

Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.	ZAŁĄCZNIK	OD-2	
		OD-2/P-1/Z-14	
Odżywianie (OD)	DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PĄPKOWATA	Wydanie	01
		Obowiązuje od	02.05.19
		Strona	1/1

	Nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Jolanta Jurczak	Dietetyk		
Sprawdził	Katarzyna Paplińska	Koordynator Sekcji Żywienia		
Zatwierdził	Bogusław Dębski	Prezes		

1. Opis diety

Dieta papkowata wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych nie różni się od diety łatwostrawnej. Dieta papkowata stanowi prostą modyfikację diety łatwostrawnej, polegającą jedynie na tym, że produkty i potrawy w diecie papkowej podawane są w takiej formie, że nie wymagają gryzienia.

Zaleca się podawać:

- Pieczywo miękkie, delikatne i pozbawione skórki, w miarę potrzeby namoczone w mleku lub w herbatce,
- Kasze, kluski, makarony drobne – dobrze ugotowane,
- Jaja na miękko lub jajecznica sporządzona na parze,
- Mięso, drób i ryby gotowane, mielone lub miksowane,
- Wędliny mielone i przygotowane w formie past,
- Warzywa i ziemniaki ugotowane do całkowitej miękkości, mogą być podawane w formie przetartej jako puree, dokładnie posiekane lub zmielone na maszynce,
- Owoce gotowane w formie kompotu, gotowane i przetarte jako przecier, mus, napój, sok

2. Założenia diety

- 1600-2000 kcal
- Białko: 60-80 g
- Tłuszcze: 50-60 g
- Węglowodany: 150-250 g

Udział energii z poszczególnych posiłków:

- Śniadanie: 32%
- Obiad: 40%
- Kolacja: 28%