



## **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
<b>I Śniadanie</b>	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
<b>Wartość odżywcza: I śniad.</b>				<b>579</b>	<b>25,1</b>	<b>26,9</b>	<b>58,8</b>
<b>II Śniadanie</b>	Serek	serek	150g	239	25,2	6,3	20
<u>250ml</u>	waniliowy	mleko	100ml	47	3	3	4,7
<b>Wartość odżywcza: II śniad.</b>				<b>286</b>	<b>28,2</b>	<b>9,3</b>	<b>24,7</b>
<b>Obiad</b>	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
<b>Wartość odżywcza: obiad</b>				<b>672,5</b>	<b>35,18</b>	<b>34,53</b>	<b>62,65</b>
<b>Podwieczorek</b>	serek	serek wiejski ½	100g	121	12	5	2,4
<u>250ml</u>	wiejski	jogurt	150ml	141	4,6	3,1	12,1
<b>Wartość odżywcza: podwiecz.</b>				<b>262</b>	<b>16,6</b>	<b>8,1</b>	<b>14,5</b>
<b>Kolacja</b>	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
<b>Wartość odżywcza: kolacja</b>				<b>386,5</b>	<b>18,41</b>	<b>10,47</b>	<b>54,58</b>
<b>Wartość odżywcza razem</b>				<b>2186</b>	<b>123,49</b>	<b>89,3</b>	<b>215,23</b>

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