



**Nemocnice Český Krumlov, a.s.**

Horní Brána 429  
381 27 Český Krumlov  
Česká republika  
T +420 380 761 111  
F +420 380 711 464  
www.nemck.cz

# SYSTÉM STRAVOVÁNÍ A DIETETOLOGICKÉ PÉČE

Nemocnice Český Krumlov, a.s.

Obsah:

- 1) Časový harmonogram podávání stravy
- 2) Možnosti individuálních požadavků na stravování ze strany pacienta
- 3) Seznam diet nemocnice Český Krumlov
- 4) Popis jednotlivých diet
- 5) Informace o alergenech

## **1)Časový harmonogram podávání stravy**

<b>Snídaně:</b>	od 7:00 do 8:00 hod
<b>Přesnídávka:</b>	přesnídávku tvoří ovoce, distribuované na podnose se snídaní
<b>Oběd:</b>	od 11:00 do 12:30 hod (dle potřeb daného oddělení)
<b>Svačina:</b>	od 14:30 do 15:00 hod (1/4 l mléka + 1 rohlík pro každého)
<b>Večeře:</b>	od 17:30 do 18:00 hod (studená večeře každý den)

## **2)Individuální požadavky na stravování**

Každý pacient má vždy možnost:

- požádat o teplou polévku ke studené večeři
- výběru velikosti porce 1/2, 1, 1 1/2, 2 (v případě zájmu o změnu velikosti porce požádejte lékaře)
- vyžádat si, při jakémkoliv problému se stravou, návštěvu nutriční terapeutky (v případě zájmu požádejte sestru nebo lékaře)
- během hospitalizace v případě dodržování dietního režimu i po propuštění do domácího ošetření, požádat o edukaci nutričního terapeuta. Edukace probíhá na oddělení (v případě zájmu požádejte sestru)

### **3) Seznam diet platných v Nemocnici Český Krumlov, a.s**

#### **Dne 1.2.2012**

##### **Základní**

- 0 tekutá
- 1 geriatrická
- 1/9 geriatrická DIA
- 2 šetřící
- 2M šetřící mletá
- 3 racionální
- 3M racionální mletá
- 4 s omezením tuku
- 4M s omez.tuku mletá
- 5 bílkovinná bezezbytková
- 6 s omezením bílkovin
- 6/9 s omezením bílkovin DIA
- 9 diabetická 225g
- 9M diabetická 225g mletá
- 9/S diabetická šetřící
- 9SM diabetická šetřící mletá
- 11 výživná poporodní
- 12 batolecí
- 12N batolecí nemastná
- 13 strava starších dětí
- 13N strava starších dětí nemastná
- 14 individuální

##### **Speciální**

- CAJ čajová
- BUJ bujon
- OB polévka šlemová
- K kaše
- K/N kaše nemastná
- K/9 kaše diabetická
- 4S s přísným omez. tuku
- BLP bezlepková
- KOJ kojenecká
- HLA hladová
- PRJ průjmová
- ENT enterální
- K/A kašovitá

## Dieta č.0 - tekutá

**Charakteristika:** Mechanicky upravená strava do tekuté formy. Strava je mechanicky a chemicky šetřící ( bez dráždivých a nadýmavých potravin, bez ostrého koření).Výběr potravin je zúžený s ohledem na kašovitou úpravu stravy.

**Složení:** Dieta je vzhledem ke své mechanické úpravě biologicky i energeticky neplnohodnotná. Při dlouhodobém podávání je nutné doplnit stravu sippingem, případně řešit individuálním přístupem dle potřeby pacienta.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	60	45	200	6000	1450
.....					
procentuální zastoupení	16,5%	28%	55,5%		
.....					
sipping	12	11,6	36,8	1260	300
.....					
<b>Celkem</b>	<b>72</b>	<b>56.6</b>	<b>236,8</b>	<b>7260</b>	<b>1750</b>
=====					

**Technologická úprava:** Potraviny je nutné velmi dobře tepelně upravit a to vařením nebo dušením, a po té s přidáním tekutiny (vývarů, omáček, mléka, ov. šťáv) rozmixovat do krémově tekuté formy.

## Dieta č.1/9 - Geriatrická DIA

**Charakteristika:** Mechanicky upravená strava do mleté až kašovitě formy. Strava je mechanicky i chemicky šetrící (bez dráždivých a nadýmavých potravin, bez ostrého a dráždivého koření). Dieta se používá při zhoršeném polykání, neschopnosti dostatečně rozkousat a rozmělnit potravu v ústech, v kombinaci s diabetem.

**Složení:** Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	75	250	8623	2053
.....					
procentuální zastoupení	16%	32%	52%		

**Technologická úprava:** Strava dostatečně tepelně upravená (vařením, dušením, pečením pod poklicí) a mechanicky upravená mletím a šlehaním do kašovitě formy. Pokrmy zahušťujeme na sucho opraženou moukou a tuk (olej, máslo) přidáváme až do hotového pokrmu. Používat lehce stravitelné, nenadýmavé potraviny. Vhodné jsou mléčné výrobky. Výběr potravin je omezen s ohledem na diabetes melitus. Vyloučeny jsou potraviny a nápoje s obsahem cukru.

## Dieta č.1 - Geriatrická

**Charakteristika:** Mechanicky upravená strava do mleté až kašovitě formy. Strava je mechanicky i chemicky šetřící (bez dráždivých a nadýmavých potravin, bez ostrého a dráždivého koření). Dieta se aplikuje při zhoršeném polykání, neschopnosti dostatečně rozkousat a rozmělnit potravu v ústech.

**Složení:** Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	80	320	10290	2450
.....					
procentuální zastoupení	13%	29%	58%		

**Technologická úprava:** Strava dostatečně tepelně upravená (vařením, dušením, pečením pod poklicí) a mechanicky upravená mletím a šleháním do kašovitě formy. Pokrmy zahušťujeme na suchu opraženou moukou a tuk (olej, máslo) přidáváme až do hotového pokrmu. Používat lehce stravitelné, nedráždivé a nenadýmavé potraviny. Vhodné jsou mléčné výrobky.

## Dieta č.2 - Šetřící

**Charakteristika:** Dieta svým složením a technologií přípravy má realimentační charakter a lze ji podávat dlouhodobě. Strava je pestrá, nedráždivá a lehce stravitelná. Indikuje se při poruchách trávicího traktu s chronickým průběhem, které nevyžadují změny v poměru živin a energie. Jedná se o funkční poruchy žaludku, chronickou gastritidu, dyspepsii, vředové choroby apod.

**Složení:** Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	80	320	10290	2450
.....					
procentuální zastoupení	13%	29%	58%		

**Technologická příprava:** Z technologických postupů volíme vaření, dušení a pečení. Všechny pokrmy musí mít měkkou konzistenci, bez tuhých a těžce stravitelných částí (slupky, zrníčka, semena). Aby se při tepelné úpravě nepřepaloval tuk, opékáme maso na sucho. Podléváme vodou či vývarem. Zahušťujeme na sucho praženou moukou a tuk přidáváme až do hotového pokrmu. Do jídelního lístku nezařazujeme velmi čerstvé pečivo (ještě teplé) a kynutá těsta. Jídlo kořeníme tak, aby bylo chuťově výrazné, ale nedráždivé.

## Dieta č.3 - Racionální

**Charakteristika:** Strava je připravovaná dle zásad správné výživy s fyziologickým poměrem živin. Příprava pokrmů není omezena výběrem potravin ani technologií. Indikuje se u všech onemocnění, při nichž není potřeba zvláštní úpravy a omezení výživy.

**Složení:** Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	80	350	10290	2450
.....					
procentuální zastoupení	13%	29%	58%		

**Technologická příprava:** Podávají se všechny běžné pokrmy bez omezení. Technologické postupy také neomezujeme. Používáme vaření dušení, pečení i smažení.



## Dieta č.4S - s přísným omezením tuků

**Charakteristika:** Velmi přísná, speciální a převážně sacharidová dieta, bez masa, vaj. žloutků s omezením mléčných bílkovin a s naprostým vyloučením volného tuku. Podává se krátkodobě. Indikuje se v akutním stadiu infekční žloutenky, zánětu žlučníku, první dny po cholecystektomii, při onem. pankreatu v prvních dnech po absolutní hladovce. Po odeznění akutního stadia se co nejdříve přechází na dietu č.4.

**Složení:** Dieta je svým obsahem živin a energie nedostačující. Snížen je zejména obsah tuků a bílkovin. Při závažnějších stavech je možno dodat živiny formou sippingu Fat Free.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	40	20	380	7997	1904
.....					
proncentuální zastoupení	8,6%	9,5%	81,9%		

**Technologická úprava:** Výběr potravin a pokrmů je značně omezen. Strava je mechanicky a chemicky šetřící, nesmí obsahovat žádné hrubé, nadýmavé a hůře stravitelné části. Pokrmy jsou vždy tepelně upravené (vaření, dušení) do téměř kašovitě formy. Základ diety tvoří sacharidy jako je pečivo, rýže těstoviny, bramborová kaše, ovocné a zeleninové pyré. Pokrmy jsou dochuceny pouze solí, cukrem, citr. šťávou.

## Dieta č.4 - S omezením tuku

**Charakteristika:** Dieta je vhodná na přechodné období i dlouhodobě. Dieta je mechanicky i chemicky šetřící, nedráždivá a lehce stravitelná. indikuje se při onemocnění žlučníku a pankreatu po odeznění akutního stádia, při chronických onemocnění žlučníku a pankre-atu, po operaci žlučníku a virových zánětech jater.

**Složení:** Obsah bílkovin, sacharidů a energie je fyziologický, obsah tuků je snížený.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	60	380	10030	2388
.....					
procentuální zastoupení	14%	22%	64%		

**Techologická příprava:** Z technologických postupů volíme vaření, dušení a pečení. Velkou pozornost věnujeme výběru vhodných tuků a potravin obsahující tuk a jejich tepelné úpravě. Libové maso opékáme na sucho, poléváme vodou či nenasatným vývarem a zahušťujeme na sucho opraženou moukou. Tuk přidáváme až do hotového pokrmu. Nejvhodnější jsou rostlinné oleje, rostlinné tuky (hera, Flora, Rama) i máslo. Pozornost věnujeme používání mléka, jehož snášenlivost je velice individuální. Všechny pokrmy musí mít měkkou konzistenci, bez tuhých, těžce stravitelných a nadýmavých částí (slupky, zrníčka, semena) Potraviny volíme s nízkým obsahem tuků.

## Dieta č.5 - bezezbytková,bílkovinová

**Charakteristika:** Cílem diety je zvýšení obsahu bílkovin a naprosté vyloučení hrubé nestravitelné vlákniny pro snížení peristaltiky střev a jejich šetření. Naopak vhodný je příjem jemné rozpustné vlákniny. Výběrem potravin a technologickými postupy je dieta mechanicky i chemicky šetřící, nedráždivá a lehce stravitelná. Indikuje se po akutních či chronických průjmech, chronické enteritidě, při malabsorbci, kolitidě a jiných střevních onemocnění.

**Složení:** Obsah bílkovin je zvýšen, naopak obsah tuků mírně snížen. Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná. Při dlouhodobé indikaci je riziko snížení příjmu vit. C.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	90	70	320	9572	2279
.....					
procentuální zastoupení	15%	25%	60%		

**Technologická úprava:** Z technologických postupů volíme vaření,dušení a pečení pod poklicí. Maso opékáme na sucho, tuk přidáváme až do hotového pokrmu.Nezahušťujeme jíškou.Výběr potravin je orientován tak, aby se omezovali zdroje nestravitelných hrubých látek( hrubá vláknina,slupky,semínka tvrdá upečená kůrka).Zeleninu podávat dobře tepelně upravenou,jemně pomletou nebo ve formě pyré.Ovoce syrové jemně nastrohané,rozmačkané nebo ve formě šťáv.Dále kompotované a rozmixované,ovocné kaše a přesnídávky.Pozornost věnujeme podávání mléka,jehož snášenlivost je individuální.Při snášenlivosti mléka používáme všechny druhy mléčných výrobků bez omezení.

## Dieta č.6 - Nízkobílkovinná

**Charakteristika:** Hlavní zásadou této diety je omezení bílkovin zhruba na 0,7g bílkovin na 1kg tělesné hmotnosti, při zachování dostatečného množství plnohodnotných bílkovin. Snižují se hlavně bílkoviny rostlinného původu(mouka,luštěniny...). Strava je šetřící a nedráždivá. Často se dle ordinace lékaře připravuje bez soli. Indikuje se při akutních a chronických omeocnění ledvin, kdy je třeba částečně omezit příjem bílkovin.

**Složení:** Obsah bílkovin je snížený,obsah tuků, sacharidů a energie je dostatečný. Vzhledem k omezenému příjmu masa a mléčných výrobků strava obsahuje méně vápníku a železa. Při dlouhodobém podávání diety je nutné jejich hladiny dopňovat medikamentózně.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	50	80	350	9912	2360
.....					
procentuální zastoupení	8,7%	30,5%	60,8%		

**Technologická příprava:** Volíme šetřící technologické postupy vaření,dušení,pečení. Maso podáváme 1x denně ,mléko a vejce používáme jen na přípravu pokrmů,ne samostatně , a to v povoleném množství. Omezujeme potraviny obsahující sůl a dráždivé koření (uzeniny,sýry,masové konzervy,polévkové koření instantní polévky a dochucovadla,hořčice,sol.ryby,mine-rální vody...). Při ordinaci neslané formy nesolíme!!!

## Dieta č.9 - Diabetická

**Charakteristika:** Tato dieta je pro diabetika základním léčebným prostředkem, určená k dlouhodobému, trvalému užívání. Principem je rozdělení stravy do pravidelných dávek k zajištění rovnoměrného příjmu sacharidů a zajistit co nejmenší kolísání. Proto je nutné dodržet určené dávky potravin bohaté na sacharidy, jako je pečivo a veškeré příkrmy. Platí zákaz cukru a všech potravin, které jej obsahují. Je nutné dbát na omezení živočišných tuků. Dieta je indikována diabetikům jednak jako samostatná léčba, nebo v kombinaci s PAD či při indikaci inzulinové terapie. Jde o dietu energeticky limitovanou, pacient si nemůže brát volně jídlo dle chuti, které není započítáno do jídelního plánu.

**Složení:** Dieta má omezený obsah sacharidů a energie, svým složením je plnohodnotná.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	75	225	8100	1930
.....					
procentuální zastoupení	17%	35%	48%		

**Technologický postup:** Z tradičních tech.postupů lze použít nejčastěji vaření, dušení, pečení, případně grilování, velmi omezeně i smažení. Pokrmy se připravují v přírodní formě, bez podstatného zahušťování. Z tuků vybírat rostlinné oleje a tuky (Rama, Flora apod.) a živočišné tuky omezovat. Z jídelního lístku je nutné úplně vyřadit sladká jídla a potraviny obsahující cukr. Pokrmy lze doslazovat umělými sladidly. Strava by měla být pestrá, dobře ochucená, bohatá na vlákninu. Důležité je dodržování pitného režimu.

## Dieta č.9/S - Diabetická šetřící

**Charakteristika:** Dietu lze pdávat krátkodobě i dlouhodobě. Je mechanicky i chemicky šetřící, nedráždívá a lehce stravitelná. Indikuje se při onemocnění žlučníku a pankreatu po odeznění akutního stádia, při chronických onemocnění žlučníku, pankreatu a virových zánětech jater v kombinaci s diabetem. Proto jsou potraviny obsahující cukr limitovány nebo zcela vyloučeny. U této diety dbáme na rovnoměrný příjem sacharidů i tuků.

**Složení:** Obsah sacharidů a tuků je snížený, proto je i obsah energie limitovaný.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	70	225	8100	1930
.....					
procentuální zastoupení	17%	35%	48%		

**Technologická příprava:** Volíme dušení, vaření, pečení. Velkou pozornost věnujeme výběru vhodných tuků a potravin obsahujících tuk a jejich tepelné úpravě. Libové maso opékáme na na sucho, podléváme vodou či nemastným vývarem a zahušťujeme na sucho opraženou moukou. Tuk přidáváme až do hotového pokrmu. Nejvhodnější jsou rostlinné oleje, rostlinné tuky (Rama, Flora apod.) Pozornost věnujeme používání mléka, jehož snášenlivost je velice individuální. Všechny pokrmy musí mít měkkou konzistenci, bez tuhých, těžce stravitelných a nadýmavých částí (slupky, zrníčka, semena) Potraviny volíme s nízkým obsahem tuků i sacharidů. Vyloučen je cukr, pokrmy a potraviny obsahující cukr. Doslazovat je možné umělými sladidly.

## Dieta č.11 - výživná poporodní

**Charakteristika:** Dieta je pestrá, svým složením výživná se zvýšeným obsahem bílkovin a energetické hodnoty. Strava je šetřící, nedráždivá a lehce stravitelná. Indikuje se pacientkám po porodu, kojícím matkám, ale i pacientům u kterých je potřeba zvýšení energie a bílkovin.

**Složení:** Obsahem živin a energie plnohodnotná se zvýšeným obsahem bílkovin zhruba na 1,5g na 1kg tělesné hmotnosti.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	100	80	400	11634	2770
.....					
procentuální zastoupení	15%	26%	59%		

**Technologický postup:** Z technologických postupů volíme vaření, dušení, pečení. Aby se při tepelné úpravě nepřepalovali tuky, opékáme maso na sucho, zahušťujeme opraženou moukou a tuk přidáváme až do hotového pokrmu. Do jídelního lístku nezařazujeme teplé pečivo, kynutá těsta, nadýmové a těžce stravitelné pokrmy. Jídlo kořeníme tak, aby bylo chuťově výrazné, ale nedráždivé. Vylučujeme ostré a pálivé koření, dochucovačla. Pro zvýšení bílkovin a vápníku jsou velice vhodné mléčné výrobky.

## **Dieta č.12 - Strava batolat**

**Charakteristika:** Mechanicky upravená ,šetřící a lehce stravitelná strava, bez dráždivých a nadýmavých potravin a ostrého koření.Indikuje se od 1 1/2 do 3 let věku dítěte, pokud jejich onemocnění nevyžaduje jinou speciální dietu.

**Složení:** Dieta je obsahem živin a energie plnohodnotná

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	20	60	220	6300	1500
.....					
procentuální zastoupení	6 %	34%	60%		

**Technologická úprava:** Strava dostatečně tepelně upravená (dušení ,vaření), a mechanicky upravená mletím,šleháním nebo mixováním, nenáročná na kousání.Úprava bez koření s omezením soli.V jídelním lístku jsou v dostatečném množství zastoupeny mléčné výrobky.Tuky přidáváme až do hotových pokrmů.



## Dieta č.13 - Strava větších dětí

**Charakteristika:** Lehce stravitelná strava bez ostrého koření. Do jídelního lístku zařazujeme všechna běžná jídla. Indikuje se od 4 roku věku dětí, pokud nepotřebují zvláštní dietu.

**Složení:** Dieta je biologicky i energeticky plnohodnotná.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	40	100	400	11300	2700
.....					
procentuální zastoupení	6%	34%	60%		

**Technologická úprava:** Z technologických postupů volíme vaření, dušení, pečení a občas smažení. Strava by měla být lehce stravitelná, nedráždivá avšak pestrá, s dostatečným množstvím zeleniny, ovoce, živočišných bílkovin a vlákniny. Tuky přidáváme až do hotových pokrmů.

## **Dieta č. 14 - individuální**

**Charakteristika:** Tato dieta je indikována u pacientů, kde je nutný individuální přístup k výživě. Jednak ve vážných stavech podvýživy, nebo z náboženských či národnostních důvodů.

## **Dieta č. BUJ - bujon**

### **Charakteristika:**

Jedná se o masový či zeleninový nemastný vývar. Zařazuje se po operacích dutiny břišní po čajové dietě, jako další dieta v pooperačním nutričním postupu. Podává se obvykle pouze jeden den. Dále je indikována pacientům před vyšetřením střev, kdy je nutné střevo zcela vyprázdnit.

## **Dieta č. CAJ - čajová**

**Charakteristika:** Čajová dieta se podává omezenou dobu, většinou při akutních stavech, náhlých břišních příhodách, v prvních dnech po operacích břišní dutiny.

## **Dieta č. HLA - hladová**

**Charakteristika:**

U této diety platí naprostá hladovka, kdy se nepodávají ani tekutiny peros. Indikuje se při akutních zánětech pankreatu, kdy došlo k nekróze tkáně.

## **Dieta č. OB - Polévka šlemová**

**Charakteristika:** Tato dieta se skládá ze slabého masového vývaru s kořenovou zeleninou a zavářkou (těstoviny, rýže, krupice, brambory) vše rozmixované do krémové formy. Indikuje se jako další pooperační nutriční postup po dietě BUJ. Dále při vyprazdňování obsahu střev před jejich vyšetřením. Podává se obvykle 1 - 2 dny.

## Dieta č. BLP - bezlepková

**Charakteristika:** Speciální dieta s naprostým vyloučením potravin obsahující lepek. Indikuje se u onemocnění tenkého střeva, při kterém střevní enterocyty neprodukují enzym štěpící lepek. Ten pak svým alergickým až toxickým působením vyvolává atrofii střevních buněk. Dieta je tedy nenadýmavá, šetrící a lehce stravitelná. Podává se dlouhodobě ,většinou trvale.

**Složení:** Dieta je svým obsahem živin a energie plnohodnotná s eliminací lepku.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	80	75	350	10000	2400
.....					
procentuální zastoupení	14%	28%	58%		

**Technologická úprava:** Strava tepelně upravená dušením, vařením nebo pečením. Aby se při tepelné úpravě nepřepaloval tuk, opékáme maso nasucho. Pokrmy zahušťujeme pouze bramborovým či kukuřičným škrobem (Solamyl, Maizena). Největším úskalím je výběr pečiva a potravin které obsahují mouku. Běžné pečivo je zcela vyloučeno, podává se speciální pečivo, připravované z bezlepkové směsi. Zvláštní pozornost je třeba věnovat intoleranci na laktózu, která velmi často toto onemocnění provází. Snášenlivost mléka bývá velmi individuální. Jídlo kořeníme tak, aby bylo chuťově výrazné, ale nedráždivé.

## **Dieta č.K - kaše**

**Charakteristika:** Specifická dieta v kašovitě formě, mechanicky i chemicky šetřící. Strava vždy tepelně upravená vařením nebo dušením. Základem jsou sacharidové potraviny, doplněné mléčnými bílkovinami, ovocným či zeleninovým pyré. Dle ordinace lékaře se připravuje nemastná, s přidáním tuku nebo diabetická. Podává se pouze na nezbytně dlouhou dobu, jako další dieta po dč.OB v pooperačním nutričním postupu, pacientům po břišních příhodách nebo při zhoršeném polykání. Při dlouhodobější indikaci, je nutné stravu doplnit sippingem.



## **Dieta č.KOJ - kojenecká**

### **Charakteristika:**

Dieta se indikuje dětem do 1 1/2 roku života, pokud není trvale kojeno. Strava je šetřící, lehce stravitelná, upravená do kašovitě formy. Snídaně a večere zajišťuje mléčná kuchyňka, hlavní jídlo ústavní kuchyně.

## **Dieta č. PRJ - průjmová**

### **Charakteristika:**

Specifická šetřící dieta, s vyloučením volného tuku a hrubé vlákniny. Naopak je upřednostněna vláknin rozpustná. Strava je upravována vařením nebo dušením. Základ diety tvoří sacharidová strava (veka, suchary, brambory, těstoviny, rýže, vařená jemná nenadýmavá zelenina, ovocné pyré), doplněná bílkovinami (maso). Mléčné bílkoviny jsou naopak omezeny nebo zcela vyloučeny. Dieta se indikuje pacientům s průjmovým onemocněním, po dobu kdy přetrvávají potíže. Dieta je svým obsahem živin a energie neplnohodnotná, proto je nutný při přetrvávajících potížích individuální přístup, nebo doplnění sippingem Fibre.

## Dieta č. K/A – Kašovitá

**Charakteristika:** Mechanicky upravená strava do kašovitě formy. Strava je mechanicky i chemicky šetrná (bez nadýmavých a dráždivých potravin, bez ostrého a dráždivého koření). Výběr potravin je omezen s ohledem na kašovitou úpravu stravy. Dieta se podává při zhoršeném polykání neschopnosti dostatečně rozkousat a rozmělnit stravu v ústech.

**Složení:** Dieta je převážně sacharidová s dostatečným zastoupením bílkovin a mírným omezením tuků. Obsahem živin a energie je plnohodnotná.

	<b>Bg</b>	<b>Tg</b>	<b>Sg</b>	<b>Kj</b>	<b>Kcal</b>
	90	40	340	8980	2139
.....					
procentuální zastoupení	20%	16%	64%		
.....					
protifar fantomalt	4,2			160	38
.....					
<b>Celkem</b>	<b>94,2</b>	<b>40</b>	<b>340</b>	<b>9140</b>	<b>2176</b>

**Technologická úprava:** Potraviny jsou tepelně upravené dušením nebo vařením a po té upravené do kašovitě formy. Snídaně obsahuje ovocno-tvarohový koktejl doplněný protifarem a fyntomalem, piškoty nebo veku a ovocnou přesnídávku. K obědu se podává rozmixovaná polévka, mleté maso s masovou omáčkou a jako příloha vždy bramborová kaše. K večeři mléčné výrobky

## **NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU Č.2000/13**

### **O POSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POTRAVINÁCH SPOTŘEBITELŮM**

#### **INFORMACE O ALERGENECH**

**Alergeny obsažené v nebalených potravinách a pokrmech, budou značeny:**

- 1) Čísly v jídelním lístku, dle číselné řady v seznamu alergenů**
- 2) Podrobnější informace o alergenech naleznete v manuálu „System stravování a dietetologické péče“, který je uložený na každé stanici v jídelně.**
- 3) Stravování zaměstnanců: Jídelní lístky s čísly alergenů a jejich číselný seznam, budou vyvěšeny v hlavní jídelně a dále na každé stanici.**
- 4) V případě dotazů se můžete obrátit na nutričního terapeuta  
tel.klapka 207**
- 5) U balených potravin, kde jsou alergeny uvedeny na etiketě od**

# SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1. **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**  
pšenice - A, žito - B, ječmen - C, oves - D, špalda - E, kamut - F nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
2. **KORÝŠI**  
a výrobky z nich
3. **VEJCE**  
a výrobky z nich
4. **RYBY**  
a výrobky z nich
5. **PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**  
a výrobky z nich
6. **SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**  
a výrobky z nich
7. **MLÉKO**  
a výrobky z něj
8. **SKOŘÁPKOVÉ PLODY**  
mandle - A, lískové ořechy - B, vlašské ořechy - C, kešu ořechy - D, pekanové ořechy - E, para ořechy - F, pistácie - G, makadamie a výrobky z nich - H
9. **CELER**  
a výrobky z něj
10. **HOŘČICE**  
a výrobky z ní
11. **SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**  
a výrobky z nich
12. **OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**  
v koncentracích vyšších 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
13. **VLČÍ BOB (LUPINA)**  
výrobky z něj
14. **MĚKKÝŠI**

<b>PEČIVO</b>	<b>ALERGENY</b>
<b>Chléb</b>	Lepek
<b>Veka</b>	Lepek
<b>Rohlík</b>	Lepek
<b>Rohlík tmavý</b>	Lepek
<b>Loupák</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Plundra s marmeládou</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Kobliha s marmeládou</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Tvarohová špička</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Bábovka mramorová</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Makovec</b>	Lepek, laktóza, vejce
<b>Dětské piškoty</b>	Lepek, vejce

<b>SNÍDAŇOVÉ MENU</b>	<b>SLOŽENÍ</b>	<b>ALERGENY</b>
<b>Koktejl s ovocem</b>	Mléko, tvaroh, šlehačka, med, ovoce	Laktóza
<b>Teplý koktejl</b>	Mléko, piškoty, káva (kakao)	Laktóza, lepek
<b>Šlehaný tvaroh s ovocem</b>	Tvaroh, mléko, šlehačka, ovoce	Laktóza
<b>Šlehaný tvaroh s kakaem</b>	Tvaroh, mléko, šlehačka, kakao	Laktóza
<b>Pomazánka masová</b>	Vepřové maso, mléko, hladká mouka, máslo, cibule, hořčice	Laktóza, lepek, hořčice
<b>Pomazánka rybí</b>	Tuňák, máslo, cibule	Ryby
<b>Pomazánka drožd'ová</b>	Droždí, uzenina, vejce, cibule, česnek	Lepek, vejce
<b>Pomazánka vaječná</b>	Vejce, máslo, cibule	Vejce
<b>Pomazánka salámová</b>	Uzenina, máslo	Lepek
<b>Pomazánka tvarohová</b>	Tvaroh, mléko, maso, pažitka	Laktóza
<b>Pomazánka sýrová</b>	Tavený sýr, máslo	Laktóza
<b>Pomazánka sýrová s vejci</b>	Tavený sýr, máslo, vejce	Laktóza, vejce
<b>Pomazánka budapešťská</b>	Tavený sýr, tvaroh, máslo, paparika, cibule	Laktóza
<b>Bílá káva</b>		Laktóza
<b>Čaj sladký</b>		
<b>Čaj neslazený</b>		