

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:

„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,” nr sprawy: 1/24/ZP/PN

OPIS DIET – GŁÓWNE RODZAJE DIET

Nr diety 01 – dieta podstawowa

Stosowana jest u osób nie wymagających żywienia dietetycznego, będących w szpitalach. Spełnia wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych – ma zaspokoić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze. Dozwolone są wszystkie techniki obróbki termicznej, nie ma ograniczeń co do asortymentu potraw – w codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety 02 – dieta łatwostrawna

Modyfikacja diety podstawowej - ma spełnić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze. Dieta cechuje się doborem produktów spożywczych, które łatwo ulegają trawieniu w przewodnie pokarmowym i tym samym go nie obciążają. Wyklucza się produkty i potrawy ciężko strawne zawierające stosunkowo dużo błonnika nierozpuszczalnego, chrząstki, ścięgna, produkty wzdymające, nasączone tłuszczem. Eliminuje się stosowanie ostrych przypraw. Dozwolone techniki obróbki cieplnej: gotowanie, pieczenie w folii/pod przykryciem, duszenie bez obsmażania. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 25-30g

Nr diety 03 – dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Polega na odciążeniu chorego narządu, łagodzeniu stanów bólowych. Dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej – zmiana polega na ograniczeniu ilości tłuszczu dostarczanego z pożywieniem oraz ograniczeniu błonnika pokarmowego. Ma spełnić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 45-55g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 25g

Nr diety 04 – dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Polega na oszczędzaniu chorego narządu, łagodzenie stanów bólowych. Dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej. Zadaniem diety jest dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie kwasu żołądkowego, niedrażnienie chemiczne, mechaniczne, termiczne błony śluzowej żołądka. Eliminacji podlegają: moce wywary grzybowe, esencjonalne buliony warzywne, mięsne i mięsno-warzywne, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki owocowe, produkty wędzone, ostre przyprawy i ostre potrawy. Zalecane obróbki termiczne potraw i produktów: gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie pod przykryciem. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 70-100g
- Tłuszcze: 45-55g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 25g

Nr diety 05 – dieta bogatoresztkowa

Jest modyfikacja diety podstawowej. Modyfikacja polega na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g

- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: >40g

Nr diety 06 – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jest modyfikacja diety podstawowej. Spełnia wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych – ma zaspokoić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze. Modyfikacji polega na ograniczeniu podaży glukozy, fruktozy i sacharozy, zalecane są produkty o niskim indeksie glikemicznym. Pacjent powinien otrzymywać co najmniej 5 posiłków dziennie.

W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety 07 – dieta o kontrolowanej zawartości kwasów

Jest modyfikacją diety podstawowej, modyfikacja polega za zmniejszeniu zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i częściowym ich zastąpieniu kwasami tłuszczowymi wielonienasyconymi i jednonienasyconymi. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych. Należy ograniczyć takie produkty jak: masło, śmietana, olej kokosowy, olej palmowy na rzecz oliwy z oliwek i olejów roślinnych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Cholesterol <200mg
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30g

Nr diety 08 – dieta ubogoenergetyczna

Modyfikacja diety podstawowej, modyfikacja polega na zmniejszeniu energetyczności diety przy jednoczesnym zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego zachowaniu odpowiedniej ilości

podażą białka. Dieta powinna być odpowiednio zbilansowana i urozmaicona, zawierać produkty z wszystkich grup spożywczych.

- Energia: 1500-1900kal
- Białko: 60-80g
- Tłuszcze: 50-65g
- Węglowodany: 250-350g
- Błonnik: 30g

Nr diety 09 – dieta bogatobiałkowa

Jest modyfikacją diety łatwostrawnej, modyfikacja polega na zwiększeniu podaży białka pochodzenia zwierzęcego w codziennym jadłospisie – 50-75% białka pochodzenia zwierzęcego. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod względem wykorzystanych grup produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 100-130
- Tłuszcze: 70-80g
- Węglowodany: 300-350g
- Błonnik: 25-30g

Nr diety 10 – dieta papkowata

Jest modyfikacją diety łatwostrawnej, modyfikacja polega na zmianie konsystencji produktów i potraw, które podane są w formie papkowatej. Dieta powinna opierać się na spożyciu produktów i potraw świeżych o zmniejszonej frakcji błonnika nierozpuszczalnego. Z diety wyklucza się produkty o działaniu wzdymającym oraz te, które mogą podrażnić zmieniony chorobowo przełyk lub jamę ustną – kwaśne, pikantne, słone.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 60-75g
- Węglowodany: 300-350g
- Błonnik: 25g

Nr diety 11 – dieta płynna

Ma na celu złagodzenie pragnienia i dostarczeniu niezbędnej ilości płynów. Stosowana jest możliwe jak najkrócej.

Nr diety 12 – dieta płynna wzmocniona

Jest modyfikacją diety łatwostrawnej, modyfikacji podlega konsystencja oraz znaczne ograniczenie błonnika. Dostarcza odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych do pokrycia pełnego zapotrzebowania organizmu.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 60-75g
- Węglowodany: 300-350g
- Błonnik: 20g

Nr diety 13 – dieta bezreszkowa (kisiel + galaretka)

Dietę należy stosować jak najkrócej to możliwe, ma na celu odbarczenie układu pokarmowego po zabiegach chirurgicznych. Przeznaczona jest również dla pacjentów przygotowujących się do badań takich jak kolonoskopia itp.

Nr diety 14 – dieta ubogoreszkowa

Dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu, modyfikacja polega na ograniczeniu ilości błonnika pokarmowego. Ma na celu łagodzeniu objawów bólowych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 45-55g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 20g

Nr diety S1 – dieta eliminacyjna

Jest modyfikacją diety podstawowej lub łatwostrawnej w zależności od potrzeb pacjenta. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g

- Błonnik: 25-35g

Nr diety S2 – dieta bezmleczna

Modyfikacja diety podstawowej lub łatwostrawnej w zależności od potrzeb pacjenta. Polega na wykluczeniu z diety mleka i produktów mlecznych.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 25-35g

Nr diety S3 – dieta bezglutenowa

Modyfikacja diety podstawowej. Zasadą diety jest wykluczenie produktów zawierających gluten lub zanieczyszczonych glutenem. Ma zaspokoić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety S4 – dieta bez laktozy

Dieta eliminacyjna z założeniami diety podstawowej. Produkty zawierające laktozę powinny być zastąpione produktami bez laktozy (jogurty, kefiry, maślanki, bez dodatku mleka w proszku). Ma zaspokoić zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety S5 - Dieta wegetariańska

Modyfikacja diety podstawowej polegająca na wyeliminowaniu z jadłospisu mięsa. Każdy posiłek powinien być pełnowartościowy – zawierać białka, tłuszcze, węglowodany oraz witaminy i sole mineralne.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 85-100g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety S6 – dieta matek karmiących

Jest modyfikacją diety podstawowej lub łatwostrawnej w zależności od potrzeb pacjenta. Powinna zawierać co najmniej 5 posiłków w ciągu dnia. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych. Dwa posiłki dziennie powinny zawierać produkty bogate w żelazo. Składnikiem każdego posiłku powinny być warzywa lub owoce. Kilka razy dziennie w jadłospisie powinny znaleźć się produkty bogate w wapń i białko (produkty mleczna).

- Energia: 2400-2800kcal
- Białko: 90-120g
- Tłuszcze: 65-80g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30-35g

Nr diety S7 – dieta bogatobiałkowa dla osób dializowanych

Modyfikacja diety łatwostrawnej polegająca na zwiększeniu ilości białka, wapnia i sodu z jednoczesnym obniżeniem podaży potasu i fosforu. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych. Białko pełnowartościowe powinno stanowić 75% puli białek spożywanych w ciągu dnia.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 90-100g
- Tłuszcze: 70g
- Węglowodany: 350-400g
- Błonnik: 30
- Potas: 1200mg
- Fosfor: 800mg

- Sód: 2000mg
- Wapń: 1200-2000mg

Nr diety S8 – dieta niskobiałkowa w chorobie nerek

Modyfikacja diety łatwostrawnej polegająca na zmniejszeniu ilości białka, potasu, fosforu i sodu z jednoczesnym zwiększeniem podaży wapnia. W codziennym jadłospisie powinny być uwzględnione wszystkie grupy produktów spożywczych. Białko pełnowartościowe powinno stanowić 75% puli białek spożywanych w ciągu dnia.

- Energia: 2100-2400kal
- Białko: 50g
- Tłuszcze: 70g
- Węglowodany: 400g
- Błonnik: 30g
- Potas: 1200mg
- Fosfor: 600-1000mg
- Sód: 2000mg
- Wapń: 1200-2000mg