

SYSTÉM ZAVÁDĚNÍ DYSFAGICKÉ DIETY VE FN OLOMOUC

**Marie Kohutová
Ivana Hostašová
Lenka Grigarová**

Pardubice, 3. – 4. 10. 2017

DIETA „DF“ - DYSFAGICKÁ



Foto: <http://www.robot-coupe.cz/>



- Určená pacientům s poruchami polykání
- Připravována speciální technologií - pomocí blixeru
- Konzistence homogenního pyré, nektaru
- Lze individuálně před podáním naředit bujonem, mlékem nebo zahustit Nutrilisem podle potřeby pacienta



JAKÉ JSME TO MĚLI

- **Problémy s polykáním řešeny formou diety mleté, mixované, později výběrové (14) a geriatrické mleté (GER 9/ML), na oddělení zahušťovali pouze tekutiny**
- **SNÍDANĚ**
 - bez pečiva, pouze hotové kusové výrobky, jogurty, pudinky, tvarohové a mléčné dezerty (1-2 ks)
- **OBĚD**
 - polévky bez jakékoli úpravy, na odděleních svépomocí cedili nebo lžičkou vybírali jen „vodu“
 - maso ve formě omáčky – masová, játrová, kuřecí nebo podáváno mleté maso s omáčkou rajskou, svíčkovou, koprovou
 - jako příkrm denně bramborová kaše
- **VEČEŘE**
 - bez pečiva, jogurty, pudinky, tvarohové a mléčné dezerty (1-2 ks), později 1-2 x týdně zařazena kojenecká masozeleninová výživa, kterou na oddělení ohřívali, případně dosolovali



PŮVODNÍ JÍDELNÍČEK

Dieta č. 14		Dieta GER 9/ML	
Snídaně:	1 ks dezert Ostraváček	Snídaně:	1 ks dezert Fitvital
Oběd:	polévka česneková s bramborem, mletá hovězí svíčková na smetaně, bramborová kaše	Oběd:	polévka česneková s bramborem, mletá hovězí svíčková na smetaně, bramborová kaše
Večeře:	2 ks dezert Tvaroháček - jahodový	Večeře:	2 ks jogurt ovocný Dia
Nutriční hodnoty:	5 957 kJ / 1 421 kcal 57 g B, 59 g T, 177 g S	Nutriční hodnoty:	5 189 kJ / 1 234 kcal 65 g B, 36 g T, 173 g S

VYSOKÉ RIZIKO ASPIRACE



VÝHODY A NEVÝHODY

VÝHODY

- kuchaři připravovali diety jak bylo celá léta zvykem, pohodlné řešení pro provoz i normování
- sestřičky na oddělení se naučily hodně improvizovat, přemýšlet nad podávaným jídlem a spolupracovat s NT
- nebyly vznášeny požadavky na další investice a pořízení nového technologického vybavení stravovacího provozu pro přípravu diet
- ekonom byl spokojený



FAKULTNÍ NEMOCNICE
V OLOMOUCI

NEVÝHODY

- obrovská časová náročnost pro NT (výběry, přídavky, záměny, co bylo skladem...)
- jednotvárnost stravy
- nutriční hodnoty (muž : žena, věk, tělesná konstituce, reálná nutriční potřeba???)
- kousky ve stravě, řídké polévky s kousky masa, zeleniny, brambor ...
- náročný proces „krmení“ – vysoké riziko aspirace
- nikdo neřešil velikost porcí, chuťnost, vzhled pokrmů

profesionalita a lidský přístup

KDYŽ SE NUTRIČNÍ NADCHNOU



FAKULTNÍ NEMOCNICE
OLOMOUC

profesionalita a lidský přístup

PANIKA NA PROVOZE



Zdeněk Pohlreich. Foto: web

- obavy z časové náročnosti na přípravu stravy
- kuchaři se museli naučit pracovat s novou technologií a pochopit, že moc řídké a moc husté není správně a že rozmixovat pouze bramborovou polévku se zeleninou nutričně pacientovi nestačí
- přesto po zavedení diety vládla spíše nedůvěra v její účelovost z důvodu vracení velkých porcí stravy z oddělení

ZAČÁTKY BLIXOVÁNÍ

- V prvních dnech jsme se učili sami na provoze, abychom získali zkušenosti a představy o tom, jak se budou jednotlivé složky pokrmů chovat, jak moc je bude třeba ředit, jakou budou mít konzistenci a jak budou chutnat.
 - chuťově výborné jsou zelené zadělávané fazolky s vejcem, zeleninová pyrė, omáčky s masem, dušené zelí, knedlíky, polévky, zapékané těstoviny, nákyp z rybího filé...
 - nelze blixovat např. salát z čínského zelí, ledový salát, neprolisované luštěniny se slupkou, gyros koření - zanechávají dráždivé kousky

PRVNÍ BLIXOVANÉ POKRMY



PRVNÍ TESTOVACÍ PORCE NA ODDĚLENÍ NEUROLOGIE

■ PŘED



■ PO



DETAIL POLÉVKY

■ PŘED



■ PO BLIXOVÁNÍ



CO JSME MUSELI ZMĚNIT

- Zmenšit porce hlavních jídel na 200 ml (maso s omáčkou, z toho maso 100 g na porci pro zachování potřebné dávky B) + příkrm 150 ml
- Zmenšit porci polévky na 150 ml - nedostatečné
- Oddělit expedici polévky od hlavního jídla, nutno expedovat v jednorázových obalech, šokově zchlazené a řádně označené štítky
- Následné upravení norem pokrmů a polévek
- Zavedení diety s označením „DF“ do dietního systému FNOL

NÁŠ SKVĚLÝ TÝM DIETNÍCH KUCHAŘŮ FNOL



PŘÍPRAVA POLÉVEK

- Na 1 porci polévky v normě min. 30 g hovězího vařeného masa = **+ 7,4 g BÍLKOVIN** (z dietního bujonu, který se denně připravuje a maso zůstává nevyužito)
- Před blixováním modulujeme polévku 2 odměrkami přípravku Fresubin Protein Powder na 1 porci = **+ 8,8 g BÍLKOVIN**
- Po vyšokování dle HACCP spotřeba do 48 hod.



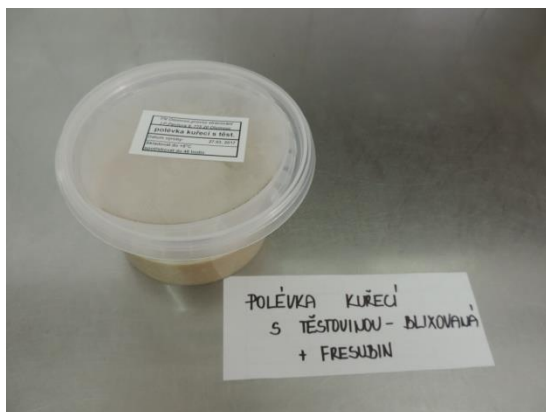
FINANČNÍ NÁKLADY - POLÉVKY

■ Náklady na 1 porci modulované polévky:

- Surovinové náklady: 3,80 Kč
- Obalový materiál: 2,85 Kč (kelímek, víčko, štítek)
- Fresubin Protein: 7,26 Kč (2 odměrky)

CELKEM: 13,90 Kč včetně DPH

min. 15 g BÍLKOVIN



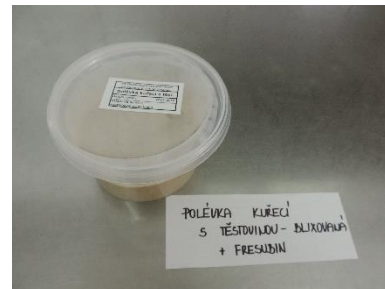
18 g BÍLKOVIN



profesionalita a lidský přístup

VYUŽITÍ „DF“ POLÉVEK

- Díky šokovému chlazení možno polévku podat kdykoli během dne, když má pacient chuť se najíst (ke svačině, k večeři, na snídani)
 - od 9.1.2017 expedovány šokově chlazené v jednorázovém obalu a řádně označené
 - na kliniky expedovány v termobednách s večeřemi
 - nutno dodržet teplotní řetězec, tj. do +8 °C, na oddělení uchovávat v lednici a před podáním pacientovi ohřát
 - spotřeba do 48 hodin (do 14,00 hod.)



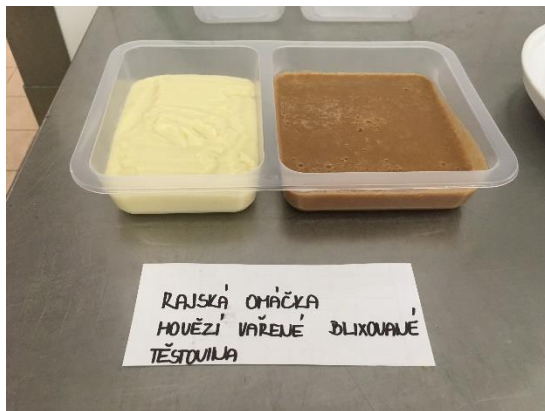
SNÍDANĚ

- Nejprve zvažována příprava kaší na stravovacím provozu a následná expedice na oddělení ...
Teplota? Hustota? Dodatečně ředění?
- Nakonec zvolena varianta instantních bezlepkových a bezlaktózových kaší, které se na odděleních osvědčily, a to i za cenu nutné přípravy personálem na oddělení
- Jednoduchá příprava
 - zalít 150 – 200 ml vodou 80°C
 - možnost zvolení hustoty dle potřeby



VEČEŘE

- Z jídelního lístku z obědového menu vybírán a blixerem upravován odlišný pokrm (jiný druh masa, přílohy, odlišnost chuti a barvy)
- Expedice v jednorázových obalech zatavených folií, řádně označeno
- Po vyšokování dle HACCP spotřeba do 48 hodin



PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU

DF – dysfagická (neurologie)		DFV – dysfagická výživná (ORL, UČOCH, GER, ONKO)	
Snídaně:	bílá káva (zahuštěná) Nutrikaše probiotic natural (60 g)	Snídaně:	bílá káva Nutrikaše probiotic švestková (60 g)
Přesnídávka:	- (na oddělení ovocné pyré dlp.)	Přesnídávka:	ovocná přesnídávka 190 g meruňková
Oběd:	blixované srdce na smetaně, blixovaný knedlík + bujon k naředění 100 ml	Oběd:	blixovaná polévka kuřecí s těstovinou 250 ml + 2 odm. Fresubinu , blixované srdce na smetaně, blixovaný knedlík + bujon k naředění 150 ml
Svačina:	blixovaná polévka kuřecí s těstovinou 150 ml + 2 odměrky Fresubinu	Svačina:	1 ks dezert Hamánek smetanový + mléko k naředění
Večeře:	blixované hovězí, rajská omáčka, blixované těstoviny + bujon k naředění 100 ml	Večeře:	blixované hovězí, rajská omáčka, blixované těstoviny + bujon k naředění 150 ml
Nutriční hodnoty:	8 137 kJ / 1 939 kcal 97 g B, 55 g T, 272 g S	Nutriční hodnoty:	9 771 kJ / 2 326 kcal 110 g B, 70 g T, 320 g S

OD LISTOPADU 2016: 0 VÝSKYTU ASPIRACE S NUTNOSTÍ BRONCHOSPOPICKÉ EXTRAKCE



STATISTIKA 2016, 2017



	DF	DF/9	Celkový součet
2016	1181	403	1584
06.2016	17	5	22
07.2016	173	68	241
08.2016	211	86	297
09.2016	207	94	301
10.2016	175	79	254
11.2016	190	31	221
12.2016	208	40	248
2017	2235	912	3147
01.2017	142	85	227
02.2017	242	155	397
03.2017	339	169	508
04.2017	245	99	344
05.2017	345	95	440
06.2017	338	68	406
07.2017	331	82	413
08.2017	253	159	412
Celkový součet:	3416	1315	4731

Nejčtetnější využití diety DF ve FNOL:

oddělení	2016	2017
NEUROLOGIE	1020	1251
GERIATRIE	121	385
ONKOLOGIE	0	330
III. INTERNA	0	255
II. INTERNA	0	184
ORL	87	168
I. CHIRURGIE	0	117
REHABILITACE	76	98
NCHJ	184	81
UČOCH	0	35

ČASOVÝ HARMONOGRAM

- Představení koncepce blixované stravy vedení FNOL: **duben 2016**
- Ukázka blixované stravy na provozu: **6.5.2016**
- Vytvořen investiční požadavek: **červen 2016**
- Schválení a vysoutěžení blixeru: **červenec 2016**
- Dodání blixeru na provoz: **polovina října 2016**
- První blixovaná strava v testovací verzi expedována na oddělení v tabletu: **20.10.2016**
- Podán požadavek na investici pro nákup baličky, jednorázových obalů (polévky, večeře) a druhého blixeru: **listopad – prosinec 2016**

KDY LZE DIETU „DF“ VE FNOL INDIKOVAT

- Lze použít u onemocnění dutiny ústní a horní části GIT, kde jsou přítomny stenózy, problematické polykání, kousání
- Usnadní realimentaci při přechodu z výživy do PEG nebo sondou na běžnou stravu, při zavedené tracheostomii
- Lze na oddělení „namodulovat“ pomocí Protifaru nebo Fantomaltu a navýšit tak nutriční hodnotu přirozené stravy
- Je možná i šetřící úprava stravy
- **V žádném případě není určena jako náhrada enterální výživy do PEG !!!**



profesionální a ušlý přístup



DĚKUJI ZA POZORNOST

Kontakt: Mgr. Marie Kohutová, DiS.
vedoucí Oddělení léčebné výživy
tel.: 724 255 329, 588 444 341
e-mail: marie.kohutova@fnol.cz