



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	Zupa	Mleko 2%	450g	212	13,5	9	21,2
<u>500 ml</u>	mleczna	Kasza	40g	144	4,1	1	27,5
		Cukier	10g	40			10
		Jajko	60g	83	7,5	5,8	
		Masło roślin.	15g	100		11,1	0,1
Wartość odżywcza: I śniad.				579	25,1	26,9	58,8
II Śniadanie	Serek	serek	150g	239	25,2	6,3	20
<u>250ml</u>	waniliowy	mleko	100ml	47	3	3	4,7
Wartość odżywcza: II śniad.				286	28,2	9,3	24,7
Obiad	zupa	Filet drobiowy lub schab lub wieprzowina szynka	100g	99	21,5	1,3	
<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 roślin.	30g	200		22,2	0,1
Wartość odżywcza: obiad				672,5	35,18	34,53	62,65
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.				262	16,6	8,1	14,5
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				386,5	18,41	10,47	54,58
Wartość odżywcza razem				2186	123,49	89,3	215,23

Opracowała Dietetyczka Szpitala na podstawie „Dietetyka – Żywienie zdrowego i chorego człowieka” Helena Ciborowska, Anna Rudnicka Wydawnictwo Lekarskie PZWL w Warszawie

System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia Wydawnictwo IŻ iŻ Warszawa