

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-16	
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA	Wydanie	02
		Obowiązuje od	11.03.2024
		Strona	1/5

	Nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Jolanta Jurczak	Dietetyk		
Sprawdził	Katarzyna Paplińska	Koordynator Sekcji Żywienia		
Zatwierdził	Jan Bajno	Prezes		

1. Opis diety

Dieta płynna wzmocniona ma zastosowanie w przypadkach, w których chory nie może przyjmować stałego pożywienia oraz zgodnie ze wskazaniami lekarza. Jako, że zadaniem niniejszej diety jest ochrona przewodu pokarmowego przed podrażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym, dieta ta jest łatwostrawna i uboga błonnik. Błonnik znajdujący się w diecie jest dodatkowo zmiękczonej przez gotowanie i rozdrobniony przez przecieranie lub miksowanie.

Dieta ta, w odróżnieniu od diety płynnej dostarcza wystarczającą ilość energii i składników odżywczych.

2. Żywnienie przez sondę

Żywnienie przez sondę stosuje się u pacjentów, którzy nie mogą normalnie jeść lub wchłanianie substancji odżywczych jest u nich upośledzone z powodu choroby.

Wartość energetyczna diety płynnej do żywienia przez sondę powinna być ustalana indywidualnie dla każdego chorego w zależności od:

- płci,
- masy ciała,
- wieku,
- rodzaju schorzenia.

Żywnienie przez sondę zleca lekarz, podając jednocześnie zalecenia dotyczące diety: ilości podawanego białka, kalorii, ilości i częstotliwości karmień, przez ile dni stosować dietę oraz inne zalecenia.

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-16	
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ	Wydanie	02
		Obowiązuje od	11.03.2024
		Strona	2/5

3. Produkty dozwolone i przeciwwskazane

Produkty	Dozwolone	Przeciwwskazane
Produkty zbożowe	wszystkie mąki niskiego przemiału np.: pszenna, kukurydziana, ryżowa, ziemniaczana (można nimi lekko zagęszczać zupę lub przygotować płynne kisiele, budynie), białe pieczywo pszenne i mieszane (rozmoczone w mleku, herbacie, kawie zbożowej), kasze średnio i drobnoziarniste, np.: manna, kukurydziana, jęczmienna (mazurska, wiejska), orkiszowa, jagłana, krakowska (muszą być rozgotowane, przetarte i podane w formie kleików lub przetarte dodane do wywaru z warzyw lub rosołu), płatki naturalne błyskawiczne np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, żytnie, ryżowe (rozgotowane, przetarte), makarony drobne (muszą być rozgotowane, przetarte i podane w formie kleików lub przetarte dodane do wywaru z warzyw lub rosołu), ryż biały (musi być rozgotowany, przetarty i podany w formie kleików lub przetarty dodany do wywaru z warzyw lub rosołu), suchary (rozmoczone).	wszystkie mąki pełnoziarniste, pieczywo z dodatkiem cukru, słodów, syropów, miodu, karmelu, pieczywo pełnoziarniste i żytnie, pieczywo cukiernicze i półcukiernicze, produkty mączne smażone w dużej ilości tłuszczu, np.: pączki, faworki, racuchy, kasze gruboziarniste, np.: gryczana, pęczak, płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe, makarony grube i pełnoziarniste, ryż brązowy, ryż czerwony, potrawy mączne, otręby, np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe
Mleko i produkty mleczne	mleko i niskotłuszczowe napoje mleczne naturalne fermentowane, bez dodatku cukru, sery twarogowe chude lub półtłuste, sery twarogowe homogenizowane .	mleko i sery twarogowe tłuste, mleko skondensowane, jogurty, napoje i desery mleczne z dodatkiem cukru, wysokotłuszczowe napoje mleczne fermentowane, sery podpuszczkowe, tłuste sery dojrzewające, śmietana kwaśna
Jaja	gotowane na miękko (zmiksowane z mlekiem, ewentualnie z wywarem jarzynowym, rosołem, przetartą zupą jarzynową).	gotowane na twardo, jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu, jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety jajeczne smażone tłuszczu

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-16	
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA	Wydanie	02
		Obowiązuje od	11.03.2024
		Strona	3/5

Produkty	Dozwolone	Przeciwwskazane
Mięso, wędliny, ryby	z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: polędwica, schab, szynka (gotowane i dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem), chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych (dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem). Wszystkie ryby morskie i słodkowodne (gotowane i dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem)	z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina, mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli, mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu, tłuste wędliny, np.: baleron, boczek, tłuste i niskogatunkowe kielbasy, parówki, mielonki, mortadele, pasztety, wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson), mięsa surowe np. tatar. Ryby surowe, ryby smażone na dużej ilości tłuszczu, ryby wędzone, konserwy rybne
Tłuszcze	masło (w ograniczonych ilościach), miękka margaryna, oleje roślinne.	tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, tój, twarde margaryny, masło klarowane, majonez, tłuszcz kokosowy i palmowy, „masło kokosowe”, frytura smaźalnicza.
Warzywa	warzywa świeże, mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu przetarte w formie zup, ewentualnie z dodatkiem rosołu czy w połączeniu z kleikiem (z wykluczeniem przeciwwskazanych), warzywa surowe dozwolone są tylko w formie soku lub rozcieńczonego przecieru, ziemniaki, bataty: gotowane i przetarte w formie zupy ziemniaczanej lub z wywarem z warzyw czy rosołu	warzywa kapustne: kapusta, brukselka, kalafior, brokuł, rzodkiewka, rzepa, warzywa cebulowe podawane na surowo oraz smażone: cebula, por, czosnek, szczypior, ogórki, papryka, kukurydza, warzywa przetworzone tj. warzywa konserwowe, warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu, grzyby, kiszonki: kapusta, ogórki. ziemniaki smażone (frytki, talarki), puree w proszku, wszystkie nasiona roślin strączkowych
Owoce	owoce ugotowane i przetarte, rozcieńczone do konsystencji płynnej, przeciery i musy owocowe z niską zawartością lub bez dodatku cukru, klarowne soki owocowe	owoce surowe, owoce ciężkostrawne (czereśnie, gruszki, śliwki), owoce cytrusowe, owoce w syropach cukrowych, owoce kandyzowane,

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-16	
		Wydanie	02
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ	Obowiązuje od	11.03.2024
		Strona	4/5

Produkty	Dozwolone	Przeciwwskazane
Cukier, słodczy, desery	budyń rozcieńczony (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), galaretka płynna (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), kisiel rozcieńczony (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), ciasta drożdżowe niskosłodzone (rozmoczone w mleku, herbacie, kawie zbożowej), ciasta biszkoptowe niskosłodzone, bez dodatku proszku do pieczenia (rozmoczone w mleku, herbacie, kawie zbożowej).	słodczy zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu, torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami, bitą śmietaną, ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu i cukru, ciasto francuskie, czekolada i wyroby czekoladopodobne
Napoje	woda niegazowana, słabe napary herbat, np.: czarna, zielona, czerwona, biała, napary owocowe, kawa zbożowa (w ograniczonych ilościach), bawarka, soki warzywne, soki owocowe (w ograniczonych ilościach), kompoty (bez dodatku cukru).	woda gazowana, napoje gazowane, napoje wysokosłodzone, nektary owocowe, wody smakowe z dodatkiem cukru, mocne napary kawy i herbaty, napoje energetyzujące, napoje alkoholowe
Przyprawy	łagodne naturalne przyprawy ziołowe i korzenne np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazyli, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, imbir, cynamon (w ograniczonych ilościach), sól i cukier (w ograniczonych ilościach).	ostre przyprawy np.: czarny pieprz, pieprz cayenne, ostra papryka, papryka chili, kostki rosołowe i esencje bulionowe, gotowe bazy do zup i sosów, gotowe sosy sałatkowe i dressingi, musztarda, keczup, ocet, sos sojowy, przyprawy wzmacniające smak.

4. Założenia diety

Energia	2000 - 2400 kcal/dobę
Białko	Wartości referencyjne: 10-20% En
	25-50 g/1000 kcal
Tłuszcze ogółem	Wartości referencyjne: 20-30% En
	22-33g/1000 kcal
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En
	< 11 g/1000 kcal
Węglowodany ogółem	Wartości referencyjne: 45-65% En
	113–163 g/1000 kcal
W tym cukry (mono- i disacharydy)	Wartości referencyjne:< 10% En
	< 25 g/1000 kcal
Błonnik	15g/1000 kcal

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-16	
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ	Wydanie	02
		Obowiązuje od	11.03.2024
		Strona	5/5

Sód	≤ 2000 mg/dobę
-----	----------------