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego tzw. wrzodowa	1800-2200kcal Jest to dieta łatwo strawna z ograniczoną ilością produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. Dieta z ma zastosowanie : w chorobie wrzodowej, żołądka i dwunastnicy, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, w refluksie żołądkowo – przełykowym (w wyniku zwiększonego wydzielania kwasu solnego do przełyku, nasilając objawy refluksu), w dyspepsjach czynnościowych żołądka (dolegliwości niemających podłoża zmian organicznych).
10	Łatwo strawna o zmienionej konsystencji	1500-2000kcal Celem diety jest dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych w ilości niezbędnej dla funkcjonowania organizmu i utrzymania masy ciała przy zachowaniu konsystencji, która nie spowoduje trudności w jej podawaniu; zapewnienie pacjentowi odpowiedniej podaży energii. Najczęściej jest stosowana po zabiegach operacyjnych
10 a	- płynna / płynna wzmocniona	1500-2000kcal Dieta płynna stosowana jest: - u chorych, chorych których występują wymioty, nudności, biegunka, - w innych przypadkach chorobowych według wskazań lekarza. Dieta ma na celu dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości płynów, natomiast nie dostarcza energii i składników pokarmowych. W skład diety wchodzi tylko płyny: woda przegotowana, woda mineralna niegazowana, napar rumianku, mięty, herbata bez cukru. Na zlecenie lekarza herbata może być lekko osłodzona, z cytryną lub sokiem owocowym. Lekarz może zlecić choremu 5% kleik przecedzony przez gęste sito, ugotowany z kaszy jęczmiennej, ryżu lub płatków owsianych. Jeśli nie ma przeciwwskazań, choremu można też podać chudy rosół z cielęciny, lub chudego drobiu.

		<p>Dieta płynna wzmocniona: w chorobach jamy ustnej i przełyku; u chorych nieprzytomnych; w innych stanach chorobowych według wskazań lekarza..</p> <p>Cel diety: ☑ dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości energii i składników pokarmowych; ☑ ochrona jamy ustnej i przełyku pokarmowego przed podrażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym pokarmami.</p> <p>Założenia diety średnia dobową wartość energetyczna posiłków ustalane dla pacjenta przez lekarza indywidualnie w zakresie 1600-2400 kcal; jeden mililitr powinien zawierać ok 1 kcal posiłki powinny być łatwo strawne, pozbawione ostrych przypraw, ubogie w błonnik, nie powodujące wzdęć, biegunek, zaparcie;</p>
10 b	- do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	<p>1500-2000 kcal, Zastosowanie diety: u chorych nieprzytomnych; u chorych z zaburzeniami przełykania na tle neurologicznym; w niektórych chorobach jamy ustnej; w urazach części twarzowej czaszki; po oparzeniu jamy ustnej, przełyku i żołądka; w nowotworach przełyku i wpustu żołądka; w niedrożności górnej części przewodu pokarmowego.</p> <p>Cel diety: dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych w ilości niezbędnej dla funkcjonowania organizmu i utrzymania masy ciała przy zachowaniu konsystencji, która nie spowoduje trudności w jej podawaniu; zapewnienie pacjentowi odpowiedniej podaży energii.</p> <p>Założenia diety: dieta nie może powodować uczucia pełności, rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunki lub zaparcie;</p>
10 c	- papkowata	<p>1500-2200kcal Zastosowanie diety: w chorobach jamy ustnej i przełyku (zapalenie jamy ustnej, zapalenie przełyku, rak przełyku, zwężenie przełyku, żylaki przełyku); w przypadku utrudnionego gryzienia i przełykania; w niektórych chorobach przebiegających z gorączką; po niektórych zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.</p> <p>Wartość energetyczna i dobór produktów zbliżone są do diety lekkostrawnej. Różnica polega na konsystencji potraw, które są w formie papkowatej. Potrawy muszą być sporządzone tak , aby nie drażniły miejsc chorobowo zmienionych mechanicznie i termicznie.</p> <p>Potrawy sporządzane są metodą gotowania. W diecie papkowej zastosowanie mają zupy przecierane, zupy kremy. Potrawy podprawia się zawiesiną z mąki i mleka, śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem.</p>
11	Bogatoresztkowa	<p>1800-2200kcal Dieta bogatoresztkowa jest stosowana w zaparciach nawykowych, w postaci atonicznej oraz w zaburzeniach czynnościowych jelit . Celem stosowania diety bogatoresztkowej jest pobudzenie motoryki jelit, uregulowanie ich czynności bez stosowania środków farmakologicznych.</p>

		Jest modyfikacją żywienia racjonalnego ludzi zdrowych. Modyfikacja polega na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnych i płynów. Błonnik pokarmowy nierozpuszczalny zwiększa masy kałowe, w niewielkim stopniu wiąże wodę, poprzez mechaniczne drażnienie przyspiesza perystaltykę jelit, zmniejsza wartość energetyczną diety i daje uczucie sytości .
12	Żywienie dzieci z podziałem na wiek	Dieta stosowana w żywieniu dzieci między 1-3 rokiem życia jest to dieta lekkostrawna. Sposób przyrządzania potraw (gotowanie w wodzie i na parze, duszenie z małym dodatkiem oliwy z oliwek). Założenie diety 1100-1500 kcal. Dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla pozostałych grup pacjentów w zależności od wieku pacjentów: 4-9 lat 1500-2100 kcal 10-18 lat 1600-2500 kcal

UWAGA:

1. Z uwagi na różnorodność schorzeń i przypadki występowania więcej niż jednej jednostki chorobowej u danego pacjenta czasami zachodzi konieczność modyfikacji przyjętych powyżej i sklasyfikowanych diet indywidualnie do konkretnego przypadku lub grupy przypadków.
2. Oprócz wyżej wymienionych diet w szpitalu stosuje się także diety specjalne zlecone przez oddział , realizowane zgodnie z zleceniem lekarza np.: dieta ubogoresztkowa, ziemniaczana, bezmleczna, bezsolna, moczanowa, bezglutenowa.

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala zgodnie z:

- obowiązującymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
- aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
- wdrożonymi zasadami GMP/GHP oraz systemu HACCP,
- z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu,
- zaleceniami lekarskimi,