

- Żywnienie w szpitalu

Autor: Administrator

Żywnienie w szpitalu Każdemu pacjentowi przebywającemu w naszym szpitalu lekarz zaleca odpowiednią dietę – w zależności od wieku i stanu zdrowia. Spożywanie posiłków odbywa się w salach chorych. Pacjenci otrzymują trzy posiłki dziennie: śniadanie, obiad i kolację. Chorzy, którzy z różnych względów wymagają pomocy w spożywaniu posiłków asystują pielęgniarki. Mogą brać udział w karmieniu chorego również bliscy pacjenta. Nie zakazujemy przynoszenia posiłków domowych, jednak ich wprowadzanie do diety szpitalnej może stać się przyczyną wielu nieprzyjemnych następstw. Dlatego prosimy o skonsultowanie się z dietetyczką szpitalną lub pielęgniarką dyżurną. PRODUKTY ŁATWO PSUJĄCE

SIĘ:PODUKTY MLECZNE: JOGURTY, SERKI, MLEKO,

MASŁO I TŁUSZCZE DO SMAROWANIA,TWAROŻKI, SER ŻÓŁTYWĘDLINY PRZETWORY RYBNE OWOCE, SOKI OWOCOWE I WARZYWNEWyżej wymienione produkty można posiadać podczas pobytu w naszym szpitalu. Istotne jest, by produkty te były przechowywane w sposób minimalizujący możliwość zepsucia.

W każdym z oddziałów szpitalnych znajduje się lodówka wyznaczona tylko i wyłącznie do przechowywania produktów dostarczonych pacjentowi przez rodzinę. Produkty należy przechowywać szczelnie zamknięte z ważnym terminem przydatności do spożycia, podpisane przez pacjenta

(imię, nazwisko, oraz data włożenia do lodówki) W lodówkach nie należy przechowywać produktów łatwo psujących się: gotowanych - dostarczonych przez rodzinę

(np zupy, pierogi, pasztety, sałatki, kompoty itp.) oraz produktów otwartych np. serki, jogurty, obranych owoców.W każdym oddziale naszego szpitala istnieje możliwość podgrzania indywidualnego posiłku pacjenta

KLASYFKACJA DIET DietaStosowanieZasada Dieta normalna racjonalny sposób żywienia u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego Sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw Dieta lekkostrawna - żywnienie zapewniające dowóz

wszystkich składników pokarmowych w ilościach pokrywających dobowe zapotrzebowanie z uwzględnieniem doboru produktów i odpowiedniej technologii w chorobach gorączkowych, wieku podeszłym, w niedoborach wyrównanych lub czynnościowych, chorobach przewodu pokarmowego, wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych dieta powinna oszczędzać przewód pokarmowy.

Wyłącza się potrawy ostre, pobudzające nadmierne wydzielanie soku żołądkowego, potrawy tłuste przebywające długo w żołądku oraz potrawy zawierające dużo błonnika. Dieta zawiera około 70 g.

białka Dieta wysokobiałkowa - dieta o zawartości 100- 130 g. białka w wyrównanej marskości wątroby, zespole nerczycowym, cukrzycy, przewlekłej niewydolności krążenia, nadczynności tarczycy, wyniszczenia organizmu, odleżyny, zranienia potrawy gotowane na wodzie i parze, duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie. Podaje się 1,5g-2,0g białka /kg masy ciała na dobę. Dieta niskobiałkowa - dieta o

zawartości do 40 g. białka w niewydolności nerek i wątroby potrawy gotowane na wodzie i na parze, duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie Dieta niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika w

chorobach pęcherzyka żółciowego oraz w przewlekłym zapaleniu trzustki dieta z ograniczeniem błonnika pokrywa zapotrzebowanie energetyczne, jest łatwostrawna (zawiera około 70 g. białka, 50 g .tłuszczu,

resztę zapotrzebowania pokrywają węglowodany) Dieta z ograniczeniem tłuszczów i cukrów prostych w miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym (z dodatkowym ograniczeniem sodu) dieta niskokaloryczna z

ograniczeniem tłuszczu, cukrów prostych i małą ilością cholesterolu Dieta niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym ograniczeniem tłuszczów w cukrzycy Potrawy

gotowane na wodzie i na parze,duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie Dieta niskokaloryczna we wszystkiego rodzaju otyłościach Podaje się około 800-1500kcal w zależności

wykonywanej pracy, wieku oraz możliwości chorego i jego aktualnej masy ciała Dieta oszczędzająca z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego i błonnika w chorobie wrzodowej

żołądka i dwunastnicy w zespołach po wzdęciu żołądka lub jelit i przewlekłych nieżytach stosowanie pokarmów wiążących kwas solny, nie wymagających jego wydzielania, małosolnych, niedrażniących

żołądka. Pokarmy jeść co 2-4h. Dobowo podaje się 2200-2500kcal, w tym 70-100g białka, 70g tłuszczu, resztę stanowią węglowodany. Dieta z modyfikacjami konsystencji po zabiegach operacyjnych, w ostrych

nieżytach żołądkowo-jelitowych, po krwawieniu z przewodu pokarmowego, w niektórych chorobach zakaźnych1. papkowata - schorzenia jamy ustnej i przełyku, rekonwalescencja po zabiegach

operacyjnych2. płynna - nudności, wymioty, brak łaknienia, biegunka

potrawy miksowane, przetarte płyny podawać w małych porcjach Diety specjalne według zaleceń lekarza według zaleceń lekarza