

<b>Szpital Powiatowy w Zambrowie sp. z o.o.</b>	<b>ZAŁĄCZNIK</b>	<b>OD-2</b>	
		<b>OD-2/P-1/Z-14</b>	
		<b>Wydanie</b>	<b>02</b>
		<b>Obowiązuje od</b>	<b>11.03.2024</b>
<b>Odżywianie (OD)</b>	<b>DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI: DIETA PAPKOWATA</b>	<b>Strona</b>	<b>1/1</b>

	Nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
<b>Opracował</b>	Jolanta Jurczak	Dietetyk		
<b>Sprawdził</b>	Katarzyna Paplińska	Koordynator Sekcji Żywienia		
<b>Zatwierdził</b>	Jan Bajno	Prezes		

## 1. Opis diety

Dieta papkowata wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych nie różni się od diety łatwostrawnej. Dieta papkowata stanowi prostą modyfikację diety łatwostrawnej, polegającą jedynie na tym, że produkty i potrawy w diecie papkowej podawane są w takiej formie, że nie wymagają gryzienia.

Zaleca się podawać:

- Pieczywo miękkie, delikatne i pozbawione skórki, w miarę potrzeby namoczone w mleku lub w herbatce,
- Kasze, kluski, makarony drobne – dobrze ugotowane,
- Jaja na miękko lub jajecznica sporządzona na parze,
- Mięso, drób i ryby gotowane, mielone lub miksowane,
- Wędliny zmielone i przygotowane w formie past,
- Warzywa i ziemniaki ugotowane do całkowitej miękkości, mogą być podawane w formie przetartej jako puree, dokładnie posiekane lub zmielone na maszynce,
- Owoce gotowane w formie kompotu, gotowane i przetarte jako przecier, mus, napój, sok

## 2. Założenia diety

Energia	2000 - 2400 kcal/dobę
Białko	Wartości referencyjne: 10-20% En
	25-50 g/1000 kcal
Tłuszcze ogółem	Wartości referencyjne: 20-30% En
	22-33g/1000 kcal
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En
	< 11 g/1000 kcal
Węglowodany ogółem	Wartości referencyjne: 45-65% En
	113–163 g/1000 kcal
W tym cukry ( mono- i disacharydy)	Wartości referencyjne:< 10% En
	< 25 g/1000 kcal
Błonnik	15g/1000 kcal
Sód	≤ 2000 mg/dobę