
 ISO 9001, PN-EN 15224	<b>OBOWIĄZUJĄCY KATALOG DIET WRAZ Z ZASTOSOWANIEM, CHARAKTERYSTYKĄ ORAZ PROCENTOWĄ ZAWARTOŚCIĄ SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH I WARTOŚCIĄ ENERGETYCZNĄ</b>	Wydanie: 1
		Data wydania: 2018-11-22
		Strona: 1 z 2

ip.	NAZWA DIETY stosowana w SPSK-2	ZASTOSOWANIE	Procentowa ZAWARTOŚĆ białka (B), tłuszczu (T), węglowodanów (W) ilość kcal/dobę	CHARAKTERYSTYKA
1.	<b>PODSTAWOWA</b>	dla pacjentów niewymagających specjalnych zaleceń dietetycznych - oparta na zasadach racjonalnego żywienia	B: 13-15% T: 30% W: 55-57% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Określa racjonalny sposób żywienia ludzi niewymagających diety; służy za podstawę do planowania diet leczniczych.
2.	<b>ŁATWO STRAWNA</b>	stosowana w stanach zapalnych błony śluzowej i jelit; w nadmiernej pobudliwości jelita grubego; w nowotworach przewodu pokarmowego; w wyrównanych chorobach nerek; w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką; w zapalnych chorobach płuc i opłucnej o przebiegu ostrym; w przewlekłych chorobach układu oddechowego przebiegających z rozedmą; w zaburzeniach krążenia płucnego (zawał); w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych; dla chorych długo leżących, u których dochodzi do zaburzenia pracy przewodu pokarmowego; dla osób w wieku podeszłym.	B: 13-15% T: 30% W: 55-57% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Delikatnie przyprawione potrawy przygotowywane metodą gotowania w wodzie, na parze bądź pieczone w folii. Na podstawie diety łatwo strawnej tworzy się inne diety lecznicze.
3.	<b>ŁATWO STRAWNA DZIECIĘCA</b>	dla pacjentów w przedziale wiekowym od 3 do 18 lat - Klinika Okulistyki Dziecięcej	B: 13-15% T: 30% W: 55-57% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Zwiększenie zawartości witamin i składników mineralnych, posiłki skomponowane odpowiednio do wieku dzieci na bazie diety łatwostrawnej.
4.	<b>ŁATWO STRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA</b>	dla pacjentów w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, w chorobach miększu wątroby - przewlekłym zapaleniu wątroby, marskości wątroby; w przewlekłym zapaleniu trzustki; we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego - w okresie zaostrzenia choroby. Celem diety jest ochrona wymienionych narządów przez zmniejszenie ich aktywności wydzielniczej.	B: 15% T: 15% W: 70% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Zmniejsza się ilość tłuszczu, białka oraz błonnika pokarmowego.
5.	<b>ŁATWO STRAWNA ŻOŁĄDKOWA</b>	stosowana w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy; w przewlekłym nadkwaśnym nieżyciu żołądka; w refluksie żołądkowo-przełykowym; w dyspepsjach czynnościowych żołądka.	B: 14% T: 30% W: 56% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Nie podaje się produktów i potraw pobudzających czynność wydzielniczą żołądka. Posiłek spożywany w temperaturze ok 37-40stC
6.	<b>PŁYNNNA WZMOCNIONA</b>	dla pacjentów z trudnościami w połykaniu, u chorych nieprzytomnych, w innych stanach chorobowych wg wskazań lekarza, podanie przez sondę - konsystencja wodnista	B: 16% T: 33% W: 51% 2000-2500 kcal/dobę (1ml=1kcal)	Na bazie diety łatwo strawnej zmienia się konsystencję poprzez przecieranie, miksowanie - konsystencja PŁYNNNA do sondy. Posiłek podawany w temperaturze zbliżonej do temperatury ciała ok. 37stC
7.	<b>PAPKOWATA</b>	w chorobach jamy ustnej i przełyku; w przypadku utrudnionego gryzienia i połykania; w niektórych chorobach przebiegających z gorączką; po niektórych zabiegach chirurgicznych wg wskazań lekarza; podanie "na łyżeczkę" konsystencja gęstej śmietany.	B: 16% T: 33% W: 51% 2000-2500 kcal/dobę (1ml=1kcal)	Na bazie diety łatwo strawnej zmienia się konsystencję poprzez przecieranie, miksowanie - konsystencja gęstej śmietany (na łyżeczkę). Posiłek podawany w temperaturze zbliżonej do temperatury ciała ok. 37stC

 ISO 9001, PN-EN 15224	<b>OBOWIĄZUJĄCY KATALOG DIET WRAZ Z          ZASTOSOWANIEM, CHARAKTERYSTYKĄ ORAZ          PROCENTOWĄ ZAWARTOŚCIĄ SKŁADNIKÓW          ODŻYWCZYCH I WARTOŚCIĄ ENERGETYCZNĄ</b>	Wydanie: 1
		Data wydania: 2018-11-22
		Strona: 2 z 2

ip.	NAZWA DIETY stosowana w SPSK-2	ZASTOSOWANIE	Procentowa ZAWARTOŚĆ białka (B), tłuszczu (T), węglowodanów (W) ilość kcal/dobę	CHARAKTERYSTYKA
8.	<b>BOGATOBIAŁKOWA</b>	stosowana u pacjentów po urazach, oparzeniach, w stanach wyniszczenia, zranieniach, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach, w chorobach przebiegających z gorączką; w przypadku odleżyn.	B: 15-20% T: 30-35% W: 45-50% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Zwiększa się ilość pełnowartościowego białka.
9.	<b>NISKOBIAŁKOWA</b>	stosowana w chorobach nerek i wątroby przebiegających w niewydolności tych narządów.	B: 8% T: 30% W: 62% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Zmniejsza się ilość białka (20-40g/dobę), ogranicza się zawartość sodu, fosforu i potasu, nie podaje się mleka i jaj.
10.	<b>CUKRZYCOWA</b>	stosowana głównie u chorych na cukrzycę i w zespole metabolicznym, oraz w chorobach serca; w hiperlipidemii; w miażdżycy; w profilaktyce niedokrwiennej choroby serca;	B: 13-15% T: 30% W: 55-57% ok. 1800-2150 kcal/dobę	Ogranicza się cukry proste, tłuszcze pochodzenia zwierzęcego (nasycone kwasy tłuszczowe i cholesterol) oraz sól kuchenną.
11.	<b>UBOGOENERGETYCZNA</b>	redukcja masy ciała u osób z nadwagą i otyłością	B: 20-25% T: 25-30% W: 45-55% ok.1000-1500kcal/dobę	Zmniejsza się ilość dostarczanej energii do 1000-1500kcal, natomiast niezbędne składniki odżywcze dostarczane są w optymalnej ilości.
12.	<b>BOGATORESZTKOWA</b>	stosowana głównie w zaburzeniach czynnościowych jelit. Wskazane zwiększone nawadnianie organizmu.	B: 14,5% T: 29,5% W: 56% ok. 2000kcal/dobę	Zwiększa się ilość błonnika w diecie, zwiększa się ilość płynów w diecie.
13.	<b>DIETA INDYWIDUALNA</b>	realizowana zgodnie z pisemnym zaleceniem lekarza, w porozumieniu z dietetykiem szpitalnym (tel.: 91 466 1456 lub tel. służbowy 0786 865 084), stosowana głównie w przypadku nietolerancji, alergii, wegetarianizmu, dnie moczanowej i innych specjalistycznych, które nie występują powyżej. Zamówienie diety indywidualnej powinno odbywać się poprzez dokładne wypisanie indywidualnych zaleceń w uwagach (zamawianie poprzez AMMS).	Zgodnie z pisemnym zaleceniem lekarza - zapisane w uwagach w systemie AMMS i <u>przesłane</u>	W zależności od jednostki chorobowej eliminujemy z diety dany składnik, np. mleko, jaja, produkty zawierające salicylany, wieprzowinę, drób, laktozę i inne.

#### Opracowano na podstawie:

1. „Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka.” H. Ciborowska, A. Rudnicka, A. Ciborowski, W-wa 2012, Wyd. Lekarskie PZWL
2. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją Mirosława Jarosza, Wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, 2011 r.
3. Umowa nr ZP/221/199/17 z dn. 05.12.2017r dot. świadczenia usługi całodobowego żywienia pacjentów SPSK-2.