

Směrnice

Dietní systém FN Brno**Předkládá:**

Doc.MUDr.Miroslav Tomáška CSc.
Vedoucí NPT a ústavní dietolog

Datum: 1.4.2005

Podpis:

Přezkoumal:

Prim. MUDr. Ivo Burget
Náměstek LPP pro interní
obory

Datum:

Podpis:

Schválil:

MUDr. Jan Burian
Ředitel FN Brno

Datum:

Podpis:

Účinnost od: 1.5.2005 Vydání: 1 Revize: 0 Řízená kopie číslo:

Dokument je duševním majetkem FN Brno. Jeho rozmnožování a šíření informací v něm obsažených mimo FN Brno je zakázáno.

Obsah

1. Účel	3
2. Oblast platnosti	3
3. Pojmy a zkratky	3
3.1 POJMY	3
3.2 ZKRATKY	3
4. Obsah sdělení	4
4.1 OBECNÉ INFORMACE	4
4.2 ORGANIZAČNÍ ČÁST DIETNÍHO SYSTÉMU VE FN BRNO	4
4.2.1 <i>Organizace, řízení a kontrola OLV a SP</i>	4
4.2.1.1 Oddělení léčebné výživy	4
4.2.1.2 Stravovací provoz	5
4.2.1.3 Ústavní dietolog a vedoucí lékař nutričního podpůrného týmu	5
4.2.1.4 Stravovací komise	5
4.2.2 <i>Předpis léčebných diet, zpracování objednávek, výroba a expedice</i>	5
4.2.3 <i>Stravování zaměstnanců a jiných strávníků</i>	6
4.2.4 <i>Doprava stravy</i>	6
4.2.5 <i>Stravování kojenců</i>	7
4.3 EKONOMICKÁ ČÁST DIETNÍHO SYSTÉMU VE FN BRNO	7
4.3.1 <i>Stanovení rozpočtových nákladů na potraviny a diety</i>	7
4.4 ZÁKLADNÍ PŘEHLED DIET	7
4.4.1 <i>Podrobný přehled všech variant diet užívaný ve FN Brno</i>	8
4.4.1.1 Povolené zkratky pro bližší specifikaci diet:	8
4.4.1.2 Povolené kombinace diet:	9
4.4.2 <i>Doporučené výživové dávky jednotlivých diet, indikace a charakteristika</i>	10
4.4.2.1 Základní diety	10
4.4.2.2 Speciální diety	14
4.4.2.3 Standardizované diety	15
4.4.3 <i>Přehled kódů diet pro objednávání stravy v informačním systému FN Brno</i>	17
4.5 TECHNOLOGICKÁ ČÁST DIETNÍHO SYSTÉMU	18
4.5.1 <i>Technologická úprava pokrmů</i>	18
4.5.2 <i>Seznam pokrmů a nápojů vhodných pro jednotlivé diety</i>	18
5. Odpovědnosti	19
6. Související dokumenty	19
7. Přehled změn	19
8. Přílohy	19

1. Účel

Tento dokument je Dietním systémem FN Brno a stanovuje zásady pro poskytování léčebné výživy pacientům.

2. Oblast platnosti

Tento dokument je závazný pro všechny útvary FN Brno

3. Pojmy a zkratky

3.1 Pojmy

Dieta je označení způsobu výživy nebo složení stravy tvořící základ stravování, zejména se zřetelem na její působení na lidské zdraví; jde o zvláštní způsob výživy nemocných lidí.

Dietní systém je dokument, podle kterého se řídí příprava léčené výživy v nemocnici. Dietní systém FN Brno je rozdělený na část organizační a ekonomickou, dietetickou a technologickou.

Klinická výživa je označení způsobu výživy v nemocnici. Skládá se ze tří složek, a to klasické dietoterapie, enterální výživy (kompletní - podávané sondou nebo doplňkové - formou sippingu) a parenterální výživy (úplné nebo doplňkové). Jednotlivé složky se navzájem prolínají a doplňují.

Léčebná výživa je výživa, která ovlivňuje léčebný postup a v širším smyslu slova je součástí klinické výživy. Je nedílnou součástí léčebně preventivní péče.

HACCP – analýza nebezpečí a kritické (kontrolní) body v legislativě ČR systém kritických bodů

Šetřící strava je označení pro výběr vhodných potravin a technologických způsobů úpravy pokrmů tak, aby strava byla lehce stravitelná, nenadýmavá, nedráždivá.

3.2 Zkratky

BL	dieta bezlaktózová – (<i>bez mléka a mléčných výrobků</i>)
BLP	dieta bezlepková
EO	Ekonomický odbor
FN	Fakultní nemocnice
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
HTS	hospodářsko-technické služby
IS	informační systém
K	kojenecká strava – připravuje se ve speciálních kuchyních (mléčné kuchyně) v PDM, PRM, PMDV
LDN	Léčebna dlouhodobě nemocných
MZ	Ministerstvo zdravotnictví
NA	nutriční asistent
NPT	Nutriční podpůrný tým
NT	nutriční terapeut
OHTS	Odbor hospodářsko-technických služeb
OLV	Oddělení léčebné výživy
PDM	Pracoviště dětské medicíny
PMDV	Pracoviště medicíny dospělého věku
PRM	Pracoviště reprodukční medicíny
SKS	speciální kojenecká strava

SP	Stravovací provoz
SŘJ	systém řízení jakosti
VDD	Výživové doporučené dávky (byly schváleny útvarem hlavního hygienika ČR 14. 3.1989)
VSP	výkaz spotřeby potravin

4. Obsah sdělení

4.1 Obecné informace

Léčebná výživa ve FN Brno se řídí:

- metodickým pokynem MZ z roku 1991 „Doporučené zásady stravování nemocných“, který je poslední inovací „Dietního systému pro nemocnice“ a VDD.
- stanovisky k dietnímu systému vydanými příslušnými odbornými společnostmi, popřípadě pracovní skupinou k tomu účelu vytvořenou
- obecně platnými požadavky na vhodnost některých potravin pro dietní terapii nebo technologických postupů používaných při přípravě jídel. Tyto zásady jsou v souladu s moderními poznatky v oblasti klinické výživy.

Požadavky na léčebnou výživu ve FN Brno vycházejí z výše uvedených podkladů a jsou zpracované v dokumentu **Dietní systém FN Brno**

Dietní systém FN Brno je rozdělen do tří částí:

- a) Organizační a ekonomickou
 - Organizaci a řízení léčebné výživy ve zdravotnickém zařízení
 - Stanovení rozpočtových nákladů na potraviny
- b) Dietetickou
 - Základní přehled diet
 - Podrobný přehled všech variant diet užívaných ve FN Brno
 - Doporučené výživové dávky jednotlivých diet, indikaci a charakteristiku diet
- c) Technologickou
 - Receptury vhodné pro jednotlivé dietní omezení

4.2 Organizační část dietního systému ve FN Brno

Léčebná výživa je nedílnou součástí léčebně – preventivní péče. Organizace a řízení léčebné výživy je ve FN Brno dána vnitřními předpisy a směrnicemi nemocnice. Těmito směrnicemi je vymezena působnost a organizační začlenění „Oddělení léčebné výživy“ (dále jen OLV) a „Stravovacího provozu“ (dále jen SP).

4.2.1 Organizace, řízení a kontrola OLV a SP

4.2.1.1. Oddělení léčebné výživy

V čele OLV je **vedoucí nutriční terapeut (NT)** se specializovanou způsobilostí. Je přímo podřízen **náměstkyni ošetřovatelské péče PMDV** a odpovídá jí za řádný chod oddělení, specializovanou odbornou činnost v oblasti léčebné výživy na lůžkových i ambulantních pracovištích FN Brno a za kontrolní činnost na lůžkových odděleních PMDV, PRM, LDN. Vedoucí OLV je zastupován **pověřeným NT**.

4.2.1.2. Stravovací provoz

V čele SP je **vedoucí stravovacího provozu**. Vedoucí stravovacího provozu je **přímo podřízen náměstkovi OHTS**, jemuž odpovídá za řádný chod stravovacího provozu jak po stránce dietetické, hygienické, hospodářské, tak i personální.

Vedoucím stravovacího provozu jsou přímo podřízeni:

- **vedoucí nutričních terapeutů SP** (nutriční terapeuti (NT) a nutriční asistenti (NA)) za úsek dietetický
- **šéfkuchař** (pracovníci kuchyně) za úsek technologický
- **provozní** (pracovníci expedice jídel, údržby, pomocný personál) za úsek technicko-provozní
- **vedoucí skladů** (skladníci) za úsek zásobování a skladů
- **povozeň - administrativní zaměstnanec** za úsek administrativní
- **provozní účetní** – za úsek stravování zaměstnanců a jiných strávníků

Stálým zástupcem vedoucího stravovacího provozu je **vedoucí nutričních terapeutů SP**.

Vedoucí pracovníci SP jsou povinni organizovat práci na svěřeném úseku, provádět soustavnou kontrolu činností svých podřízených po stránce dietetické, hygienické i hospodářské.

Náměstek OHTS a ředitel nemocnice si ověřují chod SP a mohou pověřit odborné pracovníky, aby prováděli kontrolu činnosti stravovacího provozu.

4.2.1.3. Ústavní dietolog a vedoucí lékař nutričního podpůrného týmu

Ústavní dietolog a vedoucí nutričního podpůrného týmu (dále jen NPT) je lékař erudovaný v oblasti klinické výživy podřízený řediteli nemocnice. Je odborným konzultantem ošetřujících lékařů a nutričních terapeutů v otázkách léčebné výživy. Úzce spolupracuje s OLV zvláště při řešení problémů vyplývajících z diagnostických potřeb v průběhu léčení pacientů a v odborném doškolování, kontroluje ve SP skladbu jídelních lístků po stránce dietetické a podle potřeby provádí ochutnávání kontrolu kvality připravované stravy.

4.2.1.4. Stravovací komise

Stravovací komise je poradním orgánem ředitele pro řízení a kontrolu činností SP. Členy stravovací komise jmenuje ředitel nemocnice. Stravovací komise se ve své činnosti řídí schváleným „Statutem stravovací komise FN Brno“, kde je definována náplň činnosti. Dokumentace stravovací komise se eviduje a archivuje v souladu se Spisovým, evidenčním a skartačním řádem FN Brno. Stravovací komise soustavně sleduje činnost stravovacího provozu na všech úsecích jeho působnosti.

Řídí se schváleným plánem úkolů a kontrol, vede řádnou dokumentaci o své činnosti.

4.2.2 Předpis léčebných diet, zpracování objednávek, výroba a expedice

Ošetřující lékař předepisuje po přijetí pacienta k hospitalizaci do jeho chorobopisu druh léčebné diety nebo způsob léčebné výživy. Pokud nestačí dietní systém, může dohodnout s NT OLV na PMDV nebo NT na PDM o individuální dietní postup. K rychlejší a účinnější realimentaci může ošetřující lékař předepsat pacientovi mimořádný přírůstek. Předepsanou dietu i mimořádný přírůstek zapisuje lékař denně do chorobopisu pacientů a to i v případě, že nenastala v předpisu změna.

Zdravotní sestra (staniční, pověřená sestra nebo službu konající sestra) podle záznamů v chorobopisech objedná počet léčebných diet pro pacienty oddělení pomocí objednávkového systému iReady do 5:00 hodin. Změny stavu stravovaných provede pověřená sestra v programu iReady u obědů do 9:00 hodin, u večeří do 12:30 hodin. Počet objednaných diet musí vždy odpovídat počtu pacientů hospitalizovaných na oddělení v uvedených hodinách.

Nemocní, kteří byli přijati do nemocnice po této době dostanou náhradní stravu.

Nutriční terapeut OLV a PDM objednají pomocí IS Navision Attain individuální léčebné diety.

Pracovnice pokladen objednají pomocí IS stravu pro doprovody pacientů. Výběr diet je omezen, jídelní lístek odpovídá stravování pacientů. Pravidla pro poskytování stravy doprovodu jsou uvedena v samostatné směrnici.

Nutriční asistent a terapeut SP zpracují objednávky zdravotních sester, NT OLV a pracovnic pokladen pomocí IS SP.

Vytisknou nebo vyhotoví potřebné tiskopisy nutné k přípravě a expedici stravy pacientů na příslušný den.

Pro diety užívané ve FN Brno sestaví NT SP jídelní plán (jídelní lístek) na 14 dnů dopředu. Jídelní plán schvaluje **ústavní dietolog a vedoucí stravovacího provozu**.

Z jídelního plánu zpracovává **vedoucí skladu potravin** pomocí IS SP objednávky zboží pro dané období.

Pověřená **zdravotní sestra** vytiskne jídelní lístek z IS SP pro hospitalizované pacienty a umístí ho na informační tabuli oddělení.

Povinností **šéfkuchaře** je zajistit dodržování správné výrobní praxe při výrobě pokrmů a zajistit řádné ošetření, skladování a manipulaci s potravinami.

Dodržování technologických postupů při přípravě jídel zajišťuje **NT SP** pověřený kontrolou provozu a uvolňuje pokrmy k expedici.

Zaměstnanci kuchyně a provozu zabezpečují výdej stravy pro jednotlivá pracoviště FN Brno a předávají pokrmy uzavřené v expedičních vozech, termoportech nebo bednách zaměstnancům dopravy. NT SP kontrolují expedici stravy pro jednotlivá pracoviště a oddělení a odpovídají za správnost.

Všechny činnosti prováděné ve SP podléhají SŘJ a HACCP SP hygienicko-epidemiologickému řádu FN Brno.

4.2.3 Stravování zaměstnanců a jiných strávníků

SP zajišťuje stravování zaměstnanců a jiných strávníků v jídelnách zaměstnanců na jednotlivých pracovištích FN Brno. Jídelní lístky jsou odvozeny z jídelních lístků pacientů a doplněny o jedno menu (nadstandard). Jídelní lístky uveřejní v jídelně zaměstnanců provozní účetní SP, která odpovídá i za objednávkový systém zaměstnanecké stravy (Kredit) nebo pověřený zaměstnanec SP.

Pravidelnou kontrolu výroby a uvolnění produktu k expedici provádí šéfkuchař nebo jeho zástupce vedoucí směny, namátkově vedoucí SP.

4.2.4 Doprava stravy

Rozvoj vyexpedované stravy pacientů i zaměstnanců ze SP pro jednotlivá oddělení a pracoviště FN Brno zajišťuje oddělení dopravy, které je součástí HTS. Doprava stravy se řídí vnitřními předpisy oddělení dopravy.

4.2.5 Stravování kojenců

Stravování novorozenců a kojenců je zajišťováno prostřednictvím mléčných kuchyní, které se řídí vnitřními předpisy a směrnicemi. Způsob přípravy, organizace a řízení je dán Provozním a organizačním řádem a hygienicko-epidemiologickým řádem. Mléčné kuchyně při neonatologickém oddělení zajišťují přípravu speciálních mléčných přípravků upravených pro specifické potřeby novorozenců na PRM a PMDV. Tyto mléčné kuchyně nezajišťují kojeneckou stravu. Mléčná kuchyně PDM je samostatným úsekem práce, spadající pod úsek ošetrovatelské péče PDM a zajišťuje přípravu dietní stravy pro novorozence a kojence v celém spektru výživových zvláštností daného věku a přípravu dietní stravy pro zvláštní lékařské účely (fenylketonurii atp.). Pokrmy pro kojence se připravují pouze v mléčné kuchyni FN Brno. Vedoucí mléčné kuchyně – vrchní sestra je přímo řízena náměstkyní ošetrovatelské péče PDM. Způsob přípravy, organizace a řízení jsou dány Provozním a organizačním řádem oddělení a hygienicko-epidemiologickým řádem FN Brno.

4.3 Ekonomická část dietního systému ve FN Brno

4.3.1 Stanovení rozpočtových nákladů na potraviny a diety

Rozpočet nákladů na potraviny určuje Ekonomický odbor (EO) FN Brno. Ceny jednotlivých diet uveřejňuje EO v ceníku diet. Způsob určování nákladů je dán vnitřní směrnici nemocnice FN Brno.

Důležitým faktorem nákladů na léčebnou výživu poskytovanou SP ve FN Brno je skladba diet (jejich procentuální zastoupení) v nemocnici, počet ošetrovacích dnů, správné předepisování diet, dodržování norem dietního systému a předepsané biologické hodnoty stravy.

4.4 Základní přehled diet

Diety jsou v dietním systému uspořádány do tří částí – základní diety, speciální diety, standardizované diety.

<p><u>Základní diety:</u></p> <p>0 – tekutá 1 – kašovitá šetřící 2 – šetřící 3 – základní 4 – s omezením tuků 5 – s omezením zbytků 6 – s omezením proteinů 8 – redukční 9 – diabetická 10 – neslaná šetřící 11 – výživná 12 – strava batolat (pro děti od 1 – do 3 let) 13 – strava dětí 14 – speciální dietní postupy 15 – vegetariánská dieta</p> <p>K - kojenecká strava (připravuje se v mléčných kuchyňkách PDM, PRM, PMDV)</p> <p>SKS – speciální kojenecká strava (připravuje se v mléčné kuchyni PDM)</p> <p>Strava pro fenylketonuriky (připravuje se v mléčné kuchyni PDM)</p>	<p><u>Speciální diety:</u></p> <p>0 S – čajová dieta 4 S – s přísným omezením tuku 9/4S – diabetická šetřící s přísným omezením T 9 S – diabetická šetřící 12 A – strava batolat (pro děti do 1 roku)</p> <p><u>Standardizované diety:</u></p> <p>BLP - dieta bezlepková P - dieta při akutní pankreatitidě S 35 - dieta při chronickém selhání ledvin 8 S - přísné redukční individuální postupy BL - dieta bezlaktózová 1S/B, 1S speciální pooperační postupy Wilson. - dieta s omezením mědi (Wilsonova choroba) OK - dieta při vyšetření na okultní krvácení Vanil. - dieta při vyšetření na kyselinu vanilmandlovou S/400 (kcal) - Hladový test</p>
--	--

4.4.1 Podrobný přehled všech variant diet užívaný ve FN Brno

4.4.1.1. Povolené zkratky pro bližší specifikaci diet:

Z důvodů potřeb některých pacientů je třeba diety blíže specifikovat. K tomu slouží poznámky a zkratky, které se k dietám připojují.

ml	mleté maso
i	izolace - strava pro imunokompromitované pacienty – (nízkomikrobiální strava s omezením syrové zeleniny, mléčných výrobků, pomazánek a dalších rizikových potravin a pokrmů)
kož.	strava při potravinových alergiích - strava bez známých alergenů pro kožní oddělení (<i>seznam potravin viz. dieta 2</i>)
B	bujón
B zel.	bujón zeleninový
N	nenadýmavá, (po porodech, rizikové těhotenství, v kardiologii apod.)
D	strava starších dětí PDM, má vyšší energetickou hodnotu, v kombinaci s d.č.9 strava mladých diabetiků a diabetu I.typu dospělých
Boh.	strava starších dětí v PMDV, má vyšší energetickou hodnotu
bez vaj.	bez vajec (při alergiích na vejce nebo bílek)
bez ryb	(při alergiích na ryby) - zkratka povolena pouze u diety č.2
1/2	poloviční porce (vhodné pro pacienty při kombinaci s doplňkovou parenterální nebo enterální výživou, např. u onkologických pacientů)
I.den...IV.den	specifikace pankreatických diet

4.4.1.2. Povolené kombinace diet:

Z důvodů kombinací více dietních omezení u některých pacientů je možné diety vzájemně lomit. Na prvním místě je uveden základní požadavek na dietní omezení pacienta / na druhém místě se uvádí další dietní omezení.

- 0/BLP - tekutá dieta bezlepková
- 0/9 - tekutá dieta diabetická
- 0/BL - tekutá dieta bezlaktózová
- 9/1 - diabetická kašovitá dieta
- 9/6 - diabetická dieta s omezením bílkovin
- 9/10 - diabetická neslaná dieta
- 9/15 - diabetická dieta pro vegetariány
- 9S/5 - diabetická dieta s omezením zbytků
- 9S/BL - diabetická dieta bezlaktózová
- 10/1 - neslaná dieta kašovitá
- BLP/4 - bezlepková dieta šetřící s omezením tuků
- BLP/BL12 – bezlepková bezlaktózová dieta pro batolata
- BLP/BL - bezlepková bezlaktózová dieta
- BLP/9 - bezlepková diabetická dieta
- BLP/1 - bezlepková dieta kašovitá
- S35/9 - dieta při chronickém selhávání ledvin diabetická
- BL/2 - bezlaktózová dieta šetřící (kožní)
- BL/12 - bezlaktózová dieta pro batolata
- BL/5 - bezlaktózová dieta s omezením zbytků
- BL/OK - bezlaktózová dieta k vyšetření okultního krvácení

Strava je v nemocnici objednávána v IS pomocí kódů. Proto jsou vytvořeny pevné, neměnné kombinace diet a specifikací, ze kterých si lékař při ordinaci diety může vybrat. Pokud žádná kombinace v seznamu nevyhovuje potřebám pacienta, ordinuje lékař dietu č. 14 – speciální dietní postupy. Tuto dietu sestavují NT dle potřeb pacienta a požadavků lékaře v rámci jídelního lístku nemocnice.

V příloze 3 jsou uvedeny všechny změny, které byly provedeny ve značení diet oproti dosavadní praxi. Jedná se o zjednodušení názvů diet (při zachování čísla kódu a charakteru diety) a zrušení diet – 2 bez bílků, 3 st., 4 st., 9 st., 4C (děti), 4C (děti) ML, 4 SC, 4 SC ML, 9 SC – jako nadbytečných. Dále dochází ke změně (zrušení) diety SKS, kterou lze nově objednat pouze v mléčné kuchyni PDM, která jako jediná může dle hygienických předpisů připravovat smíšenou kojeneckou stravu.

Tyto změny nabývají platnost dnem schválení směrnice „Dietní systém FN Brno“.

4.4.2 Doporučené výživové dávky jednotlivých diet, indikace a charakteristika

4.4.2.1. Základní diety

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
0 – tekutá 0/BLP 0/9 0/BL	6000 6000	60 45	45 45	200 220	50 50	Indikace: podává se krátkodobě při poruchách polykání, při úrazech čelisti apod. Charakteristika: dieta tekutá určená pro perorální příjem. Základem studených jídel je mléko a tekuté mléčné výrobky, jako teplé pokrmy se používají krémové polévky, řídké kaše, omáčky apod. Při poruše laktóзовé tolerance je mléko nahrazeno čajem a ovocnými šťávami Mléko se nepoužívá k výrobě pokrmů; nahrazuje se vývarem z masa, zeleniny, brambor. Neplohodnotná dieta, vhodná ke krátkodobému podávání.
1 – kašovitá šetřící 1 i	9500	80	70	320	90	Indikace: poruchy žvýkání (např. staří lidé), polykání (po ozařování, chemoterapii, CMP), stavy po úrazech a chirurgických výkonech v oblasti dutiny ústní, krku a horní části zažívacího traktu Charakteristika: kašovitá dieta bez ostrého koření, nenadýmavá, šetřící. K výrobě pokrmů se používá vaření, pečení nebo dušení – po dokončení se pokrm upraví do kašovitě formy. Tato dieta v nemocnici má teplé i studené večeře (viz. jídelní lístek). Je plnohodnotnou dietou – vhodnou do domácího ošetření.
2 – šetřící 2 ml 2 bez.vaj. 2 bez ryb 2 i	9500	80	70	320	60	Indikace: tato dieta je ve FN Brno upravena dle požadavku kožního oddělení. Vhodná pro pacienty s kožními chorobami a alergickými projevy. Charakteristika: dieta bez ostrého koření s dietní úpravou při vaření, nenadýmavá. Neobsahuje následující nevhodné potraviny: <u>Ovoce:</u> ananas, angrešt, citrusové plody, kiwi, jahody, rybíz, broskve, meruňky, hrozny, nektarinky, ryngle. <u>Zelenina:</u> špenát, rajčata, paprika, sterilovaný kopr, česnek, meloun, luštěniny, sója. <u>Koření:</u> mletá paprika, pepř, majoránka, ostré koření, skořice. <u>Konzervy:</u> ryby, paštiky (mimo drůbeží). <u>Barvené a aromatické potraviny:</u> např.: ovocné termixy, ovocné šťávy, barvené limonády, bylinné čaje. <u>Ostatní potraviny:</u> ořechy, med, marmeláda (mimo jablečného džemu), hořčice, kečup, mák, čokoláda, kakao. Potraviny, které nejsou uvedeny jako nevhodné, jsou povoleny. Vhodná do domácího ošetření.
3 – základní 3 ml 3 i 3 i ml 3 1/2 3 N	9500 6200 11000	80 50 90	70 45 75	320 220 395	90 60 120	Indikace: u pacientů bez dietního omezení Charakteristika: složení diety odpovídá doporučením zdravé výživy. 3 N – strava s vyloučením nadýmavých pokrmů (bez luštěnin, zelí, kapusty apod.) - vhodná pro gynekologické a kardiologické pacienty. Vhodná do domácího ošetření.

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
4 - s omezením tuků 4 ml 4 i 4 i ml 4 1/2	9500 6200	80 50	55 40	360 220	90 60	Indikace: poruchy trávení, onemocnění jater, slinivky, žlučníku, po mononukleóze, hepatitidě, chirurgických výkonech na trávicím traktu, u dialyzovaných pacientů apod. Charakteristika: dieta lehce stravitelná, nenadýmavá, šetřící, nedráždivá, s omezením tuků. Technologická úprava: vaření, pečení, dušení, opékání. Z koření jsou povoleny zelené natě, kmín, majoránka, sůl; nevhodnými potravinami jsou tučná masa, ostré koření, většina uzenin, majonézy, nadýmavé pokrmy, čerstvé kynuté pečivo. Vhodná do domácího ošetření.
5 – s omezením zbytků 5 ml	10200	90	70	360	60	Indikace: kolitidy, průjemy po ozařování a chemoterapii, operace střev apod. Charakteristika: dieta lehce stravitelná, nenadýmavá, nedráždivá, šetřící s omezením zbytků. Výběr potravin a technologická úprava šetří střevo mechanicky - nesmí obsahovat nestravitelné zbytky, hrubou vlákninu, slupky ani zrníčka, proto omezujeme syrovou zeleninu i výběr ovoce. Z důvodů omezení zeleniny dieta neobsahuje potřebné množství vit.C (v případě potřeby nahrazujeme medikamentózně). Dieta má druhou večeři. Vhodná do domácího ošetření.
6 – s omez. Proteinů 6 ml	9500	50	70	350	90	Indikace: choroby ledvin, zejména konzervativně léčená renální insuficience. Tuto dietu nedoporučujeme u dialyzovaných nemocných. Charakteristika: diety s omezením bílkovin při zachování dostatečného množství nezbytných aminokyselin. Maso je podáváno v povolené dávce a omezujeme rostlinné bílkoviny, především mouku. V této dietě je s omezena sůl a dráždivé koření. Dieta má je nižší obsah vápníku a železa. Vhodná do domácího ošetření.
8 – redukční 8 ml	5300	75	40	150	90	Indikace: dieta pro obézní pacienty i diabetiky a také pro pacienty s nadváhou. Charakteristika: technologická úprava odpovídá doporučením zdravé výživy. V nemocnici nepodáváme polévky, smažená jídla ani knedlíky, jsou menší dávky příkrmů a pečiva (většinou je podáván chléb), nepodáváme volný tuk (máslo). Dieta má druhou večeři, většinou ovoce. Vhodná do domácího ošetření.

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
9 – diabetická 9 ml 9 i 9/10 9/15 9 1/2 9 i 1/2	7400 4800	75 50	50 40	225 150	90 50	Indikace: základní diabetická dieta, většinou používaná pro diabetiky II.typu, vhodná i pro pacienty s poruchou lipidového metabolismu. Charakteristika: pro diabetiky s nadváhou je základním léčebným prostředkem. Strava je rozdělena do 6-ti dávek. Přesnídávka se podává společně se snídaní (ovoce). Z pečiva se podává převážně chléb, popřípadě celozrnné pečivo, pro kašovitě diety vecka. Dieta má druhou večeři. Průměrný obsah cholesterolu je 300 mg / den.
9 N 9 D 9/1 9/1 i	9000	90	75	275	90	9 N bez nadýmavých potravin, vhodná pro těhotné a kojící diabetičky a pro kardiologické pacienty. 9/1 – diabetická kašovitá 9 D vhodná pro dospívající děti s cukrovkou a pro diabetiky I. typu 9/10 – neslaná diabetická dieta 9/6 – diabetická dieta s omezením bílkovin
9/6 9/6 ml	7400	50	70	225	90	Vhodná do domácího ošetření.
10 – neslaná 10 ml 10/1	9500	80	70	320	90	Indikace: otoky, onemocnění srdce a cév. Dlouhodobé podávání prohlubuje nechutenství a proto se od podávání této diety ustupuje. Charakteristika: příprava stravy a výběr potravin se řídí pravidly zdravé výživy. K výrobě pokrmů se nepoužívá sůl a slané potraviny. Nevhodné jsou sýry, uzeniny, konzervy, kořenící směsi, slané pečivo (keksy), brambůrky, slané tyčky apod. Povolujeme menší množství běžného pečiva. Nevhodné je ostré koření. Dieta není vhodná pro dlouhodobé podávání v domácí péči. Vhodnější je solení omezit než zcela vyloučit.
11 – výživná 11 ml	12000	105	80	420	100	Indikace: malnutrice, závažné chronické infekce (tuberkulóza, cystická fibróza), nádorové onemocnění, po těžších operacích, rekonvalescence. Charakteristika: Výživná dieta s fyziologickým poměrem živin, se zvýšenou energetickou hodnotou a vyšším obsahem bílkovin. Dieta má druhou večeři. Vhodná do domácího ošetření.
12 – strava batolat 12 kož.	7000	60	55	234	55 40	Indikace: strava batolat, vzhledem ke své konzistenci dieta využívána i pro starší děti po adenotomii, ošetření zubů, operacích dutiny ústní, těžkých stavů po úrazech a také pro seniory. Charakteristika: technologická úprava stravy odpovídá potřebám dětí ve věku 1–3 roků, avšak nutriční hodnota spíše věku 4-6 roků. Strava je kašovitá, lehce stravitelná, nenadýmavá a nedráždivá. Výběr potravin se řídí doporučeními pediatrů a moderními poznatky o výživě dětí. Vhodná do domácího ošetření.

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
13 – strava dětí 13 ml	9500	80	70	330	80	Indikace: v PDM se používá pro věk od 3–14 roků. Jednotlivé porce přizpůsobí sestru na oddělení věku a potřebám dítěte. Charakteristika: nutriční hodnota odpovídá školnímu věku dětí 11–14 roků Diety 13 D, 13 PMDV se používají pro starší děti, pro děti se závažnou chronickou infekcí, na oddělení popálenin, dětská psychiatrie. Nutriční hodnota odpovídá věkové kategorii dospívajících, 15–18 roků.
13 D 13 Boh.	11500	95	85	400	100	Dieta 13 D – má druhou večeři. Dieta 13 Boh. – zesílenou snídaní. Strava dětí se neřídí zvláštním dietním omezením, výběr potravin odpovídá doporučením pediatrů. Vhodná do domácího ošetření.
14 – speciální dietní postupy	-	-	-	-	-	Indikace: výběrová dieta u pacientů s malnutricí nebo s nutným individuálním přístupem. Výběr pokrmů provádí NT spolu s pacientem z jídelního lístku. Charakteristika: k sestavení požadavku pro individuální dietu využívá NT aktuálního jídelního lístku, přičemž zohledňuje doporučení lékaře a výživové potřeby pacienta. K objednání diety je potřeba žádanka vyhotovená ošetřujícím lékařem.
15 – vegetarián. Strava	9500	80	70	320	90	Indikace: vhodná pro pacienty, kteří odmítají jíst maso a masné výrobky. Charakteristika: bílkoviny masa jsou ve stravě nahrazeny mlékem, mléčnými výrobky, vejci, sójou, luštěninami. Jedenkrát týdně je zařazeno drůbeží maso nebo ryba. Strava obsahuje potřebné množství zeleniny a ovoce. Technologická úprava pokrmů nemá dietní omezení. Vegetariánská strava není vhodná pro děti. Vhodná do domácího ošetření.

4.4.2.2. Speciální diety

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
0 S – čajová dieta 0 S bujón	0	0	0	0	0	Indikace: před a po operacích, při podávání úplné parenterální nebo enterální výživy, v akutních stavech po žlučnickové kolice apod. Charakteristika: Jde pouze o podávání čaje, který se připravuje na oddělení. Není podávána ani účtována žádná strava , pouze bujón.
4S – s přísným omezením tuku 4 Sd 4 Sd ml 9/4S	8900 8200 7500	60 50 80	25 20 35	400 400 275	60 60 60	Indikace: biliární potíže, pankreatitid apod. odeznění akutních příznaků, průjmy apod. Charakteristika: technologická úprava bez použití volného tuku, mléka, masa, koření a nadýmavých potravin. Používá se vaření, dušení a zapékání v páře. Neplohodnotná dieta, podává se jen krátkodobě. Nevhodná do domácího ošetření.
9S – diabetická šetřící 9S ml 9S/5 9S/BL 9S/BL ml 9S 1/2	8500 8300 5500	80 70 50	60 60 40	275 275 180	90 50 90 50	Indikace: cukrovka s poruchou trávení, s onemocněním žlučníku, jater, slinivky, po žloutence apod. Charakteristika: dieta lehce stravitelná, nenadýmavá, šetřící, nedráždivá, s omezením tuků. Technologická úprava: vaření, pečení, dušení nebo opékání. Z koření povoleny zelené natě, kmín, majoránka, sůl. Nevhodnými potravinami jsou tučná masa, ostré koření, většina uzenin, majonézy, nadýmavé pokrmy a čerstvé kynuté pečivo. Povoleným pečivem je rohlík nebo veka. Má druhou večeři. 9/5 je dieta diabetická s omezením zbytků. 9/BL je dieta diabetická bezlaktózová. Vhodná i do domácího ošetření.
12A – strava batolat 12A kož.	5500	45	40	195	50	Indikace: děti věku kolem 1 roku. Charakteristika: technologická úprava stravy je kašovitá, odpovídá potřebám dětí ve věku kolem 1 roku, je vhodná pro přechodné období kdy dítě nemá potřebný počet zubů ke kousání nebo než si zvykne na tuhou stravu. Nutriční hodnota odpovídá doporučením pro děti věku 1–3 roků. Vhodná i do domácího ošetření.

4.4.2.3. Standardizované diety

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
BLP - dieta bezlepková BLP kož. BLP/1 BLPbez vaj. BLP/9 BLP/4 BLP/12 BL BLP/BL	9500 9000 9500 7000 9500	80 90 80 60 70	70 75 55 55 70	320 275 360 240 360	90 90 90 55 90	<p>Indikace: podává se při onemocněních tenkého střeva, při kterých enterocyty neprodukují peptidázu, která štěpí gliadin, součást obilninové bílkoviny glutenu (Celiakie, Dermatitida herpetiformis Duhring).</p> <p>Charakteristika: dieta nesmí obsahovat pšeničný lepek obsažený v mouce. K výrobě pokrmů se místo mouky speciální bezlepkové směsi, Solamyl, Maizena, rýžová mouka nebo sójová mouka. Je zakázáno podávat běžné pečivo. Pro bezlepkovou dietu se připravuje nebo objednává speciální pečivo. Onemocnění bývá doprovázeno dalšími problémy, které vyžadují kombinaci více dietních omezení (v označení diety uvedeno za lomítkem).</p> <p>Dieta je plnohodnotná, vhodná do domácího ošetření.</p>
P - dieta při akutní pankreatidě P/ I.den P/ II.den P/III.den P/ IV.den	3920 5300 6330 6900	28 36 37 50	8 10 10 25	180 260 320 320	0 10 20 30	<p>Indikace: akutní pankreatitida, recidivující pankreatitida.</p> <p>Charakteristika: pevný rozpis, který umožňuje pozvolný přechod na perorální příjem. Po I. – IV.dnu diety se přechází přes dietu 4 S, na dietu 4.</p> <p>Rozpis diety je součástí přílohy 1.</p> <p>Dieta je neplnohodnotná.</p>
S 35 - dieta při chron. Selhání ledvin S 35/9	9000 7800	35 35	60 70	360 275	60 60	<p>Indikace: chronické selhání ledvin, pokud pacient není zařazen do dialyzačního programu</p> <p>Charakteristika: obsah bílkovin 35g/den je v dietě hrazen maximálním možným množstvím esenciálních aminokyselin, které jsou obsaženy v bílkovinách živočišného původu a brambor. Ostatní bílkoviny rostlinného původu jsou omezeny. Z toho důvodu je ve stravě výrazně omezena pšeničná mouka, která se nahrazuje bramborovou moukou (Solamylem). Při výrobě pokrmů se nepoužívá ostré koření a omezuje se sůl.</p> <p>Dieta je neplnohodnotná, nevhodná pro delší podávání.</p>
8 S - přísné redukční individuální postupy	3300	55	35	55	30	<p>Indikace: řízená redukce hmotnosti</p> <p>Obsahuje pevný rozpis stravy na 14 dnů</p> <p>Rozpis diety je součástí přílohy 2.</p>

Dieta	Energ kJ	B (g)	T (g)	S (g)	Vit.C (mg)	Indikace a charakteristika
BL - dieta bezlaktózová	9000	70	55	360	90	Indikace: vrozený nedostatek laktázy v tenkém střevě, získaný nedostatek laktázy. Charakteristika: strava je připravována bez mléka a mléčných výrobků. Dieta bez ostrého koření s dietní úpravou při vaření, nenadýmavá, lehce stravitelná. Vhodná do domácího ošetření.
BL/2						
BL/12	7000	45	40	270	55	
BL/12A	5400	35	30	220	50	
BL/5	9500	70	70	360	60	
BL/OK	8500	50	35	360	30	
Speciální pooperační postupy						
1S/B	1150	6	3	50	5	1S/B - čaj, kuřecí bujón + nudličky
1S/B zel.	1220	6	1	60	10	1S/B zel. - čaj, zeleninový bujón se zeleninou + nudličky
1S	1750	11	7	75	5	1S - čaj, kuřecí bujón + nudličky, pudink
1S zel.	1800	11	6	80	10	1S zel – čaj, zelenin.bujón se zeleninou + nudličky, pudink
1S/9	1170	11	6	50	5	1S/9 - čaj, kuřecí bujón + nudličky, pudink DIA
1S ml	6000	30	20	270	30	1S ml – rohlíky, polévka diety 4, bramborová kaše, kompot
1S/9 ml	5000	30	20	225	30	1S/9 ml – rohlíky, polévka diety 9S, bramborová kaše, kompot DIA
Wilson. - dieta s omezením mědi	9500	80	70	320	90	Indikace: – Wilsonova choroba. Charakteristika: nevhodné potraviny: brokolice, česnek, ředkvičky, listová zelenina, kakao, čokoláda, houby, ořechy, vnitřnosti, ryby, pomeranč, luštěniny, mák.
OK - vyšetření na okultního krvácení	9500	80	70	320	30	Indikace: dieta při vyšetření okultního krvácení. Charakteristika: bez masa, s omezeným výběrem zeleniny. Nutnost podávání diety závisí na užívaných laboratorních metodách v nemocnici.
Vanil. – vyšetření kyseliny vanil- mandlové	9500	80	70	320	30	Indikace: vyšetření hypertenze Charakteristika: dieta lehce stravitelná, nenadýmavá, šetřící, nedráždivá, s omezením tuků. Zakázané potraviny: ovoce, zelenina, ořechy, čokoláda, vanilka, vanilkový cukr, káva, čaj.
S/400 - (kcal) hladový test	1680	12	4	77	8	Indikace: vyšetření bilirubinémie Charakteristika: pevný rozpis diety zahrnuje vždy housku na snídani a večeři, 100g brambor a zeleninový salát na oběd.

4.4.3 Přehled kódů diet pro objednávání stravy v informačním systému FN Brno

Kód	Číslo diety a název	Kód	Číslo diety a název
	Základní diety:		Speciální diety:
3000	0 – tekutá	8000	0 S – čajová dieta
3001	0/BLP	3405	0 S bujón
3002	0/9	1402	4S – s přísným omezením tuku
3003	0/BL	1400	4 Sd
1010	1 – kašovitá šetřící	1401	4 Sd ml
1013	1 i	1903	9/4S
1020	2 – šetřící	1047	9S – diabetická šetřící
1021	2 ml	1048	9S ml
1022	2 bez.vaj.	1059	9S 1/2
1023	2 bez ryb	1049	9S/5
1026	2 i	1057	9S/BL
2030	3 – základní	1058	9S/BL ml
2031	3 ml	3120	12A – strava batolat (pro děti do 1 roku)
3034	3 1/2	3122	12A kož.
2032	3 i		
2036	3 i ml		Standardizované diety:
2233	3 N	3200	BLP - dieta bezlepková
1040	4 – s omezením tuků	3201	BLP kož.
1041	4 ml	3202	BLP/4
1044	4 1/2	3203	BLP/12 BL
1042	4 i	3204	BLP/BL
1045	4 i ml	3205	BLP/9
1050	5– s omez. zbytků	3206	BLP/1
1051	5 ml	3207	BLP bez vaj.
3060	6 – s omez. proteinů		P - dieta při akutní pankreatidě
3061	6 ml	3600	P/ I.den
1080	8 – redukční	3601	P/ II.den
1081	8 ml	3602	P/III.den
1090	9 – diabetická	3603	P/ IV.den
1091	9 ml	3700	S 35 - dieta při chronickém selhání ledvin
1011	9/1	3701	S 35/9
1012	9/1 i	3800	8 S - přísné redukční individuální postupy
1093	9 N	1055	BL - dieta bezlaktózová
1096	9 D	1025	BL/2
1097	9 1/2	1052	BL/5
1094	9 i	3301	BL/OK
1098	9 i 1/2	3128	BL/12
3062	9/6	3121	BL/12A
3063	9/6 ml		Speciální pooperační postupy
3103	9/10	3400	1S/B
3151	9/15	3401	1S/B zel.
3100	10 – neslaná	3402	1S
3101	10 ml	3403	1S zel.
3102	10/1	3404	1S/9
2110	11 – výživná	3500	1S ml
2111	11 ml	3501	1S/9 ml
3125	12 – strava batolat (děti od 1 – do 3 let)	1046	Wilson. - dieta s omezením mědi
3127	12 kož.	3302	OK - vyšetření na okultního krvácení
2130	13 – strava dětí	3303	Vanil. - vyšetření kyseliny vanilmandlové
2132	13 ml	3804	S/400 - (kcal) hladový test
2131	13 D	8002	Propustky
3133	13 Boh.	8003	Bez stravy
3140	14 – speciální dietní postupy		
3150	15 – vegetariánská dieta		Příprava pouze v mléčné kuchyni
		8001	K - kojenecká strava
		3123	SKS – smíšená kojenecká strava

4.5 Technologická část dietního systému

4.5.1 Technologická úprava pokrmů

Technologická úprava pokrmů je uvedena ve směrnících HACCP a Hygienicko – epidemiologickém řádu SP, který stanovuje zásady správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu pokrmů GMP/GHP.

Všeobecné informace:

Tekuté diety – příprava nevyžaduje složitou technologickou úpravu. Všechny pokrmy musí být upraveny v tekuté formě, proto je nutné nejprve masa pomlet a potom dobře do měkka vařit. Zahušťují se moukou opraženou na sucho, kterou je nutné také dobře povařit, bešamelem nebo záklehtkou. Biologická hodnota stravy se zvýší přidáním vejce před dokončením tepelné úpravy. Uvařený pokrm se zředí potřebným množstvím vývaru, mléka, smetany, zeleninové nebo ovocné šťávy a dobře pomocí mixéru rozmixuje. Po rozmixování se znovu krátce povaří, do hotového pokrmu se přidává máslo. Pro tekuté diety se připravují mixované výživné polévky, omáčky, kaše, krémy, pudinky, pyré, ovocné a zeleninové šťávy. Pokrmy jsou připraveny bez dráždivého koření, nadýmavých potravin, mírně slané. Jsou vhodné k podávání per os.

Šetřící diety – vhodná příprava je vaření, dušení a pečení. Maso se opéká nasucho, podlijí se malým množstvím vývaru nebo vody a teprve pak se dusí nebo peče. Pokrmy se zahušťují moukou opraženou nasucho, bešamelem nebo záklehtkou, u bezlepkových diet bramborovou moukou (Solamylem), kukuřičnou moukou (Maizenou), rýžovou moukou, sojovou moukou nebo se použijí speciální bezlepkové směsi. Tuk (máslo nebo kvalitní rostlinný olej) se přidává po dokončení vaření do hotového pokrmu. Šetřící diety musí být lehce stravitelné dobře doměkka upravené, nesmí obsahovat nestravitelné šlachy, chrupky, tuhá rostlinná vlákna apod. K přípravě se používají kvalitní netučná masa, mladá zelenina, zralé ovoce apod. Povoleno je koření nedráždivé, zelené natě, kmín, sůl, vanilka, citrónová a pomerančová kůra i šťáva (z chemicky neošetřených citrónů a pomerančů). Nevhodné jsou pokrmy z čerstvých kynutých těst. Výběr surovin a pokrmů se řídí typem diety a dietním omezením (viz. charakteristika diet).

Diabetické diety – k přípravě se používají tradiční technologické postupy, převážně pečení, dušení, vaření, výjimečně smažení. Pokrmy se připravují v přírodní formě bez podstatného zahuštění. Koncentrované sacharidy se ze stravy vylučují, výběr ostatních potravin je dán požadavkem sníženého množství sacharidů. Ve stravě jsou omezeny živočišné tuky. Pokrmy se dle potřeby doslazují umělými sladidly. Používají se všechny druhy koření, dle charakteru pokrmu popřípadě dalšího dietního omezení. V nemocnici mají všechny diabetické diety druhé večeře. (viz. charakteristika diet)

Strava bez dietního omezení – se připravuje podle zásad zdravé výživy. Podávají se všechny běžné pokrmy a používá se všech technologických úprav. Strava musí být pestrá, lehce stravitelná, netučná, s dostatečným množstvím ovoce a zeleniny. Používají se všechny druhy koření, ale pokrmy nesmí být nepřiměřeně ostré a slané. Vzhledem k tomu, že se nemocný méně pohybuje zařazují se pokrmy, které způsobují nadýmání do jídelního lístku uvážlivě. Výběr surovin a pokrmů se řídí typem diety (viz. charakteristika diet).

4.5.2 Seznam pokrmů a nápojů vhodných pro jednotlivé diety

Pro všechny diety ve FN Brno jsou vytvořeny receptury pokrmů a nápojů. Receptury jsou uloženy v IS Navision Attain a obsahují dietní nastavení a dietní omezení. Z receptur a surovin se ve stejném IS tvoří jídelní lístek. Za složení receptur, správné nastavení dietních omezení a údržbu dat v IS SP odpovídá vedoucí stravovacího provozu a vedoucí NT.

5. Odpovědnosti

Odpovědnosti jednotlivých pracovníků jsou popsány v textu.

6. Související dokumenty

S/A/01999/05002	Organizační řád FN Brno
S/A/01999/05004	Spisový a skartační řád FN Brno
S/A/01999/05012	Provozní řád FN Brno
S/A/01999/05021	Nakupování ve FN Brno
S/A/14999/15001	Hygienicko-epidemiologický řád FN Brno
S/A/11022/02001	Organizační řád OLV
S/A/90151/02001	Organizační řád SP
S/A/90151/02002	Provozní řád SP
S/A/090151/02003	Hygienicko-epidemiologický řád SP Zásady správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu pokrmů GMP/GHP
S/G/02999/15B21	Tvorba cenových kalkulací
S/H/90151/02015	HACCP
R/E/90151/03004	Zásady pro skladování zboží v SP
R/G/02999/15B08	Tvorba a převody rozpočtu
R/G/02999/15G55	Objednávání stravy pacientů
05/001 SOP	Objednávání stravy pro pacienty + příloha léčebná výživa
05/002 SOP	Podávání stravy dětem a dospělým Provozní, organizační a hygienické směrnice provozu mléčné kuchyně.

7. Přehled změn

Změny jsou uvedeny v příloze 3: Seznam všech změn (značení a zrušení diet), který nabývá platnost dnem platnosti směrnice ve FN Brno.

Výsledek revize (popis změny – beze změny)	Změny zapracoval		Poznámka
	Jméno	Datum	

8. Přílohy

Příloha 1: Rozpis pankreatické diety.....	20
Příloha 2: Rozpis diety 8S (přísné redukční individuální postupy).....	21
Příloha 3: Seznam všech změn (značení a zrušení diet), který nabývá platnost dnem platnosti směrnice ve FN Brno.....	22
Příloha 4: Rozdělovník kopií dokumentu systému řízení jakosti.....	23
Příloha 5: Seznámení s dokumentem systému řízení jakosti.....	24

Příloha 1: Rozpis diety pankreatické diety

První den

Snídaně: čaj, 2 starší rohlíky
Oběd: polévka rýžový odvar, 1 rohlík
Svačina: čaj, 1 rohlík
Večeře: polévka rýžový odvar, 1 rohlík

Druhý den

Snídaně: čaj, 2 rohlíky
Oběd: polévka rýžový odvar s mrkvovou šťávou, bramborová kaše (bez mléka)
Svačina: čaj, 1 rohlík
Večeře: krupicová kaše (bez mléka), čaj

Třetí den

Snídaně: čaj, 2 rohlíky
Oběd: polévka bramborová lisovaná, rýžová kaše (s částečným omezením mléka), jablkový kompot
Svačina: čaj, 1 rohlík
Večeře: citrónová omáčka, bramborová kaše (s částečným omezením mléka)

Čtvrtý den

Snídaně: bílá káva, 2 rohlíky
Oběd: polévka kmínová, bramborová kaše (s částečným omezením mléka), opečená houska
Svačina: čaj, 2 rohlíky
Večeře: tvarohové noky, ovocná omáčka

Pátý den

pokračujeme dietou 4 S

Příloha 2: Rozpis diety 8 S (přísné redukční individuální postupy)

Základní jídelní lístek:

Snídaně: 1/8 l mléka (hořká bílá káva, kefír apod.)

Přesnídávka: 100 g ovoce

Oběd: netučný bujón (z kostí + zeleniny)
100 g masa (libové hovězí, drůbeží maso, vepřová kýta apod.)
200g zelenina

Svačina: 1/4 l mléka

Večeře: 200 g zeleninový salát

Příklad jídelního lístku na 14 dní

Den	Rozpis jídelníčku 1 týden	Rozpis jídelníčku 2 týden
Pondělí	Snídaně: Bílá káva, 2 ks vejce, 100 g ovoce Oběd: Bujón, 100 g hov.vařené, 200 g st.okurka Svačina: 1/4 l mléka Večeře: 200 g vařená zelenina (salát)	Bílá káva, 2 ks vejce, 100 g ovoce Bujón, 100 g hov.vařené, 200 g kys. zelí 1/4 l mléka 200 g dušený hrášek
Úterý	Snídaně: Bílá káva, 100 g tavený sýr, 100 g ovoce Oběd: Drůbeží př.řízek, 200 g vařená fazolka Svačina: 1/4 l mléka Večeře: 200 g celerový salát	Bílá káva, 100 g tavený sýr, 100 g ovoce Haše s vejcem, 200 g zelenin.salát 1/4 l mléka 200 g mrkvový salát
Středa	Celý den: 6 x 1/4 l mléka (tj. 1,50 l mléka)	6 x 1/4 l mléka (tj. 1,50 l mléka)
Čtvrtek	Snídaně: Bílá káva, 100 g tvaroh, 100 g ovoce Oběd: Bujón, 100 g hovězí na protlaku Svačina: 1/4 l mléka Večeře: 200 g špenát s vejcem (zel.salát)	Bílá káva, 100 g párek, 100 g ovoce Bujón, 150 g peč. filé, 200 g zelenin.salát 1/4 l mléka 200 g dušená kapusta (zelenina)
Pátek	Snídaně: Bílá káva, 100 g tvaroh, 100g ovoce Oběd: Pol.z kys. Zelí, vepř..závitek, 200g zel.salát Svačina: 1/4 l mléka Večeře: 200 g jablekový kompot	Bílá káva, 100 g tvaroh, 100g ovoce Bujón, zel.lečo s vejcem, (květák.mozeček) 1/4 l mléka 200 g jablekový kompot
Sobota	Celý den: 6 x 150 ml bílý jogurt	6 x 150 ml bílý jogurt
Neděle	Snídaně: Bílá káva, 100 g šunka, 100 g ovoce Oběd: Bujón, pečený kuře, 200 g jablekový kompot Svačina: 1/4 l mléka Večeře: 200 g zeleninový salát	Bílá káva, 100 g šunka, 100 g ovoce Bujón, pečený kuře, 200 g sal.z červ. řepy 1/4 l mléka 200 g zeleninový salát

Příloha 3: Seznam všech změn (značení a zrušení diet), který nabývá platnost dnem platnosti směrnice "Dietní systém FN Brno"

Diety se změnou označení			Zrušené diety		
Kód diety	Číslo diety	Nové značení diety	Kód diety	Číslo diety zrušené	Možnost náhrady za zrušenou dietu
3003	0/BML	0/BL	1024	2 bez bílků	2 bez vajec
1021	2 ML	2 ml	2033	3 st.	3 i
2031	3 ML	3 ml	1043	4 st.	4 i
2036	3 i ML	3 i ml	1095	9 st.	9 i
2233	nedělka	3 N	1403	4 C (děti)	4 Sd + přídavek vařené kuře, šunka
1041	4 ML	4 ml	1404	4 C (děti) ML	4 Sd ml + přídavek vařené kuře, šunka,
1045	4 i ML	4 i ml	1405	4 SC	4 S + přídavek vařené kuře
1051	5 ML	5 ml	1406	4 SC ML	4 S + přídavek vařené kuře
3061	6 ML	6 ml	1904	9 SC	9/4S + přídavek vařené kuře
1081	8 ML	8 ml	3123	SKS	příprava výhradně v mléčné kuchyni PDM
1091	9 ML	9 ml			
1011	1/9	9/1			
1012	1/9 i	9/1 i			
1093	9 nedělka	9 N			
3151	15/9	9/15			
3101	10 ML	10 ml			
2111	11 ML	11 ml			
2132	13 ML	13 ml			
1400	4 S (děti)	4 Sd			
1401	4 S (děti) ML	4 Sd ml			
1903	9SA	9/4S			
3203	BLP/12 BML	BLP/12 BL			
3204	BLP/BML	BLP/BL			
1055	BML	BL			
1025	2 BML	BL/2			
1052	BML - 5	BL/5			
3301	OK - BML	BL/OK			
3128	12 BML	BL/12			
3121	12A - BML	BL/12A			
3400	1/SB	1S/B			
3401	1/SB ZEL	1S/B zel.			
3402	1/S	1S			
3403	1/S ZEL	1S zel.			
3404	1/S DIA	1S/9			

3500	1 S ML	1S ml			
3501	1 S ML 9	1S/9 ml			

Příloha 4: Rozdělovník kopií dokumentu systému řízení jakosti

Název dokumentu:	Dietní systém FN Brno
------------------	------------------------------

Kopie shora uvedeného dokumentu systému řízení jakosti byla poskytnuta následujícím zaměstnancům:

Čís. kopie	Kopie dokumentu přidělena			Kopie vrácena	
	Datum	Útvar	Jméno / funkce dle organizačního diagramu	Datum	Převzal
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

