

ZASTOSOWANIE

Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nadkwaśny nieżyt żołądka, refluks żołądkowo – przełykowy, dyspepsje czynnościowe żołądka

ZASADY

- Zwiększona ilość białka w diecie do 1,2g/kg masy ciała (białko wiąże kwas solny)
- Ograniczenie mleka do 0,7 – 1l/ dobę (wapń wpływa pobudzająco na wydzielanie soku żołądkowego)
- Ograniczenie błonnika – warzywa i owoce tarte, przecierane, gotowane, obrane
- Wykluczenie produktów ciężko strawnych, wzdymających, ostro przyprawionych oraz wymagających długiego żucia.
- Papkowata konsystencja potraw
- 5 posiłków dziennie
- Potrawy gotowane, duszone, zapiekane w piekarniku, kombiwarze.
- Nie dopuszcza się obróbki termicznej wymagającej użycia tłuszczu.

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

I ŚNIADANIE: Bułka pszenna z masłem, chuda wędlina, jajecznica na parze, kawa zbożowa z mlekiem

II ŚNIADANIE: Grysik na wywarze jarzynowym z mlekiem

OBIAD: Zupa dyniowa z grzankami zabelana jogurtem, mięso gotowane z sosem pietruszkowym, ziemniaki puree, szpinak, kompot z jabłek

PODWIECZOREK: jogurt naturalny

KOLACJA: Risotto z indykiem i sosem, słaba herbata

**„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 ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO



	ZALECANE	W UMIARKOWANYCH ILOŚCIACH	PRZECIWWSKAZANE
 Napoje	Mleko słodkie, zsiadłe nieprzekwaszone, jogurt, herbata z mlekiem, soki, napoje mleczno-owocowe/warzywne rozcieńczone wodą, wody niegazowane	Słaba herbata, soki owocowo – warzywne, herbata ziołowa, owocowa, kawa zbożowa z mlekiem	Alkohol, mocne kakao, płynna czekolada, mocna kawa i herbata, kwaśne przetwory mleczne, maślanka, wody gazowane, napoje typu cola, napoje energetyzujące,
 Pieczywo	Pszenne: jasne, czerstwe, sucharki, biszkopty, pieczywo półcukiernicze, drożdżowe	Pieczywo cukiernicze	Pieczywo żytnie, razowe, chrupkie, z otrębami, pszenne razowe,
 Dodatki do pieczywa	Masło, ser homogenizowany, chudy twaróg, jaja na miękko, jajecznica na parze, pasta z cielęciny, drobiu	Margaryna miękka, marmolada, miód, chude wędliny, parówki cielęce, pasztet domowy chudy,	Smalec, sery podpuszczkowe, sery typu „Fromage”, topione, kiszka, pasztetowa, salceson, konserwy, dżemy, jaja na twardo, tłuste wędliny
 Zupy i sosy gorące	Rosół jarski, mleczne, krupniki z dozwolonych kasz, owocowe, ziemniaczana, warzywne z dozwolonych warzyw, zaprawiane mąką i masłem lub śmietanką, sosy ze słodką śmietanką, koperkowy, pietruszkowy	Owocowe nierozcieńczone, chudy rosół z cielęciny, na esencjonalnych wywarach jarzynowych	Tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, zasmażane, zaprawiane kwaśną śmietaną, pikantne z warzyw kapustnych, roślin strączkowych, cebulowa, porowa, zupy w proszku
 Dodatki do zup	Bułka, grzanki, lane ciasto, kluski biszkoptowe, kluski francuskie, ryż, makaron nitki, ziemniaki puree, kasza manna	Groszek ptyśiowy, ziemniaki w całości	Kluski kładzione, grube makarony i kasze, jaja na twardo, nasiona roślin strączkowych
 Mięso, ryby	Chude: cielęcina, królik, kurczak b/skóry, indyk b/skóry, chude ryby: dorsz, sola, plastuga, szczupak, morszczuk, mintaj, sandacz, pstrąg, lin, okoń, potrawy gotowane, pulpety, potrawki,	Wołowina, konina, podroby, kura, ryby: makrela, leszcz, sardynka, potrawy duszona bez obsmażania na tłuszczu, pieczone z masy mielonej w folii lub w pergaminie	Wieprzowina, baranina, gęś, kaczka, dziczyzna, tłuste ryby: węgorz, łosoś, sum, tołpyga, nototenia, halibut niebieski, pikling, szprotki, potrawy marynowane, wędzone, pieczone,
 Potrawy bezmięsne	Budynie z drobnych kasz , risotto z sosem, kluski biszkoptowe, kluski francuskie, pierogi leniwe	Zapiekanki z warzyw, kasz, kluski z ziemniaków i sera	Placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane, krokiety, bigos, pizza, lasagne, leczko, bliny, wszystkie potrawy smażone na tłuszczu
 Tłuszcze	Dodawane na surowo: olej rzepakowy, olej lniany, olej słonecznikowy, olej sojowy, oliwa z oliwek, masło, śmietanka,	Margaryny miękkie, niezbyt kwaśna śmietana	Smalec, słonina, boczek, łój, margaryny twarde, kwaśna śmietana, olej kokosowy, olej palmowy
 Owoce i warzywa	Młode, soczyste, gotowane: marchew, dynia, kabaczki, buraki, szpinak, szparagi, skorzonera w formie puree, oprószone mąką, z wody z dodatkiem masła, jabłko gotowane/pieczone, banan, dojrzałe, niekwaśne	Kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, groszek zielony, seler, sałata zielona, pomidory bez skórki	Warzywa kapustne, cebula, por, czosnek, papryka, suche nasiona roślin strączkowych, ogórki, brukselka, rzodkiewka, rzepa, rabarbar, kalarepa, szczaw, kukurydza, grzyby, warzywa zasmażane, marynowane, solone, z majonezem, wiśnie, czereśnie, gruszki, śliwki, arbuz, owoce marynowane
 Desery	Kompoty z dozwolonych owoców (przetarte), galaretki, kisiele, mus z pieczonego jabłka, budynie, desery mało słodzone	Kremy	Torty, ciasta z masami, z dużą ilością cukru, desery z alkoholem, orzechami, kakao, czekoladą, batony, chałwa, ciasta z proszkiem do pieczenia
 Przyprawy	Łagodne: sok z cytryny, koperek zielony, pietruszka zielona, melisa, majeranek, wanilia,	Melisa, jarzynka, sól, ziele angielskie, liść laurowy, cukier	Pieprz, papryka, ocet, musztarda, chili, chrzan, przyprawa do zup w płynie, kostki bulionowe, przyprawa typu vegeta