

Zasady żywienia w szpitalu

Podczas pobytu w szpitalu żywienie ma tak samo duże znaczenie jak terapia lekowa.

Pacjentom hospitalizowanym zapewniamy bezpłatnie całodzienne wyżywienie w postaci śniadania, obiadu i kolacji. U chorych niewymagających żywienia dietetycznego stosujemy dietę podstawową. Pacjentom wymagającym diety leczniczej, lekarz zleca diety specjalistyczne uzależnione od stanu zdrowia i charakteru zabiegów medycznych. Zakres usług żywieniowych oferowany jest przez zewnętrzną firmę.

Posiłki wydawane są o określonych porach:

Śniadanie	7:45 – 8:45
Obiad	13:00 – 14:00
Podwieczorek (dla dzieci)	15:00
Kolacja	17:30 – 18:30

Spożywanie posiłków odbywa się na salach chorych. Pacjenci, u których z jakichkolwiek powodów potrzebna jest pomoc podczas spożywania posiłków, mogą liczyć na pomoc wykwalifikowanego personelu medycznego.

W szpitalu pacjent może korzystać z

- bufetu gastronomicznego (stołówka na poziomie „0”)
- automatów z napojami: łącznik na poziomie „0”

Zasady przechowywania produktów spożywczych w lodówce:

Każdy oddział wyposażony jest w lodówkę przeznaczoną dla Pacjentów (znajdująca się w kuchence oddziałowej lub na korytarzu), w której można przechowywać własne produkty spożywcze. Żywność suchą i napoje pacjent przechowuje w szafce przy łóżku.

- Każda porcja żywności osobno zapakowana powinna mieć umieszczone na opakowaniu informacje:
 - imię i nazwisko pacjenta
 - numer sali
 - data umieszczenia w lodówce
- Należy przestrzegać zasad segregacji i przechowywania żywności w lodówce:
 - Konserwy napoczęte nie mogą być przechowywane w handlowych, metalowych opakowaniach, tylko w zastępczych (pojemnik, słoik)
 - Jaja gotowane należy zabezpieczyć w pojemniku
 - Ryby, przetwory rybne należy dodatkowo zabezpieczyć w pojemniku
 - Mleko przechowujemy w oryginalnym opakowaniu lub w przykrytym naczyniu
 - Pieczywo przechowujemy w folii lub zamykanym pojemniku
 - Owoce i warzywa powinny być przechowywane wyłącznie w dolnych pojemnikach lodówki
 - Żywność w oryginalnych opakowaniach, po otwarciu należy zużyć w ciągu 48 godzin
 - Napoje w kartonach po otwarciu należy zużyć w ciągu 24 godzin
- **Uwaga: Żywność nieopisana, nieprawidłowo przechowana lub przechowywana dłużej niż wskazany czas, w celu ograniczenia ryzyka zatrucia pokarmowego, zostanie usunięta z lodówki.**

Odpowiednio dobrana dieta ma często decydujące znaczenie w leczeniu choroby. Mając na uwadze zdrowie pacjenta, produkty spożywcze przynoszone do szpitala przez pacjenta lub rodzinę muszą być skonsultowane z lekarzem prowadzącym, ponieważ odpowiednia dieta jest kluczowa w leczeniu wielu chorób.

W szpitalu istnieje możliwość skorzystania z porad dietetycznych. Konsultacje udzielane są codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 9.30 do 12.00 po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym przez pielęgniarki na oddziale. Z dietetykiem można się skontaktować również telefonicznie pod numerem 624-75-33.

Wychodząc naprzeciw naszym Pacjentom prowadzimy badania ankietowe poziomu satysfakcji na temat jakości żywienia w naszym szpitalu, gdzie mają Państwo możliwość wyrażenia swojej opinii. Ankiety dostępne są na oddziałach oraz u dietetyka.

Wykaz diet stosowanych w Szpitalu

Nr	Nazwa diety	Wartość energetyczna	Charakterystyka	Zastosowanie
0.	Podstawowa	Kcal 2200 Białko 77g Tłuszcz 73g Węglowodany 308g	Określa racjonalny sposób żywienia ludzi zdrowych Zawiera 2200 kcal	Stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego
1.	Dieta łatwostrawna	Kcal 2200 Białko 77g Tłuszcz 73g Węglowodany 308g	Jest modyfikacją diety podstawowej. Nie zawiera produktów trudno strawnych, wzdymających Stanowi podstawę do planowania diet leczniczych	Dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala stosowana do chwili ustalenia diety przez lekarza
2.	Dieta wysokobiałkowa zmiksowana do sondy	Kcal 2400 Białko 120g Tłuszcz 61g Węglowodany 343g	Posiada cechy diety łatwostrawnej Modyfikacja polega na zwiększeniu podaży białka Skład diety jest stały, powtarzalny	Wyniszczenie Choroby nowotworowe Odleżyny Oparzenia Rekonwalescencja
3.	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika	Kcal 2100 Białko 85g Tłuszcz 40g Węglowodany 330g Cholesterol <300mg	Ograniczenie tłuszczu cholesterolu, surowych warzyw i owoców	Choroby wątroby, pęcherzyka żółciowego i trzustki
4.	Dieta małego dziecka	Kcal 2100 Białko 75g Tłuszcz 68g Węglowodany 290g Kcal 2500 Białko 94g Tłuszcz 83g Węglowodany 345g	Posiada cechy diety łatwostrawnej	Pacjenci oddziału pediatrii, dieta dostarcza niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego wzrostu i rozwoju organizmu
5.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Kcal 2100 Białko 78g Tłuszcz 81g Węglowodany 265g	Ograniczenie bądź wykluczenie węglowodanów prostych	Cukrzyca, utrzymanie prawidłowego poziomu cukru we krwi
6.	Dieta ubogoresztkowa	Kcal 2200 Białko 95g Tłuszcz 80g Węglowodany 275g	Polecane produkty o najmniejszej zawartości błonnika pokarmowego	Choroby zapalne jelit Zespół jelita wrażliwego Biegunki
7.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Kcal 2100 Białko 80 Tłuszcz 73 Węglowodany 280	Ograniczenie wywarów mięsnych, sosów, potraw słonych i kwaśnych, kawy naturalnej i mocnej herbaty	Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, nadkwaśny nieżyt żołądka, refluks żołądkowo-przełykowy, dyspepsje czynnościowe żołądka
8.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem soli	Kcal 2100 Białko 78 Tłuszcz 68 Węglowodany 290	Sól ogranicza się do niezbędnego minimum	Choroby serca Nadciśnienie Choroby nerek

9.	Dieta papkowata	Kcal 2200 Białko 88g Tłuszcz 73g Węglowodany 297g	Zawiera produkty i potrawy podawane w formie rozdrobnionej	Utrudnione przelżykanie Rekonwalescencja Po zabiegach operacyjnych
10.	Dieta specjalna		Wszystkie diety spoza listy	kisielowa, ziemniaczana, ryżowa, wegetariańska, bogatoresztkowa ubogoenergetyczna, bezglutenowa, niskopurynowa itd
11.	Dieta ścisła		Kuchnia nie wydaje żadnych posiłków	Wypisuje się ją w celu zachowania zgodności ilości pacjentów ze stanem rzeczywistym
12.	Dieta kleikowa	Kcal 1000 Białko 25g Tłuszcz - śladowe ilości Węglowodany 220g	Składa się kleików przygotowanych na bazie kaszy, ryżu lub płatków owsianych	W ostrych stanach wątroby pęcherzyka żółciowego trzustki i nerek. Dieta нефизjologiczna, stosowana krótko
13.	Dieta płynna	Kcal 0	Charakterystyczną cechą jest konsystencja Dieta trwa 1-2 dni	Choroby jamy ustnej i przełyku
14.	Dieta łatwostrawna miksowana do sondy	Kcal 2200 Białko 88g Tłuszcz 73g Węglowodany 297g	Dieta ubogobłonnikowa, przecierana lub zmiksowana	Chorzy nieprzytomni Po oparzeniach przełyku Nowotwory przełyku i wpustu żołądka
15.	Dieta łatwostrawna Niskotłuszczowa, bezmleczna	Kcal 2200 Białko 88g Tłuszcz 73g Węglowodany 308g	Ograniczenie mleka i przetworów mlecznych	Pacjenci z nietolerancją mleka, w chorobach trzustki
16.	Dieta bogatobiałkowa	Kcal 2300 Białko 115g/140g Tłuszcz 71g Węglowodany 300g	Modyfikacja polega na zwiększeniu podaży białka	Wyniszczenie organizmu Choroba nowotworowa Oparzenia
17.	Dieta niskobiałkowa	Kcal 2100 Białko 42g Tłuszcz 70g Węglowodany 320g	Ustalana indywidualnie dla każdego pacjenta	Choroby nerek i wątroby z niewydolnością tych narządów

Wszystkie diety zostały opracowane w sposób obszerny z wyszczególnieniem prawidłowych metod przygotowania
posiłków i wskazaniem produktów zalecanych i przeciwwskazanych w diecie.
Dostępne dla pacjentów i personelu u dietetyka szpitala.

Bibliografia:

Ciborowska, A. Rudnicka, *Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2010

I. Jarosz, *Normy żywienia człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2008

I. Jarosz, *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010

Est. 31.08.16

