

Nazwa diety	Dieta ketogenna i jej modyfikacje (P13C)	
Zastosowanie	1) dla dzieci powyżej 24*. miesiąca życia i młodzieży, przebywających w szpitalach, wymagających diety specjalistycznej z istotnym ograniczeniem węglowodanów, wysokim udziałem tłuszczu oraz optymalnym białka, według wskazań lekarza (lub lekarza i dietetyka); *możliwe zastosowanie u dzieci młodszych po indywidualnych modyfikacjach według wskazań lekarza i/lub dietetyka 2) w leczeniu nefarmakologicznym padaczek lekoopornych, we wrodzonych wadach metabolizmu np. deficycie GLUT1, deficycie PDH.	
Zalecenia dietetyczne	1) medyczna terapia dietą ketogenną jest dietą o niskiej zawartości węglowodanów, wysokiej zawartości tłuszczu oraz optymalnej podaży białka, zaliczamy do niej klasyczne odmiany diety ketogennej np. 4:1 i 3:1 oraz jej modyfikacje, m.in. modyfikowaną dietę ketogenną, dietę MCT, modyfikowaną dietą Atkinsa, dietę o niskim indeksie glikemicznym; 2) wartość energetyczna i odżywcza diety realizowana jest w oparciu o wytyczne towarzystw naukowych oraz normy żywienia, planowana jest indywidualnie dla pacjenta; 3) z uwagi na bardzo indywidualny charakter diety i jej restrykcyjność jadłospisy ustala się każdorazowo dla danego pacjenta, w niektórych przypadkach dopuszcza się produkty z kategorii „niezalecane” wg indywidualnych wskazań lekarza i/lub dietetyka; (w zależności od sposobu prowadzenia diety ketogennej – możliwe jest też stosowanie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego KetoCal). 4) <u>WYMAGANE</u> odważanie produktów z dokładnością do 0,1 g. <u>Zalecane techniki kulinarne:</u> 5) gotowanie tradycyjne lub na parze; 6) duszenie; 7) potrawy smażone w ograniczonych ilościach; 8) pieczenie, np. w folii aluminiowej, w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych, piecach konwekcyjnych. <u>Praktyczne wskazówki odnośnie sporządzania posiłków:</u> 9) zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; 10) zupy i sosy na bazie olejów roślinnych, śmietany tłustej itp.; 11) napoje i potrawy bez dodatku cukru, mąki, skrobi itd.	
Wartość energetyczna i odżywcza diety	Ustalana indywidualnie w zależności od potrzeb żywieniowych i stanu klinicznego pacjenta.	
Grupy środków spożywczych	Produkty rekomendowane	Produkty przeciwwskazane
Produkty zbożowe	1) pumpernikiel, chleb „Pro Body”, chleb proteinowy i inne pieczywo o niskiej zawartości węglowodanów; 2) makaron z mąki konjac; 3) pieczywo wypiekane na bazie maki orzechowej, babki jajowatej itp.	1) produkty zbożowe zwykłe.

Warzywa i przetwory warzywne	1) wszystkie dozwolone, preferowane o niskiej zawartości węglowodanów.	1) przetwory warzywne z dodatkiem cukru.
Ziemniaki, Bataty	-	1) wszystkie.
Owoce i przetwory owocowe	1) wszystkie dozwolone, preferowane o niskiej zawartości węglowodanów owoce jagodowe np. maliny, truskawki; 2) awokado; 3) oliwki.	1) owoce i przetwory z dodatkiem cukru, owoce suszone i kandyzowane.
Nasiona roślin strączkowych	1) wszystkie, np. soja, ciecierzycy, groch, soczewica, fasola, bób; 2) pasty z nasion roślin strączkowych; 3) mąka sojowa i z innych roślin strączkowych; 4) napoje sojowe bez dodatku cukru; 5) przetwory sojowe: tofu, tempeh; 6) makarony z nasion roślin strączkowych (np. z fasoli, grochu).	1) gotowe przetwory strączkowe (np. parówki sojowe, kotlety sojowe w panierce, pasztety sojowe, burgery wegetariańskie.
Nasiona, pestki, orzechy	1) całe nasiona, pestki, orzechy (wszystkie rodzaje) i ich przetwory niesłodzone i bez dodatku soli; 2) pasty z orzechów/pestek, nasion niesłodzone, bez dodatku soli i oleju palmowego; 3) wiórki kokosowe; 4) mąki z orzechów, np. migdałowa, kokosowa.	1) orzechy/pestki i nasiona solone, w panierkach itp.; 2) pasty orzechowe/ z nasion/z pestek solone i/lub słodzone.
Mięso i przetwory mięsne	1) mięso z małą zawartością tłuszczu, np. drób bez skóry, chuda wołowina, chude partie wieprzowiny, np. polędwica, schab, szynka; 2) chude gatunki wędlin niemielonych wykonane z jednego kawałka mięśniowego: drobiowych, wieprzowych, wołowych; 3) tłuste wędliny np. boczek, kabanosy, salami (w ograniczonej ilości); 4) pieczone pasztety z chudego mięsa.	1) podroby, tłuste mięsa, pasztety.
Ryby i przetwory rybne	1) ryby: łosoś, sardynki, pstrąg, dorsz, makrela atlantycka, morszczuk; 2) inne ryby: karp, halibut, marlin, okoń, żabnica, makrela hiszpańska, śledź – nie częściej niż raz w jadłospisie dekadowym; 3) owoce morza: krewetki.	1) ryby drapieżne inne (np. miecznik, rekin, makrela królewska, tuńczyk, węgorz amerykański, płytecznik, szczupak, panga, tilapia, gardłosz atlantycki) łosoś i śledź bałtycki, szprotki; 2) ryby surowe; 3) ryby wędzone;

		4) konserwy rybne.
Jaja i potrawy z jaj	1) wszystkie dozwolone.	1) jaja na miękko.
Mleko i produkty mleczne oraz ich alternatywy	1) jogurt typu greckiego; 2) tłuste sery białe i żółte, mascarpone, śmietana - wszystkie niesłodzone; 3) napoje roślinne wzbogacane w wapń, witaminę D i B12, np. napój sojowy, migdałowy.	1) mleko i jego przetwory słodzone; 2) przetwory mleczne z mleka niepasteryzowanego; 3) mleko skondensowane; 4) jogurty owocowe i inne przetwory mleczne z dodatkiem cukru, desery mleczne; 5) sery topione; 6) dosładzane produkty alternatywne dla mleka i jego przetworów.
Tłuszcze	1) masło; 2) śmietana tłusta; 3) miękka margaryna; 4) oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek, olej z awokado; 5) majonez; 6) olej kokosowy (w ograniczonej ilości).	1) tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, lój, podgarle, skóry z drobiu; 2) twarde margaryny; 3) tłuszcz palmowy; 4) frytura smaźnicza.
Desery (w ograniczonych ilościach)	1) galaretka bez cukru dosładzana dozwoloną substancją słodzącą; 2) wypieki i desery na bazie produktów dozwolonych dosładzane dozwoloną substancją słodzącą; 3) gorzka czekolada min. 70%.	1) galaretka tradycyjna; 2) kisiel; 3) ciastka, słodycze i inne wyroby tradycyjne; 4) czekolada i wyroby czekolado podobne tradycyjne z cukrem.
Napoje	1) woda; 2) napary z herbaty, ziół itp. bez dodatku cukru; 3) kawa zbożowa bez cukru; 4) soki warzywne bez soli; 5) kakao bez cukru.	1) napoje zawierające węglowodany.
Przyprawy	1) zioła i przyprawy ziołowe i korzenne bez dodatku mąki/cukru np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazylija, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, cynamon; 2) gotowe przyprawy warzywne; 3) keczup; 4) karagen, pektyna, guma guar, agar, guma arabska; 5) sól (w ograniczonych ilościach); 6) substancje słodzące: np. erytrytol, glikozydy stewiolowe, sukraloza, owoc mnicha i ich mieszanki wg indywidualnych zaleceń lekarza i/lub dietetyka.	1) cukier, miód; 2) kostki rosołowe i esencje bulionowe; 3) gotowe bazy do zup i sosów; 4) gotowe sosy sałatkowe i dressingi; 5) ksylitol, sorbitol, maltitol i inne wg indywidualnych zaleceń lekarza i/lub dietetyka.

Nazwa diety	Dieta małosodowa (P14A)			
Zastosowanie	1) dla dzieci powyżej 24. miesiąca życia i młodzieży, przebywających w szpitalach, niewymagających specjalnych modyfikacji dietetycznych, według wskazań lekarza (lub lekarza i dietetyka); 2) dla pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, z przewlekłą chorobą nerek, w kamicy układu moczowego, w ostrej niewydolności nerek, u pacjentów leczonych nerkozastępczo; 3) jako modyfikacja diety podstawowej z ograniczeniem sodu do 1200 mg/dobę.			
Zalecenia dietetyczne	1) dieta prawidłowo zbilansowana pod względem wartości energetycznej i składników pokarmowych w oparciu o aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz wytyczne towarzystw naukowych w zakresie żywienia dzieci; 2) dieta prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału wszystkich grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, jaj, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów; 3) posiłki powinny być przygotowywane bez udziału soli oraz gotowych mieszanek przyprawowych, w których w skład wchodzi sól pod każdą postacią np. glutaminian sodu; 4) w diecie należy wykluczyć produkty przetworzone, instant, wędzone, konserwowe i kiszone; 5) do przygotowywania potraw należy używać świeżych i suszonych ziół naturalnych np. bazyli, tymianek, oregano, majeranek, lubczyk, cząber oraz słodka papryka, czosnek, cytryna itp. Ogólne wytyczne pozostają takie same jak w diecie Podstawowej (P01)			
Wartość energetyczna	Energia (En)/dobę	Wiek (lata)	Jednostki	
		10-18	2000-2400 kcal	
	Białko	10-18	10-20% En	
	Tłuszcz ogółem	10-18	30-40% En	
	W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Tak niskie, jak to jest możliwe do osiągnięcia w diecie zapewniającej właściwą wartość żywieniową		
	Węglowodany ogółem	10-18	45-65% En	
	Błonnik	10-18	≥ 20g/dobę	
Grupy środków spożywczych	Produkty rekomendowane	Produkty przeciwwskazane		
Produkty zbożowe	1) wszystkie mąki pełnoziarniste; 2) mąka pszenna, ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa; 3) pieczywo pełnoziarniste, bez dodatku substancji słodzących, np. żytnie razowe, graham, chleb z dodatkiem ziaren; 4) białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane; 5) kasze: gryczana (w tym krakowska), jęczmienna (pęczak, wiejska, mazurska), orkiszowa, bulgur, jaglana, manna, kukurydziana;		1) pieczywo z dodatkiem cukru, słodu, syropów, miodu, karmelu, itp.; 2) produkty z mąki z wysokiego przemiału smażone, np. pączki, faworki, racuchy; 3) płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe oraz granole, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe.	

	6) płatki naturalne, np. owsiane, gryczane, jęczmienne, ryżowe, żytnie, musli bez dodatku cukru i jego zamienników np. syropu glukozowo-fruktozowego; 7) makarony, np. razowy, gryczany, orkiszowy, żytni, pszenny z mąki durum (gotowane al dente); 8) ryż brązowy, ryż czerwony, ryż biały (w ograniczonych ilościach); 9) potrawy mączne, np. naleśniki, pierogi, kopytka, kluski.	
Warzywa i przetwory warzywne	1) wszystkie warzywa świeże i mrożone; 2) pieczarki.	1) warzywa przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; 2) warzywa kiszone; 3) warzywa konserwowe; 4) grzyby leśne.
Ziemniaki, Bataty	1) ziemniaki, bataty: gotowane, pieczone.	1) ziemniaki, bataty: smażone (frytki, talarki); 2) puree w proszku.
Owoce i przetwory owocowe	1) wszystkie owoce: świeże, mrożone; 2) musy z owoców bez dodanego cukru; 3) dżemy owocowe niskosłodzone (nie częściej niż 3 razy w jadłospisie dekadowym); 4) owoce suszone.	1) owoce w syropach cukrowych; 2) owoce kandyzowane; 3) przetwory owocowe wysokosłodzone.
Nasiona roślin strączkowych	1) wszystkie nasiona roślin strączkowych, np. soja, ciecierzycza, groch, soczewica, fasola, bób; 2) pasty z nasion roślin strączkowych; 3) mąka sojowa i z innych roślin strączkowych; 4) napoje sojowe bez dodatku cukru; 5) makarony z nasion roślin strączkowych (np. z fasoli, grochu).	1) gotowe przetwory strączkowe (np. parówki sojowe, kotlety sojowe w panierce, pasztety sojowe, burgery wegetariańskie); 2) przetwory sojowe tofu.
Nasiona, pestki, orzechy	1) wszystkie nasiona, pestki i orzechy niesolone np. orzechy włoskie, laskowe, arachidowe, pistacje, nerkowca, migdały, pestki słonecznika, dyni, sezam, siemię lniane; 2) pasty z orzechów/nasion/pestek bez dodatku soli, cukru i oleju palmowego.	1) Orzechy/nasiona/pestki solone, w karmelu, cięcie, w czekoladzie, w lukrze itp.; 2) pasty z orzechów/pestek/nasion solone i/lub słodzone.
Mięso i przetwory mięsne	1) mięso z małą zawartością tłuszczu, np. drób bez skóry, chuda wołowina, chude partie	1) mięso z dużą zawartością tłuszczu, np. tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina;

	wieprzowiny, np. polędwica, schab, szynka; 2) mięsa pieczone i gotowane chude gatunki wykonane z jednego kawałka mięśniowego: drobiowych, wieprzowych, wołowych; 3) galaretki drobiowe.	2) mięsa peklowane; 3) mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu; 4) gotowe wędliny pieczone, wędzone konserwowe; 5) tłuste i niskogatunkowe kielbasy, parówki, mielonki, mortadele; 6) tłuste pasztety; 7) wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson); 8) konserwy mięsne; 9) mięsa surowe np. tatar.
Ryby i przetwory rybne	1) ryby: łosoś, sardynki, pstrąg, dorsz, makrela atlantycka, morszczuk; 2) inne ryby: karp, halibut, marlin, okoń, żabnica, makrela hiszpańska, śledź – nie częściej niż raz w jadłospisie dekadowym; 3) owoce morza: krewetki.	1) ryby drapieżne inne (np. miecznik, rekin, makrela królewska, tuńczyk, węgorz amerykański, płytecznik, szczupak, panga, tilapia, gardłosz atlantycki) łosoś i śledź bałtycki, szprotki; 2) ryby surowe; 3) ryby wędzone; 4) konserwy rybne; 5) ryby smażone.
Jaja i potrawy z jaj	1) jaja gotowane; 2) jaja sadzone i jajecznica na parze lub smażone na małej ilości tłuszczu; 3) omlety, kotlety jajeczne.	1) jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; 2) jaja smażone na słoninie, skwarkach, tłustej wędlinie itp.
Mleko i produkty mleczne	1) mleko od 2 % do 3,2 % tłuszczu i sery twarogowe chude lub półtłuste; 2) naturalne napoje mleczne fermentowane bez dodatku cukru (np. kefir, jogurt i inne); 3) serki kanapkowe naturalne; 4) śmietanka/śmietana.	1) przetwory mleczne z mleka niepasteryzowanego; 2) mleko skondensowane; 3) jogurty owocowe i inne przetwory mleczne z dodatkiem cukru, desery mleczne; 4) sery topione; 5) sery pleśniowe typu brie, camembert, Roquefort; 6) sery podpuszczkowe; 7) serek granulowany typu wiejskiego; 8) serki typu fromage smakowe.
Tłuszcze	1) masło, mieszanki masła z olejami roślinnymi; 2) miękka margaryna; 3) oleje roślinne, np. rzepakowy, oliwa z oliwek; 4) majonez.	1) tłuszcze zwierzęce, np. smalec wieprzowy, łój wołowy, słonina podgarle, skóry z drobiu; 2) twarde margaryny; 3) masło klarowane; 4) tłuszcz kokosowy i palmowy; 5) pasty kokosowe; 6) frytura.
Desery (nie częściej niż 3 razy w jadłospisie dekadowym)	1) budyn (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru – do 5 g/250 ml użytego mleka);	1) słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu;

	2) galaretka (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru – do 5 g/250 ml użytej wody); 3) kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru – do 5 g/250 ml użytej wody); 4) ciasta drożdżowe; 5) biszkopty; 6) czekolada min. 70% kakao.	2) torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami cukierniczymi, bitą śmietaną itp.; 3) ciasta kruche; 4) ciasto francuskie; 5) wyroby czekoladopodobne.
Napoje	1) woda; 2) napoje bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru – do 5 g/250 ml (np. kawa zbożowa, herbaty, napary ziołowe i owocowe, kompoty, kakao); 3) soki warzywne bez dodatku soli; 4) soki owocowe (nie częściej niż 3 razy w jadłospisie dekadowym).	1) Wszystkie napoje z dodatkiem cukru większym niż 5 g/250 ml; 2) nektary owocowe, syropy owocowe; 3) wody smakowe z dodatkiem cukru; 4) napoje energetyzujące; 5) czekolada do picia.
Przyprawy	1) zioła świeże i suszone jednoskładnikowe (np. koperek, bazylija, oregano, kurkuma, cynamon, wanilia); 2) mieszanki przypraw bez dodatku soli i sodu, np. zioła prowansalskie; 3) gotowe przyprawy warzywne; 4) przecier pomidorowy naturalny; 5) miód i cukier w ograniczonych ilościach.	1) kostki rosółowe i esencje bulionowe; 2) sól kamienna, morska, himalajska, niskosodowa; 3) gotowe bazy do zup i sosów; 4) gotowe sosy sałatkowe i dressingi; 5) przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej; 6) mieszanki przypraw zawierające sol i sól np. glutaminian sodu; 7) ketchup, majonez, musztarda; 8) sosy na bazie majonezu.