

DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB PRZETOKĘ - SONDA

Zastosowanie i cel diety

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę stosowana jest:

- U chorych nieprzytomnych,
- U chorych z zaburzeniami połykania na tle neurologicznym,
- W niektórych chorobach jamy ustnej,
- W urazach części twarzowej czaszki,
- Po oparzeniach jamy ustnej, przełyku i żołądka,
- W nowotworach przełyku, wpustu żołądka,
- W niedrożności górnej części przewodu pokarmowego,
- W innych chorobach zgodnie z zaleceniem lekarza.

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę ma na celu dostarczenie choremu odpowiedniej ilości energii i wszystkich niezbędnych składników odżywczych.

Charakterystyka diety

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu. Pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. Dieta ta ma zapewnić pacjentowi odpowiednią podaż energii i wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Powinna być dobrze tolerowana przez chorego; nie może dawać uczucia pełności, rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunki lub zaparcia. Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną.

Dieta bogatobiałkowa miksowana - do żywienia przez sondę							
Posiłek	Nazwa potrawy	Nazwa produktu	Ilość produktu w/g	Kcal	Białko w/g	Tłuszcz w/g	Węglowodany w/g
I Śniadanie 500 ml	Zupa	Mleko 2%	450g	212	13,5	9	21,2
	mleczna	Kasza	40g	144	4,1	1	27,5
		Cukier	10g	40			10
		Jajko	60g	83	7,5	5,8	
		Masło	15g	111,6	0,09	12,3	0,09
Wartość odżywcza: I śniad.				590,6	26,0	28,1	58,83
II Śniadanie 250ml	Serek	serek	150g	239	25,2	6,3	20
	waniliowy	mleko	100ml	47	3	3	4,7
	Wartość odżywcza: II śniad.				286	28,2	9,3
Obiad	zupa	Filet drobiowy lub schab lub wieprzowina	150	260	31,5	15	

		szynka					
<u>1000ml</u>	z mięsem	(Krupnik z kaszy jęczmiennej lub krupnik ryżowy lub zupa jarzynowa)	900ml	373,5	13,68	11,03	62,55
		masło	15g	111,60	0,09	12,30	0,13
Wartość odżywcza: obiad				<u>745,1</u>	<u>45,27</u>	<u>38,32</u>	<u>62,68</u>
Podwieczorek	serek	serek wiejski ½	100g	121	12	5	2,4
<u>250ml</u>	wiejski	jogurt	150ml	141	4,6	3,1	12,1
Wartość odżywcza: podwiecz.				<u>262</u>	<u>16,6</u>	<u>8,1</u>	<u>14,5</u>
Kolacja	Zupa mleczna	Mleko 2%	450ml	212	13,5	9	21,2
<u>500 ml</u>		Kasza	40g	144	4,1	1	27,5
		sucharek	10g	30,5	0,81	0,47	5,88
Wartość odżywcza: kolacja				<u>386,5</u>	<u>18,41</u>	<u>10,47</u>	<u>54,58</u>
Wartość odżywcza razem				<u>2270,2</u>	<u>134,48</u>	<u>94,07</u>	<u>215,239</u>