



**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA**

ALLEGATO B
DIETETICO OSPEDALIERO

Sommario

PREMESSA.....	4
I. DIETE SPECIALI STANDARD: NOMENCLATURA E FONDAMENTI GENERALI	5
II. MENU' OSPEDALIERO	7
III. GRAMMATURE DI RIFERIMENTO DEGLI ALIMENTI.....	10
IV. METODI DI COTTURA.....	14
V. DIETE SPECIALI STANDARD: COMPOSIZIONE, ALIMENTI, GRAMMATURE,	15
1. DIETA VITTO COMUNE 1800 Kcal	15
2. DIETA VITTO COMUNE 2200 Kcal	16
3. DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA 2500 Kcal.....	17
4. DIETA IPOLIPIDICA 2100 Kcal.....	18
5. DIETA IPOPROTEICA – IPOPOTASSICA – IPOSODICA. 2000 KCAL CON 50g DI PROTEINE .	19
6. DIETA EMODIALISI 2000 KCAL.....	20
7. DIETA CON PROTEINE ANIMALI SOLO A CENA 2000 Kcal.....	21
8. DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO E ZUCCHERI SEMPLICI, 2100 KCAL	22
9. DIETA A RIDOTTA CARICA MICROBICA 2300 KCAL	23
10. DIETA PRIVA DI IODIO 2000 Kcal	24
11. DIETA PRIVA DI GLUTINE 2100 Kcal	25
12. DIETA PRIVA DI LEGUMI 2100 Kcal.....	26
13. DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI 2000 Kcal.....	27
14. DIETA PRIVA DI UOVO E DERIVATI 2200 Kcal	28
15. DIETA PRIVA DI LATTE, UOVO E LORO DERIVATI 2000 Kcal.....	29
16. DIETA PRIVA DI ARACHIDI E FRUTTA SECCA OLEOSA 2200 Kcal.....	30
17. DIETA PRIVA DI PRODOTTI ITTICI 2200 Kcal	31
18. DIETA PER PLURIALLERGIE 2200 Kcal.....	32
19. DIETA ETICO RELIGIOSA 2100 Kcal.....	33
20. DIETA MORBIDA TRITATA 1800 Kcal	34
21. DIETA CREMOSA 2000 Kcal.....	35
22. DIETA CREMOSA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO 2100 Kcal.....	36
23. DIETA LIQUIDA FILTRATA PER CANNUCCIA 2000 Kcal (INCLUSO SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE - ONS).....	37

24. DIETA LIQUIDA FILTRATA PER CANNUCCIA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO 1800 Kcal (INCLUSO SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE - ONS)	38
25. DIETA AD USO DELLA LOGOPEDISTA	39

PREMESSA

Il presente documento, **Allegato B – Dietetico Ospedaliero**, raccoglie le diete in uso in ospedale per soddisfare le esigenze alimentari della quasi totalità dei pazienti escluse le “Diete ad Personam”.

Considerata la complessità di modulare un Dietetico Ospedaliero in linea con le esigenze dei quattro ambiti territoriali, il presente documento deve essere inteso come “Dietetico Ospedaliero Standard”, al cui interno sono riportate le diete più comunemente utilizzate e studiate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti. Sarà poi facoltà del Servizio di Dietetica riadattare le diete di seguito riportate o eventualmente aggiungerne altre in base a specifiche esigenze dei degenti ricoverati nelle proprie strutture territoriali e previo accordo con il Fornitore.

Si precisa che le diete riportate nel presente dietetico sono uno schema di riferimento di base che saranno sviluppate dal Servizio di Dietetica in base al menù ospedaliero (estivo e invernale) preventivamente concordato con il Fornitore. Quindi ogni dieta verrà impostata su 14 giorni e ove possibile prevederà alimenti e un numero di preparazioni (scelte) pari a quelle proposte nel menù ospedaliero.

Le diete riportate nel presente Dietetico Ospedaliero rispettano il seguente schema:

1. **Dieta vitto comune**: dieta bilanciata dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali.
 - Dieta vitto comune 1800 Kcal (età pediatrica);
 - Dieta vitto comune 2200 Kcal (età adulta)
2. **Dieta speciale standard**: dieta bilanciata elaborata dal Servizio di Dietetica per i degenti che hanno particolari condizioni patologiche e richiedono un trattamento dietoterapico. Tali diete sono elencate al successivo paragrafo I.

3. **Diete ad personam**: dieta bilanciata elaborata dal Servizio di Dietetica per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con la dieta vitto comune o le diete speciali standard. La Ditta Fornitrice dovrà attenersi alle indicazioni fornite in merito agli alimenti, alle grammature ed alle modalità di preparazione dei piatti. In particolare, nelle diete con pluriallergie devono essere garantiti gli alimenti di base che compongono la dieta giornaliera (es. pasta, pane e derivati come fette biscottate o similari, biscotti, alimenti proteici, ortaggi e frutta).

I. DIETE SPECIALI STANDARD: NOMENCLATURA E FONDAMENTI GENERALI

Le diete speciali standard di seguito elencate in totale sono 32, di cui: dalla n. 1 alla n. 25 vengono dettagliatamente descritte la composizione bromatologica, gli alimenti, le grammature e l'esempio di spettanza e di distribuzione giornaliera; dalla n. 26 alla n. 32 viene riportata la sola denominazione, in quanto si tratta di diete speciali standard ricavabili mediante la semplice esclusione di un ingrediente (ad es., il sale) o di una preparazione (ad es., una preparazione a base di patate tipo il purè) fra quelle previste per le diete da n. 1 a n. 25.

In fase di avvio dell'esecuzione del servizio di ristorazione collettiva il Fornitore e il Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria identificheranno la modalità di gestione da adottare per la prenotazione delle diete da n. 26 a n. 32 vale a dire:

- a) mediante codifica - nel sistema di prenotazione pasti del Fornitore - degli ingredienti delle preparazioni delle diete speciali standard da n. 1 a n. 25 che è necessario escludere per produrre le diete da n. 26 a n. 32, se tale funzione è stata offerta in sede di gara;
- b) mediante codifica delle diete speciali standard da n. 26 a n. 32 da parte del Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria quali ulteriori diete *ad hoc*, qualora nella propria offerta il Fornitore non abbia incluso la funzione di codifica di cui al punto precedente.

Da ultimo, si evidenzia che le *diete di cui ai nn. 20, 21, 22, 23, 24, 25* sono diete a consistenza modificata derivate da diete speciali standard elencate ai punti precedenti (da n. 1 a n.19):

1. Dieta vitto comune 1800 Kcal
2. Dieta vitto comune 2200 Kcal

3. Dieta ipercalorica e iperproteica 2500 Kcal
4. Dieta ipolipidica 2100 Kcal
5. Dieta ipoproteica ipopotassica iposodica 2000 Kcal con 50 g di proteine
6. Dieta emodialisi 2000 Kcal
7. Dieta con proteine animali solo a cena 2000 Kcal
8. Dieta a ridotto apporto di fibre e lattosio priva di zuccheri semplici 2100 Kcal
9. Dieta a ridotta carica microbica 2300 Kcal
10. Dieta priva di iodio 2000 Kcal
11. Dieta priva di glutine 2100 Kcal
12. Dieta priva di legumi 2100 Kcal
13. Dieta priva di latte e derivati 2000 Kcal
14. Dieta priva di uovo e derivati 2200 Kcal
15. Dieta priva di latte, uovo e loro derivati 2000 Kcal
16. Dieta priva di arachidi e frutta secca oleosa 2200 Kcal
17. Dieta priva di prodotti ittici 2200 Kcal
18. Dieta per pluriallergie 2200 Kcal
19. Dieta etico religiosa 2100 Kcal
20. *Dieta morbida tritata 1800 Kcal*
21. *Dieta cremosa 2000 Kcal*
22. *Dieta cremosa a ridotto apporto di fibre e lattosio 2100 Kcal*
23. *Dieta liquida filtrata per cannuccia 2000 Kcal (incluso ONS)*
24. *Dieta liquida filtrata per cannuccia a ridotto apporto di fibre e lattosio 1800 Kcal (inclusi ONS)*
25. *Dieta ad uso del Logopedista*
26. Dieta iposodica
27. Dieta ipoglucidica:
28. Dieta ipoglucidica e ipocalorica se presa dal vitto comune 1800 kcal diventa 1600 kcal
29. Dieta ipoglucidica e ipocalorica se presa dal vitto comune 2200 kcal diventa 2000 kcal

30. Dieta priva alimenti con Vit K per interferenza trattamento con anticoagulanti orali

31. Dieta priva di alimenti crudi per gravidanza

32. Dieta cremosa ipoglicidica

II. MENU' OSPEDALIERO

Il menù ospedaliero è un insieme di scelte alimentari (primi piatti, secondi piatti, contorni, ecc.) compatibili con tutte quelle condizioni patologiche che non richiedono specifico trattamento dietetico.

Dalla scelta personalizzata dei piatti deriva la composizione della “**Dieta vitto comune**” che è il modello di riferimento da cui derivano tutte le altre diete.

Il menù ospedaliero deve essere elaborato dalla Ditta Fornitrice come indicato nell'”Allegato 9 Capitolato tecnico” nel rispetto dei seguenti riferimenti scientifici:

- A. LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (SINU);
- B. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (MINISTERO DI SALUTE);
- C. Linee guida per una sana alimentazione (CREA).

Ciò premesso si riportano i principi base a cui le proposte di menù ospedaliero devono essere tenute in considerazione in fase di elaborazione:

- Variabilità degli alimenti proposti anche all'interno dello stesso gruppo alimentare (es., alternare la pasta di semola (grano) con altre tipologie di cereali come riso, orzo, farro, ecc.);
- Massima rotazione per quanto riguarda ricette e ingredienti. E' consigliato evitare ricette con nomi di fantasia e favorire la comprensione, da parte dei degenti, degli ingredienti presenti nelle preparazioni;
- Proporre frutta e verdura in base alla stagionalità ed utilizzare gli ortaggi surgelati

occasionalmente o come ingrediente delle ricette;

- Garantire la salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;
- Alternanza dei PRIMI PIATTI ASCIUTTI e IN BRODO in funzione del gradimento e della stagionalità. Si precisa di ruotare diversi formati di pasta/pastina per assecondare le richieste delle specifiche U.O.
- Alternanza degli ALIMENTI PROTEICI proposti come prima scelta:

ALIMENTI	FREQUENZA SETTIMANALE
CARNI FRESCHE BIANCHE: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 4-7 volte
CARNI FRESCHE MAGRE ROSSE	-n. 1 volta come condimento del primo piatto -n. 2 volte come secondo piatto
CARNI TRASFORMATE (prosciutto crudo, cotto, bresaola)	-n. 0-1 volta come condimento del primo piatto -n. 0-1 volte come secondo piatto
PESCE fresco/surgelato: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 1 volta come condimento del primo piatto -n. 3 volte come secondo piatto
TONNO IN SCATOLA	-n. 0-1 volte come condimento del primo piatto
UOVA	-n. 1 volta come pasta all'uovo -n. 1 volta come secondo piatto -n.0- 1 volta sottoforma di sfornato/hamburger
FORMAGGIO: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 0-1 volte come secondo piatto -n.0- 1 volta sotto forma di sfornato/hamburger
LEGUMI	n. 3 volte: proposti come condiment del primo piatto (in brodo o asciutto) e/o come secondo piatto sotto forma di sfornato/hamburger

- Nel menù invernale il piatto freddo non deve essere proposto più di una volta a settimana;

- E' vietato l'uso di condimenti aggiunti come l'uso di ossa surgelate, esaltatori di sapidità, quali ad esempio dadi da brodo, in sostituzione vanno utilizzate spezie e erbe aromatiche fresche varie;
- Il sale da utilizzare sempre in quantità minime deve essere di tipo iodato;
- Gradimento dei piatti proposti.

Inoltre, si chiede di evidenziare nel menu ospedaliero inviato al servizio di Dietetica le caratteristiche degli ingredienti (ad esempio se si tratta di un surgelato o alimento di origine biologica, ecc.).

Nella tabella seguente si riportano i possibili alimenti a sostituzione degli alimenti principali:

Alimento da sostituire	Alimento per la sostituzione
Latte intero o parzialmente scremato	Yogurt, caffè d'orzo, the
Fette biscottate	Biscotti, pane
Marmellata	Miele, crema di nocciola
Pasta di semola	pasta all'uovo (fogli, ripiena e non), riso brillato, orzo, farro, crema di mais/tapioca/riso, semolino, polenta, crema di verdure/minestrone/brodo con pastina o altro cereale in chicco
Carne magra	Carne bianca, carne rossa magra, pesce, formaggio fresco/stagionato, uova, legumi e prosciutto/bresaola, omogeneizzato di carne o pesce
Ortaggi	patate, purea
Frutta	Frutta cotta, mousse di frutta (polpa), omogeneizzato di frutta, budino
Pane bianco o integrale	Crackers, grissini

III. GRAMMATURE DI RIFERIMENTO DEGLI ALIMENTI

BRODI

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Brodo vegetale ottenuto da verdure fresche		cc 220/250	cc 250
Brodo di carne: ottenuto da carne e verdure fresche		cc 220/250	cc 250
Verdura fresca per passati		200/250	250
Legumi per passati	secchi	30/40	40/50
	freschi o surgelati	90/120	120/150

CEREALI PER PRIMI PIATTI IN BRODO

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Pastina di semola per brodi vegetali o di carne o per passati vari (verdure e/o legumi)		30/35	40
Riso		30/35	40
Farro perlato, orzo perlato		30/35	40
Pasta all'uovo non ripiena: es. maltagliati	secca	25/35	40
	fresca	35/50	50
Crostini di pane fresco tostato al forno o grissini		35/40	40

CEREALI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Pasta di semola		60	80
Riso		60	80
Farro perlato, orzo perlato		60	80
Gnocchi di patate freschi o surgelati		150/180	180/200
Strozzapreti freschi o surgelati		80/100	100/120
Farina di mais per polenta		70/80	80/100
Pasta all'uovo fresca o surgelata ripiena al formaggio		100/125	125
Pasta all'uovo non ripiena: es. tagliatelle	secca	60	80
	fresca	80/100	100

INGREDIENTI PER SALSE (PRIMI ASCIUTTI)

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Pomodoro		40	50
Verdure fresche/surgelate		80	100
Carne fresca / Uovo / Formaggio		30/40	50
Pesce fresco o surgelato		50/60	70
Tonno sott'olio sgocciolato		30/40	50
Legumi	secchi	30/40	40/50
	freschi o surgelati	90/120	120/150

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Parmigiano Reggiano/ Grana Padano		5	5
Olio extravergine d'oliva per primi piatti		10	10

SECONDI PIATTI

		BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Carne fresca		100	100
Prosciutto o bresaola		50	80
Pesce fresco o surgelato		150	150
Uova		n. 1	n. 1
Formaggi freschi molli (es. squacquerone, o casatella, o stracchino, ect.)		100	100
Formaggio media stagionatura (es. caciotta, Emmenthal, Asiago, ect.)		50	70
Formaggio alta stagionatura (es. Parmigiano Reggiano)		40	40
Legumi come ingrediente all'interno delle ricette	secchi	15/20	20/25
	freschi o surgelati	45/60	60/75

CONTORNI

	BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Ortaggi freschi cotti o verdura cruda	150	200
Insalata	50	80
Patate	150	200
Purea di patate (grammatura ricetta finita)	200	250

VARIE

	BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Pane bianco a fette / panino integrale	60	60
Panino al latte	/	80
Frutta fresca intera (cruda o cotta)	150	150
Mousse di frutta	100	100

MERENDE

	BAMBINI (1-14 anni)	ADULTI (dai 15 anni in poi)
Latte fresco intero	100	/
Latte fresco parzialmente scremato	/	150
Yogurt (unità da g 125)	1	1
Miele (spalmare)	20/25	20/25
Marmellata/confettura (spalmare)	25	25
Crema di nocciola (spalmare)	25/30	25/30
Biscotti, fette biscottate, grissini, crackers	20	30
Budino (gusti vari)	100	100
Gelato	50	50

NOTE

- ✓ **Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo (eccetto i prodotti da forno) e al netto degli scarti.** Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle.
- ✓ Qualora vi fosse la necessità di impiego di **OLIO MCT**, esso dovrà essere sostituito all'olio extravergine di olive nelle medesime quantità. In tal caso la dieta diventerà una "Dieta ad personam".

I menù potranno essere revisionati e/o modificati su richiesta del Servizio di Dietetica al fine di:

- Aumentare la gradevolezza dei piatti;
- Garantire ulteriore variabilità di alimenti e ricette;
- Rispondere a esigenze nutrizionali emerse nel tempo (es. Dieta per degenti Covid 19 positivi);
- Garantire coerenza con l'aggiornamento alle linee guida nutrizionali.

Qualora la Ditta Fornitrice avesse la necessità di modificare il menù ospedaliero dovrà procedere previo accordo con il Servizio di Dietetica e le variazioni dovranno garantire il principio di equivalenza nutrizionale.

IV. METODI DI COTTURA

I metodi di cottura da privilegiare sono quelli più semplici che limitino l'uso dei grassi, da aggiungere solo a fine cottura e mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti:

BRASATA/STUFATA

Consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale ottenuto da verdure fresche, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdita nutrizionali;

FORNO

Consente di ottenere alimenti appetibili, croccanti, dorati ecc...;

PIASTRA

Consente l'eliminazione dei grassi tuttavia è consigliabile nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici;

LESSATURA

Comporta soprattutto nei vegetali la perdita parziale di Sali minerali e alcune vitamine nell'acqua di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi di cottura brevi e ridotte quantità di liquido utilizzate;

VAPORE

Consente un minore perdita di sali minerali e di vitamine rispetto alla lessatura.

VIETATI:

- alimenti fritti e pre-fritti industriali (es.- cotolette, cordon-blue, bastoncini di pesce, patatine, verdure castellate ecc...);
- carni cotte al sangue e crude;
- uova crude;
- pesce crudo.

V. DIETE SPECIALI STANDARD: COMPOSIZIONE, ALIMENTI, GRAMMATURE,

Di seguito si riportano le descrizioni delle diete speciali standard da n. 1 a n. 25.

1. DIETA VITTO COMUNE 1800 Kcal

E' una dieta bilanciata, dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia 6-14 anni);
- utenti adulti che necessitano un apporto calorico ridotto (dieta ipocalorica).

La Dieta Vitto Comune 1800 Kcal corrisponde al menù ospedaliero.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	71	284	15
Lipidi	63	567	30
Glicidi	250	1000	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	100
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Marmellata	25
Pasta di semola	90
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	30
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	100
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	15
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	30
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	15
Pane	60

2. DIETA VITTO COMUNE 2200 Kcal

E' una dieta normocalorica bilanciata, dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia ≥ 15 anni);
- utenti adulti.

La Dieta Vitto Comune 2200 Kcal corrisponde al menù ospedaliero.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	82	328	15
Lipidi	83	747	30
Glicidi	293	1172	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

3. DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA 2500 Kcal

Dieta caratterizzata da un contenuto di calorie e proteine aumentato. E' indicata per i degenti che necessitano di un maggiore fabbisogno nutrizionale.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di degenti affetti da:

- patologie oncologiche, neurologiche degenerative, Covid-19, degenti con insufficienza renale in trattamento con dialisi peritoneale.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	95	380	17
Lipidi	93	837	35
Glicidi	313	1252	48

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100
Grissini	30
Prosciutto	50

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Grissini	30
Prosciutto	50
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

4. DIETA IPOLIPIDICA 2100 Kcal

E' una dieta normocalorica leggera a ridotto apporto di lipidi

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di degenti affetti da:

- varie forme di ipercolesterolemia, cardiopatia, epatosteatosi, colelitiasi, pancreatite.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	83	332	16
Lipidi	65	585	27
Glicidi	296	1184	57

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	40
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

5. DIETA IPOPROTEICA – IPOPOTASSICA – IPOSODICA. 2000 KCAL CON 50g DI PROTEINE

E' una dieta normocalorica a ridotto contenuto di proteine, potassio e priva di sale aggiunto anche in fase di preparazione.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- degenti con insufficienza renale

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	47	188	12
Lipidi	59	531	28
Glicidi	316	1264	60
Potassio	mg 1783		
Sodio	mg 903		
Fosforo	mg 729		

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette aproteiche	80
Marmellata	25
Pasta di semola	80
Pasta aproteica	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	50
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette aproteiche	40
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Fette aproteiche	40
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Pane	60
Olio extravergine di oliva	10
Cena	
Pasta aproteica	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con Supporto Nutrizionale Orale quale: n. 1 brick da 200 ml/die a basso contenuto proteico da sorseggiare nell'arco della giornata.

6. DIETA EMODIALISI 2000 KCAL

E' una dieta normocalorica bilanciata a ridotto contenuto di potassio, fosforo e priva di sale aggiunto anche in fase di preparazione. Non prevede preparazioni in brodo in quanto asciutta.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- degenti con insufficienza renale in trattamento con Emodialisi.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	70	280	15
Lipidi	74	666	33
Glicidi	268	1072	52
Potassio	mg 2079		
Sodio	mg 1550		
Fosforo	mg 990		

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	55
Pane	180

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Pane	60
Olio extravergine di oliva	10
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico e proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con Supporto Nutrizionale Orale quale:

- n. 1 brick da 200 ml/die a alto contenuto proteico da sorseggiare nell'arco della giornata.

7. DIETA CON PROTEINE ANIMALI SOLO A CENA 2000 Kcal

E' una dieta normocalorica che prevede proteine animali solo nel pasto serale.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- degenti con Morbo di Parkinson in terapia con L-Dopa.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	57	228	14
Lipidi	71	639	31
Glicidi	299	1196	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	160
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60

8. DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO E ZUCCHERI SEMPLICI, 2100 KCAL

E' una dieta normocalorica con ridotto apporto in fibre, priva di lattosio e di zuccheri semplici. Non prevede preparazioni in brodo.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di degenti con:

- diarrea, MICI, diverticolite, resezioni intestinali e gastroresezioni in fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	80	320	15
Lipidi	80	720	34
Glicidi	274	1096	51

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Grissini	30
Pasta di semola	160
Parmigiano/Grana	20
Carne magra	200
Carote	100
Patate	150
Olio extravergine di oliva	50
Crackers	60
Mousse di mela (polpa)	200

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	100
Carote	100
Mousse mela (polpa)	100
Olio extravergine di oliva	25
Crackers	30
Merenda	
Grissini	30
Cena	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	100
Patate	150
Mousse mela (polpa)	100
Olio extravergine di oliva	25
Crackers	30

9. DIETA A RIDOTTA CARICA MICROBICA 2300 KCAL

E' una dieta normocalorica bilanciata dedicata a degenti con severa compromissione delle difese immunitarie secondaria a patologie, trattamenti terapeutici, trapianto di midollo, di organo

Tutti gli alimenti non sottoposti a cottura devono essere serviti all'interno della loro confezione originale (formaggi freschi e Parmigiano/Grana, tonno, pane e derivati, ecc...)

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	81	324	15
Lipidi	83	747	33
Glicidi	302	1208	52

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato UHT	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	300

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato UHT	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Mousse di frutta (polpa)	100
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Mousse di frutta (polpa)	100
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

10. DIETA PRIVA DI IODIO 2000 Kcal

E' una dieta normocalorica bilanciata priva di iodio calcolata per soddisfare i fabbisogni nutrizionali di degenti sottoposti a specifiche terapie in cui è necessaria l'esclusione di iodio.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	74	296	15
Lipidi	64	576	30
Glicidi	280	1120	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

11. DIETA PRIVA DI GLUTINE 2100 Kcal

E' una dieta normocalorica, dedicata a tutti i degenti con "Intolleranza, sensibilità o allergia al glutine".

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	71	284	14
Lipidi	81	729	34
Glicidi	288	1152	52

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	30
Marmellata	25
Pasta senza glutine	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane senza glutine	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta senza glutine	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane senza glutine	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta senza glutine	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane senza glutine	60

12. DIETA PRIVA DI LEGUMI 2100 Kcal

E' una dieta normocalorica bilanciata priva di tutti i tipi di legumi dedicata ai degenti con:

- favismo;
- allergia a soia e lupini.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	78	312	15
Lipidi	82	738	35
Glicidi	281	1148	50

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

13. DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI 2000 Kcal

E' una dieta normocalorica priva di latte e tutti i suoi derivati sia come alimento tal quale, che come ingredienti delle preparazioni, dedicata ai degenti con:

- allergia;
- intolleranza al lattosio.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	76	304	15
Lipidi	67	603	30
Glicidi	285	1140	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

14. DIETA PRIVA DI UOVO E DERIVATI 2200 Kcal

E' una dieta normocalorica priva di uovo e tutti i suoi derivati sia come alimento tal quale, che come ingredienti delle preparazioni, dedicata ai degenti con:

- allergia;
- intolleranza.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	84	336	15
Lipidi	81	729	32
Glicidi	295	1180	53

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

15. DIETA PRIVA DI LATTE, UOVO E LORO DERIVATI 2000 Kcal

E' una dieta normocalorica priva di uovo, latte e tutti i loro derivati sia come alimenti tal quali, che come ingredienti delle preparazioni, dedicata ai degenti con:

- allergia;
- intolleranza.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	81	324	16
Lipidi	62	558	28
Glicidi	290	1160	56

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

16. DIETA PRIVA DI ARACHIDI E FRUTTA SECCA OLEOSA 2200 Kcal

E' una dieta normocalorica bilanciata priva di arachidi e frutta secca oleosa a guscio dedicata ai degenti con:

- allergia;
- intolleranza.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	82	328	15
Lipidi	83	747	30
Glicidi	293	1172	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

17. DIETA PRIVA DI PRODOTTI ITTICI 2200 Kcal

E' una dieta normocalorica priva di pesce, molluschi, crostacei, bivalvi dedicata ai degenti con:

- allergia;
- intolleranza.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	77	308	15
Lipidi	85	765	33
Glicidi	293	1172	52

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

18. DIETA PER PLURIALLERGIE 2200 Kcal

E' una dieta normocalorica in pluriallergie (allergie e intolleranze) priva di:

- nichel;
- istamina;
- pomodoro, sedano, senape e sesamo.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	83	332	15
Lipidi	90	810	35
Glicidi	273	1092	50

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Miele	25
Pasta di semola	160
Parmigiano	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	50
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Miele	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	80
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60

19. DIETA ETICO RELIGIOSA 2100 Kcal

E' una dieta normocalorica dedicata a tutti i degenti che escludo alimenti per scelta etico (dieta vegetariana e vegana) o religiosa (dieta priva di carne rossa)

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	75	300	15
Lipidi	75	675	31
Glicidi	300	1200	54

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne bianca	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne bianca	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne bianca	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60

20. DIETA MORBIDA TRITATA 1800 Kcal

E' una dieta normocalorica dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche ma di variazione della consistenza degli alimenti (dieta a consistenza modificata).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia 1-5 anni) secondo le "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" Ministeriali e locali;
- adulti portatori di protesi esofagea;
- anziani edentuli
- ecc...

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	73	292	15
Lipidi	58	522	30
Glicidi	272	1088	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	100
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Marmellata	25
Pasta di semola	90
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	30
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	100
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	15
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	30
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	15
Pane	60

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.

21. DIETA CREMOSA 2000 Kcal

E' una dieta normocalorica dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche ma di variazione della consistenza degli alimenti (dieta a consistenza modificata).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- adulti con disfagia;
- adulti con alterazione della masticazione;
- ecc...

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	69	276	14
Lipidi	74	666	34
Glicidi	240	960	52

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	10
Biscotto granulare	60
Pasta di semola	100
Parmigiano/Grana	20
Carne magra	140
Ortaggi freschi	200
Purea di patate fresche	250
Mousse di frutta (polpa)	300
Omogeneizzato di frutta	80
Olio extravergine di oliva	25

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	200
Zucchero	10
Biscotto granulare	60
Pranzo	
Pasta di semola	50
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	70
Ortaggi freschi	200
Olio extravergine di oliva	15
Mousse di frutta (polpa)	100
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	50
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	70
Purea di patate fresche	250
Olio extravergine di oliva	10
Mousse di frutta (polpa)	100
Omogeneizzato di frutta	80

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali cremosi da assumere nell'arco della giornata.

22. DIETA CREMOSA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO 2100 Kcal

E' una dieta normocalorica a ridotto apporto in fibre e priva di lattosio dedicata a tutti i degenti che necessitano della consistenza modificata degli alimenti.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	64	256	15
Lipidi	66	594	30
Glicidi	285	1140	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	400
Zucchero	20
Biscotto granulare	120
Pasta di semola	100
Parmigiano/Grana	30
Carne magra	140
Ortaggi freschi	200
Patate fresche	200
Mousse di frutta (polpa)	300
Omogeneizzato di frutta	80
Olio extravergine di oliva	35

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	200
Zucchero	10
Biscotto granulare	60
Pranzo	
Pasta di semola	50
Parmigiano/Grana	15
Carne magra	70
Ortaggi freschi	200
Olio extravergine di oliva	20
Mousse di frutta (polpa)	100
Frullato:	
The	200
Zucchero	10
Biscotto granulare	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	50
Parmigiano/Grana	15
Carne magra	70
Patate fresche	200
Olio extravergine di oliva	15
Mousse di frutta (polpa)	100
Omogeneizzato di frutta	80

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 Supporti Nutrizionali Orali cremosi da assumere nell'arco della giornata.

23. DIETA LIQUIDA FILTRATA PER CANNUCCIA 2000 Kcal (INCLUSO SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE - ONS)

E' una dieta normocalorica dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche ma di variazione della consistenza degli alimenti (dieta a consistenza modificata).

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	76	304	15
Lipidi	78	702	35
Glicidi	246	984	50

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	750
Zucchero	30
Biscotti granulati	70
Crema di mais e tapioca	60
Parmigiano/Grana	20
Omogeneizzato di carne	160
Olio extravergine di oliva	20
Omogeneizzato di frutta	160
*ONS ipercalorico iperproteico	200

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	30
Pranzo	
Brodo vegetale	250
Crema di mais e tapioca	30
Omogeneizzato di carne	80
Parmigiano/Grana	10
Olio extravergine di oliva	10
Merenda frullato:	
Latte intero	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	20
Omogeneizzato di frutta	80
Cena	
Brodo vegetale	250
Crema di mais e tapioca	30
Omogeneizzato di carne	80
Parmigiano/Grana	10
Olio extravergine di oliva	10
Frullato:	
Latte intero	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	20
Omogeneizzato di frutta	80

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA

Il personale di reparto deve provvedere a:

- ***integrare il pasto proveniente dalla cucina con Supporto Nutrizionale Orale quale n. 1 brick da 200 ml/die ad alto contenuto calorico e proteico da sorseggiare nell'arco della giornata necessario a coprire i fabbisogni sopra citati (2000 Kcal);**
- qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico e proteico giornaliero sarà necessario aggiungere un ulteriore Supporto Nutrizionale Orale (totale n. 2 brick da 200 ml/die a alto contenuto proteico da sorseggiare nell'arco della giornata).

24. DIETA LIQUIDA FILTRATA PER CANNUCCIA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E PRIVA DI LATTOSIO 1800 Kcal (INCLUSO SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE - ONS)

E' una dieta normocalorica a ridotto apporto in fibre e priva di lattosio, dedicata a tutti i degenti che necessitano della consistenza modificata degli alimenti.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	71	284	16
Lipidi	68	612	34
Glicidi	231	924	50

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	750
Zucchero	30
Biscotti granulati	70
Crema di riso	50
Parmigiano/Grana	20
Omogeneizzato di carne	160
Olio extravergine di oliva	20
Omogeneizzato di frutta	160
*ONS ipercalorico iperproteico	400

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
The	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	30
Pranzo	
Brodo vegetale	250
Crema di riso	25
Omogeneizzato di carne	80
Parmigiano/Grana	10
Olio extravergine di oliva	10
Merenda frullato:	
The	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	20
Omogeneizzato di frutta	80
Cena	
Brodo vegetale	250
Crema di riso	25
Omogeneizzato di carne	80
Parmigiano/Grana	10
Olio extravergine di oliva	10
Frullato:	
The	250
Zucchero	10
Biscotti granulati	20
Omogeneizzato di frutta	80

NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA

Il personale di reparto deve provvedere a:

- ***integrare il pasto proveniente dalla cucina con Supporto Nutrizionale Orale quale n. 2 brick da 200 ml/die ad alto contenuto calorico e proteico da sorseggiare nell'arco della giornata necessario a coprire i fabbisogni sopra citati (1800 Kcal);**

25. DIETA AD USO DELLA LOGOPEDISTA

E' una dieta ad uso esclusivo del Logopedista che sceglie i piatti in base alle necessità del degente. Le preparazioni che compongono questa dieta sono le medesime della dieta morbida-tritata, dieta cremosa e dieta liquida.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	82	328	15
Lipidi	83	747	30
Glicidi	293	1172	55

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	45
Pane	120
Mousse di frutta (polpa)	100

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte parzialmente scremato	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	60
Merenda	
Mousse di frutta (polpa)	100
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	60