APSTIPRINĀTS
Valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību
"Nacionālais rehabilitācijas centrs "Vaivari""
Valdes 2024.gada 29.februāra sēdē,
protokola Nr. 1-24/10 lēmums Nr.2

07.03.2024. Nr. 1-5/3

PACIENTU ĒDINĀŠANAS PROCESA ORGANIZĀCIJAS KĀRTĪBA

Jūrmala

Mērķis

Noteikt kārtību, kādā Valsts sabiedrībā ar ierobežotu atbildību "Nacionālais rehabilitācijas centrs "Vaivari"" (turpmāk – NRC "Vaivari") notiek pacientu ēdināšanas procesa organizācija (turpmāk-kārtība).

Darbības sfēra

Valde, Uztura komiteja, Rehabilitācijas padome, Ārstniecības departaments, Stacionārais dienests (1. nodaļa, 2. nodaļa, 3. nodaļa, 4. nodaļa, 5. nodaļa, 6. nodaļa), Klientu apkalpošanas departaments, Ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs, kas NRC "Vaivari" nodrošina pacientu ēdināšanas pakalpojumus.

Dokumenti

Reglamentējošie dokumenti:

Pacientu tiesību likums

Pārtikas aprites uzraudzības likums

Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumi Nr. 172 "Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem"

Ēdināšanas pakalpojumu līgums, kas noslēgts starp ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju un NRC "Vaivari"

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

Terminoloģija – definīcijas, saīsinājumi

ĀB-elektroniskā sistēma "Ārsta birojs";

Ēdināšanas pakalpojumu līgums - līgums, kas noslēgts starp NRC "Vaivari" un ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju.

Diētas kods- ar noteiktiem simboliem apzīmēts diētas veids, saskaņā ar apstiprinātu NRC "Vaivari" diētas klasifikāciju (pielikums Nr. 1)

Konsistence – produkta (ēdiena) raksturīga īpašība, ko uztver pēc sajūtām, kuras rodas, uzbudinot mehāniskos un taustes receptorus, mutes dobumā, kā arī pēc pretestības, ko produkts (ēdiens) rada, mēģinot to deformēt. Konsistenci raksturo produkta tekstūra kas tiek raksturota ar īpašiem vārdiem: ciets, mīksts, stingrs, mīksts, elastīgs, elastīgs, elastīgs, lipīgs, trausls, šķiedrains, slāņains, porains
u. c.(pielikums Nr. 2)
ĶMI-ķermeņa masas indekss

I. Vispārīgi

1. Iekšējie noteikumi "Pacientu ēdināšanas procesa organizācijas kārtība" nosaka kartību, kādā NRC "Vaivari" tiek veikta:
   1.1. Stacionāra pacientu ēdināšanas organizācija nodaļās;
   1.2. Ēdināšanas pakalpojumu sniedzēja informēšana par faktisko un plānoto pacientu skaitu;
   1.3. Stacionāra pacientu diētas noteikšana.

II. Pacientu ēdināšanas organizācija nodaļās

2. Stacionāra pacientiem, atbilstoši katra konkrētā pacienta stāvoklim, ēdināšanas pakalpojumi tiek nodrošināti vienā no šiem veidiem :
   2.1. NRC "Vaivari" stacionāra nodaļās ar piegādi līdz palātai ;
   2.2. NRC "Vaivari" nodaļu ēdamtelpās;
   2.3. NRC "Vaivari" ēdināšanas zālē.

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

3. Nodaļās par pacientu ēdināšanu ir atbildīga nodaļas virsmāsas, kas organizē pacientu ēdināšanu atbilstoši viņu vajadzībām.
4. Ēdināšanas pakalpojumi tiek nodrošināti saskaņā ar pacientam noteikto diētu un ēdienreižu skaitu (tajā skaitā brīvdienās un svētku dienās) šādos laikos:
   4.1. Brokastis no plkst. 8.00 līdz 9.00;
   4.2. Pusdienas no plkst. 13.00 līdz 14.00;
   4.3. Launags no plkst. 16.00 līdz 16.45;
   4.4. Vakariņas no plkst. 18.00 līdz 19.00;
   4.5. Pacientiem ar speciālām ārstniecības dietām, papildus ēdienreižu piegādes laiki tiek saskaņoti ar nodaļas virsmāsu, komandas māsu vai uztura speciālistu.
5. Ēdināšanas pakalpojuma sniedzēja (turpmāk-ēdinātājs) darbinieki nodrošina ēdiena piegādi līdz nodaļām sekojošā kārtībā:
   5.1. Ēdinātāja darbinieki speciāli tam paredzētos konteineros piegādā ēdienu uz nodaļu vai speciāli tam paredzētajās ēdamtelpās, un 1 h laikā pēc ēdiena izdales, savāc netīros traukus un nogādā tos mazgāšanai;
   5.2. NRC "Vaivari" nodaļas personāls (māsu palīgi vai māsas) veic konteineru izdali pacientiem, atbilstoši viņiem nozīmētajai diētai;
   5.3. Pēc 1 h NRC "Vaivari" personāls savāc ēdienus un traukus un noliek tos uz ratiņiem;
   5.4. NRC "Vaivari" personālam ir pienākums asistēt pacientu ēdināšanas procesu.

III. Ēdinātāja informēšana par faktisko un plānoto pacientu skaitu

6. Katru dienu nodaļas virsmāsa informē ēdinātāju par pacientu skaitu nodaļā un pacientiem ordinētajām diētām:
   6.1. Nodaļas virsmāsa līdz pl. 12:00, pirms svētku dienās līdz pl. 11:00, nosūta ēdinātājam uz e-pasta adresi: vaivari@daily.lv pieteikumu
   6.2. NRC "Vaivari"nodaļas virsmāsa pieteikumā norāda:
      6.2.1. Diētas kodu -(pielikums Nr. 1);
      6.2.2. Diētas konsistenci (norāda gadījumos, ja nav standarta konsistence-konsistenču kodu klasifikācijas tabula), (pielikums Nr. 2);
      6.2.3. Pacientu skaitu, kas saņem uzturu nodaļā;

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

6.2.4. Pacientu skaitu, kas saņem uzturu NRC "Vaivari" ēdināšanas zālē;
6.2.5. Grozīt vai modificēt ēdienkarti var pēc ārstējošā ārsta vai uztura speciālista ieteikumiem;
6.2.6. Ja pēc atskaites nosūtīšanas par pacientu skaitu, diētu, ēdināšanas vietu, nepieciešams veikt izmaiņas, tad nodaļas virsmāsa nosūta izmaiņas elektroniski;
6.2.7. Atskaišu glabāšanas termiņš e-pastā ir 4 nedēļas no nosūtīšanas brīža.

IV. Pacientu diētas noteikšanas kārtība

7. Pirmo 2 stundu laikā pēc pacienta ierašanās NRC "Vaivari" nodaļā, nodaļas māsa un ārsts veic pacienta novērtēšanu t. sk. uztura stāvokli, ar atbilstošiem ierakstiem pacienta medicīniskajā kartē.
8. Ja uzturēšanās laikā stacionārā pacientam nepieciešama uztura modifikācijas, tad šo informāciju ārstējošais ārsts vai māsa reģistrē pacienta kartē ĀB, nepieciešamības gadījumā piesaistot uztura speciālistu un/ vai audiologopēdu (pacienta rīšanas funkciju noteikšanai).
9. Informāciju par ēdiena modifikāciju uztura speciālists nosūta ēdinātājam elektroniski.
10. Ja pacientam ir zondes barošana vai ĶMI zem 20,5, tad māsa piesaka pacientu konsultācijai pie uztura speciālista un informē ārstējošo ārstu.
11. Uztura speciālists veic pārraudzību starp ēdinātāju un nodaļu.

V. Noslēguma jautājumi

12. Kārtība stājas spēkā 2024. gada 8.martā.

APSTIPRINA:

Valdes priekšsēdētāja M. Epermane

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

SASKAŅOJA:

Valdes loceklis J. Felts

Ārstniecības departamenta vadītāja: I. Švarca

Stacionārā dienesta virsārste I. Sviklina

Kvalitātes vadības sistēmu speciāliste S. Ovčare

IZSTRĀDĀJA:

Funkcionālo speciālistu vadītājas vietniece T. Ananjeva

Uztura speciāliste: V. Griņova

Aprūpes vadītāja: I. Aršauska

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

1.pielikums
Valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību
"Nacionālais rehabilitācijas centrs "Vaivari""
2024.gada 7. marta iekšējiem noteikumiem Nr. 1-5/3

DIĒTU VEIDI UN KODI STACIONĀRAJIEM PACIENTIEM

1. Valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību "Nacionālais rehabilitācijas centrs "Vaivari"" (turpmāk – NRC "Vaivari") stacionāro pacientu ēdināšanai tiek izmantoti šādi diētu veidi (turpmāk – Diētas) un diētu veidu kodi:

1.1.RD-racionāla diēta

1.2.VE-veģetāra diēta

1.3.CD- diēta cukura diabēta pacientiem

1.4.CE-diēta celiakijas pacientiem

1.5.ID-individuāla diēta

1.6.MK- modificētas konsistences diēta

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

Nr.p.k.	Diētas veids	Diētas kods	Diētas apraksts
1.1.1.	Racionāla diēta	RD	Kopējā ēdienkarte saskaņā ar Ministru kabineta noteikumiem Nr.172 "Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem" (turpmāk- MK noteikumi Nr.172). Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. Dienā ; Tauki - 47–93 gr. Dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. Dienā Pagatavošanas tehnoloģija: vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana.
1.1.2.	Veģetāra diēta	VE	Kopējā ēdienkarte saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172, bet bez gaļas produktiem. Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. Dienā ; Tauki - 47–93 gr. Dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. Dienā

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

			Veģetāra ēdienkarte šo noteikumu izpratnē ir ēdienkarte, kurā nav iekļauta gaļa un zivis, kā arī to produkti. Ēdienkarti izstrādā atbilstoši veselīga uztura pamatprincipiem. Veģetāra ēdienkarte nav paredzēta laktoveģetariešiem (nelieto gaļu, zivis, olas, bet lieto piena produktus un dārzeņus), ovoveģetariešiem (nelieto gaļu, zivis, piena produktus, bet lieto olas), ovolaktoveģetariešiem (nelieto gaļu un zivis, bet lieto piena produktus un olas) un vegāniem (nelieto pilnīgi visus dzīvnieku valsts produktus). Racionālo veģetāro ēdienkarti ar samazinātu sāls daudzumu ārsts var ordinēt pacientiem ar nieru mazspēju un pacientiem, kam nepieciešams kontrolēt sāls un olbaltumvielu daudzumu uzturā. **Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs:** Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. dienā ; Tauki - 47–93 gr. dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. dienā Pagatavošanas tehnoloģija: vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana.
1.1.3.	Diēta cukura diabēta pacientiem	CD	Ēdienkarte, kas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 sastāv no produktiem ar zemu glikēmisko indeksu. Šīs diētas pamatā ir produkti ar zemu glikēmisko indeksu. Produkti ar zemo glikēmisko indeksu – GI <= 51 Diētā iekļautas

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

			mononepiesātinātas taukskābes (olīveļļa, nerafinētas augu eļļas), samazināts piesātināto taukskābju daudzums (sviests, dzīvnieku tauki). Izslēgti dzērieni ar pievienotu cukuru, saldi ēdieni, baltais cukurs. Ēdienam atļauts pievienot cukura aizvietotāju. Saldinātāji ir vielas ar saldu garšu, kas nesatur cukuru. Latvijā nopērkamie saldinātāji satur aspartamu, saharīnu, stēviju, ksilitolu, eritritolu, sukralozi, acesulfamu. Dienā nevajadzētu lietot vairāk kā 20 tabletes saldinātāju. Vienā pamata ēdienreizē (brokastīs, pusdienās vai vakariņās) ieteicams uzņemt 3–5 MV. Fiziski aktīviem cilvēkiem MV skaits būs lielāks – par to jāvienojas ar ārstu. Mazkustīgs cilvēks ar lieku ķermeņa masu vienā ēdienreizē nedrīkst pārsniegt 4 MV . Fiziski aktīvi cilvēki ar labiem glikozes rādītājiem asinīs un normālu ķermeņa masu starp ēdienreizēs varētu apēst produktus atbilstoši 0,5–1 MV. **Pacientiem ar insulīnatkarīgu CD tiek paredzēts ēdienu komplekts, kas satur 3 MV (36 gr. OGH)** Diētas pamatā sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. Dienā ; Tauki - 47–93 gr. Dienā Ogļhidrāti – 114-192 gr. Dienā (9-15 MV) Pagatavošanas tehnoloģija: vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana.

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

1.1.4.	Diēta pacientiem ar celiakiju	CE	Kopējā ēdienkarte saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172, bet bez glutēnu saturošiem produktiem. Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. dienā ; Tauki - 47–93 gr. dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. dienā Izslēgti produkti, kas satur glutēnu: Neko no kviešiem, rudziem, miežiem, auzām – milti, putraimi, pārslas, grūbas, klijas, diedzēti graudi, maize, mīklas izstrādājumi, brokastu pārslas. Saldumi, cepumi (arī prosas, griķu cepumi), kūkas, rieksti, šokolāde. Desas, kotletes, zivju pusfabrikāti, zivju konservi, ēdieni ar rīvmaizi, mērces ar miltiem, buljona kubiņi. Kafijas aizstājēji, graudu kafija, graudu etiķis, sojas mērce. **Piesardzīgi (pārbaudot sastāvu)** jogurtus, sierus, kausētos sierus(bieži – saistviela glutēns), Rokfora sieru, krējuma produktus. **Piesardzīgi (pārbaudot sastāvu)** – gatavotos produktus – zupas, desertu, konservus, mērces, kartupeļu kroketes, klimpas. Nelietot produktus bez precīzas informācijas. Nedrīkst būt pat kopējs maizes dēlis, tosters, uzglabāšanas trauki ar glutēnu saturošajiem produktiem (kontaminācijas risks). Ēdienkartē atļautie produkti – kukurūza, prosa, rīsi. Var lietot celiakijas pacientiem speciāli paredzētus produktus.

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

			Pagatavošanas tehnoloģija: vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana. Gatavojot ēdienus pacientiem ar celiakiju, izmanto atsevišķus traukus un galda piederumus.
1.1.5.	Individuāla diēta	ID	Kopējā ēdienkarte saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172, kas veidota no hipoalerģiskiem, viegli sagremojamiem produktiem (uztura speciālista sastādīts saraksts). Jāparedz iespēja gatavot dažādas kombinētās un individuālās diētas (ID). Slimnīcas Uztura speciālists izveido rekomendējamo produktu sarakstu katram pacientam ņemot vērā klīnisko situāciju, bet ēdinātāja tehnologs pielāgo ID, kādai no standarta diētām (visbiežāk tas ir atvasinājums no kādas citas diētas formas . Piemēram: • Diēta ar ierobežotu laktozes daudzumu (BL -bezlaktozes). • FOODMAP kairinātas zarnas pacientiem • Elektrolītu disbalanss • Beztauku (hylothorax/ chyle leakage)) • Ar reliģiskiem apsvērumiem saistītas diētas (piem., bez cūkgaļas) • Individuāla pārtikas alerģija vai nepanesība. Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. dienā ; Tauki - 47–93 gr. dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. dienā

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

			Tiek ierobežoti - buljoni, asi, sāļi, cepti ēdieni, žāvējumi, pikanti ēdieni, desu un gastronomiskie izstrādājumi (vārīta un žāvēta desa, cīsiņi, sardeles, šķiņķis), aknas, zivis, jūras veltes, olas, asie un kausētie sieri, saldējums, majonēze, kečups. Tāpat diētā tiek ierobežoti šādi dārzeņi: rutki, redīsi, skābenes, spināti, tomāti, bulgāru pipari, skābēti kāposti, sālīti gurķi, sēnes, rieksti. Ierobežojami ir arī šādi augļi un ogas: citrusaugļi, meža zemenes, dārza zemenes, avenes, aprikozes, persiki, granātāboli, vīnogas, smiltsērkšķi, kivi, ananāsi, melones, arbūzi. Nekūstošie tauki un margarīns, gāzēti augļu dzērieni, kvass, kafija, kakao, šokolāde, medus, karameles, zefīrs, pastilas, tortes, kēksi (ar aromatizētājiem u.c). Diētā ir ierobežoti produkti, kas veicina gāzu veidošanos. Netiek izmantoti produkti, kas ir grūti sagremojami. Pacientiem ir ierobežoti produkti: skābi kāposti, skābi un marinēti gurķi, saldi, trekni cepumi, svaigi sīpoli (tikai termiski apstrādāti), cieti vārītas olas, svaiga baltmaize (lietot pilngraudu maizi), kafija, žāvēti un kūpināti produkti, asas garšvielas. Diēta var būt ierobežoti produkti, kas satur laktozi. (pielikums Nr 3) Ir ierobežots pievienotā sāls daudzums – 5gr. dienā. Sāls ir pasniedzams atsevišķi. **Pagatavošanas tehnoloģija:** vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana.

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

1.1.6	Modificētas konsistences diēta (3 konsistences veidi)	MK	Kopēja ēdienkarte saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172. Šīs diētas pamatā ir racionāla uztura ēdināšana (RD), kas saskaņā ar uztura speciālista rekomendācijām tiek pielāgota pacienta individuālām vajadzībām, ja pacientam ir ārsta apstiprināta diagnoze vai citas medicīniskās iestādes ārsta apstiprināta rakstiska ordinācija ar diagnozes pamatojumu. Uztura konsistence, saskaņā ar Pielikumu Nr. 2. Diētas pamatā ir pilnvērtīgs, sabalansēts uzturs: Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā – 2250kcal (+/–10%); Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā - 1700–2800kkal/dienā ; Olbaltumvielas - 43–105gr. Dienā ; Tauki - 47–93 gr. Dienā Ogļhidrāti - 191–419 gr. Dienā Modificētas konsistences diēta var sevī ietvert hipoalerģiskus produktus un ēdiena gatavošanas procesā tiek pielietota saudzējoša produktu apstrādes tehnoloģija (vārīšana, tvaicēšana, sautēšana). ***Modificētas konsistences diētā iekļautus produktus un ēdienus var viegli sablendēt, sasmalcināt, izveidojot biezeni.*** Tiek ierobežoti – produkti saskaņā ar uztura speciālista rekomendācijām un pamatojoties uz audiologopēda vērtējumu par pacienta rīšanas funkciju. **Pagatavošanas tehnoloģija:** vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī, tvaicēšana.

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

2. Diētām papildus ir norādāms ēdiena konsistences kods saskaņā ar Pacientu ēdināšanas procesa organizācijas kārtības 2. pielikumā noteikto:

2.1. 1- šķidrs ēdiens (0)

2.1.2.- mīksts ēdiens (1);

2.2. 2- mīksts un mitrs ēdiens (2);

2.3. 3- blendēts ēdiens (3);

3. Pacientiem, kuriem nepieciešams nozīmēt paaugstināt vai samazināt noteiktus produktus vai uzturvielas (piemēram, sāls vai olbaltumvielu daudzumu u.tml), kā arī pacientiem, kuriem ir ordinēti sipingi (šķidruma uzņemšana maziem malciņiem), ārsts nozīmē individuālo diētu, saskaņojot to ar uztura speciālistu.
4. Aizpildot pieteikumu, nodaļas virsmāsa norāda diētas un konsistences kodu.
5. Ilustratīvs ēdienkartes pieteikuma paraugs:

Nodaļa	XXX nodaļa	Postenis	XXX					
Datums								
	Nodaļa			Ēdināšanas zāle			Papildus plānotās porcijas	Kopā
	Porcija (diēta/pazīme)	Skaits	Atrodas NRC	Porcija (diēta/pazīme)	Skaits	Atrodas NRC		
Brokastis	R/0	2	9	CD/0	2	3		9
	R/1	7		CE/2	1			
Pusdienas	R/0	2	9	CD/1	2	3	1	10
	R/2	7		CE/0	1			
Vakariņas	R/3	2	9	CD/3	2	3	1	10
	R/1	7		CE/3	1			
Piezīmes:								
Paskaidrojums								
RD - racionāla diēta			*1 - mīksts ēdiens*					
VE - racionāla veģetāra diēta			*2 - mīksts un mitrs ēdiens*					
CD - diēta cukura diabēta pacientiem			*3 - blendēts ēdiens*					
CE - diēta celiakijas pacientiem			*0 - šķidrs ēdiens*					
ID - individuāla diēta								
			Atskaiti izveidoja: datums un laiks, amats Tests Testeris, e-pasts@nrc.lv, tel.Nr.					

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

2.pielikums

Valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību

"Nacionālais rehabilitācijas centrs "Vaivari""

2024.gada 7. marta iekšējiem noteikumiem Nr. 1-5/3

ĒDIENA UN ŠĶIDRUMA KONSISTENCES NOTEIKŠANA

1. Valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību VSIA NRC "Vaivari" (turpmāk-NRC "Vaivari") Uztura speciālista izveidotais dokuments nosaka ēdiena un šķidruma konsistences noteikšanas terminoloģiju un metodoloģiju.
2. Pacientu ēdināšanas procesa organizācijā tiek izmantota Starptautiskās disfāgijas diētas standartizācijas iniciatīvas (angļu val. *the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*) (turpmāk – IDDSI) izstrādātā ēdiena un šķidruma konsistences noteikšanas terminoloģija un metodes.
3. Ēdiena un šķidruma konsistences noteikšanas terminoloģiju un metodoloģiju lieto ārstniecības, ārstniecības atbalsta personas un komersants, kas nodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu NRC "Vaivari" stacionāra pacientiem.
4. Ēdiena un šķidruma konsistences terminoloģija un metodoloģija tiek izmantota:
   4.1. Izstrādājot diētas pacientiem ar disfāgiju (rīšanas grūtībām) un košļāšanas grūtībām;
   4.2. Informējot ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju par pacientam nepieciešamo ēdiena konsistenci;

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

5. Ēdiena un šķidruma konsistences klasifikācija (saskaņā ar IDDSI) NRC "Vaivari" un tās skaidrojumi:

1.Attēls



Ēdiena un šķidruma konsistences klasifikācija (IDDSI Framework Testing Methods 2.0 | 2019, 1.lpp.)

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

Tabula 5.1

NRC Vaivari konsistences kods	NRC Vaivari koda skaidrojums	IDDSI konsistences kods	IDDSI konsistences koda skaidrojums
(1)	Mīksts	6, 7 , 8	Parasti/ viegli sakošļājami
(2)	Mīksts un mitrs	5	Malts un mitrs
(3)	Blendēts	4	ļoti biezs vai biezenis
(0)	Šķidrs	0	Šķidrs

NRC "Vaivari", lai apzīmētu uztura konsistenci, tiek izmantoti šādi konsistences kodu apzīmējumi :

Konsistence	IDDS konsitences raksturojums
0 šķidrs	Ūdens konsistence, uztura uzņemšana notiek pilnībā no karotes
1 nedaudz biezs	Biezāks par ūdeni, var dzert gan no krūzes , gan caur salmiņu. Uz karotes atstāj plānu kārtiņu.
2 viegli biezs	Ar piepūli var dzert ar salmiņu, var dzert no krūzes . Atstāj biezu kārtiņu uz karotes
3 vidēji biezs	Nav iespējams dzert ar salmiņu, bet var dzert no krūzes. Lai paņemtu ēdienu ir jāizmanto karote.
4 ļoti biezs vai biezenis	Nav nepieciešams dzert ar salmiņu vai no krūzes. Var uzņemt uzturu, izmantojot karoti vai dakšu. Konsistence ir viendabīga no karotes nokrīt , kā viens gabals

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.

5 malts ēdiens	Var ēst ar dakšu vai ar karoti. Uz šķīvja var izveidot formu, piemēram bumbiņu. Mīksts un mikls, bez atsevišķiem gabaliem. Mīkstas konsistences ēdiens ņem, sīkus gabaliņus var redzēt ar aci (4x15 mm)
6 mīksts ēdiens	Var ēst ar dakšu vai ar karoti.Var sasmalcināt piespiežot ar dakšu vai karoti. Nazis nav nepieciešams. Mīksts un mikls ēdiens bez atsevišķa šķidruma . Košļāšana ir nepieciešama pirms norīšanas. Gabaliņi līdz 15 mm diametrā.
7 viegli košļājams ēdiens	Ikdienās mīkstas konsistences ēdiens. Netiek lietoti šķiedraini, sausi un cieti produkti. Var kombinēt dažādas konsistences ēdienus
8 regulāras konsistences ēdiens	Jebkādas konsistences ēdiens. Var kombinēt dažādas konsistences ēdienus. Var lietot cietus , birstošus produktus

6. Atsauces:

6.1. https://iddsi.org/framework/;

6.2. IDDSI Framework Testing Methods 2.0

NRC "Vaivari" īpašums. Tālāka izplatīšana atļauta tikai saskaņojot ar rehabilitācijas centra vadību.