

V pražské Všeobecné fakultní nemocnici odstartoval první projekt stravy pro pacienty s poruchami polykání v ČR

16.12.2022 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Pilotní projekt revolučního stravování pro pacienty s poruchami polykání odstartovala 7. listopadu 2022 jako první zdravotnické zařízení v ČR Všeobecná fakultní nemocnice v Praze (VFN).

Podle originálních receptur nutričních terapeutů VFN kuchaři v nemocnici denně připraví jídlo přibližně dvěma desítkám pacientů. Strava splňuje vysoké nároky na chuť, estetický dojem i nutriční obsah. Zároveň vznikla unikátní kuchařka, kterou VFN poskytne všem zařízením, kde se o nemocné s poruchami polykání starají. Tisíce lidí v Česku si budou moci znovu dopřát radost a požitek z jídla, což výrazně pomůže jejich psychické i fyzické kondici.

Potíže s kousáním, žvýkáním a polykáním (dysfagie) trápí převážně lidi s neurologickými nemocemi, pacienty po cévní mozkové příhodě nebo nemocné s onkologickými diagnózami, seniory, jedince po úrazech čelistí, v posledních letech i nemocné s covidem, kterým polykání dělalo extrémní obtíže. Všichni museli změnit stravovací zvyklosti i samotné potraviny. Dosud byli pacienti s dysfagií většinou odkázáni na rozmixovanou stravu nevábneho vzhledu, barvy i chuti, která rozhodně nelákala ke konzumaci. Přitom právě nemocní potřebují vyváženou, výživově hodnotnou stravu, která usnadní uzdravení a zabrání podvýživě a dehydrataci, které jim hrozí. To se díky novému konceptu stravování ve VFN změnilo.

Mixovaná jídla nefungovala

„Sedm let jsem hledala možnosti, jak pomoci lidem, kteří mají potíže s polykáním, trpí nechutenstvím a hrozí jim podvýživa. Snažila jsem se je přesvědčit, aby jedli, ovšem mixovaná bezbarvá strava bez chuti, kterou nemocnice v té době nabízela, je příliš nelákala. Není divu, že obvykle končili na nitrožilní výživě, dehydratovaní a podvyživení,“ vysvětluje motivaci pro vznik převratného způsobu stravování Mgr. Lucie Růžicková, vedoucí nutričních terapeutů ve VFN, a dodává: *„Problém byl hlavně v konzistenci jídla. Pacienti s poruchami polykání nemohou konzumovat běžnou pevnou ani tekutou stravu, kterou snadno vdechnou. Obecně lze říci, že čím je pokrm řidší, tím je pro ně náročnější ho sníst. A my jsme neměli k dispozici žádné zahušťovadlo na úpravu stravy, které by splňovalo nároky pacientů s dysfagií.“*

VFN jako průkopník proměny nemocničního stravování v ČR

„Naše nemocnice se dlouhodobě snaží zavádět inovativní způsoby léčby pacientů ve všech oborech, které nabízíme, a stejně tak i v dalších oblastech péče, třeba stravování,“ doplňuje ředitel VFN prof. MUDr. David Feltl, Ph.D., MBA a konstatuje: *„Jsem velmi rád, že jsme průkopníky nového způsobu i kvality stravování pacientů, která je navíc ekonomicky udržitelná. Strava pro pacienty s poruchami polykání je finančně stejně náročná, jako pro běžné pacienty, a přitom poskytuje nemocným maximální benefity.“*

Hlavní problémem byla konzistence stravy

Podnětem k vypracování systému stravování pro jedince s poruchami polykání bylo Metodické doporučení pro zajištění stravy a nutriční péče Ministerstva zdravotnictví ČR z roku 2020. Jasně se v něm definuje konzistence stravy pro nemocné s touto diagnózou – husté pyré zcela hladké bez hrudek a vláken, které zůstává i při opakovaném ohřevu v nezměněné konzistenci, bezškralloupů a kůrek, navíc splňuje vysoké nároky na chuť, barvu a tvarovou estetičnost. **„A to byl kámen úrazu, v Česku totiž neexistovalo vhodné zahušťovadlo, které by splnilo tyto parametry,“** říká Lucie Růžicková, která se nevzdala a našla řešení: zahušťovadlo Bindemittel Plus. Jeho výrobce značka Dr. Oetker začal surovinu dodávat na český trh a bude k dostání v běžných lékárnách. Zahušťovadlo splňuje všechny podmínky zpracování stravy, obsahuje 92 % využitelných sacharidů, neovlivňuje chuťové vlastnosti jídel, neobsahuje tuk, proto je vhodné pro různé druhy diet.

„Dostatek kvalitní stravy po operaci či během onemocnění je zásadním faktorem pro úspěšnou léčbu a rekonvalescenci. Porucha polykání toto u řady pacientů výrazně komplikovala. Je proto skvělé, že kolegové startují tento projekt a podělí se o něj i s ostatními zařízeními. Díky jejich pomoci bude pro tisíce pacientů s poruchou polykání hospitalizace mnohem příjemnější,“ konstatuje ministr zdravotnictví ČR prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR.

Jednoduché, chutné a časově nenáročné recepty

Celý rok trvalo, než tým nutričních terapeutů, klinických logopedů a kuchařů sestavil úplně nový jídelníček pro pacienty se specifickými potřebami. **„Péče o pacienty s poruchami polykání je týmovou záležitostí,“ zdůrazňuje dietolog VFN doc. MUDr. František Novák, PhD. a připomíná: „Díky přispění všech profesí, které se na péči o pacienty s dysfagií podílí, byl vznik receptáře veden snahou o jeho maximální využitelnost v každodenní praxi.“** Zadání bylo jasné: pokrmy musí být už na pohled lákavé, barevné, plné vůně a složené z masa, přílohy a zeleniny. Navíc musí pokrm udržet po celou dobu konzumace tvar a zachovat si chuť a vůni! Tak, aby si nemocný prožil i pocit běžného strávnicka. Podařilo se a vznikla unikátní kuchařka s 20 recepty pro celodenní stravování pacientů s dysfagií, které jsou pestré, jednoduché a časově nenáročné na přípravu. Dietu lze využít nejen pro pacienty s poruchami vlastního polykání, ale i při problémech s kousáním a ve všech dalších situacích, kdy běžná konzistence stravy není vhodná. Autoři v nich využívají běžně dostupné a finančně nenáročné suroviny. **„Důležité je, že se jednotlivé komponenty pokrmu servírují na talíř zvlášť a díky speciálním silikonovým formám vytvářejí strávnickovi dojem běžného jídla, například kuřecího stehna s baby karotkou a bramborovou kaší, knedla-vepřazela. Máme formičky např. na brokolici, hrášek, zelené fazolky či tvar filetu tresky,“** vypočítává Lucie Růžicková a pokračuje: **„Pacient si tak vychutná kvalitní plnohodnotný a nutričně vyvážený pokrm, který jí vidličkou nebo lžící. Takto servírovaný oběd díky technologii přípravy – šokovému zamražení po uvaření a následné regeneraci neboli ohřátí – zachovává tvar i konzistenci a teprve v ústech se nemocnému lehce začne rozplývat.“**

Unikátní kuchařka do nemocnic, seniorských domů i běžných domácností

Zkušenosti a postupy při přípravě pokrmů pro lidi se specifickými potřebami chce VFN poskytnout prostřednictvím Ministerstva zdravotnictví ČR všem, kdo je potřebují. **„Naším cílem je, aby se recepty dostaly k dalším zdravotnickým zařízením, ústavům, domovům důchodců a všem, kdo pečují o pacienty s poruchami polykání. Zaslouží si totiž jednoznačně chutnější stravu, důstojné stolování a dobrý pocit z jídla, což nepochybně přispěje k jejich psychické pohodě a lepším výsledkům léčby,“** uzavírá ředitel VFN prof. David Feltl.

<https://www.mzcr.cz/tiskove-centrum-mz/v-prazske-vseobecne-fakultni-nemocnici-odstartoval-prvni-projekt-stravy-pro-pacienty-s-poruchami-polykani-v-cr>