Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia

(Załącznik nr 6 do umowy)

**WYKAZ I CHARAKTERYSTYKA DIET**

Posiłki powinny być przede wszystkim smaczne, posiadać odpowiednią kaloryczność, wymagane zapotrzebowanie na białko, węglowodany i tłuszcze, mające odpowiednią temperaturę, gramaturę i estetykę. Diety powinny być zgodne z aktualnymi zasadami racjonalnego żywienia prezentowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia odpowiednio dostosowanymi do charakterystyki danego schorzenia. Zamawiający przewiduje minimum 3 posiłki na oddziałach w szpitalu św. Rodziny przy ul. Jarochowskiego oraz 4 (dodatkowo podwieczorek) w szpitalu św. Józefa przy ul. Krysiewicza i ul. Nowowiejskiego, pełnowartościowe, odpowiednio zbilansowane. Rzeczywista ilość posiłków będzie zależała od profilu oddziału i indywidualnych zaleceń lekarza.

Oprócz opisanych diet Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć do śniadań i kolacji mleko ciepłe i herbatę oraz cukier (przygotowaną lub po ustaleniu z oddziałem w torebkach do przygotowania) oraz do obiadu kompot.

Ze względu na stan chorego lub wiek dania powinny mieć konsystencję:

* zwykłą (tradycyjną)
* papkowatą ( doustną )
* miksowaną (PEG)
* płynną (do podawania przez sondę lub słomkę)

**Wykaz diet:**

1. Dieta podstawowa
2. Dieta kleikowa
3. Dieta cukrzycowa/kardiologiczna (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych)
4. Dieta niskosodowa
5. Dieta łatwostrawna
6. Dieta wysokobiałkowa
7. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
8. Dieta ubogoenergetyczna
9. Dieta pooperacyjna
10. Dieta roczna ( dla dzieci 1-3 r.ż.)
11. Inne diety specjalne
12. Dieta wysokoenergetyczna
13. Dieta niskobiałkowa
14. Dieta bezglutenowa
15. Dieta wegetariańska
16. Dieta bogatoresztkowa
17. Dieta bez białka mleka krowiego
18. Dieta bez laktozy
19. Dieta hypoalergiczna
20. Dieta biegunkowa
21. Dieta niskopurynowa
22. Inna……… (w zależności od jednostki chorobowej i wskazań lekarskich)
23. Homogenat według zleconej przez oddział receptury

**Poniższy opis diet ma charakter orientacyjny. Diety powinny być realizowane według głównych założeń, a podane rozwiązania są propozycją posiłków jakie mogłyby znaleźć się w jadłospisie. Charakterystyka diet obejmuje diety najczęściej zamawiane dla pacjentów i oddział może zgłosić zapotrzebowanie na inną dietę.**

**Ad. I. - DIETA PODSTAWOWA**

Dieta ogólna obejmuje pokarmy spożywane przez pacjentów o zdrowym przewodzie pokarmowym, niewymagających jakościowych ograniczeń dietetycznych. Dozwolone są wszystkie produkty i wszystkie techniki przyrządzania posiłków, przy jednoczesnym zachowaniu zaleceń dotyczących prawidłowego żywienia, 2200-2400 kcal.

Stosuje się: gotowanie, smażenie (bez panierowania), duszenie, pieczenie.

**śniadanie:** zupa mleczna (opcjonalnie), mleko/kakao, pieczywo razowe i mieszane, masło i dodatek białkowy (wędlina, sery, jajko gotowane, twarożek, pasty, jajecznica) lub dżem, miód i dodatek warzywny, produkty mleczne (kefir, maślanka, jogurt naturalny, jogurt owocowy).

**obiad:** zupa, II danie: np. porcja mięsa lub porcja ryby, kotlety mielone, pulpety, gulasze, dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron, kasze) ryż z jabłkami, makaron z truskawkami, makaron z twarogiem, makaron z kapustą i wędliną, , gołąbki, warzywa w postaci gotowanej i surowej, kluski, pyzy, pierogi, kompot.

**podwieczorek**: owoc, jogurt, koktajl, galaretka, drożdżówka, ciastko, wafelek, budyń, kisiel.

**kolacja:** herbata, pieczywo razowe, rzadziej mieszane, masło, dodatek białkowy, sałatki jarzynowe, pasztety, galarety drobiowe i rybne, dodatek warzywny, produkty mleczne (kefir, maślanka, jogurt naturalny, jogurt owocowy)

Białko – minimum 15% wartości energetycznej, z czego połowę powinno stanowić białko zwierzęce

Tłuszcz- 25-30% wartości energetycznej

Węglowodany – 50-60% wartości energetycznej

Błonnik 27-40g

**Ad. II – DIETA KLEIKOWA**

Dieta kleikowa przewiduje zwiększoną ilość posiłków dziennie. Kaloryczność diety ok. 1000 kcal

Zalecenia: Kleik ryżowy, jęczmienny, owsiany, kukurydziany, jaglany na wodzie. Kleik z kaszy manny, sucharki, gorzka słaba herbata, kisiele.

**Ad. III - DIETA CUKRZYCOWA/KARDIOLOGICZNA (Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW I NASYCONYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH)**

Dieta łatwo strawna modyfikowana, pozbawiona łatwo przyswajalnych cukrów z ograniczoną ilością tłuszczów nasyconych. Zwiększona natomiast jest podaż węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego. Zwiększona zostaje ilość podawanych produktów zbożowych z pełnego ziarna (nierozgotowanych) oraz warzyw głównie w formie surowej (unikanie podaży gotowanych buraków i marchwi). Podstawowym pieczywem powinno być pieczywo razowe bez dodatku słodu czy karmelu. Stosowana w leczeniu osób chorujących na cukrzycę i choroby sercowo-naczyniowe. Celem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki lipidowej, węglowodanowej oraz zapobieganie późnym powikłaniom cukrzycy, wyklucza się parówki.

Dieta przewiduje 4-5 posiłków dziennie 2100-2400 kcal.

**śniadanie:** kawa zbożowa niesłodzona/herbata gorzka lub jogurt naturalny, płatki pełnoziarniste niedosładzane (np. owsiane, żytnie) gotowane na wodzie z dodatkiem owoców, twarogu czy jogurtu, pieczywo razowe (bez dodatku słodu czy karmelu), masło, dodatek białkowy (chuda wędlina, sery chude, twaróg, jajko gotowane), dodatek warzywny

**II śniadanie:** pieczywo pełnoziarniste, dodatek białkowy lub warzywo (surówka lub gotowane)

lub sok pomidorowy, sok warzywny, owoc (z wykluczeniem bananów, gruszek i winogron), fermentowane produkty mleczne (kefir, maślanka, jogurt naturalny)

**obiad:** zupa, II danie: np. mięso, ryby gotowane lub duszone, pulpety, potrawki, gołąbki, dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż brązowy, makaron pełnoziarnisty, kasza jęczmienna, kasza gryczana) nierozgotowane, (warzywa w postaci surowej i gotowanej z wykluczeniem gotowanej marchwi i buraków), sosy nie zagęszczane mąką, herbata bez cukru.

**podwieczorek:** pieczywo, dodatek białkowy lub warzywo (surówka, sałatka lub gotowane) lub sok pomidorowy, sok warzywny, owoc (z wykluczeniem bananów, gruszek i winogron), produkty mleczne (kefir, maślanka, jogurt naturalny)

**kolacja:** herbata niesłodzona, pieczywo pełnoziarniste, masło, dodatek białkowy (chuda wędlina, sery, twaróg, jajko gotowane), pasty rybne, sałatki jarzynowe, galaretki drobiowe i rybne, dodatek warzywny

Białko ogółem minimum 15% energii z diety

Tłuszcze 25-30%

Węglowodany przyswajalne 50-60%

Błonnik pokarmowy 35-40g

**Ad. IV – DIETA NISKOSODOWA**

Założenia jak w diecie lekkostrawnej bez użycia soli kuchennej i słonych potraw, bez użycia konserwantów. Dieta przewiduje 3-4 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

**Ad. V - DIETA ŁATWOSTRAWNA**

Jest dietą podstawową dla żywienia leczniczego, polega na wykluczeniu produktów ciężkostrawnych, wzdymających, ostro przyprawionych, z wysoką zawartością błonnika pokarmowego (jednak pewne ilości są wskazane) i zastosowaniu technik kulinarnych ułatwiających trawienie. Wyklucza się parówki, sery topione i żółte, tłuste mięso wieprzowe (dopuszcza się chude kawałki mięsa np. ze schabu i szynki), ostre przyprawy, jaja sadzone. Wyklucza się smażenie, duszenie ze wstępnym smażeniem, panierowanie.

Dieta przewiduje 3-4 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

Stosuje się: gotowanie, pieczenie w folii, duszenie bez uprzedniego obsmażania.

**śniadanie:** zupa mleczna (opcjonalnie) lub jogurt owocowy, płatki niedosładzane (owsiane, żytnie) gotowane na wodzie z dodatkiem owocu, twarogu czy jogurtu, pieczywo ( pszenne, żytnie, kukurydziane, mieszane, graham), masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, nie tłusty twarożek , jajko gotowane) lub dżem, miód, dodatek warzywny

**obiad:** zupa, II danie: np. mięsa gotowane lub duszone, ryby gotowane, pulpety, potrawki, dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron, kasz jęczmienna), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka, kalafior, brokuły, cukinia, szpinak, buraki, dynia), sałata, pomidor bez skóry, marchew surowa, ryż z jabłkami, makaron z twarogiem, makaron z truskawkami, napój owocowy.

**Podwieczorek:** budyń, kisiel, pieczone jabłko, jogurt naturalny/owocowy, serki homogenizowane, biszkopty, musy.

**kolacja:** herbata, pieczywo (pszenne, żytnie, kukurydziane, mieszane, graham) masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, twarożek, jajko gotowane), pasty jajeczne, pasty z wędliny, pasty z ryby gotowanej, sałatka z jarzyn gotowanych z niewielką ilością jogurtu, dodatek warzywny.

Białko – 15% energii z diety

Tłuszcze- 25-30% energii z diety

Węglowodany – 50-60% energii z diety

Błonnik pokarmowy do 25g

**Ad. VI DIETA WYSOKOBIAŁKOWA**

Dieta specjalna o znacznie zwiększonej zawartości białka (1,5-2,0 g/kg wagi ciała na dobę), tj. ok.100-120g/dobę. Dieta wymaga użycia pełnowartościowego białka (chude mięso drobiowe, chude ryby, jaja, mleko). Jest modyfikacją diety lekkostrawnej.

Dieta przewiduje 3-4 posiłków dziennie, 2200-2400 kcal.

**śniadanie:** zupa mleczna (opcjonalnie), jogurt owocowy/naturalny, pieczywo jasne lub pełnoziarniste, masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, twarożek, jajko gotowane) lub dżem, miód, jajecznica, dodatek warzywny lub owoc

**obiad:** zupa, II danie: np. mięsa gotowane lub duszone, ryby gotowane, pulpety, potrawki, dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron, kasza jęczmienna), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka, kalafior, brokuły, cukinia, szpinak), sałata, pomidor bez skóry, ryż z jabłkami, makaron z twarogiem, makaron z truskawkami, pierogi/naleśniki z serem, kluski, pyzy, napój owocowy.

**podwieczorek:** budynie, galaretki owocowe, biszkopty, drożdżówki, kefiry, jogurty owocowe, desery mleczne, musy.

**kolacja:** jasne pieczywo, masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, twarożek, jajko gotowane), pasty jajeczne, pasty z wędliny, pasty z ryby gotowanej, sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe i rybne, dodatek warzywny

**Ad. VII – ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU**

Dieta łatwostrawna o zmniejszonej zawartości tłuszczu, Dieta zawierająca 3-4 posiłków. Obróbka termiczna produktów to gotowanie, gotowanie na parze, duszenie. Nie stosuje się smażenia, panierowania. Wykluczone zostają produkty wysokotłuszczowe takie jak: parówki, ser żółty, tłuste serki kanapkowe, pełnotłusty nabiał, tłuste sosy, tłuste mięso. Potrawy należy przygotowywać wykorzystując chude mięsa, odtłuszczone produkty mleczne i nabiałowe, białko jaja bez ograniczeń, natomiast całe jaja w ograniczonej ilości tylko do potraw, ryby tylko chude, masło/oliwa/ olej rzepakowy stosowany w bardzo ograniczonej ilości. Na polecenie oddział może zlecić całkowitą eliminację tłuszczu.

Dieta przewiduje 3-4 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

Białko minimum 15-20% energii z diety

Tłuszcz – 15-20% energii z diety

Węglowodany – 60-65% energii z diety

**Ad. IX – DIETA UBOGOENERGETYCZNA**

Dieta ta charakteryzuje się obniżoną wartością energetyczną. Deficyt energetyczny uzyskuje się poprzez ograniczenie węglowodanów łatwoprzyswajalnych i tłuszczów nasyconych. W doborze produktów należy kierować się niską zawartością tłuszczu i cukrów prostych. Jadłospis w tej diecie powinien być bogaty w surowe warzywa i owoce (niskoenergetyczne) oraz produkty zbożowe pełnoziarniste. Cukry proste należy zastąpić produktami o większej zawartości błonnika i węglowodanów złożonych. Potrawy sporządza się metodą gotowania w wodzie i na parze, pieczenia bez dodatku tłuszczu. Obróbka potraw powinna być skupiona na jak największym ograniczeniu strat składników odżywczych.

Wartość energetyczna –1500 kcal

Białko - 20% energii z diety

Tłuszcz - 20-25% energii z diety

Węglowodany - 50-60% energii z diety

**Ad. X – DIETA POOPERACYJNA:**

Przeznaczona dla osób po operacjach i inwazyjnych zabiegach. Jest dietą ściśle lekkostrawną, bogatą w składniki odżywcze z nastawieniem na zawartość pełnowartościowego białka, zwiększoną ilość cynku i witaminy C wspierające gojenie ran oraz bogata w żelazo. Warzywa i owoce tak jak w diecie lekkostrawnej, bezwzględnie pozbawione twardych części, gotowane. Eliminuje się całkowicie warzywa wzdymające (m.in. brokuły, kalafior, kapustę). Wskazane tłuszcze lekkostrawne jak masło, oliwa z oliwek, olej rzepakowy – dodawane na zimno. Wskazana obróbka termiczna to gotowanie, gotowanie na parze. Ogranicza się ilość błonnika poprzez korzystanie z surowców o jego niskiej zawartości, obieranie warzyw i owoców, stosowanie mąk ze zbóż oczyszczonych i jasnego pieczywa (pieczywo pszenne).

Wartość energetyczna: 2500 kcal

Białko – minimum 15% energii z diety, z czego przynajmniej 60% pochodzenia zwierzęcego

Tłuszcz 25-30% energii z diety

Węglowodany – 55-60% energii z diety

Przewidziana ilość posiłków 3-4

**Ad. XI –DIETA DLA DZIECI DO 3 ROKU ŻYCIA**

Jest dietą podstawową dla żywienia leczniczego, polega na wykluczeniu produktów ciężkostrawnych i zastosowaniu technik kulinarnych ułatwiających trawienie (potrawy w mniejszych ilościach, przecierane). Należy ograniczać tzw. cukry dodane, (czyli cukry stosowane w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw) do poniżej 10% energii, ograniczyć solenie oraz nie stosować pikantnych przypraw. Potrawy powinny być przygotowane z chudych kawałków mięsa drobiowego (kurczak/indyk), cielęcego, królika, dopuszcza się stosowanie mięsa wieprzowego z chudych kawałków (szynka, schab). Ze względu na wiek pacjentów należy uwzględnić odpowiednią konsystencję potraw.

Dieta przewiduje 4 posiłki dziennie, 1300 kcal.

Stosuje się: gotowanie, pieczenie w folii, duszenie bez uprzedniego obsmażania.

**śniadanie:** zupa mleczna (opcjonalnie), jogurt owocowy lub naturalny, pieczywo mieszane, masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, twarożek, jajko gotowane) lub dżem, pasty kanapkowe, twarożki

**obiad**: zupa, II danie: np. mięsa gotowane lub duszone, ryby gotowane, pulpety, potrawki, dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron, kasze), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka, kalafior, brokuły, cukinia, szpinak), sałata, pomidor bez skóry, marchew, ryż z jabłkami, makaron z twarogiem, makaron z owocami, naleśniki.

**podwieczorek:** kisiele, budynie, galaretki owocowe, jogurty, musy), owoce

**kolacja:** herbata, pieczywo mieszane, masło, dodatek białkowy łatwo strawny (chuda wędlina, twarożek, jajko gotowane), pasty jajeczne, pasty z wędliny, pasty z ryby gotowanej, sałatka jarzynowa, dodatek warzywny

Białko: 10- 15% wartości energetycznej, głównym źródłem powinno być białko zwierzęce

Tłuszcze: 25-30% energii z diety

Węglowodany: 55-60%

Błonnik pokarmowy: 10-20g

**Ad. XI – DIETA SPECJALNA:**

**Ad. a) DIETA WYSOKOKALORYCZNA (BOGATOODŻYWCZA)**

Dieta przeznaczona dla pacjentów z niedoborem masy ciała lub wymagających podwyższonej podaży energetycznej. [Dieta wysokokaloryczna](https://portal.abczdrowie.pl/dieta-na-przytycie-przepisy) wymaga 5 posiłków w ciągu dnia, zwiększania porcji i kalorycznych dodatków w pożywieniu, tak by dzienna ilość kalorii wynosiła między 2600 - 3000 kcal.

**Ad. b) - DIETA NISKOBIAŁKOWA**

Dieta specjalna z ograniczoną zawartością ilości podawanego białka, ale nie mniej niż 20g na dobę Zalecane podawanie specjalistycznych produktów niskobiałkowych, tzw. PKU oraz produktów o niskiej zawartości białka.

Dieta przewiduje 3-4 posiłków dziennie, 2200-2400 kcal.

**Ad. c) DIETA BEZGLUTENOWA**

W diecie należy wyeliminować gluten. Dobierając produkty należy stosować tylko te niezawierające glutenu, oznaczone znakiem przekreślonego kłosa oraz naturalnie wolne od glutenu. Produkty spożywcze mimo, że w składzie nie mają wyszczególnionego glutenu to mogą być nim zanieczyszczone na etapie produkcji. Dlatego należy zwracać uwagę czy produkty mają odpowiedni certyfikat. Zabronione są: pszenica (także orkisz), jęczmień, żyto, owies i wszystkie produkty z ich dodatkiem. Podczas przygotowywania posiłków trzeba zwrócić szczególną uwagę na reżim technologiczny (oddzielna deska do krojenia, oddzielny nóż i naczynia), aby nie wprowadzić na tym etapie glutenu do przygotowywanych posiłków.

Dieta przewiduje 3-4 posiłki dziennie, wartość energetyczna 2100-2400 kcal.

**Ad. d) DIETA WEGETARIAŃSKA**

Dieta wegetariańska to odmiana diety ogólnej – eliminowane zostaje mięso, ryby i ich wyroby. Nie eliminuje się produktów typu jajka, mleko i jego przetwory. Znaczną część diety stanowią warzywa i owoce oraz produkty zbożowe. Przewiduje 3-4 posiłki dziennie.

**Ad. e) DIETA BOGATORESZTKOWA**

Dieta spełniająca zasady diety podstawowej, w której podwyższona zostaje ilość błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego zalecane w zaparciach. Źródło błonnika powinno znaleźć się w każdym posiłku, ze szczególnym uwzględnieniem surowych warzyw i owoców. Zalecane są produkty o właściwościach naturalnie przeczyszczających - oleje podawane na surowo, kefir i maślanka, cytrusy, winogrona, wiśnie, czereśnie, gruszki, śliwki, ananas, owoce suszone, soki 100%, buraki. Zapotrzebowanie na energię i makroskładniki takie jak w diecie podstawowej. Błonnik

**Ad. f) DIETA BEZ BIAŁKA MLEKA KROWIEGO**

Dieta bez białka wołowego – jest dietą eliminacyjną i polega na wykluczeniu z jadłospisu produktów zawierających białko wołowe oraz białka mleka krowiego. Ważne jest dokładne sprawdzanie etykiet dobieranych produktów. Źródłem białka w diecie są chude mięsa z małą ilością tkanki łącznej – królik, młody drób oraz jajka na miękko. Dieta ma zapewnić dostateczną ilość energii i pokryć zapotrzebowanie na wszystkie składniki pokarmowe.

**Ad. g) DIETA BEZLAKTOZY**

dieta eliminacyjna polegająca na wykluczeniu produktów zawierających laktozę, tj. cukier mleczny. Zakazane są wszystkie produkty, które zawierają w swoim składzie laktozę. Dieta ma zapewnić dostateczną ilość energii i pokryć zapotrzebowanie na wszystkie składniki pokarmowe

**Ad. h) DIETA HYPOALERGICZNA**

jest pozbawiona najczęściej występujących alergenów tj.

* Cytrusy – do nich zaliczamy : mandarynki, cytryna, pomarańcze, limonka, pomelo, grejpfrut, kumkwat, klementynka, tangela.
* Soja – dotyczy także jej przetworów,
* Orzechy – niektóre produkty mogą zawierać ich śladowe ilości ,
* Czekolada,
* Kakao – dotyczy także ciast, wyrobów cukierniczych, kremach,
* Ryby i produkty pochodne,
* Truskawki – zabronione są także jako dodatki do różnych potraw np. knedle, pierogi, ciasta, dżemy itp.
* Owoce morza,
* Jaja –Kawa,
* Miód – może znajdować się również w wyrobach cukierniczych,
* Mięso cielęce i wołowe oraz ich przetwory,
* Warzywa : seler, gorczyca, pomidor, cebula, pora, kapusta kwaszona,
* Nasiona sezamu,
* Łubin – stosuje się także do wędlin i pieczywa,
* Przyprawy korzenne i ostre,
* Produkty zawierające środki barwne (np. cukierki, lody, budynie, kisiele, galaretki – gotowe bądź instant, dopuszczalne są kisiele i budynie robione na kuchni od podstaw ) i konserwujące (np. konserwy, pasztety, wędliny)

Z diety eliminujemy produkty tłuste i wzdymające, posiłki przygotowane przemysłowo, polepszacze smaku (np. kostki rosołowe, Vegeta, Jarzynka, Maggi).

Wartość energetyczna diety oraz rozkład makroskładników jak w diecie lekkostrawnej. Pozostałe założenia diety jak w diecie lekkostrawnej. W diecie hipoalergicznej do przygotowywania posiłków stosuje się mięso z indyka lub królika.

**Ad. i) DIETA BIEGUNKOWA**

Jest zmodyfikowaną dietą lekkostrawną, która eliminuje produkty o działaniu przeczyszczającym. Do produktów o działaniu przeczyszczającym, które nie są wskazane w diecie biegunkowej są:

Oleje podawane na surowo, potrawy i produkty tłuste (mleko > 2% tłuszczu, tłuste sery białe, żółte topione, śmietanka, tłuste mięsa, produkty smażone oraz panierowane, jajecznica na maśle, boczku itp.), kefir i maślanka, cytrusy, winogrona, wiśnie, czereśnie, gruszki, śliwki, ananas, owoce suszone i konserwowe, ostre przyprawy, soki 100% i napoje z dodatkiem cukru, buraki. Po za tym stosuje się produkty takie jak w diecie lekkostrawnej. Owoce, warzywa powinny być obrane, ugotowane, bez pestek.

Produkty zalecane zapierające to: kakao, banany, gotowane ziemniaki i ryż, gotowana marchew, napar z czarnych jagód i jagody oraz galaretka jagodowa bez cukru, mąki pszenne, kukurydziane, ziemniaczane (wysokooczyszczone), kleik ryżowy, słana herbata, sucharki, jabłko, dynia.

**Ad. j) DIETA NISKOPURYNOWA**

Jest dietą z ograniczeniem ilości zasad purynowych, które w największej ilości występują w produktach białkowych. Dieta ta również nie powinna zawierać dużej ilości cukrów prostych. Zaleca się gotowanie warzyw w dużej ilości wody (co zmniejsza ilość puryn), pieczone w folii lub duszone bez wstępnego obsmażania. Należy ograniczyć wywary mięsne na korzyść wywarów warzywnych. Wśród produktów w jadłospisie powinny znaleźć się te o niskiej lub średniej zawartości puryn a mięsa i ryby powinny być gotowane. Zapotrzebowanie na energię takie jak w diecie podstawowej, dieta ta zawiera białko w ilości ok. 15% z energii, ograniczać ilość tłuszczu do ok. 40g dziennie, a resztę powinny pokrywać węglowodany.

**Ad. k) INNA**

W zależności od jednostki chorobowej, wg indywidualnych wskazań lekarza; poszczególne diety specjalne mogą być też modyfikowane na zlecenie oddziału (z wykluczeniem alergenu, łączone lub inne niż wymienione wyżej itp).