Załącznik nr 1 do umowy ………………..

WYKAZ DIET

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa diety: | | Wymagania Zamawiającego: |
| 1. Dieta podstawowa dla osób zdrowych, zawiera wszystkie składniki pokarmowe skomponowane  w 5 posiłków dziennie. | | Energia 2000 kcal  białko 80g - 12-15,5%  tłuszcze 65-73g – 26,5-30%  węglowodany 275-300g – 45-60%  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) 13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) 70 |
| 1. Dieta wegetariańska | | Energia 2000 kcal  białko 80g - 12-15,5%  tłuszcze 65-73g – 26,5-30%  węglowodany 275-300g – 45-60%  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) 13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) 70 |
| 1. Dieta lekkostrawna   dla osób ze schorzeniem układu pokarmowego:  Energia 2000 kcal  białko 75-80g – 13-16%  tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5%  węglowodany 250-350g – 50-70%  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) >13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) >70   1. Dieta w formie przetartej niskotłuszczowa:   Energia 2000 kcal  białko 80-85g – 16-17%  tłuszcze 35-40g – 15,5-18%  węglowodany 330g – 66,5%   1. Dieta w formie papki:   Energia 2000 kcal  białko 65-80g – 13-16%  tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5%  węglowodany 250-350g – 50-70%   1. Dieta w formie płynu (kleikowa):   Energia 1000 kcal  białko 40-50g – 16-20%  lub 60g – 24%  tłuszcze 33-35g – 30-35%  węglowodany 110-135g – 44-54%   1. Dieta płynna odżywcza:   Energia 2200-2300 kcal  białko 110g – 16-20%  lub 120g – 24%  tłuszcze 70g – 30-35%  węglowodany 280-310g – 44-54%   1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu   (wątrobowa):  Energia 2000 kcal  białko 60-85g – 12-17%  tłuszcze 35-44g – 16-20%  max. 12g frakcji nasyconej  węglowodany 330g – 66,5%   1. Dieta ubogo-białkowa (nerkowa):   Energia 2000 kcal  Białko 8 -10% 40-50g/dobę  Tłuszcz 30% 65-70g/dobę  Węglowodany 60% 310g/dobę   1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem   substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego  (wrzodowa):  Energia 2000 kcal  Białko 80g – 16%  Tłuszcze 70g – 20-31%  Węglowodany 260-370g – 52-66,5 %   1. Dieta ubogo-resztkowa   ograniczająca błonnik pokarmowy,  szczególnie frakcji nierozpuszczalnej (jelitowa):  Energia 2230 kcal  Białko 100g – 16%  Tłuszcze 70g – 20-31%  Węglowodany 253g – 52-66,5 % | | |
| 1. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych: 2. stosowana w cukrzycy 3 i 5 – posiłkowych:   3 posiłki:  Energia 2000 kcal  Energia 1800 kcal  białko 100 g – 15-20%  tłuszcze 60-70g – 30-35%  węglowodany 250g – 45-50%  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) 13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) 70  5 posiłków:  Energia 2000-2200 kcal  białko 75-100g – 15-20%  tłuszcze 66-77g – 30-35%  węglowodany 260g – 45-50%  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) 13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) 70   1. Dieta bogato-resztkowa stosowana w zaparciach:   Energia 2200 - 2400 kcal  białko 66-85g – 12-15,5%  tłuszcze 65-73g – 26,5-30%  węglowodany 275-385 – 50-70%  błonnik min. 20g/dobę  Wapń (g) 0,9  Żelazo (mg) 13  witamina A (μg) 750  witamina B1 (mg) 1,7  witamina B2 (mg) 2.0  witamina C (mg) 70 | | |
| 1. Diety indywidualne | | |
| 1. Dieta w fenyloketonurii | Dieta zawierająca produkty ubogie  w fenyloalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego.  Podstawę diety stanowią preparaty niskofenyloalaninowe i bezfenyloalaninowe. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ. | |
| 1. Dieta w tyrozonemi | Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe zawierające tyrozynę. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ. | |
| 1. Dieta w niedokrwistości | Odpowiednia podaż żelaza, witaminy C,  B12 i kwasu foliowego (na podstawie norm IŻŻ). | |
| 1. Nietolerancje pokarmowe/ Alergie | Między innymi w celiakii wykluczamy gluten. Przy deficycie laktazy niwelujemy laktozę. | |
| 1. Owowegetarianizm | Dopuszczenie jaj w menu. Szczególne uwzględnienie żelaza i wit. B12 (na podstawie norm IŻŻ). | |
| 1. Laktowegetarianizm | Wykluczenie jaj w zamian za mleko i jego przetwory | |
| 1. Laktoowowegetarianizm | Do jadłospisu planować nabiał czy miód. | |

Wymagania dotyczące jakości posiłków:

1. Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej,   
   w pozostałych dietach dopuszczalne +10%, jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych  ze względu na sezonowość czy specyfikę potraw.
2. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w celu pokrycia norm na energię, białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, witaminę C i A.
3. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
4. Dopuszcza się stosowanie produktów mrożonych warzywno-owocowych wyłącznie   
   w sytuacjach niedostępności innych produktów świeżych.
5. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków   
   oraz zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) zaleca się w odniesieniu do potraw mających wpływ na podnoszenie poziomu cukru we krwi u pacjentów cukrzycowych, zwłaszcza na oddziale wewnętrznym zamianę np.,zupy mlecznej na śniadanie na dodatkową porcję produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina wysokogatunkowego mięsa, jajko, ser twarogowy, serek homogenizowany naturalny bez dodatku cukru), oraz węglowodanowego (pieczywo ciemne) do śniadań i kolacji, w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego.
6. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie   
   z indywidualnym zaleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki Zamawiającego.