

NOMENKLATURA DIET W SP SZPITALU MIEJSKIM W SOSNOWCU

I	Dieta podstawowa
II	Dieta łatwo strawna
II a	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
II b	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
III	Dieta o zmodyfikowanej konsystencji
III a	Dieta papkowata
III b	Dieta płynna
IV	Dieta ubogo energetyczna
V	Dieta bogato białkowa
VI	Dieta ubogo węglowodanowa
VII	Dieta nisko białkowa
VIII	Diety specjalne

I Dieta podstawowa

Obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych z wyłączeniem pokarmów ciężkostrawnych, wzdymających produktów modyfikowanych, alergogennych. Jadłospisy dekadowe winny być urozmaicone, pokrywające dzienne zapotrzebowanie energetyczne, odżywcze. Przy sporządzaniu posiłków stosuje się wszystkie procesy technologiczne.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 82 g

tłuszcz 70 g

węglowodany 360 g

II Dieta łatwo strawna

Głównym zadaniem diety jest oszczędzanie przewodu pokarmowego. Z jadłospisu powinny być wyłączone potrawy ostro przyprawione, intensywnie pobudzające wydzielanie soku żołądkowego, potrawy tłuste, zawierające dużo błonnika. Przy sporządzaniu potraw należy stosować gotowanie w wodzie, parze, duszenie b/tłuszczu.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 60 g

Węglowodany 350 g

II a łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

Polega na oszczędzaniu chorego narządu, łagodzeniu objawów bólowych, zapobieganiu skurczom pęcherzyka żółciowego, usprawnieniu procesu trawienia i wchłaniania, zapobieganiu stanom niewydolności narządów. Istotą diety jest ograniczenie tłuszczów oraz produktów o działaniu żółciopędnym.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 25-50 g

Węglowodany 350 g

II b Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Zadaniem diety jest dostarczanie organizmowi odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, zneutralizowanie soku żołądkowego lub ograniczenie jego wydzielania oraz niedrażnienie mechanicznie, chemicznie ani termicznie błony śluzowej żołądka. Posiłki powinny być gotowane. Natomiast w diecie z niedokwaśnością żołądka, należy umiarkowanie pobudzić wydzielanie soku żołądkowego, np. przez podanie soków warzywno-owocowych.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 60 g

węglowodany 300 g

III Dieta o zmodyfikowanej konsystencji (półpłynna)

Dieta przygotowywana na bazie diety lekkostrawnej po względem wartości odżywczej, natomiast potrawy powinny być rozdrobnione (mięso mielone). Dieta oszczędzająca mechanicznie, chemicznie i termicznie.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 60 g

węglowodany 275 g

III a Dieta papkowata

Dieta łatwostrawna, pełnowartościowa, oszczędzająca mechanicznie, chemicznie i termicznie. Z diety wyłączamy potrawy wzdymające, bogate w tkankę łączną, błonnik. Posiłki gotowane, miksowane podprawiane masłem w celu podwyższenia wartości odżywczej. Konsystencja gęstej papki

kcal 2100 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 60 g

węglowodany 260 g

III b Dieta płynna

Dieta łatwostrawna, pełnowartościowa, oszczędzająca mechanicznie, chemicznie i termicznie. Z diety wyłączamy potrawy wzdymające, bogate w tkankę łączną, błonnik. Posiłki gotowane, miksowane (bez grudek) podprawiane masłem w celu podwyższenia wartości odżywczej.

kcal 2100 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 50 g

węglowodany 250 g

IV. Dieta ubogo energetyczna

Zadaniem diety jest zmniejszenie masy ciała u osoby z nadwagą lub otyłej do tzw. masy należnej poprzez ograniczenie ogólnej ilości spożytych pokarmów. Ograniczenie pożywienia musi być tak realizowane, aby ilość składników odżywczych (poza tłuszczem i węglowodanami) dostarczonych w diecie były możliwie bliskie zapotrzebowania człowieka zdrowego. Zmniejszoną wartość energetyczną diety uzyskuje się przede wszystkim przez ograniczenie w całodziennym pożywieniu ilości tłuszczu dodanego i zawartego w produktach, a także przez ograniczenie produktów bogatych w węglowodany – głównie cukry proste.

V. Dieta wysokobiałkowa

Ma na celu dostarczenie białka o wysokiej wartości biologicznej w ilości 100 - 120g na dobę. Potrawy gotowane w wodzie, parze, duszone, pieczone w pergaminie.

kcal 2300 (+/-10%)

białko 100-120 g

tłuszcz 70 g

węglowodany 300 g

VI. Dieta niskowęglowodanowa (cukrzycowa)

Jest to dieta indywidualna. Celem diety jest ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów, cukrów prostych i dwucukrów, ograniczenie tłuszczu (ok. 25% energii). Jej najważniejszym zadaniem jest przeciwdziałanie powstawaniu powikłań cukrzycy. Dieta ta powinna być zbliżona do sposobu żywienia człowieka zdrowego i nieodczuwana przez chorego, jako dieta uciążliwa. Jest to dieta niskoenergetyczna (wartość energetyczna diety zależy od masy ciała pacjenta, wieku, jego aktywności fizycznej). W diecie cukrzycowej zaleca się spożywanie znaczących ilości warzyw. Ważna jest kontrola ilości i jakości spożywanych posiłków, równomierne rozłożenie w czasie w ciągu całego dnia ilości od 3 do 5 razy dziennie. Liczba posiłków, jak i godzina ich spożywania powinny być zawsze jednakowe.

kcal 2200 (+/-10%)

białko 70 g

tłuszcz 70 g

węglowodany 275 g

Dieta specjalna

Każda indywidualna dieta zlecona przez lekarza.

B/purynowa Dieta z ograniczeniem związków purynowych

W diecie eliminuje się wywary z mięsa i kości, tłuste wędliny, sardynki, śledzie, czekoladę, groch, fasolę, szpinak, grzyby. Zaleca się śmietanę, ryż, drób chude wędliny mleko, miód, dżem i marmoladę.

kcal 2200 (+/-10%)

Białko 70 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 300 g

B/gluten. Dieta bezglutenowa

W diecie eliminuje się potrawy zawierające gluten.

kcal 2200 (+/-10%)

Białko 70 g
Tłuszcz 70 g
Węglowodany 300 g

Dieta bezmleczna

W diecie eliminuje się mleko i produkty mleczne.

kcal 2200 (+/-10%)

Białko 70 g
Tłuszcz 70 g
Węglowodany 300 g

Dieta kleikowa

Jest to dieta niefizjologiczna. Stosuje się ją krótko. Składa się z kleików sporządzanych np. z ryżu, kaszy mannej. Podaje się gorzką herbatę, suchary, biszkopty w zależności od wskazań lekarskich.

Dieta zerowa

Stosowana po zabiegach chirurgicznych głównie po zabiegach w znieczuleniu ogólnym lub na zlecenie lekarza.

Każda z ww. diet może być skojarzona z inną (współistnienie chorób).

Załącznik 1.2.**ZP-2200-10/13**

Minimalna wymagana gramatura potraw, jaka powinna znaleźć się na talerzu pacjenta określa poniższa tabela:

POTRAWA / PRODUKT	GRAMATURA	POTRAWY
Pieczyno zwykłe lub mieszane	70g (2 kromki)	
Pieczyno razowe	90g (3 kromki)	Dieta VI
Bulka	1 szt. a' 50g	
Kawa zbożowa z mlekiem	250 ml	
Herbata 250 ml	250 ml	
Zupa mleczna 300 ml	300 ml	
Masło 82% tłuszczu 10g	10g	
Wędlna krojona	50g	Minimum 4 plasterki
Kielbasa lub parówka na gorąco	50g	
Pasty do pieczywa	60g	
Twarożek kanapkowy	60g	
Ser żółty krojony	60g	Minimum 3 plasterki
Ser topiony	50g	
Dżem	25g	
Wędlna podrobowa	50g	
Ser biały krajanka	70g	
Jajko	1 szt.	
Galaretka drobiowa	150g	
Salatka jarzynowa	150g	
Pomidor	1 szt.	Minimum 100g
Ogórek zielony	20 g	Minimum 4 plasterki bez skóry
Rzodkiewka	2 szt.	Minimum 20g
Ogórek konserwowy	1 szt.	Minimum 40g
Jabłko	1 szt.	Minimum 100g
Zupa	400 ml	
Ziemniaki	250g	Tłuczone z dodatkiem mleka
Kluski śląskie, kopytka	200g	
Makaron do zup	50g	
Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta, duszona, jarzyny gotowane	100g	
Salata zielona ze śmietaną lub vinegrette	50g	
Udka z kurczaka	1 szt.	180g
Potrawka z kurczaka	160g	mięso 80g
Filet z kurczaka	80g	
Zrazy zawijane	110g	
Sztuka mięsa	80g	
Kotlet mielony	100g	
Pieczeń wieprzowa w sosie	160g	mięso 80g
Kotlet schabowy	100g	
Wątroba duszona	120g	
Gulasz wieprzowy, wołowy	160g	mięso 80g
Bitka wieprzowa	80g	
Klopsiki, pulpety	90g	mięso minimum 65%
Ryba w jarzynach	130g	ryba 80g + jarzyny 50g
Ryba pieczona	80g	
Filet z ryby smażony	100g	
Kotlet/pulpet z ryby	100g	

21/11

Załącznik 1.2.**ZP-2200-10/13**

Minimalna wymagana gramatura potraw, jaka powinna znaleźć się na talerzu pacjenta określa poniższa tabela:

Sosy do mięs	80g	
Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
Fasolka po bretonsku	400g	
Bigos	400g	
Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
Pyzy z mięsem	300g	
Kluski na parze	160g	
Gołąbki z mięsem i ryżem	200g	gołąbek 120g + sos 80g
Nalesniki z serem	250g	
Nalesniki z dżemem	150g	
Makaron do II dania	200g	
Makaron z serem białym	280g	makaron 200g + ser biały 80g
Makaron z mięsem i warzywami	300g	
Ryż z jabłkami duszonymi	300g	ryż 150g + jabłka 150g
Pierogi	300g	
Kasza na sypko	200g	
Kompot lub herbata ml	250	
Sok	250ml	
Budyń, kisiel, galaretka owocowa	200g	

22

ROK 2012

Załącznik nr 1.3 tab. 1 dane statystyczne

MIESIĄC	Ilość dni	Stan pacjentów wg. Zapotrzebowań	"0"	Ilość osobodni pacjentów żywionych	Ilość diety ubogowęglo - wodanowej	Ilość diety ubogowęglo - wodanowej średnio dziennie	Ilość średnio dziennie w miesiącu
STYCZEŃ	31	13 880	199	13 681	2 545	82	441
LUTY	29	12 965	213	12 752	2 343	81	440
MARZEC	31	15 178	247	14 931	2 711	87	482
KWIECIEŃ	30	14 315	179	14 136	2 917	97	471
MAJ	31	14 696	143	14 553	2 891	93	469
CZERWIEC	30	13 832	82	13 750	2 563	85	458
LIPIEC	31	14 039	178	13 861	2 351	76	447
SIERPIEŃ	31	13 232	146	13 086	2 751	89	422
WRZESIEŃ	30	14 409	157	14 252	2 608	87	475
PAŹDZIERNIK	31	14 549	118	14 431	2 855	92	466
LISTOPAD	30	13 785	148	13 637	2 536	85	455
GRUDZIEŃ	31	12 179	130	12 049	2 492	80	389
RAZEM:		167 059	1 940	165 119	31 563		

8

4

DANE STATYSTYCZNE W MIESIĄCU LUTYM 2013 r.

Załącznik nr 1,3 tabela nr 1 Dane statystyczne

ODDZIAŁY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Wewnętrzny III	16	14	14	14	9	12	15	19	21	21	155	21	12	12	13	16	15
Chemioterapia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Chir. Ogólna	40	46	46	46	34	38	41	41	44	44	420	44	36	35	39	40	41
Chirurgia uraz.	32	28	28	28	27	32	30	34	31	31	301	31	33	28	30	28	28
Urologia	13	11	11	11	8	12	9	10	12	12	109	12	17	15	15	11	11
Laryngologia	9	8	8	8	8	7	9	11	14	14	96	14	14	11	15	14	12
Psychiatria	27	23	23	23	25	22	25	25	25	25	243	25	28	28	29	28	28
Psychosomatyczny	38	38	38	38	40	37	38	38	38	38	381	38	38	38	39	39	39
Ginekologiczny	39	44	44	44	46	37	46	40	33	33	406	33	27	47	56	48	49
Położniczy	19	14	14	14	12	18	16	18	26	26	177	26	15	16	20	27	23
RAZEM	233	226	226	226	209	215	229	236	244	244	2288	244	220	230	253	257	246
Neurologia I	21	27	27	27	25	30	23	27	28	28	263	28	26	29	31	30	29
Udarowy	17	16	16	16	17	16	14	15	15	15	157	15	16	14	14	13	12
Neurologia II	34	32	32	32	28	30	33	32	30	30	313	30	28	32	31	34	31
Geriatrya	14	11	11	11	8	9	11	13	11	11	110	11	10	9	12	13	13
Wewnętrzny I	42	41	41	41	38	45	38	38	39	39	402	39	35	34	38	38	45
Wewnętrzny II	44	41	41	41	47	41	44	41	43	43	426	43	40	40	39	43	36
ZOL	39	39	39	39	39	39	39	39	40	40	392	40	40	40	40	41	41
Dermatologia	12	10	10	10	10	12	12	12	14	14	116	14	13	14	14	15	15
Rehabilitacja	20	20	20	20	19	18	19	19	19	19	193	19	20	20	20	18	18
RAZEM	243	237	237	237	231	240	233	236	239	239	2372	239	228	232	239	247	240
Σ =	476	463	463	463	440	455	462	472	483	483	4660	483	448	462	492	504	486

DANE STATYSTYCZNE W MIESIĄCU LUTYM 2013 r.

18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		Stan ch. wg stat.	"0"	Stan ch. żywion.
15	17	19	155	24	22	23	23	17	17	14				163	473	4	469
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				0	0	0	0
41	43	43	403	43	38	37	37	35	32	34				293	1116	0	1116
28	28	27	289	26	26	26	26	21	28	31				210	800	25	775
11	16	12	135	14	12	14	14	16	14	11				109	353	0	353
12	10	8	122	9	6	5	5	5	8	8				51	269	17	252
28	32	29	283	29	28	29	29	33	30	30				237	763	0	763
39	38	37	383	38	37	40	40	38	39	40				312	1076	0	1076
49	40	50	448	57	45	49	49	41	39	41				370	1224	146	1078
23	16	18	207	20	26	25	25	15	19	21				176	560	0	560
246	240	243	2425	260	240	248	248	221	226	230	0	0	0	1921	6634	192	6442
29	28	29	288	23	25	23	23	25	26	28				196	747	0	747
12	12	15	135	14	14	13	13	14	13	14				108	400	0	400
31	28	30	306	31	29	30	30	29	35	34				248	867	0	867
13	14	13	121	12	12	12	12	9	11	12				92	323	3	320
45	42	47	408	43	42	42	42	39	39	41				330	1140	0	1140
36	35	34	382	44	41	46	46	41	47	38				349	1157	0	1157
41	40	40	404	40	40	40	40	40	40	40				320	1116	0	1116
15	10	12	137	14	14	15	15	15	12	11				111	364	0	364
18	19	18	190	18	19	19	19	19	20	20				153	536	0	536
240	228	238	2371	239	236	240	240	231	243	238	0	0	0	1907	6650	3	6647
486	468	481	4796	499	476	488	488	452	469	468	0	0	0	3828	13284	195	13089

24

Ilość diet w miesiącu Październiku 2012

DATA	I	II	II a	II b	VI	V	III	III a	III b	b/mleka	b/głuten	b/s	VIII b/tłuszcz.	Węglowod. anśka	Kleikowa	Razem
1.10.2012	220	65	47	0	95	37	1	10	4	2					15	496
2.10.2012	222	56	47	0	91	36	1	12	6						5	476
3.10.2013	207	74	38	0	93	39	1	11	6						6	475
4.10.2013	215	77	36	0	87	41	1	8	7		1				8	481
5.10.2014	206	81	34	0	87	37	1	10	6		1				10	473
6.10.2014	196	82	31	0	80	37	1	8	4		1				9	449
7.10.2015	197	82	31	0	80	37	1	9	4		1	1			9	452
8.10.2015	197	82	31	0	80	37	1	9	4		1	1			9	452
9.10.2016	199	53	53	0	92	36	1	8	5		1				4	452
10.10.2016	198	70	44	3	94	29	1	7	6		1				6	459
11.10.2017	208	56	61	3	98	35	1	11	8		1		1		4	487
12.10.2017	205	67	45	2	100	43	1	8	7		1				13	492
13.10.2018	205	67	48	0	100	40	1	6	8						12	487
14.10.2018	203	65	47	0	100	40	1	6	8						12	482
15.10.2019	202	65	47	0	99	40	1	5	8						12	479
16.10.2019	216	49	58	3	87	32	1	9	8						7	470
17.10.2020	213	48	63	4	94	31	1	7	8						5	474
18.10.2020	208	47	60	4	90	34	0	7	8						8	466
19.10.2021	226	59	47	0	89	42	0	7	7						8	485
20.10.2021	222	47	54	0	92	40	1	7	4						12	479
21.10.2022	204	43	49	0	92	40	1	7	4						12	452
22.10.2020	198	43	49	0	89	40	1	8	5						12	445
23.10.2021	208	38	54	0	95	28	1	7	7						8	446
24.10.2021	203	58	45	0	90	22	0	9	7						5	439
25.10.2022	206	60	40	0	95	29	0	9	8						7	454
26.10.2020	210	46	56	0	99	35	0	10	6						12	474
27.10.2021	200	45	55	0	96	42	0	10	6						11	465
28.10.2021	198	40	52	0	96	42	0	10	6						11	455
29.10.2022	198	40	52	0	94	42	0	10	6						11	453
30.10.2021	200	49	52	0	91	36	0	11	4						3	446
31.10.2022	199	51	44	0	90	30	0	12	5						5	436
Σ =	6 389	1 805	1 470	19	2 855	1 129	21	268	190	2	9	2	1	0	271	14 431

ODDZIAŁY	Podstawowa I	Łatwo strawna II	Z ogr. tłuszczu (wętrobowy) II a	Z ogr. subst. Pob. Wydz. Soku żół. II b	Ubogo węglowod. VI	Bogato białkowa V	Półpłynna III	Papkowata III a	Płynna III b	Wegetariańska	Kiełkowa	Razem
Wewnętrzny III		13			2							15
Chemioterapia												0
Chir. Ogólna	12	12			9						3	36
Chirurgia uraz.	26	3			5				1			35
Urologia	10	5			2							17
Laryngologia	8				1							9
Psychiatria	28				2							30
Psychosomatyczny	28				11			1				40
Ginekologiczny		17				23					1	41
Położniczy		2				18					1	21
RAZEM	112	24	28	0	32	41	0	1	1	0	5	244
Neurologia I	21				5			1				27
Udarowy	13				5			2				20
Neurologia II	31				4			1				36
Geriatrya	8				3			2				13
Wewnętrzny I	8		20		15				3			46
Wewnętrzny II		22			15			3	2			42
Z O L	11		21		9			1				42
Dermatologia	13											13
Rehabilitacja	15				5							20
RAZEM	120	22	41	0	61	0	0	10	5	0	0	259
$\Sigma =$	232	46	69	0	93	41	0	11	6	0	0	503

ODDZIAŁY	Podstawowa I	Łatwo strawna II	Z ogr. tłuszczu (węglowod.) II a	Z ogr. subst. Pob. Wysz. Soku zól. II b	Ubogo węglowod. VI	Bogato białkowa V	Półpłynna III	Papkowata III a	Płynna III b	Wegetariańska	Kleikowa	Razem	
Wewnętrzny III		9			2							11	
Chemioterapia												0	
Chir. Ogólna	13		14		10				1		2	40	IIIb / V
Chirurgia uraz.	15	1	1		5							22	IIa / b / mleczna
Urologia	14	5							1			20	
Laryngologia	5				2							7	
Psychiatria	25	1			2					1		29	
Psychosomatyczny	35		1		4							40	
Ginekologiczny		16				18						34	
Położniczy						25					1	26	
RAZEM	107	32	16	0	25	43	0	0	2	1	0	229	
Neurologia I	20	2			1			1				24	
Udarowy	11				1			2	2			16	
Neurologia II	28				2			2	2			34	
Geriatra	7	1			5			1				14	II / b / mleczna IIIa / b / mleczna
Wewnętrzny I	5		22		20			4				51	
Wewnętrzny II		29			12			3	1			45	IIIb / V
ZOL	7	1	20		11			1				40	
Dermatologia	13				1							14	
Rehabilitacja	10				8			1				19	IIIa / b / mleczna
RAZEM	101	33	42	0	61	0	0	15	5	0	0	257	
Σ =	208	65	58	0	86	43	0	15	7	1	0	486	

=