

Nutriční péče s tvář: Jak vypadá jídlo pro pacienty s poruchou polykání

24.10.2025 - | Nemocnice Pardubického kraje

Vychutnávání jídla podporuje trávení, zlepšuje vztah k jídlu a může pomoci překonat změny v příjmu potravy. Potěšení z jídla je stejně důležité jako obsah talíře, protože jíst začínáme očima. Pro zdravé lidi je toto zcela normální. Když musí být jídlo kvůli zdravotnímu stavu upraveno do mleté nebo kašovitě podoby, ztrácí pro mnohé své kouzlo. Představte si, že celý den jíte jen rozmixovanou stravu bez tvaru a struktury - právě taková je realita pro pacienty s poruchou polykání, tzv. dysfagií.

Obrovským pomocníkem může být u těchto pacientů úprava jídla pomocí speciálního mixéru se zahuštěním neboli blixéru. V Litomyšlské nemocnici jej mimo jiné využívá neurologické oddělení. **Porucha polykání je totiž jednou z možných komplikací právě u pacientů po mozkové příhodě. Tyto poruchy ale trápí například i geriatrické pacienty, pacienty po onkologickém onemocnění a další.**

Při přípravě stravy pro pacienty s poruchou polykání nestačí jen zajistit dostatek živin. Důležitá je i správná konzistence - jídlo nesmí být ani příliš řídké, ani příliš husté. Mělo by být jemné a nadýchané, aby se dalo bezpečně spolknout a nehrozilo zaskočení. Záleží ale i na vzhledu - jídlo by mělo na talíři vypadat lákavě, protože i pohled na pokrm ovlivňuje chuť k jídlu. **„Dohládka rozmixovanou směs plnohodnotné stravy lze tvarovat. A to buď klasickým kopečkovačem, nebo do forem, které vypadají třeba jako kuřecí stehno, mrkev nebo ryba,“** vysvětluje Marketa Nemšovská, náměstkyně ošetrovatelské péče Litomyšlské nemocnice, poté, co prošel personál nemocnice školením. *„Přímo na místě jsme připravovali sladké i slané jídlo a při ochutnání jsme musely konstatovat, že se nejen dobře polyká, ale i chutná, a na talíři vypadá po úpravě rozhodně lépe,“* dodala. Díky těmto úpravám mohou pacienti s dysfagií znovu zažívat radost z jídla a zlepšuje se jejich celkový komfort i výživa.

Úkolem ošetrovatelského personálu při péči o všechny pacienty je především vyhledávání nutričně rizikových pacientů, k čemuž nemocnice využívá standardní screeningovou metodu. *„Na neurologické JIP a oddělení pak pomocí specifického GUSS testu ověřujeme poruchu polykání a dle toho pak volíme další postup, včetně nároků na bezpečnou konzistenci stravy ve spolupráci s logopedem,“* doplňuje Marketa Nemšovská. Stravovací provoz a nutriční terapii odpovídají za zajištění dostatečně kaloricky i proteinově bohaté, chutné a vzhledově vyhovující stravy. **Při nevhodné konzistenci stravy hrozí nebezpečí aspirace a komplikace s tím spojené.**

*„Již nyní stravu pro pacienty s dysfagií připravujeme tak, aby neobsahovala žádné tuhé kousky, tuhá vlákna, zrníčka, slupky, škráloupy a současně, aby se dala dobře polykat. V provozu tento proces usnadňuje právě již zmíněný blixer. **Chceme však postup přípravy této diety dále zlepšovat a dysfagickou stravu expedovat na oddělení nejen v konzistenci homogenního pyré, ale formu přirozené výživy se zachováním senzorických vlastností a ve formě, která svým vzhledem bude příjemná,**“* uzavírá náměstkyně. Díky těmto úpravám mohou pacienti s dysfagií znovu zažívat radost z jídla a zlepšuje se jejich celkový komfort i výživa.

Dík patří i kuchařům a nutričním terapeutům, jelikož příprava dysfagické stravy je náročná a „vychytání“ vhodných receptur a postupů vyžaduje čas a zkoušení. Výhodou přípravy stravy pomocí zahušťovačů je, že kromě hladké konzistence udrží tvar pokrmu jak ve studeném, tak i v teplém stavu. Do budoucna se nemocnice chystá využívat i tvarovacích forem.

To bude zároveň znamenat další úpravu procesů při výrobě, skladování a samotné expedici. Receptury a zkušenosti v přípravě modifikované stravy jsou dnes již dostupné a zdravotníci mají z čeho vycházet, v první polovině tohoto roku byli sbírat zkušenosti ve Všeobecné fakultní nemocnici v Praze.

<https://www.nempk.cz/novinky/nutricni-pece-s-tvari-jak-vypada-jidlo-pro-pacienty-s-poruchou-polykani>