Załącznik nr 1 do umowy ………………..

WYKAZ DIET

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa diety: | Wymagania Zamawiającego: |
| 1. Dieta podstawowa dla osób zdrowych, zawiera wszystkie składniki pokarmowe skomponowane w 5 posiłków dziennie.
 | Energia 2000 kcalbiałko 80g - 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-300g – 45-60%Wapń (g) 0,9Żelazo (mg) 13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) 70 |
| 1. Dieta wegetariańska
 | Energia 2000 kcalbiałko 80g - 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-300g – 45-60%Wapń (g) 0,9Żelazo (mg) 13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) 70 |
| 1. Dieta lekkostrawna

dla osób ze schorzeniem układu pokarmowego:Energia 2000 kcalbiałko 75-80g – 13-16%tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5% węglowodany 250-350g – 50-70%Wapń (g) 0,9Żelazo (mg) >13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) >701. Dieta w formie przetartej niskotłuszczowa:

Energia 2000 kcalbiałko 80-85g – 16-17%tłuszcze 35-40g – 15,5-18%węglowodany 330g – 66,5%1. Dieta w formie papki:

Energia 2000 kcalbiałko 65-80g – 13-16%tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5%węglowodany 250-350g – 50-70%1. Dieta w formie płynu (kleikowa):

Energia 1000 kcalbiałko 40-50g – 16-20%lub 60g – 24%tłuszcze 33-35g – 30-35%węglowodany 110-135g – 44-54%1. Dieta płynna odżywcza:

Energia 2200-2300 kcalbiałko 110g – 16-20%lub 120g – 24%tłuszcze 70g – 30-35% węglowodany 280-310g – 44-54%1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

(wątrobowa):Energia 2000 kcalbiałko 60-85g – 12-17%tłuszcze 35-44g – 16-20%max. 12g frakcji nasyconejwęglowodany 330g – 66,5%1. Dieta ubogo-białkowa (nerkowa):

Energia 2000 kcalBiałko 8 -10% 40-50g/dobęTłuszcz 30% 65-70g/dobęWęglowodany 60% 310g/dobę1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem

substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa):Energia 2000 kcalBiałko 80g – 16%Tłuszcze 70g – 20-31%Węglowodany 260-370g – 52-66,5 %1. Dieta ubogo-resztkowa

ograniczająca błonnik pokarmowy, szczególnie frakcji nierozpuszczalnej (jelitowa):Energia 2230 kcalBiałko 100g – 16%Tłuszcze 70g – 20-31%Węglowodany 253g – 52-66,5 % |
| 1. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych:
2. stosowana w cukrzycy 3 i 5 – posiłkowych:

3 posiłki:Energia 2000 kcalEnergia 1800 kcalbiałko 100 g – 15-20%tłuszcze 60-70g – 30-35%węglowodany 250g – 45-50%Wapń (g) 0,9Żelazo (mg) 13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) 705 posiłków:Energia 2000-2200 kcalbiałko 75-100g – 15-20%tłuszcze 66-77g – 30-35%węglowodany 260g – 45-50%Wapń (g) 0,9Żelazo (mg) 13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) 701. Dieta bogato-resztkowa stosowana w zaparciach:

Energia 2200 - 2400 kcalbiałko 66-85g – 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-385 – 50-70%błonnik min. 20g/dobęWapń (g) 0,9Żelazo (mg) 13witamina A (μg) 750witamina B1 (mg) 1,7witamina B2 (mg) 2.0witamina C (mg) 70 |
| 1. Diety indywidualne
 |
| 1. Dieta w fenyloketonurii
 | Dieta zawierająca produkty ubogie w fenyloalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego. Podstawę diety stanowią preparaty niskofenyloalaninowe i bezfenyloalaninowe. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ.  |
| 1. Dieta w tyrozonemi
 | Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe zawierające tyrozynę. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ. |
| 1. Dieta w niedokrwistości
 | Odpowiednia podaż żelaza, witaminy C, B12 i kwasu foliowego (na podstawie norm IŻŻ). |
| 1. Nietolerancje pokarmowe/ Alergie
 | Między innymi w celiakii wykluczamy gluten. Przy deficycie laktazy niwelujemy laktozę. |
| 1. Owowegetarianizm
 | Dopuszczenie jaj w menu. Szczególne uwzględnienie żelaza i wit. B12 (na podstawie norm IŻŻ). |
| 1. Laktowegetarianizm
 | Wykluczenie jaj w zamian za mleko i jego przetwory |
| 1. Laktoowowegetarianizm
 | Do jadłospisu planować nabiał czy miód. |

Wymagania dotyczące jakości posiłków:

1. Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej,
w pozostałych dietach dopuszczalne +10%, jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych  ze względu na sezonowość czy specyfikę potraw.
2. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w celu pokrycia norm na energię, białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, witaminę C i A.
3. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
4. Dopuszcza się stosowanie produktów mrożonych warzywno-owocowych wyłącznie
w sytuacjach niedostępności innych produktów świeżych.
5. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków
oraz zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) zaleca się w odniesieniu do potraw mających wpływ na podnoszenie poziomu cukru we krwi u pacjentów cukrzycowych, zwłaszcza na oddziale wewnętrznym zamianę np.,zupy mlecznej na śniadanie na dodatkową porcję produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina wysokogatunkowego mięsa, jajko, ser twarogowy, serek homogenizowany naturalny bez dodatku cukru), oraz węglowodanowego (pieczywo ciemne) do śniadań i kolacji, w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego.
6. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie
z indywidualnym zaleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki Zamawiającego.