

## Charakteristika připravovaných diet

(kJ – kilojouly, B – bílkoviny, T – tuky, S – sacharidy)

### Základní diety

|     |                            |                                    |   |
|-----|----------------------------|------------------------------------|---|
| mix | mixovaná strava            | 6 000 kJ,<br>60gB, 45gT,<br>200gS  |   |
| 2   | šetřící                    | 9 500 kJ,<br>80gB, 70gT,<br>320gS  | Při poruchách trávicího systému s dlouhodobým průběhem, které nevyžadují změny v energetickém přívodu stravy ani v poměru základních živin ani zvláštní předpisy – funkční poruchy žaludku, poruchy sekrece, chronická gastritida, vředová choroba žaludku, chronické onemocnění žlučníku a dvanáctníku v klidovém období. Dále horečnatá onemocnění, stavy po infarktu myokardu a stavy po odeznění akutní fáze infekční žloutenky, případně u chronických onemocnění jater. |
| 3   | racionální                 | 9 500 kJ,<br>80gB, 70gT,<br>320gS  | Běžná strava.   |
| 4   | s omezením tuků            | 9 500 kJ,<br>80gB, 55gT,<br>360gS  | Při chorobách žlučníku po odeznění akutního stadia a při chronických onemocněních žlučníku a pankreatu. Dále se předepisuje na přechodný čas uživatelům po operaci žlučníku a uživatelům se sníženou funkční schopností pankreatu. Na přechodný čas se indikuje také po virovém zánětu jater. Vhodná je při odeznívající dyspepsii, střevních katarrech, pokud nejsou provázeny výraznějšími průjmy.  |
| 5   | bílkovinná<br>bezezbytková | 9 500 kJ,<br>80gB, 70gT,<br>320gS  | Po akutních průjmových onemocněních a při chronických průjmových onemocněních každého druhu, například při syndromu dráždivého tlustého střeva, při funkčních průjmech, chronické enteritidě a při vředové kolitidě ve stadiu dekompenzace.   |
| 6   | nízkobílkovinná            | 10 000 kJ,<br>50gB, 75gT,<br>380gS | Pro uživatele s chorobami ledvin při akutním postižení a chronickém onemocnění ledvin.  |
| 8   | redukční                   | 6 000 kJ,<br>90gB, 55gT,<br>150gS  | U obézních uživatelů s hyperlipoproteinemií, případně cukrovkou, kde je žádoucí snížení tělesné hmotnosti.  |
| 9   | diabetická                 | 8 000 kJ,<br>100gB,<br>75gT, 200gS | Je vhodná pro většinu diabetiků. Podává se i uživatelům s hyperlipoproteinemiemi typu IV, případně III a V. Dávky sacharidů dle ordinace (150, 200, 250).   |
| 10s | neslaná šetřící            | 10 000 kJ,<br>80gB, 80gT,<br>340gS | Pro uživatele s chorobami srdce a cév v dekompenzaci a všemi chorobami, u nichž dochází k zadržování tekutin. Vhodná je i pro některé uživatele s vysokým krevním tlakem.   |

|    |                    |                                     |   |
|----|--------------------|-------------------------------------|---|
| 11 | výživná            | 12 000 kJ,<br>105gB,<br>80gT, 420gS | Při podvýživě a vždy, kdy je žádoucí zvýšení tělesné hmotnosti uživatele, pokud není přitom nutný předpis speciální diety. Nejčastěji je to rekonvalescence po infekčních chorobách, po některých operacích, plicní TBC v období kompenzace, zhoubné nádory v období cytostatické léčby, ozařování RTG nebo radiem. |
| 14 | individuální       | 9 500 kJ,<br>80gB, 70gT,<br>320gS   | Podává se uživatelům, kteří trpí nechutenstvím a netolerují základní dietu. Uživatel si jídlo vybírá sám, dle toho, na co má chuť. Předepisuje se také uživatelům s potravinovou alergií, kde je výběr omezený a je potřeba individualizace jídelního lístku.   |
| 9S | diabetická šetřící |                                     | Podává se uživatelům s diabetem při onemocnění zažívacího traktu.   |

### Speciální diety

|    |                           |  |  |
|----|---------------------------|--|--|
| 0S | čajová                    |  | Před a po operacích, při podávání úplné parenterální nebo enterální výživy, v akutních stavech po žlučnickové kolice apod. Podává se pouze sladký nebo hořký čaj, který se připravuje v domově.  |
| 4S | s vyloučením volného tuku |  | Při biliárních potížích, pankreatitid apod. pro odeznění akutních příznaků, průjmy apod. Technologická úprava bez použití volného tuku, mléka, masa, koření a nadýmavých potravin. Používá se vaření, dušení a zapékání v páře.  |
| 9S | diabetická šetřící        |  | Dieta lehce stravitelná, nenadýmavá, šetřící, nedráždivá, s omezením tuků. Technologická úprava: vaření, pečení, dušení nebo opékání. Z koření povoleny zelené natě, kmín, majoránka, sůl. Nevhodnými potravinami jsou tučná masa, ostré koření, většina uzenin, majonézy, nadýmavé pokrmy a čerstvé kynuté pečivo. Povoleným pečivem je rohlík nebo veka. Má druhou večeři. |
|    | vegetariánská             |  | Vhodná pro uživatele, kteří odmítají jíst maso a masné výrobky. Bílkoviny masa jsou ve stravě nahrazeny mlékem, mléčnými výrobky, vejci, sójou, luštěninami. Strava obsahuje potřebné množství zeleniny a ovoce.   |
|    | bezlepková                |  | Podává se při onemocněních tenkého střeva, při kterých enterocyty neprodukují peptidázu, která štěpí   |

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
|  |                      | gliadín, součást obilninové bílkoviny glutenu (Celiakie, Dermatitis herpetiformis Duhring). Dieta nesmí obsahovat pšeničný lepek obsažený v mouce. K výrobě pokrmů se místo mouky speciální bezlepkové směsi, Solamyl, Maizena, rýžová mouka nebo sójová mouka. Je zakázáno podávat běžné pečivo. Pro bezlepkovou dietu se připravuje nebo objednává speciální pečivo. |
|  | bez mléčných výrobků | Neobsahuje mléko a mléčné výrobky.   |