



Nemocnice Na Bulovce

Budínova 67/2, 180 81 Praha 8
<http://www.bulovka.cz> <http://intranet>

NNB_SME_12/2010

Strana 1 z 26

Verze číslo: 3

Směrnice

Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a geriatrické pacienty v NNB

Obsah:

List provedených revizí a změn.....	2
1. Účel a oblast platnosti dokumentu.....	3
2. Pojmy a zkratky.....	3
3. Odpovědnosti a pravomoci.....	4
4. Postup (popis činnosti).....	4
4.1 Léčebná výživa v nemocnici.....	4
4.1.1 Výživa novorozenců a kojenců.....	5
4.2 Nemocniční dietní systém.....	5
4.3 Klinická výživa.....	5
4.3.1 Enterální výživa.....	6
4.3.2 Parenterální klinická výživa.....	6
4.4 Volba léčebné výživy.....	6
4.5 Úkoly a cíle nutričního týmu.....	9
4.6 Příprava a expedice dietní stravy.....	9
4.7 Uchovávání léčebné výživy a soukromých potravin pro pacienta.....	10
5. Závěrečná ustanovení.....	11
6. Vznikající dokumenty a údaje.....	12
7. Související dokumenty.....	12
8. Přílohy.....	12

Tento dokument je duševním vlastnictvím Nemocnice Na Bulovce v Praze

Zpracovatel: Mária Červená vrchní sestra nutričních terapeutů	Účinnost dokumentu od: 4. 10. 2013	Schváleno: MUDr. Zuzana Bonhomme Hankeová, M.I.B. pověřena řízením Nemocnice Na Bulovce dne: 4. 10. 2013
Garant: Mgr. Soňa Mendlová náměstkyně pro ošetrovatelskou péči	První vydání dne: 23. 12. 2010	
Umístění originálu dokumentu: Administrátor pro řízenou dokumentaci Sekretariát ředitele		

„Tato kopie není součástí řízené dokumentace. Před použitím ověřte platnost verze dle Intranetu!“



List provedených revizí a změn

Změna č.	Umístění změny	Popis provedené změny	Datum účinnosti	Odpovědná osoba
1	Str. č. 9	Přesun stravy za pacientem při překladi na jiné oddělení-pavilon.	1. 6. 2012	Mária Červená
2	Str. 10-12	Evidence kontroly chladničky pro uložení soukromých potravin pacientů	1. 7. 2012	Mária Červená
3	Str. 5	Doplnění zkratk	13. 8. 2013	Mária Červená
4	Str. 13	Aktualizace vyhlášek. Odkaz na Metodický pokyn Nadstandardní strava pacientů NNB. Odkaz na Pracovní postup Objednávání stravy pro pacienta s rozepsanou dietou	13. 8. 2013	Mária Červená
5	Str. 17-21	Doplnění nových diet	13. 8. 2013	Mária červená
6	Str. 24	Doplnění nutričních hodnot nových diet	14. 8. 2013	Mária Červená



1. Účel a oblast platnosti dokumentu

Směrnice stanovuje postupy k zajištění adekvátní výživy dětských, dospělých a geriatrických pacientů přijatých k hospitalizaci, případně do následné dlouhodobé ambulantní nutriční péče. Shrnuje možnosti nemocniční výživy, kritéria její volby a profesní odpovědnost zaměstnanců. Výživa dětí, dospělých a seniorů je součástí péče o hospitalizované pacienty. Musí být v souladu s potřebami pacientů, charakterem onemocnění a vždy s ohledem na aktuální nutriční stav.

2. Pojmy a zkratky

Pojmy:

Nemocniční dietní systém je systém, podle kterého je proveden výběr stravy pro hospitalizované pacienty, kteří mohou přijímat potravu perorálně.

Léčebnou výživu v nemocnici tvoří výživa dietní a klinická.

Dietní výživu tvoří základní stravovací režim nebo základní dietní režim.

Klinická výživa je enterální nebo parenterální, kompletní nebo částečná.

Doplňková výživa je potravina z dietní výživy nebo nutriční přípravek z klinické výživy.

Nutriční tým tvoří jmenovaní kliničtí pracovníci, lékaři s licencií klinické výživy nebo lékaři, kteří se k získání licence chystají, zástupci oddělení nutričních terapeutů, nemocniční lékárny a další zdravotničtí pracovníci, kteří se podílejí na léčbě a edukaci o výživě.

Diferencovaná nutriční péče stanovuje úlohu lékaře, NUTRIČNÍHO LÉKAŘE, všeobecné sestry, nutričního terapeuta, a dalších pracovníků zabývajících se problematikou výživy v NNB.

Malnutrice charakterizuje nedostatečný stav výživy pacienta, který je přesně definován pomocí antropometrického nebo laboratorního vyšetření.

BMI (body mass index) je hodnota vypočtená podle vzorce: váha v kg dělená výškou v metrech na druhou.

Percentilové grafy jsou pomůckou pro posouzení tělesných parametrů dětských a dospělých pacientů v závislosti na jejich věku a pohlaví.

Skóre nutričního rizika je údaj, který upozorňuje na nebezpečí komplikací průběhu základního onemocnění v souvislosti s nedostatkem výživy nebo nedostatečným nutričním stavu pacienta v průběhu poskytované zdravotní péče.

Stav výživy (nutriční stav) je objektivním vyjádřením nutričních rezerv každého pacienta.

Systém klinické výživy doplňuje nemocniční dietní systém v případě, že je pro výživu hospitalizovaných pacientů nedostatečný nebo nevhodný. Systém klinické výživy tvoří přípravky pro enterální výživu nebo parenterální výživu.

Sipping - pozvolné popíjení.

Střední obvod paže je centimetrem změřený obvod nedominantní (tzn. většinou levé) relaxované paže v poloviční vzdálenosti mezi akromionem a olecranonem.

Zkratky

NNB	Nemocnice Na Bulovce
EV	enterální výživa
PV	parenterální výživa
NGS	nasogastrická sonda
NJS	nasojejunální sonda
PEG	perkutánní endoskopická gastrostomie
PEJ	perkutánní endoskopická jejunostomie



NDS	nadstandardní strava
NSS	náhradní strava snídaně
NSO	náhradní strava oběd
NSV	náhradní strava večeře
STO	studený oběd -balíček
STV	studená večeře -balíček
BMI	Body Mass Index
UNIS	Univerzální nemocniční systém
NEMOX	Nemocniční objednávkový program stravování ve firmě Aramark

3. Odpovědnosti a pravomoci

Tato směrnice je závazná pro všechny zaměstnance a všechna pracoviště v Nemocnici Na Bulovce.

4. Postup (popis činností)

4.1 LÉČEBNÁ VÝŽIVA V NEMOCNICI

Léčebná výživa významně ovlivňuje léčebný postup a napomáhá ke snižování nákladů na medikamentózní léčbu. Skládá se ze tří základních složek, které se navzájem prolínají:

- 1) dietní výživa
- 2) enterální výživa (EV), prováděná sondovou formou, event. používaná jako doplňková forma tzv. „sipping“
- 3) parenterální výživa kompletní, či částečná (PV)

Správně volená léčebná výživa zajišťuje dostatečnou nutriční hodnotu stravy, musí být chutná, pestrá a esteticky upravená. Cílevědomé podávání léčebné výživy ovlivňuje, potlačuje nebo zcela odstraňuje chorobný děj v organismu. Zajišťuje běžné nutriční potřeby organismu, které souvisí s věkem, pohlavím, fyziologickými změnami (těhotenství, laktace apod.). Musí zajistit i potřeby organismu, které jsou navozeny změnami v průběhu nemoci a léčby onemocnění. Všem pacientům se předepisuje strava či výživové přípravky na základě jejich nutričního stavu či nutričních potřeb. Při vstupním vyšetření se identifikují ti pacienti, kteří jsou v nutričním riziku. Tito pacienti jsou dále vyšetřeni nutričním specialistou a zajistí se jejich adekvátní nutriční léčba.

Základem racionálního užití systému nemocniční výživy je:

- možnost výběru (potraviny, přípravky klinické výživy)
- cílené podání (podle stavu pacienta)
- organizační uspořádání (propojení všech složek, které se zabývají problematikou výživy u pacientů)

Systém nemocniční výživy je zajišťován pro pacienty od nejjednoduššího ke složitějšímu, od výživy perorální po výživu parenterální. Cílem nutričních terapeutů je zajistit v předepsané dietě, množství, kvalitě a teplotě stravu všem pacientům hospitalizovaným na klinikách a odděleních v NNB. Dále zajistit nezávadnost stravy a správný pitný režim. Součástí poskytované péče v této oblasti je i edukační a poradenská péče v lůžkové i ambulantní složce realizovaná nutričními terapeuty.



4.1.1 Výživa novorozenců a kojenců

Podpora přirozené výživy a kojení je prvořadým úkolem všech zdravotnických pracovníků, pečujících o novorozence a kojence. Umělá výživa novorozenců a kojenců je zajištěna přípravky ze sušeného mléka, dodávaných nemocniční lékárnou na oddělení. Mléčný pokrm pro kojence se připravuje v mléčné kuchyňce na oddělení. Místnost je určena pouze pro přípravu mléka pro novorozence a kojence. Mléko připravují sestry nebo nutriční terapeutky. Systém kojenecké výživy se řídí doporučením České pediatrické společnosti a Společnosti dětské gastroenterologie a výživy.

4.2 NEMOCNIČNÍ DIETNÍ SYSTÉM

Je základem stravování pacientů v nemocnici, v plném souladu s platnými normami pro stravování pacientů ve zdravotnických zařízeních, dle pokynů MZ ČR z r. 1991. Jedná se o komplex opatření spočívajících v přípravě léčebné výživy. Zahrnuje stanovení postupů v přípravě a technologii, způsobu organizace objednávání diet, přípravy podkladů pro stravovací provoz firmy Aramark. Jeho součástí je také odpovědnost lékařů za stanovení diety a jednotlivých klinik za její objednávání, organizace přípravy a technologických postupů léčebné výživy, včetně výdeje, expedice a rozvozu, a s tím související manipulace s nádobím a ostatními prostředky pro přepravu stravy. Dietní systém zahrnuje způsob postupu při objednávání speciálních výživových přípravků, způsob objednávání, distribuci a zajišťování nezbytných potravinových zásob na oddělení a klinikách. Zajišťuje základní stravovací režim pro pacienty, kteří potřebují úpravu stravy vzhledem k onemocnění. Pro pacienty, kteří nepotřebují zvláštní dietní úpravu stravy, je systém upraven v rámci základních stravovacích režimů se zajištěním racionální výživy.

Pacientům, kteří nemají dietní úpravu režimu stravy nemocniční Dietní systém NNB umožňuje i objednávání nadstandardní stravy dle jídelníčku NDS zpracovaného nutričními terapeutky firmy Aramark, která také zajišťuje denní přípravu všech pokrmů pro pacienty hospitalizované v NNB. Předpokladem poskytování NDS je finanční úhrada vybrané stravy pacientem daná smluvním vztahem mezi nemocnicí a stravovací firmou.

V případech, kdy nemocniční dietní systém nestačí nebo nemůže zajistit potřeby výživy pacienta, je nutné aplikovat systém doplňkové nebo kompletní klinické výživy. Enterální výživa (EV) je určena pro sipping nebo podávání sondou. Z hygienických důvodů i nutričních potřeb výživy pacienta není mixování stravy na odděleních přípustné.

4.3 KLINICKÁ VÝŽIVA

Klinická výživa je přesně definovaná výživa, která je připravena farmaceuticky. Doplnjuje nebo zcela nahrazuje běžný systém výživy všude tam, kde to zdravotní stav pacienta vyžaduje.

V případech, kdy je funkční gastrointestinální trakt a není přítomna kontraindikace, je preferována výživa enterální. Má několik forem, přednost dáváme popíjení definované enterální výživy. V některých situacích je ale nutné aplikovat EV pomocí sondy. V případě kdy není EV tolerována nebo není dostatečná, je zapotřebí využít parenterální výživu. Enterální i parenterální výživa se objednáva prostřednictvím systému UNIS v nemocniční lékárně.



4.3.1 Enterální výživa

Využívá přípravky enterální klinické výživy, které lze rozdělit do tří skupin:

Modulární dietetika – přípravky, ve kterých je definované množství nutričních látek ve formě prášku nebo oleje, které lze přidat do jídla nemocného. Tyto přípravky mají zvýšený obsah proteinů, sacharidů nebo tuků.

Přípravky EV k popíjení - sipping - polymerní enterální výživa ochucená. Rozdělují se na přípravky bez obsahu vlákniny a s obsahem vlákniny, na přípravky bez tuků nebo se zvýšeným obsahem tuků, na přípravky se sníženým nebo zvýšeným obsahem proteinů a na přípravky se sníženou nebo zvýšenou energetickou hodnotou. Další součástí jsou přípravky, se specifickými látkami podporující hojení ran, prevenci vzniku ran nebo dekubitů a též pro diabetiky.

Přípravky, podávány pouze pomocí sondy - poskytovány v případech nedostatečného perorálního příjmu dietou a sippingem. Podáváme enterální výživu sondou NGS, NJS, PEG, PEJ, chirurgická stomie. Přípravky sondové výživy se dělí na polymerní a oligomerní.

Enterální výživu u hospitalizovaných nemocných předepisuje ošetřující lékař. Enterální výživu pro ambulantní léčbu pacientů může předepsat pouze lékař s licencií klinické výživy. Domácí enterální výživu dělíme na úplnou, kdy je výživa podávána sondou nebo do PEGu a na doplňkovou, kdy je aplikována sippingem.

4.3.2 Parenterální klinická výživa

Je určena pro pacienty, kteří nemohou přijímat výživu trávicím traktem nebo je příjem racionální, dietní nebo enterální klinické výživy natolik omezený, že nelze dostatečně zajistit potřeby výživy pacienta. PV se zajišťuje hospitalizovaným pacientům a ve vybraných případech ji lze poskytovat pacientům v dlouhodobé domácí péči.

O přípravku parenterální výživy rozhodne ošetřující lékař. PV je objednávána pro hospitalizované pacienty s využitím objednávkového systému UNIS z nemocniční lékárny.

PV pro pacienty v domácí péči se objednává receptem na jméno pacienta, recept slouží jako podklad k vyúčtování nákladů za domácí parenterální výživu zdravotní pojišťovně. Recept na domácí parenterální výživu musí být vyplněn v souladu s požadavky vyhlášky č. 54/2008 Sb., o způsobu předepisování přípravků.

4.4 VOLBA LÉČEBNÉ VÝŽIVY

Při výběru léčebné výživy lékař posoudí věk pacienta, k tomu fyziologicky odpovídající požadavky na nutriční složení výživy, jejich případné úpravy s ohledem na dítě, těhotné a kojící matky a seniory. Modifikaci léčebné výživy provede ošetřující lékař na základě zhodnocení nutričního stavu pacienta. K hodnocení nutričního stavu pacienta se užívá dostupné antropometrické metody: hmotnost (kg) a výška (m), u kojenců (cm), u závažných zdravotních stavů i střední obvod nedominantní paže (cm) doplněná biochemickým vyšetřením.

Na základě zjištěných antropometrických údajů lze pomocí referenčních údajů zhodnotit BMI dospělých pacientů nebo percentily poměru hmotnosti k výšce u dětských pacientů, obvodu paže u dětských i dospělých pacientů. Na základě vyhodnocení provedených vyšetření zjistíme, zda je



pacient v dobrém nutričním stavu nebo je v energeticko - proteinové nebo v proteinové malnutrici. Zhodnocení nutričního stavu pacienta tvoří jedno z kritérií k hodnocení nutričního rizika pacienta a tím i přístupu k volbě a způsobu léčebné výživy při léčebném pobytu v nemocnici.

Stanovení rizika malnutrice je součástí příjmové ošetřovatelské anamnézy. Sestra hodnotí aspekty mající vliv na malnutrici. V případě zjištěného rizika upozorní lékaře a kontaktuje nutričního terapeuta.

Skóre nutričního rizika u dětí je nutné posoudit základní antropometrické údaje, anamnézu výživy, bolesti a závažnost onemocnění dítěte. Základní antropometrické parametry se získávají zvážením a změřením dítěte.

Staniční sestra zajišťuje vyžádání intervence nutričním specialistou u pacientů s rizikem malnutrice.

Všeobecná sestra/porodní asistentka od pacienta získává informace o jeho výživě, hodnotí skóre rizika malnutrice, bezprostředně sleduje výživu pacienta na oddělení, odpovídá na dotazy pacienta. Při přijetí na oddělení se sestra vždy dotazuje na dosavadní způsob výživy pacienta. Ve spolupráci s příjmovým (ošetřujícím) lékařem zajistí objednání adekvátní stravy v objednávkovém programu strava pacientů v systému UNIS, za předpokladu, že je pacient příjmu stravy schopen. V rámci běžné ošetřovatelské péče je pacient při přijetí vždy zvážen a změřen. Údaje jsou zaznamenány do dokumentace pacienta. Není-li možné z důvodu závažnosti stavu pacienta zhodnotit výše uvedené základní somatické údaje, tak se uvede „ nelze zjistit “. Pokud pacient nebo jeho doprovod je schopen uvést tyto údaje orientačně, zaznamenají se do dokumentace, jako „ anamnestické “ a co nejdříve, kdy to stav pacienta umožní, je objektivizujeme. Údaj o případných otocích uvedeme vždy do dokumentace. V případě zjištění rizika malnutrice, podle zjištěné anamnézy kontaktuje staniční sestra, či jí pověřená sestra oddělení nutričních terapeutů, a umožňuje tak, aby každého pacienta se zvýšeným nutričním rizikem viděl nutriční terapeut.

Nutriční terapeut dle zjištěných údajů zhodnotí nutriční stav pacienta, vyhodnotí energetický příjem a doporučí ošetřujícímu lékaři vhodný způsob výživy. Spolupracuje s lékaři, vrchními sestrami, staničními sestrami a sestrami z oddělení. Podle potřeby a svých možností se účastní vizit na klinických pracovištích. Zajišťuje individuální a skupinové edukace s hospitalizovanými pacienty. Na žádost lékařů propočítává a zajišťuje individuální dietní postupy a speciální diety. Aktivně vyhledává pacienty s rizikem malnutrice, sleduje ohrožené pacienty malnutricí i na specializovaných odděleních ARO a JIP.

Nutriční lékaři s licencií klinické výživy jsou podle své odborné specializace odpovědní za systém výživy pacientů na vlastních nebo jiných pracovištích podle kompetencí. Jsou odbornými garanty pro konsiliární činnost v rámci pracoviště, předpis klinické enterální a parenterální výživy na pracovišti, předpis klinické enterální výživy pro domácí péči, předpis domácí parenterální výživy podle kompetencí.

Pokud je pacientovi předepsána lékařem racionální dieta č. 3, nabízí se pacientovi možnost zajištění nadstandardní stravy z jídelniček zpracovaných dodavatelskou firmou.

Dietní jídelničky pro pacienty i jídelničky pro NDS dodává firma Aramark v tištěné formě na každé oddělení, kde slouží pro informaci pacientům.



V případě nečekaných problémů organizačního nebo technického charakteru kontaktuje všeobecná sestra či lékař neprodleně příslušného nutričního terapeuta. Objednávání léčebné výživy musí být v souladu s Dietním systémem NNB, který je totožný s Dietním systémem ve stravovacím provozu firmy Aramark. Objednávání léčebné výživy pro pacienty musí být v souladu se Standardním postupem firmy Aramark.

Objednávání stravy pro pacienty:

Objednávka dietní stravy pro pacienty je zajišťována sestrami oddělení s využitím objednávkového programu STRAVA v systému UNIS, který je elektronicky propojen se systémem NEMOX v gastrocentru firmy Aramark. Při objednávání stravy pro pacienty je nutno se řídit časovou uzávěrkou pro jednotlivé chody stravy za den.

Seznam časových uzávěrek k objednání diet pro pacienty v NNB:

Snídaně:	05.30 hodin
Náhradní strava snídaně (NSS)	06.15 hodin
Oběd:	08.00 hodin
Náhradní strava oběd (NSO)	10.15 hodin
Studený oběd - balíček (STO)	12.30 hodin
Večeře:	13.00 hodin
Náhradní strava večeře (NSV)	16.15 hodin
Studená večeře – balíček (STV)	17.15 hodin

S využitím objednávkového programu STRAVA v systému UNIS je zajišťována objednávka dietní strava i potravinové bílkovinné přídavky na jméno pacienta. Bílkovinný přídatek pro pacienta lze denně objednat ke všem chodům stravy tj. dodání se snídaní, obědem, večeří.

Potravinové zásoby pro oddělení lze objednávat objednávkovým programem STRAVA 2x týdně, tj. ve dnech úterý a čtvrtek.

Seznamy diet, bílkovinných přídavků pro pacienta i potravinových zásob pro oddělení jsou uvedeny v programu STRAVA v systému UNIS a jsou shodné v programu NEMOX v gastrocentru.

Při mimořádných telefonických doobjednávkách diet pro pacienty, bílkovinného přídatku pro pacienty nebo potravinových zásob pro oddělení je nutno dodat písemné potvrzení na formuláři Dodatečné hlášení změn, které slouží jako doklad pro ekonomiku expedované stravy na jednotlivá oddělení NNB firmě Aramark. Kopie dodatečné objednávky se zakládá do evidence u vrchní nutriční terapeutky NNB.

Přesun stravy za pacientem při překladi pacienta na jiné oddělení – pavilon:

Při překladi pacienta z oddělení na jiné oddělení nebo pavilon, lze řešit telefonicky s nutričními terapeuty firmy Aramark do určených časových limitů, před kompletací dietní stravy u pásu v kuchyni.

V pracovní dny ve spolupráci se staničními sestrami a sestrami oddělení nutriční terapeuti NNB pomohou zajistit přesun stravy za pacientem při překladi na jiné oddělení v těsné spolupráci s nutričními terapeuty gastrocentra.



O víkendech a svátcích přesun stravy za pacientem při překladu na jiné oddělení zajišťují sestry v těsné spolupráci s nutričními terapeuty gastrocentra.

K přesunu stravy nutno nutričním terapeutkám firmy Aramark nahlásit:

1. Oddělení + číslo kuchyňky, ze které se pacient překládá.
2. Název oddělení kam je pacient překládán.
3. Jméno pacienta a číslo jeho diety.

Seznam časových uzávěrek pro přesun stravy za pacientem na jiné oddělení:

Přesun snídaně:	07.25 hodin
Přesun oběda:	10.35 hodin
Přesun večeře:	16. 25 hodin

Dovoz léčebné výživy i potravinových zásob na oddělení, stejně tak i svoz špinavého nádobí z oddělení zpět do gastrocentra zajišťuje firma Aramark.

4.5 ÚKOLY A CÍLE NUTRIČNÍHO TÝMU

Nutriční tým tvoří lékaři s nutriční licenci, vybraní lékaři jednotlivých oddělení, kterých se problematika nutriční týká, zástupce lékárny z oddělení klinické farmacie, nutriční terapeuti. Tým průběžně informuje lékaře a další ošetřující personál o současných léčebných postupech.

Práce nutričního týmu ovlivňuje a snižuje výskyt komplikací umělé výživy, účinně zlepšuje stav výživy při karencích. Tím klesá morbidita i mortalita podvyživených pacientů. Snížením počtu komplikací umělé výživy a přísnější vymezení indikací vede k poklesu finančních nákladů na léčbu pacienta zkrácením délky pobytu v nemocnici.

Nutriční tým je odpovědný za odbornou úroveň řešení problematiky výživy v NNB. Podává návrhy vedení nemocnice na řešení organizačních problémů, které s problematikou zajištění kvality výživy dětských, dospělých a geriatrických pacientů souvisejí.

4.6 PŘÍPRAVA A EXPEDICE DIETNÍ STRAVY

Stravovací provoz firmy Aramark zajišťuje přípravu a expedici dietní stravy v souladu s Dietním systémem a v souladu s hygienicko-epidemiologickými předpisy pro stravovací provozy.

Je umístěn v areálu NNB, zde se připravuje jak dietní strava pro pacienty, tak také jídlo pro zaměstnance NNB. Pro pacienty je připravená strava rozdělována do tabletů dle druhů diet za výstupní kontroly nutričních terapeutů stravovacího provozu a rozvážena v přepravních autech určených pouze pro přepravu stravy v uzamčených přepravních skříních a dovezena na jednotlivá oddělení. Teplota pokrmů léčebné výživy pro pacienty musí být v souladu s platnými předpisy.

Základním předpokladem k dosažení všech kvalitativních požadavků je zpracování kvalitních čerstvých surovin, s odpovídající dobou použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. Oddělení nutričních terapeutů NNB vede potřebnou dokumentaci o nutričním složení výrobků, ze kterých stravovací provoz firmy Aramark připravuje léčebnou výživu pro pacienty NNB.



4.7 UCHOVÁVÁNÍ LÉČEBNÉ VÝŽIVY A SOUKROMÝCH POTRAVIN PRO PACIENTA

Pokud pacientovi nemůže být ihned předána strava dovezená z gastrocentra firmy Aramark z důvodu vyšetření či jiného odůvodněného rozhodnutí ošetřujícím lékařem, lze ji na omezený čas, po vynětí z plastového tabletu uchovat v chladničce na kuchyňkách nebo v chladničce určené pro uchovávání stravy pacientů při teplotě do 8°C.

Tepelně upravené pokrmy se pacientům vydávají nejpozději do 4 hodin od uvaření a teplota při podání má být minimálně 60°C. Před podáním pokrmu pacientovi je nutno pokrm regenerovat v mikrovlnné troubě na teplotu 60°C. Teplotu stravy kontrolují nutriční terapeuti kalibrovaným potravinářským teploměrem.

Čas k uchování pokrmů je uveden na každé průvodce s expedovaným chodem denní stravy.

Doby uchování stravy pacientům jsou stanoveny následovně:

Tepelně upravené pokrmy ke snídani maximálně do 8.30 hodin dopoledne. Po uplynutí uvedeného času potraviny a potravinové výrobky nutno likvidovat.

Tepelně upravené pokrmy na oběd maximálně do 12.30 hodin. Po uplynutí uvedeného času se musí pokrm likvidovat.

Tepelně upravené pokrmy na večeři do 18.30 hodin. Po uplynutí uvedeného času se musí pokrm likvidovat.

Likvidace pokrmů na infekčních odděleních podléhá zvýšenému hygienickému režimu.

Infekční pracoviště je za tímto účelem vybaveno drtičkou na jídelní odpad a myčkou na nádobí s dezinfekčním programem **na každém oddělení**.

Likvidaci pokrmů a zbytků pokrmů z ostatních oddělení zajišťuje stravovací provoz.

Uložení soukromých potravin pacientů do chladničky na oddělení:

Chladnička je viditelně označena nápisem „Chladnička pro pacienty“. Záruční lhůtu a nezávadnost potravin, čistotu lednic a kuchyňek kontrolují všeobecné sestry v rámci harmonogramu práce. Dezinfekce a mytí chladniček zajišťují sestry a sanitáři v rámci harmonogramu práce na oddělení a v souladu s Metodickým pokynem ředitele o Dodržování harmonogramů práce na všech pracovištích FNB ze dne 1. 4. 2010.

Teplota v chladničce pro uložení soukromých potravin pacientů je kontrolována 1x týdně staniční sestrou nebo jí pověřeným pracovníkem, v souladu s harmonogramem prací oddělení.

Potraviny, které nejsou řádně označeny jménem pacienta a nesplňují podmínky pro uložení, budou z hygienických důvodů likvidovány.

Před likvidací potravin je pacient vždy informován pověřeným pracovníkem.

Každá chladnička pro uložení soukromých potravin pacienta je označena a vybavena informací pro používání:

Chladnička je určena pro skladování potravin, u kterých výrobce doporučuje uchování při teplotě 0°C až 8°C a jsou určeny k přímé spotřebě.

1. Přinesené soukromé potraviny musí být označené jménem pacienta.
2. Potravinový výrobek může být skladován jen v originálním obalu.
3. Potraviny musí mít vyznačený den spotřeby. Po tomto dni se již výrobek nesmí uchovávat v lednici určené pro soukromou potřebu pacientů.
4. Do lednice nelze uložit potraviny podléhající rychlé zkáze.



5. Za kvalitu přinesených potravin, pokrmů, nenese odpovědnost zdravotnický personál oddělení ani gastrocentrum firmy, které smluvně zajišťuje stravování pacientů v nemocnici.
6. Chladnička není určena pro skladování nápojů. Lze jen v případech, kdy kapacita lednice umožní i uložení nápojů s různým objemem. Nápoj musí být označen jménem pacienta a pouze v originálním obale s vyznačenou záruční lhůtou.

Za kontrolu lednice odpovídá staniční sestra.

Každé oddělení je vybaveno sešitem „EVIDENCE KONTROLY CHLADNIČKY PRO ULOŽENÍ SOUKROMÝCH POTRAVIN PACIENTŮ“

Na první stránce kontrolního sešitu musí být vyznačeno:

1. Razítko oddělení.
2. Jméno staniční sestry.
3. Datum, od kdy je evidence kontrol chladničky pro soukromé potraviny pacienta založena.
4. K evidenci kontrol chladničky je založen sešit A5 linkovaný, s pevnými a omyvatelnými deskami, s počtem 200 listů.
5. Všechna oddělení NNB jsou vybavena jednotnou dokumentací k evidenci kontroly chladniček pro uložení soukromých potravin pacientů.
6. U každé chladničky k uložení soukromých potravin pacientů při jejich pobytu v NNB je umístěna písemná „INFORMACE PRO POUŽÍVÁNÍ“ určená pacientům, v zalaminovaném obalu.
7. V sešitě kontrol chladničky musí být vyznačen rok a kalendářní měsíc.
8. Při kontrolách teplot v chladničce se zapisují údaje:
 - a) datum kontroly měření teploty v chladničce
 - b) čas měření teploty v chladničce
 - c) naměřená teplota v hodnotách stupňů Celsia
 - d) jmenovka a podpis pracovníka, který kontrolu teploty chladničky měřil
 - e) jmenovka a podpis staniční sestry
 - f) nápravné opatření o závadě a komu byla závada hlášena
9. Kontrola teploty v chladničkách na oddělení se eviduje s platností od 1. 7. 2012.

Za evidenci kontrol chladničky na oddělení pro uložení soukromých potravin pacientů při jejich pobytu v NNB odpovídá staniční sestra oddělení.

Přinesené potraviny musí být označené jménem pacienta, musí být v souladu s léčebnou dietou, kvalitně tepelně a technologicky upravené, nesmí podléhat rychlé zkáze a musí mít vyznačený den spotřeby. Pokrmy určené k okamžité spotřebě se nesmí ukládat do společné lednice na oddělení.

Za kvalitu přinesených potravin, pokrmů a nápojů nenese odpovědnost zdravotnický personál NNB ani gastrocentrum firmy, která smluvně zajišťuje stravování pacientů v NNB.

5. Závěrečná ustanovení

Tato směrnice číslo NNB_SME_12/2010 verze 3 nabývá účinnosti dnem podpisu ředitele.

Tímto dnem se nahrazuje směrnice z roku 2010, verze 2 Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a geriatrické pacienty ve NNB.



6. Vznikající dokumenty a údaje

název	uchovává	doba uchování

7. Související dokumenty

Legislativa:

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Vyhláška č. 54/2008 Sb., o způsobu předepisování léčivých přípravků, údajích uváděných na lékařském předpisu a o pravidlech používání lékařských předpisů

Vyhláška č. 306/2012 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Vnitřní předpisy:

Provozní řád Nemocnice Na Bulovce

Standard O 03 – Objednávání a přeprava stravy

Harmonogram rozvozu stravy

Metodický pokyn Dodržování harmonogramu práce na všech pracovištích FNB

Metodický pokyn Nadstandardní strava pacientů NNB

Pracovní postup Objednávání stravy pro pacienta s rozepsanou dietou

8. Přílohy

Příloha č. 1 – Rozvozní plán stravy pro pacienty NNB

Příloha č. 2 – Svozní plán po jídle

Příloha č. 3 – Přehled diet se stručnou charakteristikou

Příloha č. 4 – Nutriční hodnoty diet



Příloha č. 1 - Rozvozní plán stravy pro pacienty NNB

Snídaně

kuch. č.	příjezd	kuch. č.
		46 + 52
		49
47		48
50		51
		15
		4
		13
6		3
9	7,25 - 7,40	2
10		23
14	3. pavilon	22
III.p.		21
II.p.	7,25 - 7,40	12
I.p.	plicní	35
41		33
40	7,05 - 7,25	31
39		34
38	infek.	11
B1	6,50 - 7,05	45
25	kožní	29
8	6,40 - 6,50	28
7	II. inter.	20
Poskytnutý čas:	Snídaně:	1,5 hod.

22. 6. 2010 - vypracoval: Kubelka



Nemocnice Na Bulovce
Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a
geriatrické pacienty v NNB

NNB_SME_12/2010

Strana 14 z 26

Verze číslo: 3

Oběd

kuch.č.	příjezd	kuch.č.	příjezd
		46 + 52	
		49	11,50 - 12,05
47		48	
50		51	ortop.
		15	
		4	
		13	11,35 - 11,50
6		3	
9	11,40 - 11,55	2	chirur.
10		23	
14	3. pavilon	22	11,25 - 11,35
III.p.		21	onkol.
II.p.	11,30 - 11,40	12	
I.p.	plicní	35	
41		33	11,10 - 11,25
40	11,20 - 11,30	31	
39		34	
38	infek.	11	gynek.
B1	11,05 - 11,20	45	kardio.
25	kožní	29	
8	10,55 - 11,05	28	10,55 - 11,10
7	II. inter.	20	I. inter.
Poskytnutý čas:	Oběd:	1,5 hod.	

22.6.2010 - vypracoval : Kubelka



Večeře

kuch.č.	příjezd	kuch.č.	příjezd
		46 + 52	
		49	17,35 - 17,50
47		48	
50		51	ortop.
		15	
6		4	
9	17,30 - 17,45	13	17,20 - 17,35
10		3	
14	3. pavilon	2	chirur.
III.p.		23	
II.p.	17,20 - 17,30	22	17,10 - 17,20
I.p.	plicní	21	onkol.
45		12	
41		35	
40		33	16,55 - 17,10
39	16,55 - 17,05	31	
38	INF	34	
8	16,40 - 16,50	11	gynek.
7	II. inter.	29	
B1	16,35 - 16,40	28	16,40 - 16,55
25	Kožní	20	I. inter.
Poskytnutý čas:	Večeře:	40 min. - 60 min.	

22. 6. 2010 - vypracoval: Kubelka



Příloha č. 2 - Svozní plán po jídle

Snídaně

kuch.č.	příjezd	kuch.č.	příjezd
		46 + 52	
		49	9,25 - 9,40
		48	
		47	
		50	
		51	ortop.
		15	
6		4	
9	9,10 - 9,25	13	8,50 - 9,10
10		3	
14	3. pavilon	2	chirur.
III.p.		23	
II.p.	9,25 - 9,35	22	9,05 - 9,15
I.p.	plicní	21	onkol.
41		12	
40	9,35 - 9,45	35	
39		33	9,15 - 9,25
38	infek.	31	
45	9,15 - 9,20	34	
B1	8,55 - 9,10	11	gynek.
25	kožní	29	
8	9,25 - 9,35	28	8,50 - 9,05
7	II. inter.	20	I. inter.

Poskytnutý čas:

snídaně:

1,5 hod

22. 6. 2010 - vypracoval: Kubelka



Oběd

kuch.č.	příjezd	kuch.č.	příjezd
		46 + 52	
		49	13,45 - 14,05
		48	
		47	
		50	
		51	ortop.
		15	
6		4	
9	13,15 - 13,30	13	13,05 - 13,15
10		3	
14	3. pavilon	2	chirur.
III.p.		23	
II.p.	13,30 - 13,40	22	13,15 - 13,25
I.p.	plicní	21	onkol.
41		12	
40	13,45 - 13,55	35	
39		33	13,25 - 13,40
38	infek.	31	
45	13,20 - 13,25	34	
B1	13,10 - 13,15	11	gynek.
25	kožní	29	
8	13,30 - 13,40	28	13,05 - 13,15
7	II. inter.	20	I. inter.

Poskytnutý čas:

oběd:

1,5 hod

22. 6. 2010 - vypracoval: Kubelka



Večeře

kuch.č.	příjezd	kuch.č.	příjezd
		46 + 52	
		49	18,20 - 18,30
		48	
		47	
		50	
		51	ortop.
		15	
6		4	
9	18,05 - 18,15	13	17,50 - 18,00
10		3	
14	3. pavilon	2	chirur.
III.p.		23	
II.p.	18,20 - 18,30	22	17,50 - 18,00
I.p.	plicní	21	onkol.
45	kardio.	12	
41		35	
40		33	18,05 - 18,15
39	svoz ráno	31	
38	INF	34	
8	18,25 - 18,35	11	gynek.
7	II. inter.	29	
B1	17,50 - 18,05	28	17,50 - 18,05
25	Kožní	20	I. inter.

Poskytnutý čas:

oběd:

40 – 60 min

22. 6. 2010 - vypracoval: Kubelka



Příloha č. 3

Přehled diet se stručnou charakteristikou

Energetické a nutriční hodnoty jednotlivých diet jsou popsány firmou Aramark v příloze č. 5.

Popis a indikace diet:

- **dieta O/S** – indikuje se klientům v akutním stavu, nepřijímající stravu, podávají se pouze tekutiny – čaj. Pouze pro krátkodobé podávání.
- **dieta O** – šetřící strava mixovaná, podává se po operaci dutiny ústní a dalších částí trávicího systému, není určena k aplikaci do sondy.
- **dieta Odia** – šetřící strava mixovaná, podává se po operaci dutiny ústní a dalších částí trávicího systému, indikuje se klientům s diabetem, není určena k aplikaci do sondy.
- **dieta 1S** – plnohodnotná, tekutá strava, indikuje se klientům, kteří nemohou přijímat stravu per os.
- **dieta 1Sdia** – plnohodnotná, tekutá strava, indikuje se klientům s diabetem, kteří nemohou přijímat stravu per os
- **dieta 1K** – šetřící strava kašovitá, podává se po operaci dutiny ústní, tonzilektomii a chirurgických zákrocích dalších částí trávicího systému, přílohou k mletému masu je pouze bramborová kaše.
- **dieta 1** – šetřící strava mletá, podává se při onemocnění dutiny ústní a zažívacího traktu, přílohou k mletému masu může být i těstoviny, houskový knedlík.
- **dieta 2** – strava s šetřící úpravou, podává se při dlouhodobých poruchách trávicího traktu, po gastritidě, žaludečních vředech.
- **dieta 2N** – strava s šetřící úpravou, neslaná, s potřebou snížení sodíku ve stravě, indikuje se především při vysokém tlaku a chorob srdce a cév, při zadržování tekutin v těle a tvorbě otoků.
- **dieta 2Nml** – strava s šetřící úpravou, neslaná, mletá, indikuje se především při vysokém tlaku a chorob srdce a cév, při zadržování tekutin v těle a tvorbě otoků a současně při problémech příjmu potravy z důvodu onemocnění dutiny ústní a trávicího traktu.
- **dieta 2D** - strava s šetřící úpravou, s vyloučením dráždivých surovin vyvolávajících alergii, indikace především při kožních onemocněních.
- **dieta 3** – strava racionální, indikuje se klientům bez předepsaného dietního omezení.
- **dieta 3ml** – strava racionální, mletá, indikuje se klientům bez předepsaného dietního omezení s onemocněním ústní dutiny.
- **dieta 3M** – strava racionální, mateřská, indikuje se klientkám po porodu, bez předepsaného dietního omezení, z diety je vyloučena zelenina a kořeněná jídla a je upravena tak, aby vyhovovala kojícím matkám a nezpůsobovala nadýmání dětem. Je obohacena o bílkoviny.
- **dieta 3M VEG**- strava pro kojící matky, vegetariánská úprava, indikuje se klientkám po porodu, bez předepsaného dietního omezení, z diety je vyloučena zelenina a kořeněná jídla a je upravena tak, aby vyhovovala kojícím matkám a nezpůsobovala nadýmání dětem. Je určena klientkám odmítajícím konzumaci masa a masných výrobků.
- **dieta 3M/BLK** - strava pro kojící matky, bezlaktózová a bez dalšího předepsaného dietního omezení. Je upravena tak, aby vyhovovala kojícím matkám a nezpůsobovala nadýmání dětem.



- **dieta 3B, 3C, 3D, 3G, 3E, 3F** – nadstandard pro klienty nadstandardních i ostatních pokojů, strava bez dietního omezení, s možností výběru dle jídelníčku.
- **dieta 3GR** – strava racionální, indikuje se především klientům gerontologickým nemající další dietní omezení, podávají se pokrmy upravené speciálně pro tento okruh klientů, mleté nahrubo mleté maso, masové haše. V jídelníčku se více objevují sladké kaše, pyré.
- **dieta 11** – strava racionální, výživná, indikuje se klientům bez předepsaného dietního omezení se zvýšenou energetickou potřebou.
- **dieta 12** – strava pro batolata 1-3 roky, strava je šetřící s mletou úpravou masa, indikuje se klientům bez dalšího dietního omezení, Podávaná strava je plnohodnotná pro daný věk
- **dieta 13M** – strava pro děti 3-6 let, indikuje se klientům bez předepsaného dietního vymezení, s omezením kořeněných pokrmů. Podávaná strava je plnohodnotná pro daný věk.
- **dieta 13V** – strava racionální pro děti 6-15 let, indikuje se klientům bez předepsaného dietního omezení, podávaná strava je plnohodnotná pro daný věk.
- **dieta 4** – strava s šetřící úpravou s omezením tuků, indikuje se při onemocnění žlučníku, žloutence a pankreatu po odeznění akutního stádia.
- **dieta 4N** – strava s šetřící úpravou s omezením tuků, neslaná, indikuje se při onemocnění žlučníku, žloutence a pankreatu po odeznění akutního stádia s nutností omezení sodíku ve stravě.
- **dieta 4ml** – strava s šetřící úpravou s omezením tuků, mletá, indikuje se při onemocnění žlučníku, žloutence a pankreatu po odeznění akutního stádia a současném onemocnění dutiny ústní a zažívacího traktu.
- **dieta 5** – strava bezsezbytková s vyšším množstvím bílkovin, indikuje se při chronickém a akutním onemocnění střev, pokud není potřeba speciální dieta.
- **dieta 5N** – strava bezsezbytková s vyšším množstvím bílkovin, neslaná, indikuje se při chronickém a akutním onemocnění střev s nutností omezení sodíku ve stravě.
- **dieta 5ml** – strava bezsezbytková s vyšším množstvím bílkovin, neslaná, indikuje se při chronickém a akutním onemocnění střev a současném onemocnění dutiny ústní či zažívacího traktu.
- **dieta 5 dia** - strava bezsezbytková, diabetická, indikuje se při chronickém a akutním onemocnění střev pokud není potřeba speciální dieta.
- **dieta 6** – strava nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 50g za den, neslaná, podává se především při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta 6ml** – strava nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 50g za den, neslaná, mletá, podává se především při onemocnění ledvin a současně při onemocnění dutiny ústní. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta 6dia** – strava nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 50g za den, neslaná, podává se pacientům s indikací diabetu při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta 8** – strava redukční, nízkocholesterolová. U této diety jsou omezeny potraviny obsahující tuk a sacharidy, indikuje se obézním klientům popř. klientům s diabetem na 150g sacharidů za den.
- **dieta 8N** – strava redukční, nízkocholesterolová, neslaná. U této diety jsou omezeny potraviny obsahující tuk, sacharidy a kuchyňskou sůl, indikuje se obézním klientům popř. klientům s diabetem na 150g sacharidů za den s potřebou snížení sodíku ve stravě.



- **dieta 8ml** – strava redukční, nízkocholesterolová, mletá. U této diety jsou omezeny potraviny obsahující tuk a sacharidy, indikuje se obézním klientům popř. klientům s diabetem na 150g sacharidů za den s onemocněním dutiny ústní.
- **dieta 9/175** – strava diabetická na 175 g sacharidů za den bez dalšího dietního omezení.
- **dieta 9/225** – strava diabetická na 225 g sacharidů za den bez dalšího dietního omezení.
- **dieta 9/275** – strava diabetická na 275 g sacharidů za den bez dalšího dietního omezení.
- **dieta 9/325** – strava diabetická na 325 g sacharidů za den bez dalšího dietního omezení.
- **dieta 9N** – diabetická na 250g sacharidů za den, neslaná pro pacienty s potřebou omezení sodíku ve stravě.
- **dieta 9ml** – diabetická na 250g sacharidů za den, v mleté úpravě pro klienty s onemocněním dutiny ústní.
- **dieta 9Nml** – diabetická na 250g sacharidů za den, neslaná, mletá, indikuje se klientům s diabetem s potřebou omezení sodíku ve stravě a onemocněním dutiny ústní.
- **dieta 9S** – diabetická na 250g sacharidů za den, šetřící s omezením tuků, indikuje se klientům s diabetem a současně s onemocněním zažívacího traktu, při onemocnění žlučníku, žloutence a pankreatu po odeznění akutního stádia.
- **dieta 9Sml** – diabetická na 250g sacharidů za den, šetřící s omezením tuků, mletá, indikuje se klientům s diabetem a současně s onemocněním dutiny ústní a zažívacího traktu.
- **dieta 9SN** – diabetická na 250g sacharidů za den, šetřící s omezením tuků, indikuje se klientům s diabetem a současně s onemocněním zažívacího traktu a potřebou snížení sodíku ve stravě.
- **dieta 9SNml** – diabetická na 250g sacharidů za den, šetřící s omezením tuků, mletá, indikuje se diabetikům s onemocněním dutiny ústní a současně s onemocněním zažívacího traktu a potřebou snížení sodíku ve stravě.
- **dieta 9GR** – strava diabetická na 250g sacharidů za den, indikuje se především klientům gerontologickým s diabetem, nemající další dietní omezení, podávají se pokrmy upravené speciálně pro tento okruh klientů (nahrubo mleté maso, masové haše, v jídelníčku se více objevují sladké kaše, pyré)
- **dieta S/BLK** – bezlaktózová, strava s šetřící úpravou, s vyloučením mléčné bílkoviny, která je adekvátně nahrazena bílkovinou rostlinou a živočišnou.
- **dieta 4/S** – strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a přísným omezením pokrmů obsahujících tuk a živočišnou bílkovinu, je to strava především sacharidová se sníženou energetickou hodnotou. Indikuje se klientům v akutním stádiu žloutenky, zánětu žlučníku a pankreatu. Dieta není plnohodnotná, není určena pro dlouhodobé podávání.
- **dieta 4/Sdia** – strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a přísným omezením pokrmů obsahujících tuk a živočišnou bílkovinu. Indikuje se klientům s diabetem v akutním stádiu žloutenky, zánětu žlučníku a pankreatu. Dieta není plnohodnotná, není určena pro dlouhodobé podávání.
- **dieta SV** – vložkový odvar, dieta se indikuje po chirurgických výkonech popř. v akutním stádiu průjmového onemocnění. Strava je neplnohodnotná, podává se krátkodobě, jako přechod na další stravu (4/S, 1, 2)
- **dieta SK** – kaše maštná, strava se indikuje klientům po chirurgických výkonech bez požadavku na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána maštná kaše bramborová, krupicová, rýžová a pudink, bílé pečivo, džemy, banán, ovocné pyré.



- **dieta SKN** – kaše nemaštěná, strava se indikuje klientům po chirurgických výkonech popř. s onemocněním zažívacího traktu s požadavkem na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána nemaštěná kaše bramborová, rýžová a pudink, bílé pečivo, džemy, banán, ovocné pyré.
- **dieta SKdia** - kaše maštěná, strava se indikuje klientům s diabetem po chirurgických výkonech bez požadavku na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána maštěná kaše bramborová, krupicová, rýžová a pudink slazený náhradními sladidly, bílé pečivo, dia džemy, banán, ovocné pyré.
- **dieta SKNdia** – kaše nemaštěná, strava se indikuje klientům s diabetem po chirurgických výkonech popř. s onemocněním zažívacího traktu s požadavkem na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána nemaštěná kaše bramborová, rýžová a pudink slazený náhradními sladidly, bílé pečivo, džemy, banán, ovocné pyré.
- **dieta SKNB** – kaše nemaštěná, strava se indikuje klientům s onemocněním zažívacího traktu především průjemové onemocnění s požadavkem na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána nemaštěná kaše bramborová a rýžová, bílé pečivo, banán, ovocné pyré.
- **dieta SKNBdia** – kaše nemaštěná, strava se indikuje klientům s diabetem s onemocněním zažívacího traktu především průjemové onemocnění s požadavkem na omezení tuku. Na tuto dietu je podávána nemaštěná kaše bramborová a rýžová, bílé pečivo, banán, ovocné pyré, tvaroh.
- **dieta SP** – pankreatická, strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a omezením pokrmů obsahujících tuk, indikuje se klientům s chronickým zánětem pankreatu, je to strava plnohodnotná s nižším energetickým příjmem s možností dlouhodobého podávání či přechodu na d. 4.
- **dieta SPdia** – pankreatická, strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a omezením pokrmů obsahujících tuk, indikuje se diabetickým klientům s chronickým zánětem pankreatu, je to strava plnohodnotná s nižším energetickým příjmem s možností dlouhodobého podávání či přechodu na d.9S.
- **dieta SPml** – pankreatická, strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a omezením pokrmů obsahujících tuk, mletá, indikuje se klientům s chronickým zánětem pankreatu a onemocněním dutiny ústní, popř. malým dětem s onemocněním pankreatu, je to strava plnohodnotná s nižším energetickým příjmem s možností dlouhodobého podávání či přechodu na d.4ml.
- **dieta SPmldia** – pankreatická, strava přísně šetřící s vyloučením volných tuků a omezením pokrmů obsahujících tuk, mletá, indikuje se diabetickým klientům s chronickým zánětem pankreatu a onemocněním dutiny ústní, je to strava plnohodnotná s nižším energetickým příjmem s možností dlouhodobého podávání či přechodu na d.9Sml.
- **dieta S/OK** – dieta při vyšetření na okultní krvácení, ze stravy jsou vyloučeny potraviny obsahující železo – především zelenina, maso, ovoce. Podává se pouze krátkodobě cca 3 dny.
- **dieta S/OKdia** – dieta při vyšetření na okultní krvácení, ze stravy jsou vyloučeny potraviny obsahující železo – především zelenina, maso, ovoce. Podává se klientům s diabetem pouze krátkodobě cca 3 dny, po dobu vyšetření.
- **dieta BLP** – strava bezlepková, bez dietního omezení s přísným vyloučením lepku. Indikuje se klientům při onemocnění tenkého střeva – celiakie, sprue. Strava je plnohodnotná určená pro dlouhodobé podávání.
- **dieta BLP/BLK** -strava bezlepková v bezlaktózové úpravě.



- **dieta S/20** – strava nízkobílkovinná s velkým omezením bílkovin na 20g za den, neslaná, podává se především při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta S/20 dia** - strava nízkobílkovinná diabetická, s omezením bílkovin na 20g za den, neslaná, podává se především při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta S/35** – strava nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 35g za den, neslaná, podává se především při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta S/35dia** – strava nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 35g za den, neslaná, pro klienty s diabetem, podává se především při onemocnění ledvin. Není připravována šetřícím způsobem, je omezeno podávání volného cukru, kromě soli není vyloučeno jiné koření.
- **dieta VEG** – vegetariánská, dieta je určena pro klienty odmítající konzumaci masa a masných výrobků, nutriční vyváženost je zajištěna rostlinou bílkovinou, vejci, luštěninami. Strava není určena pro klienty s dietním omezením.
- **dieta VEG dia** – vegetariánská, diabetická, dieta je určena pro klienty odmítající konzumaci masa a masných výrobků, nutriční vyváženost je zajištěna rostlinou bílkovinou, vejci, luštěninami. Strava není určena pro klienty s dietním omezením.
- **dieta roz** – individuální- rozepsaná strava dle potřeb, popř. výběru klienta
- **dieta O/B** – bujón, vývar z masa a zeleniny podávaný na oběd a večeři, dieta se indikuje převážně po chirurgických zákrocích, strava je určena pouze pro krátkodobé podání.
- **dieta ONKO/1** – výživná strava v přísné šetřící technologické úpravě, určena klientům při onkologické léčbě po chirurgických zákrocích.
- **dieta ONKO/1 MM** - výživná strava v přísné šetřící technologické úpravě s mletým masem, určena klientům při onkologické léčbě po chirurgických zákrocích.
- **dieta ONKO/2** - výživná strava v šetřící technologické úpravě, určena klientům při onkologické léčbě.
- **dieta ONKO 2/MM** - výživná strava v šetřící technologické úpravě s mletým masem, určena klientům při onkologické léčbě.
- **dieta II** – strava s vyloučením vepřového masa a výrobků s obsahem vepřového masa.



Nemocnice Na Bulovce
Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a
geriatrické pacienty v NNB

NNB_SME_12/2010

Strana 24 z 26

Verze číslo: 3

Příloha č. 4 - Nutriční hodnoty diet

Zkratka diety	Název diety	KJ	Kcal	Bílkoviny	Tuk	Sacharidy	Cholesterol
O/S	Čajová dieta	1223	291	-	-	76	-
0	Mixovaná dietní strava	7198	1713	92	57	211	185
0dia	Mixovaná dietní strava diabetická	5812	1383	86	55	141	202
1S	Strava do sondy	6786	1615	60	50	234	-
1Sdia	Strava do sondy diabetická	6350	1512	60	55	192	-
1K	Šetřící strava s kašovitou úpravou	10527	2506	97	65	397	228
1	Šetřící strava s mletou úpravou	9050	2154	85	65	318	228
2	Šetřící	8835	2103	83	62	307	255
2mm	Šetřící s mletou úpravou masa	8952	2131	83	62	315	246
2N	Šetřící neslaná	8848	2106	80	62	313	260
2NML	Šetřící neslaná s mletou úpravou pokrmů	8659	2061	81	63	299	246
2ML	Šetřící strava s mletou úpravou	8870	2112	83	63	309	214
2D	Šetřící s omezením dráždivých látek, alergenů	8897	2118	81	60	320	231
2Ddia	Šetřící s omezením dráždivých látek/ alergenů, diabetická na 275g uhlovodanů	8460	2014	86	60	286	218
3	Bez dietní úpravy	10075	2398	83	79	341	245
3mm	Bez dietního omezení s mletou úpravou masa	10186	2425	81	80	350	228
3ML	Bez dietního omezení s mletou úpravou pokrmů	10110	2407	82	81	344	238
3GR	Bez dietního omezení s gerontologickou úpravou pokrmů	10322	2457	86	81	355	256
3M	Strava vhodná pro kojící matky, nenadýmavá	11953	2845	107	84	417	272
3M/Veg	Strava pro kojící matky, nenadýmavá, vegetar. úprava	10509	2502	85	63	427	185
3M/BLK	Strava pro kojící matky, nenadýmavá, bezlaktózová úprava	10201	2428	99	58	378	233
4	Šetřící s omezením tuku	8562	2038	80	58	304	233
4mm	Šetřící s omezením tuku s mletou úpravou masa	8666	2063	80	58	311	226
4N	Šetřící s omezením tuku a neslanou úpravou	8526	2030	77	56	308	235
4ML	Šetřící s omezením tuku s mletou úpravou pokrmů	8193	1950	77	57	285	197
5	Nízkobytková s bílkovinným přídatkem	9844	2343	94	70	336	283
5N	Nízkobytková s bílkovinným přídatkem, neslanou úpravou	9964	2372	91	70	347	285
5ML	Nízkobytková s bílkovinným přídatkem, mletou úpravou	9339	2223	91	68	319	247
5dia	Nízkobytková s bílkovinným přídatkem, diabetická	8689	2068	91	69	269	254
6	Nízkobílkovinná, neslaná	7509	1787	43	59	275	275
6ML	Nízkobílkovinná, neslaná s mletou úpravou	8293	1974	44	62	316	126
6dia	Nízkobílkovinná, neslaná, diabetická	6737	1604	42	58	229	128
8	Redukční s nízkým obsahem tuku a cholesterolu	5966	1420	71	47	183	196
8N	Redukční s nízkým obsahem tuku a cholesterolu, neslaná	5924	1410	71	44	188	222
8ML	Redukční s nízkým obsahem tuku a cholesterolu s mletou úpravou	6318	1504	71	52	192	167
9/175	Diabetická bez dietního omezení na 175g sacharidů na den	6203	1476	73	55	176	184
9/225	Diabetická bez dietního omezení na 225g sacharidů na den	8887	2115	87	80	264	270
9/275	Diabetická bez dietního omezení na 275g sacharidů na den	9075	2160	87	81	274	268



Nemocnice Na Bulovce
Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a
geriatrické pacienty v NNB

NNB_SME_12/2010

Strana 25 z 26

Verze číslo: 3

9/325	Diabetická bez dietního omezení na 325g sacharidů na den	10012	2383	92	82	323	270
9N	Diabetická, neslaná	8427	2006	89	66	270	305
9ML/175	Diabetická s mletou úpravou pokrmů na 175g sacharidů na den	6719	1599	73	60	193	186
9ML/225	Diabetická s mletou úpravou pokrmů na 175g sacharidů na den	8886	2115	86	79	264	214
9ML/275	Diabetická s mletou úpravou pokrmů na 275g sacharidů na den	9167	2182	88	79	272	214
9/175 mm	Diabetická s mletou úpravou masa 175g sacharidů na den	6239	1485	70	57	177	167
9/225 mm	Diabetická s mletou úpravou masa 225g sacharidů na den	8840	2104	83	80	265	233
9/275 mm	Diabetická s mletou úpravou masa 275g sacharidů na den	9105	2167	85	80	279	233
9/325 mm	Diabetická s mletou úpravou masa 325g sacharidů na den	10030	2388	90	81	328	235
9NML	Diabetická, neslaná s mletou úpravou pokrmů	8592	2045	91	66	275	246
9GR	Diabetická bez dietního omezení gerontologická	9157	2180	82	83	275	244
9S	Diabetická, šetřící	8273	1969	90	66	254	252
9SML	Diabetická, šetřící s mletou úpravou pokrmů	7934	1889	87	63	245	211
9SN	Diabetická, šetřící, neslaná	8231	1959	88	65	258	257
11	Strava bez dietního omezení, výživná	12028	2863	99	89	426	294
11ML	Bez dietní úpravy, výživná strava, kašovitá úprava	11651	2774	95	85	418	256
11mm	Strava bez dietního omezení, výživná, mletá úprava masa	11856	2822	95	87	423	266
12	Batolecí 1-3 roky	9307	2215	80	61	341	209
12ML	Batolecí 1-3 roky, kašovitá	9090	2164	81	62	324	240
13V	Strava pro větší děti 6-15 let	11370	2707	97	88	394	248
13M	Dětská 3-6 let	8976	2137	80	62	321	221
BLK	Bezlaktozová s dietní úpravou	9543	2272	90	72	323	366
BLKdia	Bezlaktozová s dietní úpravou, diabetická	8552	2036	88	71	263	363
4S	S přísným omezením tuku, bezmasá	7314	1714	51	15	356	34
4Sdia	S přísným omezením tuku, bezmasá, diabetická	6463	1538	55	15	293	37
S/20 dia	S omezením bílkovin na 20 g za den, neslaná, diabetická	7758	1847	25	91	235	85
SV	Odvar	2641	628	10	4	141	-
SV	Odvar vločkový	776	184	6,1	3,55	32,2	
SV	Odvar rýžový	741	176	3,35	0,35	39,45	
SK	Kaše	7866	1872	51	42	330	52
SKN	Kaše nemaštná	6933	1650	45	14	345	25
SKN/B	Kaše nemaštná s omezením	7048	1678	44	11	362	16
SKdia	Kaše s úpravou pro diabetiky	7510	1788	60	43	292	55
SKNdia	Kaše nemaštná s úpravou pro diabetiky	6640	1580	55	15	310	28
SKN/Bdia	Kaše nemaštná s omezením a úpravou pro diabetiky	6773	1612	53	13	331	19
S/20	S omezením bílkovin na 20g za den, neslaná	7864	1872	28	73	285	157
S/35	Nízkobílkovinná s omezením bílkovin na 35g za den, neslaná	7955	1894	31	74	283	131
SP	Pankreatická	7532	1793	78	24	321	119
SPML	Pankreatická s mletou úpravou pokrmů	6914	1646	77	25	283	121
SPdia	Pankreatická, diabetická	6813	1622	84	25	265	126
SPMLdia	Pankreatická, diabetická s mletou úpravou pokrmů	6639	1580	85	26	250	129
O/K	Při vyšetření na okultní krvácení	8258	1966	70	58	294	272



Nemocnice Na Bulovce
Poskytování nutriční péče o dětské, dospělé a
geriatrické pacienty v NNB

NNB_SME_12/2010

Strana 26 z 26

Verze číslo: 3

Zkratka diety	Název diety	KJ	Kcal	Bílkoviny	Tuk	Sacharidy	Cholesterol
BLP	Bezlepková bez dietního omezení	8532	2031	75	68	322	220
BLP/BLK	Belepková dieta v bezlaktózové úpravě	8017	1908	85	53	246	251
BLPdia	Bezlepková, diabetická na 275g sacharidů/den	7851	1869	73	65	248	215
VEG	Bezmasé pokrmy bez dietního omezení	9910	2359	73	70	372	246
VEGdia	Bezmasé pokrmy s omezením pro diabetiky	8738	2080	74	70	295	248
O/B	Bujón (vývar na oběd a večeři + pitný režim 30 g cukru v čaji/den)	871	207	3,2	0,4	49,8	
O/B	Bujón (vývar na oběd a večeři bez cukru na pitný režim)	390	92	3,2	0,4		
O/B	Bujón 250 ml na 1 porci	180	43	1,6	0,2		
H	Strava bez vepřového masa	9436	2246	80	61	352	226
ONKO/1	Onkologická dieta, šetřící úprava, přísná	11096	2641	99	66	419	252
ONKO/2	Onkologická dieta	10617	2527	104	69	382	254
ČAJ	Pitný režim	5	1,1	0	0	0,34	
ČAJ slazený	Pitný režim	481	114	0	0	29,85	
	Přesnídávka banánová	338	80	0,48	0,19	20,62	
	Přesnídávka jablečná	351	83	0,3	0	21,8	