



LÉČEBNÁ VÝŽIVA

PŘEHLED ZÁKLADNÍCH DIET

Říjen 2015

DIETA Č. 0 - TEKUTÁ

Složení:

6 000 kJ, 60g B, 45g T, 200g S, 50 mg vit.C

Charakteristika:

- energeticky a biologicky neplnohodnotná, vhodná pouze ke krátkodobému podávání
- určena pro perorální příjem
- mechanická úprava stravy do tekuté formy
- dieta mechanicky, chemicky, termicky šetřící
- často individuální



Indikace:

- v prvních dnech po operaci DÚ a jiných částech trávicího ústrojí
- po tonzilektomii, horečnaté stavy
- choroby DÚ, hltanu, jícnu
- poranění DÚ, vytržení zubů
- poleptání DÚ
- záněty, plastické operace



Technologická úprava:

- všechny pokrmy přivádíme do tekuté formy
- používáme pouze vaření a dušení a potom po přidání tekutiny (mléko, smetana, ovocné šťávy, vývary z masa...) důkladně rozšleháme
- důležitá chuť, pestrost, vzhled, teplota
- zahušťujeme moukou opraženou nasucho (cca 30 min povařenou s tekutinou-bujon, mléko)
- tuk dáváme až do hotových pokrmů



- Příkrmy nepodáváme (např. těstoviny pouze jako součást polévek), výjimkou je br. kaše na oběd
- 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 přípravě pokrmů-nahrazeno vývarem z masa, zeleniny, brambor
- Maso meleme a poté mixujeme, br.kaši šleháme (v jídelníčku max. 2-3x týdně)
- Na svačinu namixovaný nápoj s pečivem, většinou jen nápoj bílkovinné povahy



Výběr potravin:

Bílkovinné potraviny:

Maso: libové, vepřové, kuřecí, krůtí ve formě masových omáček, hovězí min. kvůli tuhosti a suchosti, ryby NE

Vnitřnosti: játra

Mléko: i jako samostatný nápoj, smetana, kefír, jogurtové nápoje, koktejly (bez zrníček, z povolených druhů)

Tvaroh: šlehaný nasladko i naslano

Sýry: NE pikantní, max.tavené smetanové

Vejce: na zlepšení pokrmů celá vejce, i žloutky



TUKY: MÁSLA, JEDNODRUHOVÉ ROSTLINNÉ OLEJE

Sacharidové potraviny:

- ovesné vločky, krupky, krupice, těstoviny – formou dobře povařených a pomixovaných polévek a omáček
- brambory do polévek nebo jako řídké br. kaše
- veka, housky – rozmix. v žemlových polévkách, piškoty, vánočka v mléce, ovocné šťávy.

Zelenina:

NEnadýmavá, nearomatická, vždy tepelně upravená – mrkev, celer, petržel, ml. brukev, ml. hrášek, fazolka, rozmix. v polévkách nebo omáčkách

- lépe používat jeden druh



Ovoce:

- Nekyselé, bez zrníček a slupek, kompotované ovoce ve formě pyré (jablkové, meruňkové, broskvové), kyselejší šťávy z mandarinek, pomerančů, hroznů ředíme čajem
- Ovocné přesnídávky, mixovaný banán s tekutinou nebo jiným druhem ovoce
- Višně, švestky, třešně v nemocnici nepodáváme, v domácím léčení můžeme ve formě pyré



Nápoje: čaj, čaj s mlékem, mléko, bílá káva,
ovocné šťávy, džusy, kakao

NE: alkohol, zrnková káva, horké nebo ledové
nápoje, perlivé nápoje

Koření: zelené natě- pažitka, petrželka, kopr, vývar
z kmínu, vanilka, pomer., citron. kůra, citr. šťáva

Moučníky: krémy – vanilkový, karamelový,
tvarohový, banánový, pudinky, krupicová kaše,
šodó



PŘÍKLADY VHODNÝCH POKRMŮ:

Polévky: zeleninová s masem, rajská s těstovinou, gulášová, drůbeží krém, jarní, kmínová s vejcem...

Omáčky: žloutková, drůbeží ragů, smetanová, játrová, koprová, svíčková...

Zelenina: duš. fazolka, míchaná zelenina, duš. mrkev s hráškem, duš. brokolice, špenát



MOŽNÉ KOMBINACE D. Č. 0

0/BLP – tekutá bezlepková

0/BL – tekutá bez mléka a mléčných výrobků

0/9 – tekutá diabetická



DIETA Č. 1 - KAŠOVITÁ

Charakteristika:

energeticky, biologicky plnohodnotná, lehce realimentační charakter, vhodná do domácího ošetření

Dieta šetřící, nedráždivá, nenadýmavá

Většinou se podává na kratší přechodnou dobu, dlouhodobě u starých lidí s problémovým chrupem



Složení:

9 500kJ, 80g B, 70gT, 320g S, 90mg vit. C

Indikace:

- zhoršené kousání, polykání
- zásahy v oblasti DÚ, krku a horní části trávicího ústrojí (operace, poleptání, nádory)
- stenózy jícnu, první dny po operaci žaludku
- akutní stádium vředové choroby žaludku a dvanáctníku



Technologická úprava:

- podává se 5x denně (u vředových chorob až 6-8x v menších dávkách)
- mechanicky, chemicky, termicky šetřící
- používáme vaření, dušení, pečení, zapékání ve vodní lázni, vaření v páře
- zahušťujeme nasucho opraženou moukou dobře povařenou, závárkou
- tuk podáváme do hotových pokrmů
- vylučujeme hrubé části (šlachy, blány, chrupavky)
- vylučujeme silné masové vývary, smažená, nakládaná masa, zabraňujeme tvoření kůrek, vylučujeme dráždivá koření
- stravu upravíme do měkka krájením, sekáním, šleháním, lisováním, mletím, strouháním



Výběr potravin:

Bílkovinné potraviny: - **maso:** mladé, netučné – telecí, hovězí, vepřové, kuře, krůta, králík, ryby netučné sladkovodní i mořské(štika, candát, treska

Vnitřnosti: játra

Uzeniny: šunka, dietní, drůbeží salám ve formě pěny nebo pomazánky, drůbeží a dietní párky

Mléko: všechny druhy

Mléčné výrobky: tvaroh, jogurt, termix – s povolenou příchutí

Sýry: tvarohové, tavené, smetanové bez pikantních příchutí, tvrdé pouze strouhané



Vejce: 1-2 v lehce stravitelné formě (vařená do pomazánek, míchaná)

Tuky: máslo, rostlinné jednodruhové oleje

Sacharidové potraviny: cukr, med – dle snášenlivosti

Obilniny: mouka, krupice, ovesné vločky, krupky, kroupy, rýže, těstoviny malé

Pečivo: veka, rohlíky, houska, netučná vánočka, piškoty

Příkrmy: brambory lisované, kaše, těstoviny, knedlíky – dietní houskový, krupicový, bramborový jemný



Moučníky: z těsta piškotového, tvarohového, odpalovaného, krupicového, spařovaného, pěny, pudinkové, tvarohové krémy

Zelenina: jemná, mladá, nenadýmavá, čerstvá i mražená a sterilovaná strouhaná mrkev, celer, petržel, kedlubna, špenát, rajčatový protlak, šťáva, fazolka, hrášek, červená řepa strouhaná, krájený hlávkový salát, patisony, dýně

Ovoce: banán, strouhané jablko, šťávy z pomeranče, mandarinek

Kompoty: jablka, meruňky, broskve, višně, švestky, třešně, marmelády, džemy z povolených druhů bez zrníček a slupek



Koření: nedráždivé, petrželka, libeček, celer. Nať, pažitka, estragon, kopr, drcený kmín, vývar z kmínu, bobkového listu, hub, slabý nálev z octu, vanilka, pomer., citr. Šťáva

Nápoje: čaj, čaj s mlékem, ovocné džusy, bílá káva, mléko, kakao, podmáslí, smetana

Kypření: bílek, vzduch, sodovka, prášek do pečiva



Nevhodné pokrmy:

Tučná masa (kachna, husa, kyselé ryby, sardinky, očka, kaviár, uzená masa, slanina, buček, škvarky)

Kapusta, zelí, stará zelenina, nakládaná v octě, čalamáda, zelená paprika, kyselé zelí, okurky, cibule, česnek, ředkvičky, křen, luštěniny

Ovoce se zrníčky (jahody, rybíz, angrešt, borůvky, reveň, hrozny, fíky, datle, mandle, ořechy, mák).

Čerstvé kynuté pečivo, listové těsto, třené tukové, křehké, kynuté knedlíky

Ostré koření, hořčice, pepř, červená paprika, pikantní jídla

Alkohol, zrnková káva, silné kakao, čokoláda, příliš studené a horké nápoje

Sádlo, ztužené tuky, přepalované



PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU:

b. káva, veka, máslo, jogurt, pomeranč	pol. krupicová, špenát, vepř. maso ml., bramborová kaše	rohlík, ochucené mléko	rýžová kaše s kakaem, ovocné pyré
čaj, veka, sýr Pribina se šunkou, banán	pol. drůbeží ragů, vepř. frankfurtská ml., těstoviny	pribináček piškoty	zeleninové hašé, br., kaše, kompot
b. káva, vánočka, máslo, džem mandarinka	pol. z kostí s kapáním, hov. Svíčková ml., jemný knedlík	pudink, veka	houska, máslo, lučina, ovocný salát



DIETA Č. 2 - ŠETŘÍCÍ

Charakteristika:

- plnohodnotná, nenadýmavá, lehce stravitelná, realimentační charakter
 - vhodná k dlouhodobému používání
 - vhodná do domácího ošetření
 - pestrá, chutná
- (ve FN upravená podle požadavků kožního odd. kožními chorobami a alergickými projevy)



Složení:

9 500kJ, 80g B, 70g T, 320g S, 60 mg vit. C

Indikace:

- funkční poruchy žaludku, žaludeční sekrece, chronická gastritida, vředová choroba žaludku a dvanáctníku, resekce žaludku,
- žlučové kameny v klidovém stádiu
- stavy po infarktu
- horečnatá onemocnění
- základ pro některé geriatrické pacienty



Technologická úprava:

- Mechanicky, chemicky, termicky šetřící
- Doměkka upravená, bez nestravitelných zbytků, tvrdých kůrek
- II. technologický základ (lze zařadit do I.)
- Vaření, pečení, dušení, zapékání ve vodní lázni, příprava v konvektomatu, mikrovlnné troubě, na grilu
- Příprava pokrmů na sucho bez tuku, tuk do hotových pokrmů
- Zahušťujeme moukou opraženou na sucho, dobře povařenou



Výběr potravin:

Bílkovinné potraviny:

Maso: viz. d.č.1

Vnitřnosti: játra,

Uzeniny: viz. d.č.1+individuálně šunkový salám,

Mléko a mléčné výrobky: netučné, mléko i jako samostatný pokrm, zakysané výrobky (dle povoleného výběru ovoce), termix, přibináček

sýry: ne zrající, pikantní, tvrdé bez tepelné úpravy kvůli krustě, **tvaroh:** za studena i tepelně zpracovaný

Vejce: lehce stravitelná úprava, i jako samostatný pokrm, do pomazánek



Tuky: máslo, oleje – do hotových pokrmů

Sacharidové potraviny: obiloviny: viz. d.č.1, všechny druhy mouky, **příkrmy:** d.č.1+knedlíky a noky z moučného, tvarohového, krupicového, jemného bramborového těsta, halušky

Pečivo: vodové, netučné, toustový chléb, bílý chléb, v dom. ošetření loupáky bez máku vánočka, mazanec, piškoty, rohlíky, veka, houska



Moučníky: těsto piškotové, odpalované, krupicové, sněhové, žloutkové, tvarohové, spařované, pudinkové krémy, ovocné pěny z povolených druhů

Kypření: **NE** droždí (pouze do polévky, pomazánky), bílky, vzduch, sodovka, prášek do pečiva

Zelenina: výběr jako d.č.1+možno pórek,z cibule vývar

Ovoce: dobře vyzrálé, bez tuhých slupek, zrníček, nenadýmavé, ne příliš kyselé

Výběr je pestrý, dle požadavků jednotlivých nemocnic

jablka, meruňky, broskve, třešně, ryngle, švestky, borůvky, banány, pomeranče, mandarinky, nektarinky, hrozny, kompotovaný ananas



Koření: mírně, petrželka, pažitka, celer. nať, libeček, bazalka, saturejka, majoránka, kopr, ml. kmín, vývar z kmínu, bobkového listu, hub, nového koření, z cibule, nepatrně sladké papriky, skořice, perník na posýpku – individuálně

Kyselení: citr.šťáva, kys. citronová, slabý nálev octa

Kypření: viz. d.č.1



NEVHODNÉ POTRAVINY (DLE FN BRNO):

Ovoce: ananas, angrešt, citrusové plody, kiwi, jahody, rybíz, broskve, meruňky, hrozny, nektarinky, ryngle

Zelenina: špenát, rajčata, paprika, steril. Kopr, česnek, sója

koření: pepř, ostré koření, skořice

Konzervy: ryby, paštiky (kromě drůbeží)

Barvené a aromatické potraviny: např. ovocné termixy, ovocné šťávy, džemy, barevné limonády, bylinné čaje

Ostatní potraviny: ořechy, med, marmelády (s výjimkou jablečné), hořčice, kečup, mák



Čokoláda, kakao, alkohol, zrnková káva

Tučná masa, zvěřina, uzené maso, slanina,
škvarky, jelita, jitrnice

Luštěniny

Tučné pečivo- lístkové, třené, křehké,

Majonéza

Použití piva a kávového extraktu je individuální –
po domluvě s lékařem (většinou v malém
množství v klidovém stádiu)

Možné kombinace d. č. 2: 2 ml, 2 bez vajec, 2
bez ryb, 2 BL



PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU:

b. káva, rohlíky, máslo, tavený sýr, mrkev	pol. bramborová, rýžový nákyp s ovocem, jablkový kompot	piškot, mléko	houška, máslo, sýr eidam, pomeranč
čaj, vánočka, máslo, džem, banán	pol. brokolicová, filé na kmíně, br, kaše, kompot	jogurt s pečivem	rohlíky, šunková pomazánka, Jablko
b. káva, veka, Flora, vanilkový lakrumáček, jablko	pol. ragů, vepř. protýkaná, dušená rýže, mrkvový salát s jablky	Pudink, houska	zapečené brambory s masem a zeleninou, salát z čínského zelí

DIETA Č. 3 - ZÁKLADNÍ

Charakteristika: - plnohodnotná

Složení diety odpovídá doporučením zdravé výživy

- dosažení biologické i energetické hodnoty, vyvážená, vhodná do domácího ošetření

Složení: 9 500 kJ, 80g B, 70g T, 320g S, 90 mg vit. C

Indikace: u pacientů bez dietního omezení (ortopedie, stomatologie, gynekologie....)

Zásady:

- Dostatek ovoce a zeleniny, tekutin
- 1-2 x týdně možno bezmasá jídla
- k pestré stravě patří ořechy, různá semena, luštěniny

Technologická úprava: bez omezení


Výběr koření: bez omezení

Možné kombinace: 3ML, 3i (pro pacienty s vysokodávkovanou chemoterapií, 3i ML, 3N-strava s vyloučením nadýmavých pokrmů, vhodná pro gynekologická a kardiologická oddělení
3nízkobakteriální – např. u pacientů po transplantaci kostní dřeně, stravu je nutné na odd. ošetřit horkovzdušnou troubou



PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU:

čaj, makovky, máslo, jablko	pol. pórková smažené rybí filé, brambory, salát z hlávkového salátu	croassant, mléko	chléb Moskva, pomazánka sýrová s tvarohem, pomeranč
rohlíky, lučina, paprika	pol. z kostí s játrovou rýží, plněné bramborové knedlíky, špenát	rohlík, kakao	vločkový nákyp s ovocem, ovocná šťáva
šunka, žervé, jogurty, pudinky, pomazánky, paštiky, džem...	pol. luštěninové, boršč, z kostí..., zeleninová,	nápoj+pečivo	teplá nebo studená



DIETA Č. 4 - S OMEZENÍM TUKŮ

Charakteristika:

- Lehce stravitelná, plnohodnotná, nenadýmavá, šetřící, nedráždivá.
- Vhodná k dlouhodobému podávání.
- Vhodná do domácího ošetření
- Často bývá nesnášenlivost mléka, proto mléko vyřazujeme jako samostatný nápoj a používáme jej jen na přípravu pokrmů.

Složení: 9 500kJ, 80g B, 55g T, 360g S, 90mg vit. C



Indikace:

- Choroby žlučníku a pankreatu po odeznění akutního stádia.
- Chronické choroby žlučníku, cholecistitidě, opakující se pankreatitidy.
- Po cholecystektomii.
- Přechodně po virové hepatitidě
- U dialyzovaných pacientů /ale nezohledňuje omezení draslíku a fosforu/
- Střevní potíže, dyspepsie bez průjmu.



Technologická úprava: viz d. č. 1

Výběr potravin: viz d. č. 1 – jen nízkotučné varianty mléčných výrobků, bez pikantních příchutí, sýry do 30 % t.v s., ne přibíňáček

Vejce ne jako samostatný pokrm, přídavek do pokrmů.

Tuky – čerstvé máslo, jednodruhové oleje.

Piškoty – menší množství, netučná vánočka, mazanec

Doslazování glukopurem, medem..


Možné kombinace:

4 ML, 4 1/2, 4i, 4i ML, 4 BL



PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU:

čaj s mlékem, housky, Flora, tavený sýr grep	pol. květáková masové rizoto, zeleninová obloha	bílá káva veka	dušené filé, bramborová kaše, jablkový kompot
bílá káva, vánočka, máslo, med banán	pol. bramborová, hovězí pečeně, dušený špenát, jemný houskový knedlík	pečivo, čaj s mlékem	drůbeží pomazánka, rohlíky
čaj s mlékem, veka, máslo, ovocný jogurt, jablko	pol. z kostí s kapáním, vepř. přírodní plátek, těstoviny, mrkvový salát	houska, čaj	hovězí závitok, brambory, ovocný salát



DIETA Č. 5 - S OMEZENÍM ZBYTKŮ

Charakteristika:

- plnohodnotná, šetřící, nenadýmavá, lehce stravitelná, nedráždivá
- s omezením balastních látek (vlákniny), omezujeme syrovou zeleninu i výběr ovoce, dieta z tohoto důvodu neobsahuje potřebné množství vit. C (suplementace)
- dieta má II.večeři B. charakteru (nahrazení zvýšených ztrát B průjmy)
- Omezujeme podávání mléka – individuální snášenlivost



Složení: 10 200kJ, 90g B, 70g T, 360g S, 60mg vit. C (FN Brno)

Základní: 9 500kJ, 80g B, 70g T, 320g S, 60mg vit.C

Indikace: - při chronických průjemových onemocněních

- průjmy po ozařování a chemoterapii
- UC, MC v období zhoršení potíží
- malabsorpční stavy



Technologická úprava: viz d. č. 1,

- dodržujeme všechny 3 druhy šetření,
- vylučujeme potraviny s vyšším obsahem vlákniny, vlákninu rozrušujeme strouháním, lisováním, mixováním – týká se ovoce, zeleniny, brambor.
- zahušťování moukou opraženou nasucho, povařenou,
- tuk do hotových pokrmů
- nepřeslazuje cukrem – podpora průjmů

Výběr potravin:

Mléko ne jako samostatný nápoj,

Vejce i jako samostatný pokrm, v lehce stravitelné úpravě.



Ovoce:

syrové – banány, jemně strouh.jablka

kompotovaná – jablka, meruňky, broskve nebo ve formě pyré, kyselů, ovoc. šť., šťávy z citrusových plodů, džus - ředit, hroznová šť.

Zelenina:

vařená, lisovaná – mrkev, špenát, dyně – přílohy k masu

rajčatová šťáva, protlak; vývar z celeru a petržele

syrový – jemně krájený hlávkový salát

dále viz d.č. 4

Možné kombinace: 5 ML, 5 BL



DIETA Č. 6 – S OMEZENÍM PROTEINŮ

Složení:

9 500 kJ, **50 g B**, 70 g T, 350 g S, 90 mg vit.C

Indikace: onemocnění ledvin, zejména konzervativně léčená renální insuficience

Charakteristika:

- Dávka B snížena asi na polovinu běžných hodnot
- Hradit plnohodnotnými B (živočišné na úkor rostlinných)
- Strava se připravuje neslaná
- Slaná chuť se zastírá vhodným kořením



DIETA Č. 6 – S OMEZENÍM PROTEINŮ

- Maso se zařazuje 1x denně v poloviční porci
- Porci masa opticky zvětšit
- Častěji se zařazují sladké pokrmy, nezařazujeme moučníky

Technologická úprava: běžná

Nevhodné potraviny: uzeniny, vnitřnosti, skopové maso, konzervy, nakládané zeleniny, polotovary, polévková koření, dráždivé koření, hořčice, kečup, zrnková káva, alkohol



DIETA Č.10 – NESLANÁ ŠETRÍCÍ

Složení:

9 500 kJ, 80 g B, 70 g T, 320 g S, 90 mg vit.C

Na do 350 mg/den

Indikace: otoky, srdeční selhání, nefrotický syndrom, těhotenská gestóza

Charakteristika:

- vyloučení potravin obsahujících NaCl
- Omezení potravin s vyšším obsahem Na
- Zařazení potravin s vyšším obsahem K
- Zastírat neslanou chuť



DIETA Č.10 – NESLANÁ ŠETŘÍCÍ

Technologická úprava: chemicky šetřící - týká se pouze tuků

Strava lehce stravitelná, nenadýmavá, pestrá, chutná

Výběr potravin:

Masa – libové druhy, NE skopové, vnitřnosti

Vejce – nepříliš často

Tuky – do hotových pokrmů

Nenadýmavé pečivo, zelenina, nekypříme práškem do pečiva, kynuté moučníky druhý den po upečení

Koření – omezeně pepř, paprika, tymián, nové koření, muškátový oříšek

Hojně natě, kmín, vývar z hub, bobkového listu...



DIETA Č.10 – NESLANÁ ŠETŘÍCÍ

Nevhodné potraviny:

- Všechny s obsahem NaCl
- Pozor na minerální vody
- Nepoužívat smažení a úpravy na tuku



DIETA Č. 7 - NÍZKOCHOLESTEROLOVÁ

Složení:

7 400 kJ, 75 g B, 60 g T, 225 g S, 90 mg vit.C

Cholesterol do **300 mg**

Indikace: ateroskleróza a její komplikace, jako součást sekundární prevence ICHS, CMP

Charakteristika: výrazně omezujeme živočišné tuky (nezařezujeme máslo, žloutky, vnitřnosti), vylučujeme cukr , tuk do hotových pokrmů

II. večeře: ovoce nebo zelenina

Ve FN Brno zrušena



DIETA Č. 8 - REDUKČNÍ

Složení:

6000 kJ, 80 g B, 50 g T, 150 g S, 90 mg vit.C

Indikace: dieta pro obézní pacienty, obézní diabetiky, pro pacienty s nadváhou.

Charakteristika:

- Energeticky limitovaná
- Vyloučen cukr, med, potraviny obsahující cukr
- Potraviny s nízkým obsahem tuků
- Základ diety zelenina, ovoce, B potraviny
- Rozdělení do 6ti denních dávek



DIETA Č. 8 - REDUKČNÍ

Zařazujeme odlehčovací dny

Technologická úprava: vaření, dušení, pečení, přírodní úpravy, kořeníme mírně

Umělá sladidla – pozor na energetickou hodnotu, započítává se do E příjmu

- Bez polévek nebo nezahuštěné vývary
- Bez másla
- Příkrmy a pečivo se odvažují



DIETA Č. 9 - DIABETICKÁ

Složení:

7500 kJ, 90 g B, 70 g T, 200 g S, 90 mg vit.C

Indikace: diabetici středního a vyššího věku

Mladší diabetici – modifikace

Pacienti s hyperlipoproteinémií

Charakteristika: dieta je základním léčebným prostředkem

Rozdělení do 6ti denních dávek

Množství S určuje lékař



DIETA Č. 9 - DIABETICKÁ

- Třetinové rozdělení S
- Vylučuje se volný cukr a použitý na přípravu pokrmů
- Nižší dávka tuků
- Plnohodnotná, obsahující všechny složky
- Učíme zvykat si na nesladkou chuť

Technologická úprava: běžná, smažení zařazujeme omezeně, všechny druhy koření



DIETA Č. 9 - DIABETICKÁ

Nevhodné potraviny:

S obsahem cukru, slazené nápoje

DIA moučník – pouze do domácího ošetření,
odebere se svačina, příp. část příkrmu, při
kompenzovaném DM

- 1) 6000 kJ 150g S, 50gT, 80g bílkovin
- 2) 7500 Kj 200g S, 70gT, 90g bílkovin
- 3) 8800kJ 250g S, 80g T,95g bílkovin

Zrušeno- 175g , 225g, 275g, 325g sacharidů



DIETA Č. 11 - VÝŽIVNÁ

Složení:

12 000 kJ, 105 g B, 80 g T, 420 g S, 100 mg vit.C

Indikace: malnutrice, nádorová onemocnění, realimentace po těžších operacích a chronických infekcích (tuberkulóza, cystická fibróza), období rekonvalescence.

Charakteristika:

- **Strava pestrá, chutná, lehce stravitelná**
- **Zařazujeme oblíbená jídla**
- **6 denních dávek**



DIETA Č. 11 - VÝŽIVNÁ

Složení:

12 000 kJ, 105 g B, 80 g T, 420 g S, 100 mg vit.C

Indikace: malnutrice, nádorová onemocnění, realimentace po těžších operacích a chronických infekcích (tuberkulóza, cystická fibróza), období rekonvalescence.

Charakteristika:

- **Strava pestrá, chutná, lehce stravitelná**
- **Zařazujeme oblíbená jídla**
- **6 denních dávek**



DIETA Č. 11 - VÝŽIVNÁ

- Bohatší snídaně a přesnídávky
- Můžeme zařadit předkrm, moučník
- Svačinu doplnit máslem
- II. večeře – pečivo, ovoce
- Potraviny s vyšší E hodnotou v malém objemu

Technologická úprava: bez omezení

Kontraindikace: při poruchách trávení a vstřebávání



DIETA Č. 12 - STRAVA BATOLAT

Od 1 do 3 let

Složení:

7 000 kJ, 60 g B, 55 g T, 230 g S, 55 mg vit.C

Charakteristika:

- Pestrá, jednoduché technol. úpravy
- Hodně mléka, ml. výrobků, sýrů
- Vejce v různých lehce stravitelných úpravách
- Maso, vnitřnosti, ryby
- Pečivo – všechny druhy
- Nápoje – mléčné, teplé, koktejly, šťávy
- Tvrdší součásti pomlet



DIETA Č. 13 - STRAVA DĚTÍ

○ 3 – 15let

Složení:

9 500 kJ, 80 g B, 70 g T, 330 g S, 80 mg vit.C

Indikace: u dětí bez dietního omezení

- Pestrá, s obsahem všech živin
- Nepřekoreňovat, nepřesolovat
- Učit jíst příborem



DIETA Č. 14 - SPECIÁLNÍ DIETNÍ POSTUPY

Indikace:

Výběrová dieta u pacientů s malnutricí nebo s nutným individuálním přístupem. Výběr pokrmů provádí NT spolu s pacientem dle jídelního lístku, zohledňuje doporučení lékaře a výživové potřeby pacienta.




Vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných



§ 25

Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

Pokrmu nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmu se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy."



§ 49

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- b) skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,
- c) nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- d) nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,



- e) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- f) pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- g) nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,
- h) skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- i) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.



ze dne 17. března 2004

**o hygienických požadavcích na stravovací služby
a o zásadách osobní a provozní hygieny při
činnostech epidemiologicky závažných**

- o Změna: 602/2006 Sb.

