

Rutin
Process: 2.11.1 RGK Hantera utbud och beställning
Område: Patientmåltider
Giltig fr.o.m: 2021-01-29
Giltig t.o.m: 2023-01-29
Faktaägare: Susann Ask, dietist, Kost och restauranger
Fastställd av: Doris Johansson, Verksamhetschef/Kost och restauranger
Revisions nr: 2
Identifierare: 208522



Specialkost Stomikost

OBS! Titeln, sidhuvudet, ”Gäller för”, ”Utförs på” och ”Faktaägare” ändras i dokumentkortet inte i dokumentet. Rubrikerna nedan går att ta bort om man så önskar.

Gäller för: Centrallasarettet Växjö, Lasarettet Ljungby, Sigfridsområdet, Kost och restauranger

Faktaägare: Susann Ask dietist, Kost och restauranger, Marie Jonsson Stomisjuksköterska, Kirurgkliniken

Stomikost

Kosten är avsedd för nyopererade patienter med ileostomi eller kolostomi där det inte föreligger komplikationer.

För patienter med ileus, sammanväxningar i tarmen, och stora flöden från ileostomi ska en individuell anpassning av livsmedelsval göras.

Följ rekommenderat livsmedelsval och anpassningar enligt lista, livsmedel vid stomikost.

Efter en stomioperation är tarmens motorik påverkad och det kan också vara svullnader i tarmen och runt stomin som gör att vissa livsmedel ökar risken för ileus (stopp), att innehållet i tarmen inte kan passera.

Livsmedelsval vid stomikost

Bröd	Alla sorter även fullkorn, men inga hela kärnor och hela korn.
Kött/fågel/fisk/skaldjur	Alla sorter, skivat, grytor, lätt stekt och kokt. Ej skaldjur/råkor, puré av skaldjur kan användas.
Färs	Biffar, köttbullar, köttfärssås etc.
Sås/stuvning	Svampstuvning på mixad svamp, skaldjursstuvning gjord med fisk- och skaldjurspuré som grund, sparrisstuvning gjord på sparrispuré.
Potatis/pasta/ris/coscoc	Alla sorter
Färsk frukt	Banan ok, övrig frukt utifrån patientens förutsättningar
Konserverad frukt	Ej Ananas eller fruktsallad/frukt cocktail där ananasbitar ingår. Övrig konserverad frukt ok.
Kräm/soppa	Hemkokt kräm/soppa med hela bär är ok. Ej Blandad-fruktkräm.
Råkost/Sallad	Grönsallad, finhackad gurka, finhackad tomat, hackade oliver.
Kokta grönsaker	Serveras välkokta eller enligt konsistensen grov paté. Inga bönor, gröna ärter, majs och paprika.
Lök	Finhackad lök kan ingå som ingrediens i tex färsrätter, buljonger, köttgrytor etc. lökpulver kan användas.
Kål av olika sorter	Buketter av broccoli, blomkål och romanesco serveras välkokta enligt konsistensen grov paté. Vitkål serveras ej i någon form.
Böner, ärter och linser	Böner och ärter serveras i hel eller mixad form serveras inte. Röda linser kan användas i grytor och soppor.
Trådiga livsmedel	Sparris serveras enbart i form av sparrispuré, Bladspenat serveras inte.
Kokos, nötter	Kokosmjölk kan ingå som en ingrediens i vissa maträtter. Kokos, nötter och mandel serveras inte.
Kryddor	Alla sorter kan användas.

1 Vägledning för produktionskök

1.1 Menyplanering

Frukost, samtliga menyalternativ går bra, fullkornsbröd kan serveras om det inte är hela korn.

Förrätter, minst två förrätter ska vara anpassade till stomikost, se lista över livsmedel.

Huvudrätt, specialkost Stomikost.

Dessert, minst två desserter ska vara anpassade till stomikost, se lista över livsmedel.

1.2 Receptarbete och struktur i Matilda

Specialkost ”Stomikost”, följ lista över livsmedel som är ok att använda.

1.3 Tillagning

Följ recept och livsmedelsval enligt lista.

2 Vägledning för vårdavdelning

Se lista, livsmedelsval vid stomikost.

Frukost, samtliga frukostalternativ går bra. Fullkornsbröd går bra om det inte är hela korn i brödet.

Förrätt, ingen förrätt är uppmärkt med stomikost. Flertalet förrätter går bra att servera. Stäm av mot lista. Ge förslag till patienten vilken/vilka förrätter som är lämpliga

Huvudrätt, det finns en specialkost för huvudrätten ”stomikost”. Alla specialkoster följer det första alternativet på menyn, men även något av de andra alternativen kan erbjudas patienten om livsmedelsvalet överensstämmer med stomikost.

Dessert, ingen dessert är uppmärkt med stomikost. Flertalet desserter går bra att servera. Stäm av mot lista. Ge förslag till patienten vilken/vilka förrätter som är lämpliga.

i

I beställningssystemet Matilda finns information vid varje maträtt möjlighet att ta del av både innehållsförteckning och näringsdeklaration.

Det finns en lathund över vilka förrätter och desserter som passar till olika specialkosten. OBS! lathunden ska endast ses som en vägledning, ta alltid del av innehållsförteckningen.

2.1 Val av mat till person som haft sin stomi en längre tid

När personen har haft sin stomi ett tag och det inte föreligger komplikationer, utgå från ordinarie meny och skriv eventuella avvikelser på avvikelselista.

2.2 Stöd inför hemgång /Överrapportering till annan vårdgivare

Informera och för en dialog med patient och närstående utifrån den samlade bedömningen av patientens matvanor i relation till nutritionsstatus, näringsbehov, diagnos och risk. Erbjud stöd för hälsosamma matvanor och för att förebygga undernäring. Överväg behov av dietistkontakt inför hemgång om sådan kontakt inte tagits under vårdtiden. Överrapportera behov av fortsatt stöd samt specialkost inklusive lista över livsmedel till nästa vårdgivare.