



DOBRÁ PRAXE: Dietní systém ve Všeobecné fakultní nemocnici v Praze

Dietní systém VFN v Praze je **odborně garantován vedoucím nutričním terapeutem a ústavním dietologem**. **1 x za rok je kontrolován počet ordinovaných diet**. Diety méně využívané se v dietním systému ruší a jsou součástí Výběrové diety.

V roce 2020 byla **zrušena racionální dieta a nahrazena dietou základní ve zdraví (3 FIT) a základní při riziku malnutrice (3 MAL)**. Pro dietu **3 FIT** byly připraveny nové receptury, které jsou složeny z libového, převážně drůbežího masa, ryb, luštěnin, zeleniny a ovoce. V jídelníčku jsou použité běžně dostupné potraviny a cena odpovídá stravovací jednotce. Receptury jsou součástí „**VFN Kuchařky receptů**“. U každého pokrmu je rozpis surovin, postup přípravy, servírování a fotografie. Dieta **3 MAL** obsahuje receptury typicky národních a krajových jídel. V případě horší tolerance diety 3 FIT, je indikována dieta 3 MAL.



V roce 2022 byla ve VFN zavedena **dieta při poruchách polykání**, která je připravována v modifikované konzistenci hustého pyré (stupeň 4 dle IDDSI). Strava je hladká, bez slupek, chrupavek, kůže, semínek nebo zrníček. Jednotlivé části pokrmu se podávají zvlášť. Strava se konzumuje lžící nebo vidličkou, drží tvar a nekapává. Jídlo je chutné a esteticky upravené, nevyžaduje žvýkání, není lepivá a po vložení do úst se rozplývá. Příprava stravy je jednoduchá, časově i finančně nenáročná, v souladu s principy udržitelnosti. VFN v Praze vydala receptář, který pomůže ke zkvalitnění života těch, kteří musí dočasně nebo dlouhodobě dodržovat speciální úpravu stravy, zprjemní jim požitky jídla a pomůže snížit riziko malnutrice. **Receptář byl věnován Ministerstvu zdravotnictví pro možnost využití i v dalších zařízeních**. Receptář je k dohledání na webu VFN: [Kuchařka pro pacienty s poruchou polykání – materiály ke stažení – Všeobecná fakultní nemocnice v Praze \(vfn.cz\)](#)



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme mražený hrášek a vaříme 10 minut. Po uvaření ho scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Secezený hrášek spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a pepřem a znovu cca 1 minutu mixujeme. Hráškovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE



**VŠEOBECNÁ FAKULTNÍ
NEMOCNICE V PRAZE**

O NEMOCNICI:

Název: Všeobecná fakultní nemocnice v Praze

Počet lůžek: 1000

Počet nutričních terapeutů: 33 s úv. 1, 0 (8 stravovací provoz, 25 klinická pracoviště)

Výše stravovací jednotky v roce 2024: 125 Kč

Další informace ráda poskytne: Mgr. Lucie Růžičková,
lucie.ruzickova2@vfn.cz

Tento příklad dobré praxe byl schválen Odbornou skupinou pro nemocniční stravování Mezioborňnou pracovní skupinou pro institucionální stravování.