

ZASTOSOWANIE

Wyniszczenie, choroby nowotworowe, w chorobach przebiegających z gorączką, rekonwalescencja, w okresie pooperacyjnym.

ZASADY

- 4 – 5 posiłków dziennie (3 posiłki podstawowe i 1 – 2 w postaci przekąsek)
- Zwiększenie ilości białka do 2g/kg należnej mc (100g/dobę), w skrajnych przypadkach do 3g i więcej/kg należnej mc
- Chorzy gorączkujący, z rozległymi poparzeniami wymagają diet o zwiększonej kaloryczności 2400 – 4000 kcal
- 1,5 – 2l płynów dziennie w postaci wody mineralnej niegazowanej, soków warzywnych, zielonej herbaty.
- Ograniczenie bądź wykluczenie sodu oraz produktów bogatych w NaCl z diety
- 2/3 białka powinno pochodzić z produktów zwierzęcych, ponieważ są one źródłem pełnowartościowego białka

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

I ŚNIADANIE: Zupa mleczna z grysiem, pieczywo pszenne z masłem, pasta z ryby, ser twarogowy, herbata

II ŚNIADANIE: Bułka z wędliną, napój owocowy.

OBIAD: Barszcz z botwinką, bitki wołowe duszone w pomidorach, ziemniaki z koperkiem, sałata zielona z jogurtem.

PODWIECZOREK: Krem z bananów i serka homogenizowanego.

KOLACJA: Budyń z kaszy krakowskiej z mięsem drobiowym i warzywami.

**„Skutecznie leczyć,
otoczyć opieką,
natchnąć nadzieją”**

Pełnomocnik ds. Praw Pacjenta

Pawilon D., I piętro, pok. 105,

Poniedziałek 8.00 — 10.00

Środa 12.00 — 14.00

Czwartek 9.00 — 11.00

✉ pełnomocnikpp@szpital-chrzanow.pl

☎ 32 674 75 16 lub 500 784 162

Pracownik Socjalny

Pawilon D., I piętro, pok. 104,

od poniedziałku do piątku w godzinach:

7.00 - 14.35

☎ 32 624 75 14

Rejestracja Poradni Specjalistycznych

Pawilon D., parter

od poniedziałku do piątku w godzinach:

7.00 do 17.00

☎ 32 624 75 36 32 624 75 37 507 124 142

Edukacja pacjentów w zakresie:












- **odleżyn**, tel. 32 624 72 39, we wtorki w godz. od 10.00 do 12.00
- **stomii**, tel. 32 624 72 24, w czwartki w godz. 12.00 do 14.00
- **dietetyki**, tel. 32 624 70 84, pawilon D, I piętro pok. 115, pn - pt. 8.40 do 11.35



SZPITAL
POWIATOWY
W CHRZANOWIE

DIETA BOGATOBIAŁKOWA



	ZALECANE	W UMIARKOWANYCH ILOŚCIACH	PRZECIWSKAZANE
 Napoje	Mleko 2%, jogurt, kefir, maślanka, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z mlekiem, herbata owocowa, ziołowa, soki owocowe, warzywne, mleczno-owocowe i mleczno-warzywne, wody mineralne niegazowane	Mocna herbata i kawa, jogurt i mleko pełnotłuste	Alkohol, mocne kakao, płynna czekolada, wody gazowane, napoje typu cola, lemoniada, napoje energetyzujące, napoje słodzone
 Pieczywo	Pszenne: jasne, sucharki, biszkopty, pieczywo półcukiernicze, drożdżowe, herbatniki	Graham pszenny, pieczywo cukiernicze, drożdżowe, chrupki pszenne, z otrębami, słonecznikiem, soją	Chleb żytni, razowy, nierozmoczony, pieczywo chrupkie, z otrębami
 Dodatki do pieczywa	Masło, chudy i półtłusty twaróg, serek homogenizowany, ser ziarnisty, pasty serowe z różnymi dodatkami, mięso gotowane, chude wędliny, szynka, polędwica drobiowa, chude ryby, białka jaj, galarety mięsne i rybne	Margaryna miękka, tłusty twaróg, ser podpuszczkowy, jaja, jaja na miękko, jajecznica, parówki cielece, pasztet domowy	Tłuste wędliny, smalec, sery podpuszczkowe, sery typu „Fromage”, topione, pleśniowe, kiszka, pasztetowa, salceson, konserwy, jaja smażone na tłuszczu
 Zupy i sosy gorące	Chudy rosół z cielęciny, kurczaka, rosół z jarski, krupnik, ziemniaczana, jarzynowe i owocowe z dozwolonych produktów, przetarte, zmiksowane, zaprawiane mąką i śmietaną albo zaprawą z mąki i masła, sosy łagodne	Kalafiorowa, brokułowa, zaprawiane mąką i śmietaną, zaprawiane żółtkiem	Tłuste, zawiesiste, z nasion strączkowych, zasmażane, pikantne, na mocnych wywarach mięsnych, kostnych i grzybowych, tłuste zawiesiste sosy
 Dodatki do zup	Bulki, grzanki, drobne kasze, lane ciasto, kluski biszkoptowe, ryż, drobny makaron, ziemniaki	Groszek ptysiowy, kluski francuskie	Kluski kładzione, grube makarony i kasze, łazanki, jaja na twardo, nasiona roślin strączkowych
 Mięso, ryby	Chude gatunki mięs, drobiu, królik, indyk, kurczak, cielęcina ryb: dorsz, karp, pstrąg, sola, morszczuk, Budynie z kasz i warzyw, makaronu, risotto z sosem, kluski biszkoptowe, tarta z warzywami, serem, pierogi leniwe, owoce	Wołowina, chuda wieprzowina, ryby morskie: makrela, śledzie, sardynka, dziczyzna, podroby, potrawy pieczone bez tłuszczu,	Tłuste gatunki wieprzowiny, baranina, gęś, kaczka, tłuste ryby: węgorz, łosoś, sum, tołpyga, smażone, wędzone
 Potrawy bezmięsne	Masło, słodka śmietanka, oleje: rzepakowy bezerukowy, sojowy, kukurydziany, oliwa z oliwek, olej lniany	Zapiekanki z warzyw, kasz, kluski francuskie, makaron z warzywami, kluski ziemniaczane	Placki ziemniaczane, kotlety, krokiety, bigos, pizza, lasagne, leczko, bliny, fasolka po bretońsku
 Tłuszcze	Młode soczyste z wody z dodatkiem tłuszczu: marchew, dynia, kabaczek, patisony, pietruszka, seler, pomidory bez skórki, szpinak, buraki, owoce jagodowe, cytrusowe, banany, morele, jabłka	Szpinak, kalafior, brokuł, sałata zielona, rabarbar, cykoria	Warzywa kapustne, cebula, czosnek, por, nasiona roślin strączkowych, ogórek, rzodkiewka, papryka, kalarepa, marynowane, zasmażane
 Owoce i warzywa	Kompoty, kisiele, musy, budynie, galaretki owocowe, mleczne, suflety, bezy, jogurty, koktajle, soki i przeciery owocowe	Ciasta deserowe, lody	Czekolada, torty, batony, chałwa, orzechy, kakao
 Desery	Łagodne: sok z cytryny, koperek zielony, pietruszka zielona, rzeżucha, melisa, majeranek, cynamon, wanilia, goździki, cukier	Sól, jarzynka, tymianek, kminek, bazylia, papryka słodka, estragon, ziele angielskie, liść laurowy,	Ostre: pieprz, papryka, ocet, musztarda, chili, gorczyca, gałka muszkatołowa, curry, chrzan,
 Przyprawy			