

1. Zasady ogólne

- 1.1. Jadłospisy na poszczególne diety opracowuje dietetyk zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w oparciu o opisy wyrobu gotowego, posiadaną wiedzę i doświadczenie oraz poradniki i literaturę fachową w zakresie żywienia człowieka, w tym (m.in.)
- a) „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2001r.
 - b) „Kucharz & Gastronom – Vademecum” 2001r.
 - c) „Otyłość zespół metaboliczny” 2007r,
 - d) „Wartości odżywcze wybranych produktów spożywczych i typowych potraw” 2008r
 - e) „Żywienie zbiorowe” 2009r.
 - f) „Normy żywienia człowieka” 2011r,
 - g) „Żywienie w cukrzycy” 2010r,
 - h) „Żywienie w chorobach kostno-stawowych” 2011r.
 - i) „Celiakia i dieta bezglutenowa” - poradnik praktyczny – 2012r.
 - j) www.ncez.pl/choroby-dietozalezne/choroby-jelit/dieta-bezglutenowa
 - k) „Praktyczny poradnik dietetyki” IŻiŻ Warszawa 2010r.
 - l) „Dieta śródziemnomorska w chorobach sercowo-naczyniowych i cukrzycy” 2015r.
 - m) „Dieta DASH – sposób na nadciśnienie” 2018r
 - n) „Praktyczny poradnik żywieniowy” 2016r.
 - o) „Dieta DASH w teorii i zastosowaniu” 2018r.
 - p) „Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z podwyższonym stężeniem triglicerydów” 2018r.
- 1.2. Weryfikacji wartości odżywczych i kaloryczności zgodnych z założeniami stosowanych diet dokonuje dietetyk lub Kierownik Działu Żywienia.
- 1.3. Zaakceptowane przez Kierownika Działu Żywienia jadłospisy są wywieszane na tablicy informacyjnej w holu przed jadalnią.
- 1.4. Jadłospisy są archiwizowane w wersji elektronicznej.
- 1.5. Opisy surowców, składników i wyrobów gotowych przechowywane są u Kierownika LDZ.

2. Opis diet

- 2.1. W żywieniu zbiorowym konsumentów przyjęto następujące rodzaje diet leczniczych i ich oznakowanie:
- a) Dieta podstawowa (ogólna) „A”
 - b) Dieta lekkostrawna (oszczędzająca) „B”
 - c) Dieta DASH „D”
 - d) Dieta cukrzycowa „C”
 - e) Dieta podstawowa wysokobiałkowa (dla żołnierzy powracający z misji poza granicami kraju) „WB”
 - f) Dieta jarska „JR”
 - g) Dieta bezglutenowa „BG”
- 2.2. Szczegóły w zakresie opisu poszczególnych diet, wartości odżywczych i kaloryczności oraz produktów i potraw dozwolonych i zabronionych zawierają w swojej treści instrukcje do niniejszej procedury.