

System dětské výživy ve FN Motol



Marieta Baliková



FN MOTOL

- Fakultní nemocnice v Motole je jedním z největších zdravotnických zařízení v ČR i Evropě. Jejím základním a nejvyšším posláním je léčit a ošetřovat pacienty v souladu se současnými dostupnými poznatky lékařské vědy.
- Fakultní nemocnice poskytuje spektrum služeb od základní péče až po vysoce specializovanou zdravotní péči pacientům z celé ČR.

Charakt.odd.

- Mléčná kuchyně je samostatným pracovištěm Fakultní nemocnice v Motole.
- Organizačně je začleněna do úseku náměstkyně pro ošetrovatelskou péči.
- Metodicky oddělení vede ústavní dietolog, odborným garantem je vedoucí oddělení léčebné výživy.



Představení oddělení

- Oddělení mléčné kuchyně prošlo radikální rekonstrukcí v letech 2006-2008, kdy bylo přestěhováno do nových, klimatizovaných prostor a vybaveno novou technologií.
- Všechny činnosti, které zde probíhají, jsou mimořádně hygienicky závažné a vyžadují úzkou spolupráci s ústavním epidemiologem a územním pracovištěm Krajské hygienické stanice.
- Hlavní činností mléčné kuchyně je příprava stravy pro novorozence a děti do 2 let. Jedná se o výrobu mléka, čajů a pokrmů určených ke stravování malých pacientů na odděleních nemocnice.
- Teplé pokrmy a kojenecká mléka jsou ihned po výrobě zchlazena a následně uložena do chladnic nebo jsou v transportních nádobách přímo expedována na oddělení.
- Rozvoz pokrmů na oddělení zajišťují sanitáři v přepravních nádobách a obalech.
- Na odděleních je přebírá od sanitářů zdravotnický personál, ten je povinný respektovat hygienické požadavky na úschovu pokrmů a jejich podávání.
- Strava je připravována čerstvá od 5.30 do 22.00 hod.
- Na odd.t.č. pracuje 5 sester a 10 sanitářů s pomocným personálem.







Hyg.epid.režim

Zaměstnanci mléčné kuchyně, kteří manipulují se stravou, musí splňovat přísné požadavky, proto bylo nutné vytvořit si vlastní kontrolní kritéria a zaměřit se na:

- kontrolu platnosti zdravotních průkazů (ve spolupráci se závodní lékařkou),
- pravidelné školení v hygienickém minimu,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků, dodržování osobní a provozní hygieny, provozního řádu,
- znalost správné výrobní praxe,
- znalost provozního řádu interních opatření.

Výživa větších dětí



Dietní systém

- 1955 základy dietního systému
- 1968 zařazeny diety pro děti
- Byla oddělena příprava stravy pro novorozence a kojence
- 1981 Doberský a kolektiv úprava dietního systému
- 1989 byly schváleny útvarem hlavního hygienika ČR nové výživové dávky
- 1994 změna dietního systémů ve FN Motol



- 12M - batolata malá
- Děti kolem jednoho roku, které již nepotřebují kojeneckou stravu.
- Kašovitá úprava
- Vylučujeme smažená jídla a ostré koření.
- 5 400KJ(1 300Kcal),45gB,40gT,175gS

- 12 - batolata velká, děti cca od 18. měsíců do ukončeného 3. roku věku
- Mletá masa
- Vylučujeme smažená jídla a ostré koření.
- 6000KJ(1 400Kcal)50gB,45gT,200gS

- 13M - strava menších dětí
- Děti od ukončeného 3.roku do ukončeného 7.roku věku.
- Možnost výběru u oběda ze dvou jídel.
- 6 900KJ(1650Kcal),60gB,55gT,230gS

- 13-strava větších dětí
- Děti od 8.roku do 15 let
- Možnost výběru u oběda a u večeře ze dvou jídel.
- 9 600KJ(2300Kcal),90gB,80gT,340gS

- 11- výživná
- U pacientů s potřebou zvýšit energetický příjem-(TBC,cystická fibroza,nádorová onemocnění,mentální anorexie,malnutrice
- Chlapci od 15 do 18let
- Možnost výběru u oběda ze dvou jídel
- 12 400KJ (3 000Kcal),
- 110gB,100gT,425gS

Základní dietní režimy

- 0 - bujon
- 2x1/3l bujónu
- Pooperační
- 820KJ(200Kcal), 2gB, 1,2gT, 50gS
- 0M - lisovaná dietní polévka-pooperační
- Polévka, veka, banán, piškoty, suchary
- 3 150KJ(750Kcal), 19gB, 7gT, 160gS

- 0BRK- bramborová kaše - pooperační
- Veka, banán, piškoty, suchary, polévka, bramborová kaše
- 5 120KJ(1220Kcal), 26gB, 15gT, 285gS
- 1- šetrící kašovitá
- Operace trávicího traktu, vředová choroba žaludku, dvanácterníku, poleptání jícnu, stenóza, úrazy dutiny ústní, po tonsilektomii
- 10 000KJ(2 400Kcal) 85gB, 70gT, 400gS

- 2 - šetřící
- Chronická gastritida, vředová choroba žaludku a dvanácterníku, funkční poruchy žaludku, jater, některé stavy po resekci žaludku.
- 10 000KJ(2 400Kcal),90gB,75gT,370gS



- 4 - s omezením tuku a mléčných bílkovin
- Onemocnění žlučníku, žlučových cest a pankreatu po odeznění akutního stavu
- 9 400KJ(2 250Kcal),80gB,60gT,360gS
- 4/S - s přísným omezením tuku
- Akutní stádium zánětu žlučníku, cholelitiatický záchvat, cholecystektomie, akutní pankreatitida II.období
- 7000KJ(1 670Kcal),35gB,10gT,350gS

- 5 - bezezbytková
- Při průjmech, syndrom dráždivého tračníku, při chronické enteritidě, při malabsorpčních stavech, Crohnova choroba, ulcerózní kolitida
- 12 000KJ(2 875Kcal), 115gB, 85gT, 400gS

- 9/D - diabetická dětská
- Řídí se zásadami racionální stravy
- Množství sacharidů a energetickou hodnotu určuje ošetřující lékař



- 9/S - diabetická šetřící
- Diabetes s komplikací poruch trávicího ústrojí
- 6 150-9 000KJ(1 470-2 150Kcal)
- 75gB, 50-80gT, 175-275gS

- 10 - neslaná šetřící
- Hypertenze, zadržování tekutin v těle
- Vylučujeme sůl a potraviny obsahující sůl
- Šetřící úprava
- 10 400KJ(2 500Kcal),90gB,75gT,370gS



- 13NB - nízkobakteriální
- Pacienti po transplantaci kostní dřeně
- Výběr nízkobakteriálních potravin, podáváme nedráždivé pokrmy, netučné potraviny, vylučujeme smažená jídla
- 9 600KJ(2 300Kcal),90gB,80gT,340gS

- 14 - výběrová
- Ordinuje se ve výjimečných případech pouze se schválením přednosty nebo primáře
- Energetická a biologická hodnota je závislá na charakteru onemocnění a věku pacienta

- 15 - rozepsaná
- Dieta je určena pro pacienty s průjemovým onemocněním, s alergií nebo metabolickým onemocněním
- Rozepisuje nutriční terapeutka dle ordinace lékaře
- 16 - nadstandard
- Pacient samoplátce, dle jídelníčku si pacient vybírá sám

- BML- bezmléčná přísná
- Intolerance na laktózu
- Energetická hodnota je přizpůsobena věku pacienta
- BLP- bezlepková
- Coeliakie
- Vylučujeme potraviny, které obsahují lepek
- E: jako dieta 13

- VEG - vegetariáni
- Pacienti, kteří z různých důvodů nejí maso
- Vyšetření clearance kreatininu
- Používáme typ lakto-ovo
- 11 650KJ(2 800Kcal)95gB,120gT,430gS
- S/gB nízkobílkovinná
- Selhání ledvin
- Energetickou hodnotu a množství bílkovin stanoví lékař

- SPD - pankreatická dětská
- Pankreatitida po odeznění akutního stádia
- Sacharidová strava se rozšiřuje o libové maso hovězí nebo kuřecí, jogurt a tvaroh s obsahem 0% T, bezvaječné těstoviny, rýžové nudle, kukuřičný chléb, banán, 1 lžičku olivového oleje
- 5 600-5 700 KJ (1 350-1 360 Kcal) 50-60 g B, 20-30 g T, 250 g S

- S/T dieta do 10gT na den
- Chylotorax
- Výběr potravin s nejmenším obsahem tuku
- Ovoce a zelenina bez omezení
- E: podle věku pacienta

➤ Děkuji za pozornost

