

Allegato 3

Dietetico Ospedaliero e Assistenziale per la Ristorazione dell'AUSL Toscana Centro- Ambito Fiorentino

Sommario

Premessa	2
PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO	3
00. DIETA LIQUIDA	3
01. DIETA DI PREPARAZIONE PER ESAMI DIAGNOSTICI	3
DIETE DI RIALIMENTAZIONE.....	3
02. DIETA RIALIMENTAZIONE 1 - Kcal 900.....	3
03. DIETA RIALIMENTAZIONE 2 - Kcal 1400.....	3
04. DIETA RIALIMENTAZIONE 3 - Kcal 1600.....	3
05. DIETA NORMOCALORICA - Kcal 2150.....	4
06. VITTO COMUNE - Kcal 2300.....	4
DIETE STANDARD.....	4
07. DIETA IPOSODICA - Kcal 2300.....	4
08. DIETA IPERCALORICA CON SUPPLEMENTO - Kcal 2770.....	4
09. DIETA IPOGLUCIDICA NORMOCALORICA - Kcal 2100.....	4
10. IPOGLUCIDICA per Diabete Gestazionale - Kcal 2150.....	4
11. DIETA IPOCALORICA IPOGLUCIDICA - Kcal 1730.....	4
12. DIETA IPOPROTEICA (PT 60) - Kcal 2000.....	5
13. DIETA IPOPROTEICA (PT 40) - Kcal 2000.....	5
14. DIETA PER TRATTAMENTO DIALITICO - Kcal 2200.....	5
DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA	5
15. DIETA TENERA SPEZZETTATA (livello 6 IDDSI tenero spezzettato) - Kcal 2000.....	5
16. DIETA TRITATA FINE UMIDO (livello 5IDDSI) - Kcal 2000.....	5
17. DIETA CREMOSA (livello 3 IDDSI cremoso- molto denso) -Kcal 2040... 6	6
18. DIETA FRULLATA (non viene garantisce l'omogeneità della consistenza) - Kcal 2000 . 6	6
DIETE A FINI SPECIALI.....	6
19. DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI FIBRA E DI LATTOSIO - Kcal 2000.....	6
20. DIETA PRIVA DI GLUTINE - Kcal 2300.....	7
21. DIETA IPOALLERGENICA - Kcal 2130.....	7
22. DIETA A BASSO CONTENUTO LIPIDICO - Kcal 1600.....	7
23. DIETA VEGETARIANA - Kcal 2300.....	7
24. DIETA PER L'ETÀ PEDIATRICA	7
25. DIETA FORTIFICATA CON ALIMENTI NATURALI (ad alta densità proteica ed energetica) Kcal 2600/2800.....	7
26. DIETA MENÙ FINGER FOOD	8
27. DIETA RICETTATA.....	8

Premessa

Una corretta alimentazione è indispensabile nella vita di ogni individuo, fin dalla nascita in quanto serve a mantenere lo stato di salute ed a prevenire e curare numerose patologie.

In ambito ospedaliero e assistenziale, da sola o integrata con altre terapie, l'alimentazione contribuisce a migliorare le condizioni cliniche del paziente, a prevenire e ridurre le complicanze che potrebbero derivare da uno stato nutrizionale inadeguato.

In quest'ottica il Servizio di Ristorazione, per mezzo del Dietetico Ospedaliero, (comprensivo di menu e ricettari per vitto comune e diete standardizzate) costituisce uno strumento indispensabile per promuovere la corretta alimentazione degli utenti ospedalieri, territoriali, dei dipendenti e di quanti autorizzati a consumare il pasto presso le mense aziendali.

La Ristorazione Ospedaliera non è da considerarsi un semplice atto alberghiero, ma una vera e propria terapia tenendo conto che gli interventi dietetici rappresentano la prima linea di intervento per il trattamento della malnutrizione e che il rischio di malnutrizione ospedaliera è oggetto di buona pratica per la sicurezza del paziente nell'ambito della gestione del rischio clinico della Regione Toscana; inoltre la somministrazione del pasto viene percepita dal paziente anche come momento altamente gratificante ed educativo. È indispensabile pertanto che l'applicazione del DIETETICO ospedaliero sia chiara e fruibile agli operatori coinvolti nel percorso assistenziale della nutrizione, a partire dalla prenotazione fino al monitoraggio del grado di soddisfazione percepita dal paziente, dei consumi e degli scarti alimentari.

IL DIETETICO OSPEDALIERO E ASSISTENZIALE AZIENDALE è stato elaborato dal personale dietista della SOS Attività tecnico Assistenziali del Dipartimento delle Professioni tecnico sanitarie dell'AZUSL toscana centro, nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, emanate dal Ministero della Salute nel febbraio 2011 e delle più recenti evidenze scientifiche e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Assistenziale (DGRT 35 del 2012).

I computi bromatologici sono stati elaborati utilizzando le tabelle di composizione degli alimenti INRAN 2000.

-Il "PRONTUARIO DIETETICO" di seguito presentato, elenca i principali schemi di dietoterapia standardizzati, prescrivibili a cura del personale sanitario di reparto/struttura e disponibili nell'ambito dell'Azienda, sia a livello ospedaliero che a livello territoriale per tutti i pazienti che necessitano di terapia dietetica. Con il termine Diete Ricettate "ad personam" si indicano i piani alimentari personalizzati elaborati al momento dal personale dietista sulla base di specifiche esigenze nutrizionali del paziente e su prescrizione dello specialista.

Le diete del Dietetico sono state definite e classificate tenendo conto del contenuto bromatologico e non della patologia di destinazione, poiché una stessa dieta può essere indicata per più patologie.

Le schede dietetiche specifiche (tabella dietetica) saranno fornite dal personale del Servizio Dietetico Aziendale mentre la ditta, al momento dell'aggiudicazione, dovrà fornire: menù appropriati, ricettario comprensivo di grammatura e schede merceologiche di ogni prodotto utilizzato, da sottoporre all'approvazione del Servizio Dietetico Aziendale.

Le diete standard per sopraggiunte necessità cliniche o per aggiornamenti basati sull'evidenza scientifica (EBM e EBN) possono essere sottoposte a modifiche da parte della AZ USL tramite il personale Dietista e in ogni caso concordate con l'Appaltatore.

Tutti gli operatori dovranno essere formati secondo la delibera 180 del 26/02/2018 della Regione Toscana “Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine diretti al consumatore finale. Revoca DGR 1036/2005” e successive revisioni

L’Appaltatore deve garantire tutte le diete previste nel dietetico e le diete ricettate elaborate dal personale dietista, rispettare le grammature previste per gli alimenti e adottare, previo accordo con il servizio dietetico, menu coerenti con le specifiche dietetiche di ciascuna dieta standard

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

Il dietetico per la ristorazione ospedaliera e assistenziale dell’AZ USL TC ambito fiorentino raccoglie tutti gli schemi dietetici standardizzati prenotabili in tutte le strutture aziendali. Tutti gli schemi dietetici devono essere articolati nelle 4 settimane del menù con variazione stagionale.

00. DIETA LIQUIDA

Costituita esclusivamente da liquidi e con apporto energetico molto ridotto. È destinata ai pazienti che, in attesa di accertamenti, possono assumere solo liquidi.

01. DIETA DI PREPARAZIONE PER ESAMI DIAGNOSTICI

È una dieta a ridottissimo contenuto di scorie tale da facilitare la distensione delle anse del colon e dell’ileo distale. È fortemente ipocalorica e deve essere utilizzata solo nel giorno precedente all’esecuzione dell’esame.

DIETE DI RIALIMENTAZIONE

Indicano tipologie di diete che sono utilizzate nelle fasi di svezzamento/o di accompagnamento da/alla nutrizione artificiale, o dopo interventi chirurgici o per tipologie di pazienti che necessitano di alimenti base ad alta digeribilità

02. DIETA RIALIMENTAZIONE 1 - Kcal 900

E’ indicata in 1° giornata di rialimentazione dopo intervento di chirurgia bariatrica o del tratto gastroenterico; è a basso volume e ridotto contenuto calorico. Si prevedono solo alimenti semplici.

03. DIETA RIALIMENTAZIONE 2 - Kcal 1400

E’ indicata come rialimentazione post-intervento chirurgico (in particolare del tratto gastroenterico) e malattie gastroenteriche: a basso contenuto di lattosio di lattosio, a ridotto contenuto in fibra e proteine. Sono previsti due spuntini che sono direttamente inseriti sui vassoi di pranzo e cena.

04. DIETA RIALIMENTAZIONE 3 - Kcal 1600

Rappresenta una rialimentazione di “passaggio” verso una dieta normocalorica. Priva di lattosio, a ridotto contenuto di fibra, con alimenti digeribili. Utilizzabile nel post intervento chirurgico, in caso di diarrea acuta, o malattie infiammatorie dell’intestino. Sono previsti tre spuntini che sono direttamente inseriti sui vassoi di pranzo e cena. Apporto calorico ridotto, non è indicato prorogare questa rialimentazione oltre le 48 ore.

05. DIETA NORMOCALORICA - Kcal 2150

E' una dieta normocalorica, bilanciata nei principali nutrienti. Si distingue dal vitto comune per la presenza, nel menu, di preparazioni più semplici, meno elaborate e di facile digeribilità.

06. VITTO COMUNE - Kcal 2300

Indicato per tutte le situazioni che non richiedono un trattamento nutrizionale particolare. Il menù include una buona varietà di primi, secondi piatti e contorni, tenendo conto dei fabbisogni per la popolazione adulta e anziana senza particolari problemi nutrizionali, con contenuto in nutrienti equilibrato.

DIETE STANDARD

Le diete standard sono destinate a persone con patologie specifiche per le quali siano indicate modificazioni dietetiche, ma che non richiedono formulazioni dietetiche particolari

07. DIETA IPOSODICA - Kcal 2300

La dieta segue il menu del vitto comune; tutte le preparazioni non contengono sale aggiunto. Dal menu sono escluse tutte le preparazioni o alimenti che non possiedono le caratteristiche di questa dieta.

E' composta comunque da un contenuto di nutrienti equilibrato. Non prevista l'aggiunta di parmigiano, normalmente presente sui vassoi del pranzo e della cena". Viene comunque aggiunta sui vassoi pranzo/cena, una bustina di sale (g. 2) la cui quantità rientra nei limiti accettabili. Indicata nei casi di ipertensione, nefropatie, cardiopatie, cirrosi.

08. DIETA IPERCALORICA CON SUPPLEMENTO - Kcal 2770

È indicata per soggetti giovani e adulti o con aumentato fabbisogno di energia e nutrienti (pazienti psichiatrici, traumatizzati, pazienti ortopedici, puerpere in allattamento).

È costituita dal vitto comune integrato con un supplemento sotto forma di spuntino costituito da una porzione di prosciutto/pecorino fornito col vassoio del pranzo; una porzione di formaggio (quattro tipi diversi a rotazione) fornito col vassoio della cena. Tra le alternative fisse, sono inoltre prenotabili dei desserts dolci cremosi.

09. DIETA IPOGLUCIDICA NORMOCALORICA - Kcal 2100

È una dieta normocalorica, a ridotto contenuto di carboidrati e con alimenti a medio e basso indice glicemico. È stata esclusa l'aggiunta di zuccheri semplici. È indicata in caso di ridotta tolleranza al glucosio, diabete, sindrome metabolica, ipertrigliceridemia.

10. IPOGLUCIDICA per Diabete Gestazionale - Kcal 2150

Dieta normocalorica per la donna con diabete gestazionale o ridotta tolleranza al glucosio. È previsto l'impiego di alimenti a medio e basso indice glicemico ed è stata esclusa l'aggiunta di zuccheri semplici.

Si compone di tre pasti principali e due spuntini che vengono forniti con il vassoio dei pasti.

11. DIETA IPOCALORICA IPOGLUCIDICA - Kcal 1730

è indicata in caso di malattie metaboliche (soprapeso, obesità, diabete, dislipidemia) e in tutti i casi sia necessario un ridotto apporto di energia. Gli zuccheri semplici presenti sono esclusivamente quelli forniti dagli alimenti.

Il contenuto energetico è ridotto rispetto ai fabbisogni standard di adulti e anziani, pertanto deve essere utilizzata quando ricorrano le indicazioni sopra descritte.

12. DIETA IPOPROTEICA (PT 60) - Kcal 2000

Dieta normocalorica con un apporto proteico giornaliero inferiore a 60 g, Prevede una riduzione della porzione del 2° piatto a pranzo e a cena. Non è prevista l'aggiunta di parmigiano sui vassoi né latte per la colazione.

13. DIETA IPOPROTEICA (PT 40) - Kcal 2000

Dieta normocalorica con un apporto proteico giornaliero inferiore a 40 g. . Prevede una riduzione della porzione del 2° piatto a pranzo e a cena e la sostituzione del 1° piatto con pasta dietetica ipoproteica.

Non è prevista l'aggiunta di parmigiano sui vassoi né la somministrazione di latte per la prima colazione.

14. DIETA PER TRATTAMENTO DIALITICO - Kcal 2200

Dieta normocalorica, equilibrata nel contenuto di nutrienti ma con un ridotto contenuto di Sodio, Potassio e Fosforo.

E' prevista l'esclusione di preparazioni ad alto contenuto di liquidi (minestre, brodi, passati di verdura, ecc.) Per pazienti dializzati in regime di ricovero.

DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA

Sono caratterizzate da un diverso grado di consistenza degli alimenti, da utilizzare in pazienti con difficoltà di masticazione e/o deglutizione e **disfagia di diverso grado**. L'apporto di energia e nutrienti è adeguato per soggetti adulti e anziani. Per la denominazione delle diete in riferimento alle diverse consistenze si adotta quanto indicato nel documento quadro di riferimento IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative, 2016 (www.iddsi.org).

Praticamente i 4 livelli indicati nel documento IDDSI, 2016 possono essere raccolti in 2 tipologie di Diete a consistenza modificata:

A: Dieta a consistenza solido-morbida (dieta n. 15 e n. 16)

15. DIETA TENERA SPEZZETTATA (livello 6 IDDSI tenero spezzettato) - Kcal 2000

Le pietanze sono presentate già tagliate in piccoli pezzi le cui dimensioni sono in relazione a età ed abilità del paziente (bambini= 8 mm; adulti = 15 mm) Consistenza morbida e tenera ma non con doppie consistenze, è consigliata in presenza di dolore o Fatigue nella masticazione, in casi di edentulia o in casi protesi dentale malfunzionante. Tra le alternative fisse, sono prenotabili dei desserts dolci cremosi.

La stessa dieta può diventare Dieta tritata fine umida se finemente macinata

16. DIETA TRITATA FINE UMIDO (livello 5 IDDSI) - Kcal 2000

Tutte le pietanze di questa dieta sono tritate o finemente macinate in piccoli grumi (bambini 2-4 mm, adulti 4 mm); la consistenza degli alimenti si presenta morbida e umida senza liquido a parte. E' indicata quando non è compromessa la deglutizione, per mantenere la masticazione residua o quando questa, non sia soddisfacente, in caso di masticazione dolorosa e odinofagia o per facilitare la digestione.

Può essere inviata al reparto/struttura una porzione di brodo vegetale sia a pranzo che a cena per ammorbidire le preparazioni se occorre. Tra le alternative fisse, sono prenotabili dei desserts dolci cremosi.

B. Dieta a consistenza semisolida omogenea (dieta n. 17 e n. 18)

17. DIETA CREMOSA (livello 3 IDDSI cremoso- molto denso) -Kcal 2040

Le preparazioni sono omogenee a consistenza cremosa, indicate quando sussiste una grave compromissione della deglutizione (Disfagia severa). All'interno del menu specifico, sono previste preparazioni salate e dolci per soddisfare l'apporto calorico. Può essere inviata al reparto/struttura una porzione di brodo vegetale sia a pranzo che a cena per ammorbidire le preparazioni se occorre.

Tra le alternative fisse, sono prenotabili dei desserts dolci cremosi.

La dieta cremosa è identificata da quella consistenza di alimento che preso con la forchetta solo in minima parte fluisce attraverso i rebbi, abbozzandone solo una piccola appendice. Non defluisce né gocciola in continuo.

La stessa dieta può essere ammorbidita con del brodo vegetale che all'occasione può essere inviato al reparto /struttura, per essere trasformata in Dieta Sciropposa

17.1. DIETA SCIROPPOSA (livello 4 IDDSI sciropposo-denso) in cui la consistenza dell'alimento cade lentamente o gocciola a filo, attraverso i rebbi di una forchetta.

18. DIETA FRULLATA (non viene garantisce l'omogeneità della consistenza) - Kcal 2000

A partire dal vitto comune vengono frullate la maggior parte delle preparazioni. Tutte le preparazioni si presentano di consistenza semiliquida e possono essere amalgamate fra loro per ridurre il volume generale del pasto ed incrementare l'apporto calorico. Indicata in caso di difficoltà masticatorie o altre disabilità che non permettono l'assunzione degli alimenti a consistenza normale. Tra le alternative fisse, sono prenotabili dei desserts dolci cremosi.

DIETE A FINI SPECIALI

Sono diete che hanno caratteristiche particolari di esclusione/riduzione di uno o più nutrienti o di sostanze che possono provocare risposte avverse dopo ingestione , particolarmente adatte a pazienti allergici o intolleranti o che per ragioni cliniche particolari debbano privarsi temporaneamente di alcuni nutrienti o che, al contrario, abbiano necessità o scelgano di assumere alimenti specifici .

19. DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI FIBRA E DI LATTOSIO - Kcal 2000

È una dieta normocalorica priva di lattosio, fibra < 10 g/die.

È indicata nelle patologie gastro-intestinali nella fase di ripresa dell'alimentazione; intolleranza al lattosio; diarrea acuta; riacutizzazione di diverticolite intestinale; preparazione ad indagini diagnostiche sull'apparato digerente e alla chirurgia colica. Malattie infiammatorie intestinali

Prevede l'esclusione del latte e dei formaggi freschi e l'utilizzo di parmigiano e di yogurt al naturale. I contorni sono rappresentati solo da patate, carote e zucchine al vapore. Indicata per adulti e anziani, equilibrata in contenuto di nutrienti non è indicato prorogare questa rialimentazione oltre le 48 ore, per la poca varietà degli alimenti inseriti..

20. DIETA PRIVA DI GLUTINE - Kcal 2300

Dieta normocalorica per adulti e anziani, equilibrata nel contenuto di nutrienti. È caratterizzata dall'esclusione di alimenti contenenti glutine, comprende alimenti che ne sono naturalmente privi ed esclude quelli a rischio, in cui il glutine può essere veicolato dagli ingredienti o dal processo di lavorazione. La filiera di produzione dei pasti garantisce l'assenza di contaminazioni con alimenti contenenti glutine.

Indicata per pazienti con intolleranza al glutine., sul vassoio della cena vengono aggiunte/i a rotazione fette tostate/biscotti senza glutine, destinati alla colazione del mattino seguente.

21. DIETA IPOALLERGENICA - Kcal 2130

È costituita da alimenti a basso contenuto antigenico, a composizione equilibrata in nutrienti, normocalorica per adulti e anziani. La scelta degli alimenti è necessariamente molto limitata.

E' indicata in caso di manifestazioni allergiche acute o prima di effettuare test allergologici.

22. DIETA A BASSO CONTENUTO LIPIDICO - Kcal 1600

E' una dieta ipocalorica poiché prevede un ridotto apporto lipidico sia come alimenti naturali, sia come preparazioni. Indicata nei casi di pancreatite non acuta, quando viene consigliata la ripresa dell'alimentazione orale. A causa del basso contenuto calorico, è indicata nel periodo strettamente necessario ad una ripresa graduale dell'alimentazione.

23. DIETA VEGETARIANA - Kcal 2300

È una dieta normocalorica equilibrata che prevede l'esclusione dal menù di preparazioni a base di carne e pesce. Le fonti proteiche sono prevalentemente rappresentate da latte, formaggi, uova, legumi.

24. DIETA PER L'ETÀ PEDIATRICA

E' una dieta normocalorica ed equilibrata in calorie e nutrienti come indicato e previsto nei LARN rev 2014 (livelli di assunzione di riferimento in nutrienti per la popolazione italiana) per la fascia di età 1-3 anni

All'interno del menù devono essere previste alternative disponibili anche per la fascia di età compresa tra 6 e 12 mesi. Tutte le preparazioni sono senza sale aggiunto.

25. DIETA FORTIFICATA CON ALIMENTI NATURALI (ad alta densità proteica ed energetica) Kcal 2600/2800

E' una dieta iperproteica e ipercalorica indicata per pazienti con scarso appetito e con fabbisogni energetici e proteici aumentati (es. pazienti malnutriti)

Lo scopo è quello di fornire almeno 850 Kcal, mai inferiore alle 700 Kcal, ai pasti principali (pranzo e cena) per assicurare ai pazienti una quota energetica giornaliera aggiuntiva pari ad almeno 600 Kcal ed una quota proteica giornaliera aggiuntiva pari ad almeno 18 grammi, vale a dire 88-90 g /proteine al di e 2600-2800 Kcal totali giornaliere

Gli spuntini dovranno avere un contenuto energetico pari ad almeno 200 Kcal e un contenuto proteico pari ad almeno 15-20 grammi

A tale proposito, risulta vivamente consigliata la presenza di una linea di produzione dedicata con preparazioni gastronomiche specifiche per meglio soddisfare le caratteristiche nutrizionali definite dal dietista e valorizzare, nel contempo, le potenzialità edonistiche (visive e gustative) di tali preparazioni.

La fortificazione proteica ed energetica può essere realizzata anche mediante la fortificazione delle preparazioni alimentari comunemente presenti nel “vitto comune” attraverso l’utilizzo di alimenti o l’aggiunta di ingredienti naturali (in forma solida o liquida, sotto forma di cristalli, farina, polvere, sciroppi, melasse ecc...) ad elevato contenuto in proteine ed energia e/o mediante la fornitura di almeno due o tre snack iperproteici e ipercalorici (dolci o salati) al giorno che rispondano alle caratteristiche nutrizionali definite dal dietista.

Risulta altresì importante evidenziare come, rispetto alle preparazioni alimentari presenti nel “vitto comune”, il volume di quelle ad alta densità proteica ed energetica debba risultare ridotto o al massimo invariato.

Il menu previsto per la dieta fortificata con alimenti naturali secondo le indicazioni e le modalità indicate, deve poter essere applicabile anche a diete modificate nella consistenza, in relazione ai diversi gradi di densità prescritti.

26. DIETA MENÙ FINGER FOOD

Indicata in particolare per pazienti anziani affetti da Demenza e pazienti colpiti da ictus.

Il menù prevede scelte alimentari che possono essere facilmente mangiate senza posate bensì usando le mani con effetto positivo sull’assunzioni di cibo in termini di quantità di cibo assunto.

Devono esser garantite sicurezza alimentare in termini igienico sanitari degli alimenti somministrati e sicurezza nutrizionale in termini di apporto calorico e di nutrienti appropriati all’utenza cui è destinata. Poiché alcuni pazienti anziani possono anche avere difficoltà a masticare o deglutire, gli alimenti devono essere sicuri e appropriati alle loro capacità di masticare e deglutire. Per incoraggiare l’assunzione di cibo è necessario che gli stuzzichini siano serviti in contenitori adeguati, meglio se colorati.

27. DIETA RICETTATA

E’ la dieta ad uso esclusivo del dietista che predispone un piano nutrizionale personalizzato che provvede ad aggiornare costantemente durante la degenza . La ditta deve garantire la realizzazione del piano dietetico personalizzata nelle quantità e qualità dei cibi così come previsti nella dieta.