NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. | Office for People With Developmental Disabilities

Inisyativ OPWDD pou Prevansyon Etoufman

Manyèl Fòmasyon IPE, Pati II: Gid Preparasyon pou Konsistans Manje ak Likid

Revize an 2023

Remèsiman

Yon komite pou tout eta a te devlope Gid Konsistans Manje OPWDD Eta New York la pou Inisyativ Prevansyon Etoufman. Komite entèdisiplinè eta sa a te genyen terapis lapawòl, terapis okipasyonèl, dyetetisyen, ak enfimyè ki te kontribye nan pote konesans inik yo nan konbinezon ak ane eksperyans pratik nan pwosesis devlopman an. Apwòch ekip entèdisiplinè a te yon katalis trè efikas pou konsepsyon gid ki ta pratik ak byen itilize nan domèn nan epi satisfè bezwen moun n ap bay swen yo.

Nou ta renmen espesyalman remèsye Ekip Klinisyen Finger Lakes DDSO a pou èd yo nan devlope Gid Konsistans Manje yo.

Yon fòmasyon sou fòm prezantasyon videyo ki gen tit "Preparasyon Konsistans Manje ak Likid" se yon pyès konplemantè ki fèt pou ilistre preparasyon ki rekòmande pou konsistans manje ak likid yo mansyone nan Gid Konsistans Manje yo. Ou ka jwenn prezantasyon videyo sa a sou sitwèb OPWDD a nan seksyon Fòmasyon an. Nou apresye epi rekonèt dyetetisyen DDSO NY Santral yo, terapis lapawòl yo ak terapis okipasyonèl yo ki te jwe yon wòl enpòtan nan devlopman ak demonstrasyon pwodiksyon videyo sa a.

Finalman, nou ta renmen remèsye anplwaye Biwo Santral OPWDD yo pou revizyon, koreksyon, ak aplikasyon final yo nan tout materyèl fòmasyon, zouti, ak lòt resous pou Inisyativ Prevansyon Etoufman nou an.

Enfòmasyon sa a dwe sèvi kòm yon gid pou konsistans manje estanda OPWDD yo. Evalyasyon endividyèl yon klinisyen ki konpetan esansyèl pou devlope plan swen apwopriye pou chak moun pou satisfè bezwen espesifik yo epi bay pi bon swen.

Jennifer Freeman RD, CDN
Direktè Sèvis Nitrisyon

Susan Prendergast RN, BS
Direktè Sèvis Enfimye ak Sante

Kontni

Entwodiksyon.....4

I. Tèm ak Definisyon.....5

II. Tèminoloji OPWDD sou Konsistans Manje.....6

III. Manje Ki Gen Gwo Risk Ki Ka Lakòz Etoufman 7

IV. Rejim Alimantè konplè 9

V. Moso 1 pous Ki Koupe Sou Mezi 10

VI. Moso ½ pous Ki Koupe Sou Mezi 14

VII. Moso ¼ pous Ki Koupe Sou Mezi 18

VIII. Moulen 22

IX. Pire 28

X. Rann Likid 33

XI. Likid 38

XII. Resèt pou Sandwich Manba ak Jele 40

Referans 42

Entwodiksyon

Anpil moun OPWDD sèvi yo gen difikilte pou moulen ak/oswa vale manje yo, sa ki ka lakoz yo toufe oswa aspire manje yo. Moun sa yo bezwen pou manje ak/oswa likid yo modifye nan kèk fason pou fè yo vin pi an sekirite ak pi fasil pou manje. Manyèl sa a bay definisyon ak direktiv ki pral ede prepare manje ak/oswa likid yo san danje pou yon rejim alimantè espesifik. Lè w chanje konsistans manje yo, li enpòtan pou aparans, koulè, gou ak bon sant yo pi apetisan posib.

Li enpòtan pou sonje se doktè a ki preskri rejim yo epi yo dwe suiv kòmsadwa.

Tout manje yo we prepare epi sèvi nan yon fason ki kenbe otan imidite natirèl li yo posib. Sa a vre patikilyèman pou vyann. Malgre vyann yo dwe kwit nan tanperati ki nesesè yo, yo dwe evite twòp kwit yo paske sa a lakòz yon pwodui ki di, sèk ki difisil pou moulen ak vale san danje epi ki ka reprezante yon risk pou moun nan. Si yon vyann sanble sèk apre li fin kwit, sèvi ak yon bouyon, sòs ki gen anpil grès, sòs oswa kondiman pou mouye li.

Anvan w kòmanse prepare manje, li enpòtan pou w byen lave men w. Règleman depatman Sante yo egzije gan nan anviwònman Etablisman Swen Entèmedyè (ICF) yo, pou anpeche kontak men nou ak manje ki pa pral kwit nan yon tanperati ki nesesè, oswa ki deja kwit. Sa a se tou yon pratik egzanplè ki rekòmande ak ankouraje atravè tout anviwònman rezidansyèl ak pwogram yo. Itilizasyon istansil ak gan yo ede fè prevansyon nan anpeche maladi moun ka trape nan manje. Tanpri sonje dezenfektan men yo dwe ranplase lave men sèlman lè savon ak dlo pa disponib, pa egzanp pandan pwomnad ak piknik nan kominote a.

Nan prezantasyon videyo ki akonpaye direktiv sa yo, yo pa itilize gan, pou fasilite vizyalizasyon pwosesis chanjman konsistans lan. Po yo ki rete sou legim yo nan videyo a se pou ede ak vizyalizasyon an epi yo ka pa reprezante presizyon nan konsistans ki endike nan gid sa yo, tanpri suiv detay yo nan direktiv sa yo.

OPWDD Eta New York la te revize Rejim Alimantè Nasyonal Dysfaji a (NDD) ak Inisyativ Nòmalizasyon Rejim Alimantè Entènasyonal Dysfaji a (IDDSI) pandan kreyasyon ak revizyon direktiv IPE (CPI an Anglè) yo. Pou kounye a, OPWDD chwazi pa adopte direktiv sa yo. Desizyon sa a baze sou mank deskripsyon ki klè ak espesifik sou konsistans, absans resous fòmasyon, ak enkapasite pou anplwaye yo "teste" konsistans likid yo nan yon anviwònman rezidansyèl nan kominote a. Si OPWDD te adopte direktiv sa yo, sa ta vle di l ap retounen nan itilizasyon yon langaj ki souvan konsidere kòm sibjektif, sa ki pa t ap pwodiktif parapò ak objektif direktiv (CPI an Anglè) yo. Gid IPE OPWDD yo ranplase NDD ak IDDSI. Anplwaye yo dwe itilize tèminoloji OPWDD sou konsistans manje a pou kowòdone ak lopital yo ak terapis lapawòl yo pou detèmine konsistans manje ki apwopriye pou moun yo lè yo retounen nan zòn sèvis yo.

Tanpri sonje gen kèk egzanp non mak espesifik nan kèk zòn nan direktiv sa yo, men ou ka achte ekivalan jenerik la nan plas mak la.

I. Tèm ak Definisyon

- **An Antye:** Yo sèvi manje yo jan yo prepare li nòmalman; pa gen okenn chanjman ki nesesè nan preparasyon an oswa konsistans lan.
- **Moso 1 Pous ki Koupe Sou Mezi:** Yo sèvi manje yo jan yo prepare a epi yo koupe yo an moso 1 pous (apeprè lajè yon fouchèt). Anplwaye yo dwe koupe manje yo nan yon gwosè ki apwopriye a, sof si yon klinisyen te evalye moun nan epi li jwenn moun nan kapab koupe pwòp manje li.
- **Moso 1/2 Pous ki Koupe Sou Mezi:** Yo koupe manje yo ak yon kouto oswa koupe yo an moso ½ pous (apeprè lajè yon kouto bè) nan yon wobo kizin. Anplwaye yo dwe koupe manje yo nan yon gwosè ki apwopriye a, sof si yon klinisyen te evalye moun nan epi li jwenn moun nan kapab koupe pwòp manje li.
- **Moso 1/4 Pous ki Koupe Sou Mezi:** Anplwaye yo koupe manje yo avèk yon kouto oswa yon kouto pitza, oswa yo mete yo nan yon wobo kizin epi koupe yo an moso ¼ pous (apeprè lajè yon kreyon #2).
- **Moulen: Yo dwe prepare manje yo avèk yon wobo kizin oswa yon ekipman ki konparab ak li jiskaske** yo IMID, KOYEZIF EPI SANBLE AK RESÈT KÒNICHON. Manje ki koupe yo dwe toujou imid. Vyann ki moulen yo imidifye ak likid anvan oswa apre yo fin prepare nan wobo kizin nan epi yo TOUJOU sèvi ak yon imidifyan tankou bouyon, sòs ki pa gen anpil grès, sòs oswa kondiman ki apwopriye ak rejim alimantè moun nan. Patikil ki moulen yo ki di ak sèk yo fasil pou aspire epi moun dwe evite yo.
- **Pire: Yo dwe prepare manje yo avèk yon wobo kizin oswa yon ekipman ki konparab ak li.** Tout manje yo dwe mouye ak transfòme jiskaske yo lis, pou reyalize yon konsistans ki sanble ak konpòt pòm oswa pouding. Yon kiyè PA DWE ka rete kanpe nan manje a, men konsistans lan pa dwe likid. Chak manje yo dwe redui an pire separèman, sof si manje a prepare nan yon melanj tankou yon soup, bouyon, pla kaswòl oswa salad.
- **Rann Likid:** Tout manje yo dwe mouye ak transfòme jiskaske yo lis (pa gen boul) epi yo gen yon konsistans ki sanble ak nekta oswa siwo myèl. Rejim sa a sanble ak yon pire, men li yon ti jan pi mens nan konsistans. Tout melanj lan lis, pa gen okenn boul, li pa pat, kolan oswa jelatin. Yo sèvi chak manje yo separèman, sof si manje a prepare nan yon melanj tankou yon soup, bouyon, pla kaswòl oswa salad. Yo pral bezwen ajoute likid adisyonèl nan manje yo pou reyalize yon konsistans ki sanble ak nekta oswa siwo myèl. Likid yo ka gen ladan yo, men se pa sa sèlman, bouyon, lèt, dlo ki soti nan legim ki fin kwit, ak sòs. Si manje yo twò mens, yo ka bezwen yon ajan epesisan pou reyalize konsistans ki kòrèk la.
- **Mou:** Pou definisyon, yo di yon manje mou lè li ka koupe ak bò yon fouchèt san anpil efò; Lòd rejim alimantè an pa dwe itilize tèm "mou" an kòm tèm jeneral pou tout yon gwoup manje.
- **Di:** Yon manje endepandan ki pa ka koupe ak bò yon fouchèt, tankou kawòt kri. **REMAK: Konsistans nan rejim nenpòt moun ka yon konbinezon kalite konsistans manje lè l sèvi avèk tèminoloji ofisyèl ki anwo a, tankou Moso ½ Pous ki Koupe Sou Mezi ak Vyann Moulen. Yon lòt egzanp se Moso 1 Pous ki Koupe Sou Mezi. Eksepsyon: Ka gen bannann, ba sereyal fwi ak fri nan nenpòt konsistans.**

II. Tèminoloji OPWDD Pou Konsistans Alimantè

Tèm	Ki Jan li Prepare	Gwosè	Deskripsyon	Egzanp
An Antye	Prepare jan yo sèvi li anjeneral	Jan l prepare a	Pa gen okenn chanjman nan konsistans ki nesesè	Blan poul kwit, imid ak soup
Moso 1 Pous ki Koupe Sou Mezi	Anplwaye* yo koupe	Koupe an moso 1 pous mens	Moso manje ki apeprè lajè yon fouchèt epi ki koupe mens	Blan poul kwit, imid ak soup ki koupe an moso 1 pous
Moso ½ Pous ki Koupe Sou Mezi	Anplwaye* yo Koupe	Koupe an moso ½ pous	Moso manje ki imid ak soup ki apeprè lajè yon kouto bè	Blan poul kwit, imid ak soup ki koupe an moso ½ pous
Moso ¼ Pous ki Koupe Sou Mezi	Anplwaye yo koupe oswa transfòme	Koupe an moso ¼ pous	Moso manje ki imid ak soup ki apeprè lajè yon kreyon #2	Blan poul kwit, imid ak soup ki koupe an moso ¼ pous
Moulen	Prepare avèk yon wobo kizin oswa yon ekipman ki konparab.	Tankou Relish (epis)	Imid, Koyezif, tankou relish (epis), dwe sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès oswa kondiman	Vyann poul ki moulen, imid ak soup ki sèvi ak sòs ki pa gen anpil grès
Pire	Prepare avèk yon wobo kizin oswa yon ekipman ki konparab	Pa gen boul, manje a pa kolan, pa tankou pat, oswa likid	Lis, tankou pouding, imid	Vyann poul kwit ki imid ak soup ki sèvi ak sòs ki pa gen anpil grès pou jwenn yon pwodui lis san boul.
Rann likid	Prepare avèk yon wobo kizin oswa yon ekipman ki konparab	Pa gen boul, manje a pa kolan	Lis	Tankou konsistans yon pire, men ak yon epesè siwo myèl oswa Nekta.

* Yon moun ka koupe pwòp manje li nan gwosè apwopriye a si yon klinisyen te evalye epi detèmine li kapab fè sa.

III. Manje Ki Gen gwo Risk Ki Ka Lakòz Etoufman

Manje ki endike anba a difisil pou kèk moun moulen ak vale. Manje sa yo ka lakòz yon moun toufe, touse, oswa aspire manje ak/oswa likid nan poumon yo (aspirasyon). Sonje suiv direktiv yo pou chanje konsistans manje yo. (Lis sa a gen ladan, men se pa sèlman, manje komen ki gen gwo risk ki ka lakòz etoufman oswa aspirasyon).

Moso ak tranch pòm
Bekonn
Pen
Fwomaj (an kib, fisèl oswa fonn)
Chiklèt
Kokoye
Mayi
Bonbon (espesyalman Wheat Thins™, Triskui™, Bonbon sèl(Saltin™))
Kwouton
Donòt
Fwi sèk
Pwa sèch oswa vèt
Sereyal sèch
Vyann sèch
Ponmkèt oswa gato
Moso zoranj fre ak chadèk
Koktèl fwi
Granola
Rezen
Sirèt jelatin
Sirèt di
Sosis (Òtdòg)
Jello Jigglers™
Pwa Lima
Gimov (ki gen ladan tout sirèt gimov yo tankou Peeps™)
M&M's™
Boulèt vyann
Manba/bè nwa/bè grenn
Pistach ak lòt nwa ak grenn
Pwa
Diri nòmal
Pèpèt
Rezen sèch
Legim kri
Pire pwa
Moso Reese's
Sosis
Chips
Ze antye bouyi

Sonje NENPÒT manje ak/oswa likid ka lakòz teoufman.

Rejim Alimantè Konplè

IV. Rejim Alimantè Konplè

DEFINISYON: Manje yo prezante jan yo sèvi yo anjeneral. Pa gen okenn chanjman nan konsistans ki nesesè. Pa egzanp, yo konn sèvi sandwich yo koupe an mwatye.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun ki suiv rejim sa a pa gen okenn difikilte pou moulen oswa vale.

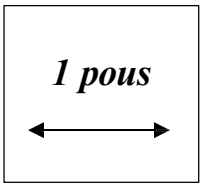
POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Moun k ap suiv rejim sa a pa bezwen chanjman konsistans. Yo jeneralman kapab koupe pwòp manje yo epi adopte yon vitès apwopriye.

KÒMAN LI PREPARE: Pa gen enstriksyon espesyal ki nesesè. Prepare epi sèvi manje yo kòm dabitid. Li posib pou yo ede yon moun koupe manje yo si sa nesesè.

Gid pou Rejim Alimantè Konplkè		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE**	**MANJE KI EKSKLI**
Pen	Tout	Okenn
Sereyal	Tout	Okenn
Pat, Pòmdetè	Tout	Okenn
Vyann, Volay, Pwason, Ze	Tout **Li rekòmande pou koupe òtdòg, kielbasas ak sosis yo nan longè anvan ou sèvi ak yo**	Okenn
Legim ak gous (Pwa: wouj, nèg, kanelini (kongo blan), blan, nwa, mayami, gabanzo/chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	**Tout kwit**	Okenn
Gratine	Tout	Okenn
Sandwich	Tout	Okenn
Soup	Tout	Okenn
Fwi	Tout	Okenn
Legim	Tout	Okenn
Salad Legim Kri	Tout	Okenn
Pwodui letye	Tout	Okenn
Desè, bagay dous, ti goute	Tout	Okenn
Grès, nwa, oliv, elatriye	Tout	Okenn

Moso ½ Pous Ki Koupe Sou Mezi

V. Moso 1 Pous Ki Koupe Sou mezi



DEFINISYON: Yo sèvi manje yo jan yo prepare a epi yo koupe an moso 1 pous (apeprè lajè yon fouchèt). Malgre vyann, legim ki di, ak fwi ki di yo ka koupe an moso 1 pous, yo pa fèt pou yo koupe an kib 1 pous. Yo dwe koupe an **tranch mens** pou satisfè bezwen moun y ap sèvi a. Vyann nan dwe koupe pi pre moman konsomasyon an posib pou anpeche li seche. Anplwaye yo dwe koupe manje yo nan yon gwosè ki apwopriye a, sof si yon klinisyen te evalye moun nan epi li jwenn li kapab koupe pwòp manje pa li.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun k ap resevwa rejim sa a gendwa gen pwoblèm pou yo moulen ak/oswa pou yo vale.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Moun yo ka gen risk pou yo toufe akòz enkapasite pou yo koupe pwòp manje yo, yo ka gen yon minimòm pwoblèm pou moulen/vale ak/oswa lòt konpòtman lè y ap manje (ogmantasyon pousantaj manje, gwo bouche, elatriye), ki ogmante risk pou yo toufe/aspire. Konsistans rejim alimantè sa a ka itilize tou pou ralanti aksyon manje a nan konjonksyon avèk vitès kòm yon opsyon pami lòt yo.

KÒMAN LI PREPARE:

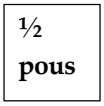
- **PEN:** Bere pen an ak yon kondiman dapre meni an oswa yon kondiman moun nan chwazi. Koupe pen an ak moso pen griye a an moso inifòm 1 pous.
- **PAT:** Kwit pat yo ak anpil atansyon jiskaske yo soup. Ajoute yon ti kantite magarin, bè, bouyon oswa yon sòs ki pa gen anpil grès. Koupe yo an moso 1-pous lè w ap sèvi yo.
- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE**: Kwit li epi retire zo a, katilaj la ak po a. Koupe an moso 1 pous, asire w ou EVITE kib 1 pous. Si vyann nan pa imid ak soup, mouye l ak yon sòs ki pa gen anpil grès lè w ap sèvi l, sa ki fè li pi fasil pou moulen ak vale.
- **SANDWICH:** Koupe li an ti moso inifòm 1 pous. Sandwich yo pa dwe anpile. Manba (nwa/grenn) ak sandwich jele yo otorize lè w sèvi avèk youn nan de resèt yo bay nan gid sa yo.
- **SALAD LEGIM KRI:** Koupe chak moso legim kri an moso 1 pous. Sèvi li epi melanje ak vinegrèt selon chwa ou.
- **FWI FRE**: Koupe fwi a an ti moso 1 pous. Fwi ki gen grenn, tankou pèch, prin ak seriz, yo dwe retire grenn yo. Rezen yo dwe koupe an mwatye pou evite fòm wonn yo.
- **LEGIM:** Koupe legim yo an moso 1 pous.

Moso 1 Pous Ki Koupe Sou Mezi Yo Nan Gid Pou Manje yo

KATEGORI MANJE	MANJE KI OTORIZE (KOUPE AN MOSO 1 POUS)	MANJE KI PA EKSKLI (MANJE KI PA KA KOUPE AN MOSO 1 POUS JAN SA DEKRI PI WO A)
Pen	Donòt, bonbon, pen, ti biskuit, ponmkèt angle, krèp, pitza, woulo Bacci , pat tako mou, pat tako sèk ki koupe an moso 1 pous.	Koki tako antye.
Sereyal	Tout	Okenn
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout	Okenn
Vyann, Pwason, Volay, Ze	Tout, si yo imid ak soup. Si non, sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès oswa sòs pou mouye vyann lan **Òtdòg, sosis ak kielbasa dwe koupe an longè anvan yo koupe nan gwosè ki apwopriye a.**	Vyann ki di ak sèk
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	**Tout kwit**	Okenn
Gratine	Tout	Okenn
Sandwich	Tout, koupe an moso 1 pous. Sandwich Manba (nwa/ grenn) oswa ak jele, sèlman dapre resèt yo bay la.	Okenn
Soup	Tout, lè engredyan yo koupe an moso 1 pous oswa mwens	Okenn
Fwi	Tout, ki gen ladan sa yo te retire grenn yo.	Fwi ak nwayo entak
Legim	Tout	Okenn
Salad legim kri	Tout	Okenn
Pwodui letye	Tout	Okenn
Desè, bagay dous, ti goute	Tout eksepte sa yo ki nan lis la	Sirèt di
Grès, nwa, oliv, elatriye	Tout eksepte sa yo ki nan lis la	Nwa antye, oliv ak grenn

Moso ½ Pous Ki Koupe Sou Mezi

VI. Moso ½ Pous Ki Koupe Sou Mezi



DEFINISYON: Yo sèvi manje yo jan yo prepare a epi yo koupe yo an moso ½ pous (apeprè lajè yon kouto bè). Vyann nan dwe koupe pi pre moman konsomasyon an posib pou anpeche li seche. Anplwaye yo dwe koupe manje yo nan yon gwosè ki apwopriye a, sof si yon klinisyen te evalye moun nan epi li jwenn li kapab koupe pwòp manje pa li.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun k ap resevwa rejim sa a ***pa moulen byen.***

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Moun k ap resevwa rejim sa a gen risk pou yo toufe/aspire manje yo

KÒMAN LI PREPARE

- **PEN**: Bere pen an ak yon kondiman dapre meni an oswa yon kondiman moun nan chwazi. Koupe pen an ak moso pen griye an an moso inifòm ½ pous. Moso pen ak pen griye yo pa dwe anpile. Kwout ki nan pifò pen komèsyal yo akseptab. Ou bezwen retire pati deyò kwout pitza a; Kwout mou ki anba a ak kouvèti a dwe koupe an moso ½ pous, engredyan ki pa akseptab yo dwe retire nan rejim alimantè pou moso ½ pous ki koupe sou mezi yo.

- **PAT:** Kwit pat yo ak anpil atansyon jiskaske yo soup. Ajoute yon ti kantite magarin, bè, bouyon, sòs ki pa gen anpil grès. Koupe yo an moso ½ pous lè w ap sèvi yo. Fòm pat kwit ki pi piti pase ½ pous yo gen ladan yo: Acini di Pepe, Ditalini, Orzo ak Pastina.

- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE:** Kwit li epi retire zo a, katilaj la ak po a. Koupe yo an moso ½ pous. Vyann nan dwe mouye epi ou ka sèvi li ak yon sòs ki pa gen anpil grès, ki fè li pi fasil pou moulen ak vale.

- **SANDWICH:** Yon sandwich dwe gen yon ranplisaj ki imid (egzanp sòs ton oswa ze), oswa dwe fèt ak koupe an tranch mens, epi yo dwe koupe an moso ½ pous inifòm. Nenpòt legim/kondiman ki ajoute nan sandwich la dwe nan ½ pous. Yo ka sèvi sandwich manba (nwa/grenn) ak jele dapre resèt ki endike nan direktiv yo. Sandwich yo dwe sèvi fas ouvè si yo anpile an moso ki pi gwo pase ½ pous.

- **SALAD LEGIM KRI:** Mete li nan yon wobo kizin oswa koupe yo an moso ½ pous oswa pi piti. Sèvi ak yon vinegrèt selon chwa ou.

- **FWI FRE**: Koupe fwi a an moso ½ pous. Fwi fre ki mi ki san nwayo, san po oswa grenn yo dwe koupe an moso ½ pous. Pou fwi fre ki gen yon konsistans sèk tankou pòm, pwa kri ak anana, li ka pi fasil pou mete yo nan yon wobo kizin pou jwenn konsistans ou vle a. Evite fwi ki pa ka ramoli.

- **LEGIM:** Koupe legim yo an moso ½ pous.

Moso ½ Pous Ki Koupe Sou Mezi Yo Nan Gid Pou Manje yo

KATEGORI MANJE	MANJE KI OTORIZE (LÈ YO KOUPE AN MOSO ½ POUS)	MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)
Pen	Biskuit, ti pwason wouj, ti biskuit sale, krèp, biskuit mou, pen mou, woulo Bacci mou, kokiy tako mou, pat tako mou , gof, sandwich ki pa pwès, kwout pitza ki fèt ak pat mou. Yo ka bay Teddy Grahams ka bay sèlman si li ramoli nan lèt.	Bagel, kwouton, ponmkèt angle, pen di, bonbon, kokiy tako ki di, woulo Kaiser, kwout pitza ekstèn.
Sereyal	Tout, eksepte sila ki pa ramoli nan likid	Sereyal ki gen fwi sèch (ki gen ladan rezen sèch) oswa nwa, granola oswa ba granola di, Nwazèt™, ble graje.
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout pat ki byen kwit, pòmdetè, kinowa, kouskous ak diri.	Pòmdetè ak po
Vyann, Pwason, Volay, Ze	Tout, si yo imid ak soup. Si non, sèvi li ak yon sòs ki pa gen anpil grès pou mouye vyann lan Pepperoni pre-tranche yo itilize sèlman kòm yon ganiti pou pitza. **Òtdòg, sosis ak kielbasa dwe koupe nan longè anvan koupe nan gwosè ki apwopriye a.**	Vyann ki di ak sèk òtdòg, kielbasa, epi sosis ak anvlòp/po natirèl yo Vyann bèf seche, Slim Jim, baton vyann, pepperoni ak anvlòp yo oswa "koupe ak men" nan yon baton pepperoni
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/ chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	**Tout kwit**	Okenn
Gratine	Gratine yo dwe gen vyann ki soup ki ka koupe ak yon fouchèt an moso ½ pous. Tout engredyan yo pata dwe pi gwo pase moso ½ pous.	Gratine ki fèt ak vyann ki di.
Soup	Tout, ak engredyan ki koupe an moso ½ pous.	Okenn

Moso ½ Pous Ki Koupe Sou Mezi Yo Nan Gid Pou Manje yo, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO KOUPE AN MOSO ½ POUS)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Sandwich	Tout, lè yo koupe an moso ½ pous. Yo otorize sandwich manba (nwa/grenn) ak jele si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo.	Vyann ki nan sandwich yo dwe imid ak soup.
Fwi	Bannann fre ki fenk kale, frèz, kiwi, melon soup, mango Bè jele, pèch, mango, seriz (san grenn), ki te dekonjle. Pwa nan bwat, pèch, mandarin, anana kraze, konpòt pòm. Fwi sèch ki te konpòte jiskaske yo vin soup.	Fwi ki pa enkli nan seksyon ki otorize a, ki gen ladan rezen, Fwi sèch tankou rezen sèch ak prin ki pa konpòte, fwi ki gen grenn (seriz).
Legim	Legim fre, nan frizè oswa nan bwat konsèv kwit jiskaske yo soup.	Legim kri (eksepte salad fre ki pi ba a) tankou seleri, piman, zonyon ak kawòt, sof si yo koupe byen mens lè yo nan sandwich oswa nan yon salad pòmdetè, makawoni oswa pat. Chou-flè kri, bwokoli, pwa manjtou, pwa nèj kri.
Salad Legim Kri	Leti, epina, tomat, konkonm san po koupe an moso ½ pous.	Po konkonm yo, seleri; salad chou ak moso ki di oswa long
Pwodui Letye	Tranch fwomaj koupe an moso ½ pous.	Baton fwomaj, kib fwomaj.
Desè, Bagay dous, Ti goute	Desè mou, bonbon, donòt, gato, tat, ba chokola Hershey, bonbon mant-chokola York , bonbon Reese ki fèt ak manba, chips, fwomaj soufle.	Sirèt di, chiklèt, tat, sirèt jelatin oswa ki moulen, pèpèt, pretzèl, chips tortilla, chips ki kwit nan chodyè, chips mayi, chips pòmdetè, kokoye, gimov, krèm gimov (egzanp Fluff), ba granola, vyann bèf sèch, Slim Jim/ baton vyann.
Grès, Nwa, Oliv	Magarin, bè, luil, vinegrèt, bekonn oswa ti moso bekonn kraze, tranch oliv, pistach moulen kòm yon engredyan.	Nwa ki lach, oliv antye, Kònichon antye, manba oswa lòt bè ki fèt ak nwa/grenn sof si yo prepare dapre resèt yo bay nan direktiv yo

Moso ¼ Pous ki Koupe Sou Mezi

VII. Moso ¼ Pous ki Koupe sou Mezi

¼ pous

DEFINISYON: Yo sèvi manje yo jan yo te prepare a epi yo koupe yo an moso 1/4 pous (apeprè lajè yon kreyon #2). Yo ka itilize yon wobo kizin pou reyalize konsistans sa a. Yon anplwaye koupe vyann yo pi pre moman konsomasyon an posib pou anpeche li seche.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun k ap suiv rejim sa a gen difikilte pou moulen ak vale manje ki koupe an moso ½ pous.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Moun k ap suiv rejim sa a pa moulen byen epi yo ka riske toufe oswa aspire manje yo.

KI JAN LI PREPARE:

- **PEN**: Retire kwout la epi bere pen an ak yon kondiman dapre meni an oswa yon kondiman moun nan chwazi. Koupe pen an oswa pen griye an moso inifòm ¼ pous.

- **PAT**: Kwit pat yo ak anpil atansyon jiskaske yo soup. Ajoute yon ti kantite magarin, bè, bouyon, sòs ki pa gen anpil grès.

- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE**: Kwit li epi retire zo a, katilaj la ak po a. Koupe an moso ¼ pous. Vyann nan dwe imid ak soup epi ou ka sèvi li ak yon sòs ki pa gen anpil grès, ki fè li pi fasil pou moulen ak vale.

- **SANDWICH**: Yon sandwich dwe gen yon ranplisaj ki imid (egzanp sòs ton oswa ze), oswa dwe fèt ak koupe an tranch mens san po, yo dwe retire kwout la epi koupe li an moso inifòm ¼ pous. Ou ka ajoute zonyon oswa relish (fas) ki koupe byen fen. Yo pa dwe sèvi leti ak/oswa tomat nan yon sandwich. Sandwich yo dwe sèvi ouvè.

- **SALAD LEGIM KRI**: Mete li nan yon wobo kizin epi moulen li an moso ¼ pous oswa pi piti moso. Sèvi li melanje ak yon vinegrèt ou chwazi.

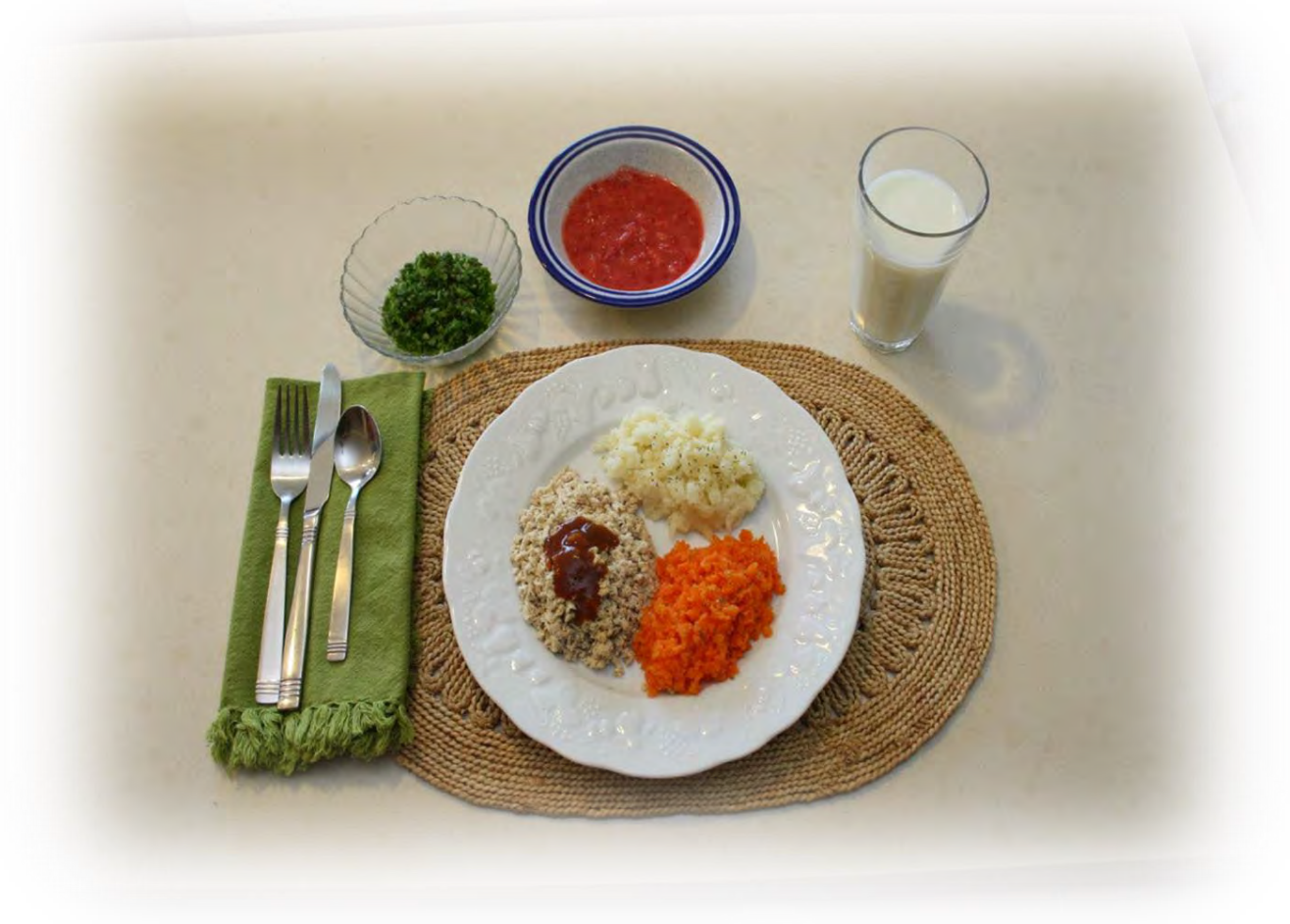
- **FWI FRE**: Fwi fre mi san nwayo, po oswa grenn yo dwe koupe an moso ¼ pous. Pou fwi fre ki gen yon konsistans sèk tankou pòm, pwa, ak anana, li ka pi fasil pou retire po a epi mete fwi a an yon wobo kizin pou jwenn konsistans ou vle a. Evite fwi ki pa ka ramoli.

- **LEGIM**: Evite legim ki pa ka ramoli oswa ki gen fil.

Moso ¼ Pous Ki Koupe Sou Mezi Yo Nan Gid Pou Manje yo		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (KOUPE AN MOSO ¼ POUS)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Pen	Krèp, biskuit soup, pen soup san kwout, woulo mou, kokiy tako mou, gof, pitza ki koupe.	Bagel, kwouton, ponmkèt angle, pen di, bonbon, kokiy tako ki di, woulo Kaiser, kwout pitza ekstèn.
Sereyal	Sereyal cho: nenpòt sereyal sèk ki mouye oswa kraze epi ramoli nan likid.	Nenpòt sereyal ki gen fwi sèch oswa nwa, granola, oswa ba granola, Nwazèt™, ble graje
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout pat, pòmdetè ak diri ki byen kwit.	Ponmdetè ak po, diri sovaj.
Vyann, Pwason, Volay, Ze	Tout pla ki soup, imid ak sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès oswa ji vyann pou mouye yo. Ze brouye, salad ze ak omlèt ki pa gen engredyan ki ekskli yo. **Òtdòg, sosis ak kielbasa dwe koupe nan longè anvan yo koupe nan gwosè ki apwopriye a.**	Vyann ki di ak sèch òtdòg, kielbasa, epi sosis ak anvlòp/po natirèl yo, ze bouyi ki di, ze fri.
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	Tout pwodui kwit/ konsève, eksepte pwa gabanzo/pwa chich, sof si moulen oswa itilize nan preparasyon imis.	Pwa gabanzo/chich akòz dite yo.
Gratine	Gratine ki gen engredyan ki tann epi koupe an moso ¼ pous.	Gratine ki gen engredyan ki di.
Sandwich	Tout, koupe an moso ¼" pous epi sèvi ouvè san kwout. Yo otorize andwich manba (nwa/ grenn) ak jele si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo.	Vyann ki di, sèch, tranch fwomaj , manba, bè ki fèt ak nwa/grenn sòf si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo. Yo pa otorize sandwich fwomaj griye.
Soup	Tout, ak engredyan ki koupe an moso ¼ pous oswa pi piti.	Evite pati ki di yo.

Moso ¼ Pous Ki Koupe Sou Mezi Yo Nan Gid Pou Manje yo, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (KOUPE AN MOSO ¼ POUS)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Fwi	Fwi fre, nan frizè, nan bwat konsèv ak kwit ki kale.	Fwi di, fwi fre tankou pòm ak po yo, fwi ak manbràn yo - chadèk, zoranj, rezen ak grenn yo -, fwi sèch tankou rezen sèch ak prin ki pa konpòte, fwi ak nwayo (seriz).
Legim	Legim kwit, fre, nan frizè oswa nan bwat konsèv.	Legim kri (eksepte salad fre ki pi ba a) tankou seleri, piman, zonyon ak kawòt, sof si yo koupe byen mens lè yo nan sandwich oswa nan yon salad pòmdetè, makawoni oswa pat.
Salad legim kri	Koupe an moso ¼ pous, ki gen ladan salad ki nan sache.	Po konkonm yo ak tomat, seleri; salad chou ak moso ki di oswa long.
Pwodui letye	Yogout melanje; fwomaj cho ak fonn.	Tranch fwomaj, fwomaj filaman, yogout ak moso fwi.
Desè, Bagay dous, Ti goute	Desè mou, bonbon, donòt, gato, tat.	Sirèt di, chiklèt, tat, sirèt jelatin oswa ki moulen, pèpèt, pretzèl, chips, chips tortilla, po pòmdetè, kokoye, gimov, krèm gimov (egzanp Fluff), ba granola, krèm glase ak moso (nwa, fwi, bonbon, sirèt, elatriye) ki pi gwo pase ¼ pous.
Grès, nwa, oliv	Magarin, bè, luil, vinegrèt, bekonn, ti moso bekonn kraze, oliv koupe an tranch– pistach moulen kòm engredyan.	Nwa ki lach, oliv antye, Kònichon antye, manba oswa lòt bè ki fèt ak nwa/grenn– ssòf si yo prepare nan yon sandwich dapre resèt yo bay la.

Moulen



VIII. Moulen

DEFINISYON: Yo mete manje yo nan yon wobo kizin jiskaske yo imid ak koyezif, tankou kònichon. Manje ki moulen yo **dwe toujou** imid. Vyann ak gratine moulen nan yon wobo kizin. Yo ka ajoute likid apre yo fin moulen manje a nan yon wobo kizin. **TOUJOU melanje epi sèvi** ak yon sòs ki pa gen anpil grès, yon bouyon oswa yon kondiman ki adapte ak rejim moun nan. **Patikil manje ki lach, sèk yo pa akseptab epi yo ka danjere paske yo ka fasil pou aspire**. Pou egzanp, diri kwit yo dwe koupe nan yon wobo kizin, mouye ak sèvi ak sòs. Pen kraze **dwe** imid epi **pa janm** sèvi sèk.

Manje yo dwe prepare yon fason pou:

- Yo sèvi chak manje apa, sof si manje a prepare nan yon melanj tankou yon soup, bouyon, gratine, sòs oswa salad.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun ki sou rejim sa a pa moulen byen epi yo ka gen difikilte pou vale.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Rejim sa a bay yon konsistans imid, koyezif ki pa mande pou moulen epi li fasil pou vale.

KI JAN LI PREPARE:
REMAK: Pou yon rejim alimantè moulen, mezire pòsyon yo anvan transfòmasyon an.

- **PEN/SEREYAL:** san nwa, grenn oswa fwi sèch: Bere pen mou an ak yon kondiman dapre meni an. Trete pen, ti biskuit, pwodui boulanje, sereyal sèk jan yo mande pou fè sa nan wobo kizin nan ak yon likid ki apwopriye. Lèt se yon likid ki souvan itilize pou transfòme pen ak sereyal. Pen, ti biskuit, pwodui boulanje ak sereyal ki trete yo DWE mouye epi absòbe anvan yo sèvi; yo dwe kraze ak yon kiyè. Pwodui sa yo pa dwe dans oswa rijid; si yo konsa, ajoute likid. Retire kwout ekstèn pitza a anvan ou transfòme li. Pa ajoute engredyan ki pa otorize nan rejim alimantè sa a. Moulen kwout mou an ak fwomaj cho a; ajoute sòs adisyonèl pou reyalize yon konsistans imid. Sèvi yo tou cho.

- **PAT/DIRI**: Kwit pat la/diri a byen jiskaske yo soup. Ajoute yon ti kantite luil pou anpeche pat/diri vin twò mou. Melanje yo jiskaske ou jwenn yon konsistans ki sanble ak relish pickle (kònichon). **Pa melanje yo twòp**, paske diri a ak pat la pral vin mou epi difisil pou vale. Anvan ou sèvi yo, **toujou** ajoute sòs.

- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE:** Kwit li epi retire zo, katilaj ak po yo. Moulen li ak bouyon oswa lòt likid, oswa moulen li epi melanje ak bouyon oswa likid. Tout vyann, pwason ak volay yo DWE imid epi sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès, yon kondiman oswa lòt likid konpatib pou fasilite moun nan vale li.

- **SANDWICH**: Engredyan sandwich yo trete nan wobo kizin nan ak yon likid apwopriye jiskaske yo rive nan yon konsistans ki sanble ak relish (fas). Yo otorize asndwich manba (nwa/grenn) ak jele si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo.

- **SALAD LEGIM KRI**: Engredyan salad yo trete pandan yon ti tan nan yon wobo kizin jouk yo moulen. Pou jwenn yon konsistans ki apwopriye, ou ka bezwen ajoute yon ajan epesisan komèsyal akòz pifò legim yo gen anpil dlo.

- **FWI FRE**: Retire po, kè, nwayo ak/oswa gwo grenn yo. Mete yo nan yon wobo kizin jiskaske moso yo sanble ak yon relish. Fwi a dwe imid epi li dwe rete ansanm tankou yon pouding tapioca. Engredyan ki sigjere ou ka ajoute nan fwi yo: yon ajan epesisan alimantè komèsyal oswa preparasyon enstantane pou pouding.
  Fwi fre tankou anana, zoranj, chadèk, prin ak rezen pa ka itilize nan yon rejim manje yo dwe moulen. Yo gen twòp fib epi yo gen manbràn oswa po ki di. Sèvi ak yon lòt fwi oswa ji fwi.

- **LEGIM:** Prepare ak kwit legim yo. Kite yo byen degoute; Mete yo nan yon wobo kizin ak melanje yo jiskaske yo gen konsistans yon relish.

Gid pou Rejim Moulen		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS TANKOU RELISH)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Pen	Biskuit ramoli ak yon likid, krèp, pitza moulen ak sòs siplemantè epi san kwout ekstèn pitza a, biskuit mou, pen mou, woulo Bacci mou, kokiy tako mou, gof.	Bagel, pen ki gen nwa/fwi/ grenn, kwouton, ponmkèt angle, pen di, kokiy tako ki di, woulo Bacci di oswa sèk, pitza ki pa ka mouye, enkli kwout ekstèn pitza a.
Sereyal	Sereyal cho: nenpòt sereyal sèch ki mouye oswa kraze epi ramoli nan likid.	Sereyal ak fwi sèch oswa nwa, granola, Nwazèt™, ble graje, nenpòt sereyal frèt ki pa ramoli nan likid.
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout pat ki imid byen kwit, pòmdetè, kinoa, kouskous ak diri, **AJOUTE YON SÒS ADISYONÈL OSWA JI VYANN.**	Pòmdetè ak po ak diri sovaj.
Vyann, Pwason, Volay, Ze	TOUT DWE MOUYE AK YON BOUYON OSWA LIKID APRE LI FIN MOULEN EPI SÈVI AK YON SÒS KI PA GEN ANPIL GRÈS, JI VYANN, KONDIMAN OSWA LÒT LIKID KI KONPATIB, ZE KRAZE, SALAD ZE. BEKONN MOULEN BYEN FEN KÒM YON ENGREDYAN.	Vyann, bèt volay ak pwason san sòs; òtdòg/sosis ak anvlòp/po natirèl Moso bekonn, vyann bèf seche, Slim Jim, baton vyann, pepperoni, ze fri.
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/ chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	Tout kwit, eksepte pwa gabanzo/pwa chich, sof si yo moulen oswa itilize nan preparasyon imis.	Pwa gabanzo/pwa chich akòz yo di.
Gratine	TOUT DWE MOUYE AK YON BOUYON OSWA LIKID KI KONPATIB APRE YO FIN MOULEN EPI SÈVI IMID.	Gratine yo pa chanje ak definisyon.

Gid pou Rejim Moulen, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS TANKOU RELISH)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Sandwich	Moulen epi **TOUJOU** imid ak yon kondiman ki apwopriye oswa yon likid ki konpatib. Sandwich manba (nwa/ grenn) ak jele si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo.	Fwomaj tranche frèt, manba, bè ki fèt ak nwa/ grenn sòf si yo melanje ak konpòt pòm dapre resèt ki nan direktiv yo
Soup	Tout soup yo dwe moulen, eksepte soup klè ak soup ak baz krèm yo san patikil.	Okenn
Fwi	Bannann fre ki kale, frèz, kiwi, melon mou, Bè ki te deja konjele (dekonjele), pèch, seriz (san grenn). Pwa nan bwat, pèch, mandarin, anana kraze, konpòt pòm. Fwi sèch ki te konpòte jiskaske yo mou.	Fwi ki pa enkli nan seksyon ki otorize a, ki gen ladan rezen, Fwi sèch tankou rezen sèch ak prin ki pa konpòte, fwi ki gen grenn (seriz).
Legim	Legim kwit, fre, nan frizè oswa nan bwat konsèv Relish Pickle Mayi moulen nan bwat konsèv.	Mayi an grenn, Legim kri ki pa nan lis yo otorize a, Zonyon kri, sof si yo koupe byen mens lè yo nan sandwich oswa nan yon salad pòmdetè, makawoni oswa pat.
Salad Legim Kri	Moulen jiskaske ou jwenn yon konsistans ki sanble ak relish pickle. Legim kri ki gen ladan leti, zepina, konkonm san grenn, tomat san po, ak zonyon.	Mayi an grenn, Legim kri, Zonyon kri, sof si yo koupe byen mens lè yo nan sandwich oswa nan yon salad pòmdetè, makawoni oswa pat.
Pwodui letye	Fwomaj cho ak rache kòm yon engredyan, yogout melanje.	Yogout ak moso fwi oswa manje, sof si yo moulen. Tranch fwomaj, fwomaj filaman.

Gid pou Rejim Moulen, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS TANKOU RELISH)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KAPAB MODIFYE JAN SA DEKRI PI WO A)**
Desè, Bagay dous, Ti goute	Desè mou, bonbon, beyè, gato, tat elatriye. mouye ak yon likid. Jelatin òdinè, jelatin melanje ak krèm melanje oswa pire fwi.	Sirèt di, chiklèt, tat, sirèt "jelatin", pèpèt, chips, chips tortilla, pretzèl, po pòmdetè, kokoye, Jello Jigglers™, gimov, krèm gimov (egzanp Fluff), oswa sirèt ak gimov, soufle fwomaj oswa boul fwomaj, kònòch (po kochon), bonbon ak nwa oswa fwi sèch, sirèt karamèl, M&M's™, Moso Reese™.
Grès, nwa, oliv, elatriye	Magarin, bè, lwil, pvinegrèt; manba (nwa/ grenn) kòm yon engredyan nan gato ak bonbon; bekonn kòm yon engredyan nan gratine.	Nwa, bekonn, vyann bèf seche, Slim Jim/baton vyann, manba (nwa/grenn) lè yo pa melanje ak lòt manje.

Pire

IX. Pire

DEFINISYON: Tout manje yo imid ak trete jiskaske yo lis (pa gen boul) epi yo gen konsistans konpòt pòm oswa pouding.

Manje yo dwe prepare yon fason pou:
- Tout melanj lan lis
- Pa gen boul
- Yo pa mou, kolan oswa gommen.
- Li pa likid
- Yo sèvi chak manje apa, sof si manje a prepare nan yon melanj tankou yon soup, bouyon, gratine oswa sòs salad.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A:: Moun k ap suiv rejim sa a gen gwo difikilte pou moulen ak vale manje.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Rejim sa a gen yon konsistans lis, imid ki fasil pou vale epi li mande yon ti kras ladrès motrisite oral.

KI JAN LI PREPARE:
REMAK: Pou yon rejim an pire, mezire pòsyon yo **anvan** transfòmasyon manje a.

- **PEN/SEREYAL:** San nwa, grenn oswa fwi sèch: Bere pen an ak yon kondiman dapre meni an. Mete pen an nan yon wobo kizin ak yon likid ki apwopriye. Pen mou san kwout, ti biskuit, ak kèk patisri imid yo ka mouye ak yon likid ki apwopriye epi pèmèt yo absòbe TOUT likid la pou satisfè definisyon ki anwo a anvan yo sèvi yo. Pa egzanp, sèvi ak lèt pou imidifye pen griye san kwout, bonbon graham, bonbon sèl, bonbon mens regilye, ak tranch gato san nwa, rezen sèch, kokoye, oswa chips chokola. Farin avwàn ak sereyal frèt (pa gen nwa, bè, oswa rezen sèch) dwe pire epi sèvi imid. Gof, krèp ak pen griye fransè yo dwe pire epi sèvi imid; yo sijere lèt ak siwo erab.

- **PAT/DIRI** Kwit pat la/diri a byen jiskaske li mou. Ajoute yon ti kantite luil pou anpeche pat la/diri a vin twò mou. Fè pwosesis la jiskaske melanj lan lis (pa gen boul). Sèvi ak ase likid pou fè li lis ak imid. Anvan ou sèvi li, **toujou** ajoute sòs oswa ji vyann.

- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE:** Kwit li epi retire zo, Katilaj ak po yo. Transfòme li an pire ak bouyon oswa lòt likid. Tout vyann, pwason ak bèt volay yo **DWE** imid epi sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès, kondiman oswa lòt likid ki konpatib ak rejim alimantè moun nan, pou fasilite moun nan vale.

- **SANDWICH:** Engredyan sandwich yo trete nan wobo kizin ak yon likid apwopriye ak/ oswa kondiman. Yo dwe retire kwout pen yo. Yo otorize sandwich manba (nwa/ grenn) ak jele si yo prepare dapre resèt ki nan direktiv yo.

- **SALAD LEGIM KRI:** tout engredyan yo trete ak yon likid ak yon ajan epesisan alimantè komèsyal pou jwenn yon konsistans san danje epi kenbe gou ou vle a.

- **FWI FRE**: Retire po, kè, nwayo ak/oswa gwo grenn yo. Mete yo nan yon wobo kizin jiskaske yo gen konsistans yon konpòt pòm. Fwi a dwe imid epi yo dwe rete ansanm tankou pouding. Engredyan ki sijere ou ka ajoute nan fwi yo: ajan epesisan alimantè komèsyal pou chak ½ ti kiyè oswa melanje pouding sèk enstantane. Yo ka ajoute bè yo nan smoufi a san yo pa retire grenn yo. Yo paka sèvi pire bè yo pou desè oswa ti goute kòm yon atik pou kont li.

  Remak: Fwi fre tankou anana, zoranj, chadèk, prin ak rezen pa ka itilize nan yon rejim manje yo dwe transfòme manje yo pire. Yo gen twòp fib epi yo gen manbràn oswa po ki di. Yo pa dwe bay nenpòt fwi ki pa ka modifye byen. Sèvi ak yon lòt fwi oswa ji fwi.

- **LEGIM:** Prepare ak kwit legim yo. Kite yo byen degoute; Mete yo nan yon wobo kizin ak melanje yo jiskaske yo gen konsistans yon konpòt omojèn. Si yo itilize yon pòmdetè kwit oswa bouyi ak po, retire po a anvan ou transfòme li.

Gid pou yon Rejim An Pire		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS TANKOU KONPÒT POM, LIS, SAN BOUL)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KA MODIFYE POU BAY YON KONSISTANS PIRE)**
Pen	Biskuit ramoli ak yon likid, krèp, pire pitza ak sòs siplemantè epi san kwout ekstèn pitza a, biskuit mou, pen mou, woulo Bacci mou, kokiy tako mou, gof.	Bagel, pen ki gen nwa/fwi/grenn, krouton, ponmkèt angle, pen di, woulo Bacci di oswa sèk, kokiy tako ki di, pen mayi ak grenn mayi antye, pitza ki pa ka vin pire, epi tou kwout ekstèn pitza a.
Sereyal	Pire sereyal, ki gen ladan avwàn, cheerios, kònflèks. Farin, krèm diri, krèm ble, farin mayi ak Wheatena™ pa bezwen transfòme an pire.	Sereyal ak fwi sèch oswa nwa, granola, Nwazèt™, rezen sèch, Lucky Charms™, ble graje, oswa nenpòt sereyal ki pa ramoli nan likid.
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout pat ki imid byen kwit, pòmdetè, kinowa, kouskous ak diri, ajoute yon sòs adysyonèl oswa ji vyann.	Pòmdetè ak po ak diri sovaj.
Vyann, Pwason, Volay, Ze	TOUT DWE MOUYE AK YON BOUYON OSWA LIKID PANDAN Y AP TOUNEN PIRE A; SÈVI AK YON SÒS KI PA GEN ANPIL GRÈS, JI VYANN, KONDIMAN OSWA LÒT LIKID KI KONPATIB Ze kraze, salad ze.	Vyann, pwason, volay san sòs. Òtdòg, kielbasa oswa sosis ak anvlòp/po natirèl yo Pepperoni, bekonn.
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/ chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	Tout pwodui kwit/konsève, eksepte pwa gabanzo/pwa chich, sof si yo moulen oswa itilize nan preparasyon imis.	Pwa gabanzo/pwa chich akòz yo di.
Gratine	Tout aliman yo dwe mouye ak bouyon oswa likid pandan y ap tounen pire a; sèvi ak yon sòs ki pa gen anpil grès	Gratineyo ki paka chanje dapre definisyon an.

Gid pou yon Rejim An Pire, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS TANKOU KONPÒT POM, LIS, SAN BOUL)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KA MODIFYE POU BAY YON KONSISTANS PIRE)**
Sandwich	Transfòme an pire epi TOUJOU mouye ak yon kondiman ki apwopriye oswa yon likid ki konpatib. Sandwich manba (nwa/grenn) ak jele si yo prepare dapre ki nan direktiv yo.	Fwomaj tranche frèt, manba, bè ki fèt ak nwa/grenn sòf si yo melanje ak konpòt pòm dapre resèt ki nan direktiv yo
Soup	Tout soup yo dwe modifye pou reyalize yon konsistans soup lis. Ajoute ti biskuit kraze oswa ti pen pou epesi li.	Soup ki gen moso manje ki pa ka pire. Kwouton yo.
Fwi	Fwi fre, konjele frizè oswa nan bwat konsèv, kale ak soup. Yo otorize konpòt prin ak rezen. Bè pire nan yon smoufi.	Fwi fre kri ak po, grenn ak manbràn, tankou anana, zoranj, chadèk, prin, pòm ak rezen, bè pire san engredyan nan yon smoufi.
Legim	Legim kwit, fre, nan frizè oswa nan bwat konsèv, leti, epina, konkonm san po, tomat san po.	Legim kri eksepte leti, epina, konkonm ak po yo ak tomat ak po yo, mayi, pwa kwit nan frizè..
Salad Legim Kri	Pire jiskaske melanj lan lis epi li pa gen boul. Ajoute yon ajan epesisan alimantè komèsyal si sa nesesè.	Menm jan ak pi wo a
Pwodui letye	Fwomaj cho ak fonn kòm yon engredyan, yogout lis.	Tranch fwomaj, fwomaj filaman.
Desè, Bagay dous, Ti goute	Desè mou, bonbon, donòt, gato, tat, pouding lis. Krèm glase lis, glas ki retire nan baton li.	Sirèt di, chiklèt, tat, sirèt jelatin, pèpèt, chips, chips tortilla, pretzèl, po pòmdetè, kokoye, Jello™/jelatin, gimov, krèm gimov (egzanp Fluff), oswa sirèt ak gimov, soufle fwomaj oswa boul fwomaj, kònòch (po kochon), bonbon ak nwa oswa fwi sèch sirèt karamèl, M&M's™, Reese's Pieces™, krèm glase ak moso krèm, Tapioca, diri oswa pouding pistach.
Grès, nwa, oliv, elatriye	Magarin, bè, luil, vinegrèt; Manba (nwa/ grenn) kòm yon engredyan nan gato ak bonbonbekonn kòm yon engredyan nan gratine yo.	Nwa, moso bekonn, vyann bèf seche, Slim Jim/baton vyann, manba (nwa/ grenn) lè yo pa melanje ak lòt manje.

Rann Likid

Idantifikasyon chak nan pwodui ki anwo yo (soti agoch ale dwat): Pire Kinowa Primavera (zoranj), Pate Chinwa (vèt nan pati anba a ak blan anwo), Melanj Bè (koulè vyolèt), Legim Frittata (jòn pal).

X. Rann Likid

DEFINISYON: Tout manje yo dwe mouye epi transfòme jiskaske yo lis (pa gen boul) epi yo gen yon konsistans ki sanble ak nekta oswa siwo myèl. Konsistans la ekri nan preskripsyon manje a. Rejim sa a sanble ak yon pire, men li yon ti jan pi mens nan konsistans. Klinisyen an dwe enkli konsistans ki kòrèk la nan rekòmandasyon li yo epi endike li kòrèkteman nan preskripsyon rejim alimantè a.

<u>Manje yo dwe prepare yon fason pou:</u>

- Tout melanj lan lis
- Pa gen boul
- Yo pa mou, kolan oswa gommen.
- Yo sèvi chak manje apa, sof si manje a prepare nan yon melanj tankou yon soup, bouyon, gratine oswa salad.
- Yo pral bezwen ajoute likid adisyonèl nan manje yo pou reyalize yon konsistans likid yo mande a. Likid yo ka gen ladan yo, men se pa sèlman, bouyon, lèt, dlo ki soti nan legim ki fin kwit, ak sòs.
- Si manje yo twò mens, yo ka bezwen yon ajan epesisan alimantè komèsyal pou reyalize konsistans ki kòrèk la

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Moun ki suiv rejim alimantè sa a gen gwo difikilte pou moulen ak vale. Rejim sa a ka itilize tou pou moun ki refize manje men ki vle bwè. Rejim sa a ka itilize tou pou moun ki gen demans oswa bezwen sansoryèl.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Rejim alimantè sa a gen yon konsistans lis, imid ki fasil pou vale epi li mande ti kras ladrès motrisite oral.

KI JAN LI PREPARE:
REMAK: Pou yon rejim alimantè likidze, mezire pòsyon yo **anvan** transfòmasyon an.

- **PEN/SEREYAL:** Evite pwodwi ki gen nwa, grenn ak fwi sèch: Bere pen an ak yon kondiman dapre meni an. Mete pen an nan yon wobo kizin ak yon likid ki apwopriye. Pen mou san kwout, ti biskuit, ak kèk patisri mou yo ka mouye ak yon likid ki apwopriye epi pèmèt yo absòbe TOUT likid la pou satisfè definisyon ki anwo a anvan yo sèvi. Pa egzanp, sèvi ak lèt pou mouye pen griye san kwout, bonbon graham, bonbon sèl, bonbon mens regilye, ak tranch gato. Farin avwàn ak sereyal frèt (pa gen nwa, bè oswa rezen sèch) dwe pire epi sèvi imid. Gof, krèp ak pen griye yo dwe kraze epi sèvi yo imid; yo sijere lèt ak siwo erab.

- **PAT/DIRI:** Kwit PAT la/DIRI a byen jiskaske yo mou. Ajoute yon ti kantite luil pou anpeche PAT la/DIRI a vin twò mou. Fè pwosesis la jiskaske melanj lan lis (pa gen boul). Sèvi ak ase likid pou fè li lis ak imid epi reyalize yon konsistans ki sanble ak nekta oswa siwo myèl jan Preskripsyon Rejim nan mande li.

- **VYANN, PWASON, VOLAY, ZE:** Kwit li epi retire zo, Katilaj ak po yo. **Pire** ak bouyon oswa lòt likid jiskaske ou jwenn konsistans ki endike nan preskripsyon Rejim alimantè a.

- **SANDWICH:** Engredyan sandwich yo trete nan yon wobo kizin ak yon likid apwopriye ak/oswa kondiman. Yo dwe retire kwout pen an. Manba (nwa/grenn) ak sandwich jele yo otorize lè w sèvi avèk resèt yo bay nan direktiv sa yo.

- **SALAD LEGIM KRI:** Tout engredyan yo trete ak likid pou reyalize yon konsistans lis, omojèn. Yon ajan epesisan alimantè komèsyal ka nesesè pou reyalize konsistans ki endike nan preskripsyon Rejim alimantè a.

- **FWI FRE**: Retire po, nwayo ak/oswa gwo grenn yo. Mete yo nan yon wobo kizin jiskaske moso yo sanble ak yon konpòt pòm. Engredyan ki sijere ou ka ajoute nan fwi yo: ajan epesisan alimantè komèsyal pou chak ½ ti kiyè oswa melanje pouding sèk enstantane. Yo ka ajoute bè yo nan smoufi a san yo pa retire grenn yo. Yo paka sèvi pire bè yo pou desè oswa ti goute kòm yon atik pou kont li.

  Remak: Fwi fre tankou anana, zoranj, chadèk, prin ak rezen pa ka itilize nan yon rejim manje yo dwe transfòme manje yo pire. Yo gen twòp fib epi yo gen manbràn oswa po ki di. Yo pa dwe bay nenpòt fwi ki pa ka modifye byen. Sèvi ak yon lòt fwi oswa ji fwi.

- **LEGIM:** Prepare ak kwit legim yo. Kite yo byen degoute; Mete yo nan yon wobo kizin epi melanje yo pou reyalize yon konsistans lis, omojèn. Si yo itilize yon pòmdetè kwit oswa bouyi ak po a, retire po a anvan ou transfòme li.

Gid pou Rejim pou Manje yo Rann Likid		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS PWÈS TANKOU NEKTA OSWA SIWO MYÈL)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KA MODIFYE POU BAY YON KONSISTANS PWÈS TANKOU NEKTA OSWA SIWO MYÈL)**
Pen	Biskuit ramoli ak yon likid, krèp, pire pitza ak sòs siplemantè epi san kwout ekstèn pitza a, biskuit mou, pen mou, woulo Bacci mou, kokiy tako mou, gof.	Bagel, pen ki gen nwa/fwi/grenn, krouton, ponmkèt angle, pen di, woulo Bacci di oswa sèk, kokiy tako ki di, pen mayi ak grenn mayi antye, pitza ki pa ka tounen pire, epi tou kwout ekstèn pitza a.
Sereyal	Farin avwàn, cheerios ak kònflèks Farin, krèm diri, krèm ble, farin mayi ak Wheatena™.	Sereyal ak fwi sèch oswa nwa, granola, Nwazèt™, rezen sèk, Lucky Charms™, ble graje, oswa nenpòt sereyal ki pa ramoli nan likid.
Pat, Pòmdetè, Diri	Tout pat ki imid byen kwit, pòmdetè, kinoa, kouscous ak diri, ajoute yon sòs adysyonèl oswa ji vyann.	Pòmdetè ak po ak diri sovaj.
Vyann, Pwason, Volay, Ze	TOUT DWE MOUYE AK YON BOUYON OSWA LIKID PANDAN Y AP PIRE; SÈVI AK YON SÒS KI PA GEN ANPIL GRÈS, JI VYANN, KONDIMAN OSWA LÒT LIKID KI KONPATIB Ze brouye, salad ze.	Vyann, pwason, volay san sòs oswa ji vyann. Hotdogs, kielbasa oswa sosis ak anvlòp/po natirèl yo Pepperoni, bekonn.
Legim ak gous (Pwa: wouj, nwa, kanelini, blan, nwa, mayami, gabanzo/ chich, lantiy, fann, lima, fèv, bè, kaliko, Italyen, mungo, soya)	Tout pwodui kwit/konsève, eksepte pwa gabanzo/pwa chich, sof si yo moulen/ itilize nan preparasyon imis. Humis yo dwe trete ak likid adisyonèl.	Pwa gabanzo/pwa chich akòz dite yo.
Gratine	**Tout dwe mouye ak bouyon oswa likid pandan tounen pire a.**	Gratine ki paka chanje jan sa defini.

Gid pou Rejim pou Manje yo Rann Likid, Suit		
KATEGORI MANJE	**MANJE KI OTORIZE (LÈ YO TRANSFÒME POU BAY YON KONSISTANS PWÈS TANKOU NEKTA OSWA SIWO MYÈL)**	**MANJE KI EKSKLI (MANJE KI PA KA MODIFYE POU REYALIZE YON KONSISTANS PWÈS TANKOU NEKTA OSWA SIRO MYÈL)**
Sandwich	Transfòme an pire epi TOUJOU mouye ak yon kondiman ki apwopriye oswa yon likid ki konpatib. Sandwich manba (nwa/ grenn) ak jele si yo prepare dapre ki nan direktiv yo.	Tranch fwomaj frèt, manba (nwa/ grenn) (gade nòt ki pale de sandwich la)
Soup	Tout soup yo dwe modifye pou bay yon konsistans soup lis la. Ajoute ti biskuit kraze oswa ti pen pou epesi li si sa nesesè.	Soup ki gen moso manje ki pa ka tounen pire. Kwouton yo.
Fwi	Fwi fre, konjele oswa nan bwat konsèv, kale ak soup. Yo otorize konpòt prin ak rezen. Bè pire nan yon smoufi.	Fwi fre kri ak po, grenn ak manbràn, tankou anana, zoranj, chadèk, prin, pòm ak rezen, bè pire san engredyan yo nan yon smoufi.
Legim	Legim kwit, fre, konjele oswa nan bwat konsèv. Leti, epina, konkonm san po, tomat san po.	Legim kri eksepte leti, epina, konkonm ak po yo ak tomat ak po yo. Mayi, pwa kwit nan frizè..
Salad Legim Kri	Pire jiskaske melanj lan lis epi li pa gen boul. Ajoute yon ajan epesisan alimantè komèsyal si sa nesesè.	Menm jan ak pi wo a
Pwodui letye	Fwomaj cho ak fonn kòm yon engredyan, yogout lis.	Tranch fwomaj, fwomaj filaman.
Desè, Bagay dous, Ti goute	Desè mou, bonbon, donòt, gato, tat. Krèm glase lis, glas retire nan baton li, sa yo dwe gen yon konsistans pwès ki reflete nan Preskripsyon Rejim alimantè a.	Sirèt di, chiklèt, tat, sirèt jelatin, pòpkòn, chips, chips tortilla, pretzèl, po pòmdetè, kokoye, Jell-O™/ jelatin, gimov, krèm gimov (egzanp Fluff), oswa sirèt ak gimov, soufle fwomaj oswa boul fwomaj, kònòch (po kochon), bonbon ak nwa oswa fwi sèch, sirèt karamèl, M&M's™, Reese's Pieces™, krèm glase ak moso krèm.
Grès, nwa, oliv, elatriye	Magarin, bè, luil, vinegrèt; Manba (nwa/ grenn) kòm yon engredyan nan gato ak bonbon; bekonn kòm yon engredyan nan gratine yo.	Nwa, moso bekonn, vyann bèf seche, Slim Jim/baton vyann, manba (nwa/ grenn) lè yo pa melanje ak lòt manje.

Likid

XI. Likid

DEFINISYON:

Likid Mens: Likid/sibstans fliyid/bwason yo sèvi jan yo ye a.

Likid Pwès: Yo preskri pou kèk moun espesifik.

- **Likid Pwès Tankou Nekta :** yon ti kras pwès.
    - Tès Fouchèt la: Likid la kouvri fouchèt la epi plonje byen vit nan dan yo.
    - Tès Kiyè a: Likid la kite kiyè a fòme yon "riban" mens oswa "tras" lè yo vide oswa brase li, tankou siwo lou yo jwenn nan fwi nan bwat konsèv yo oswa siwo erab.

- **Likid Pwès Tankou Siwo Myèl:** li pi pwès pase nekta, pi pre siwo myèl.

    - Tès Fouchèt la: Likid la kouvri fouchèt la epi koule nan dan yo tou dousman.
    - Tès Kiyè a: Likid la ap koule dousman nan kiyè a, men li toujou ap koule tankou yon milkshake (Chek lèt).
    - Pa dwe itilize yon chalimo pou likid ki pwès tankou siwo myèl yo, sof si yon klinisyen rekòmande sa alekri.

- **Likid Pwès Tankou Pounding:** sila ki pi pwès a. Li pa koule men li tonbe nan kiyè a.
    - Tès Fouchèt la: likid la rete sou fouchèt la.
    - Tès Kiyè a: Likid la pa koule soti nan kiyè a, tankou konsistans yon pouding.

KI MOUN KI BEZWEN REJIM SA A: Yo preskri likid ki pwès yo pou kèk moun ki gen pwoblèm pou vale.

POUKISA REJIM SA A PRESKRI: Epesisan yo ralanti ekoulman likid yo epi fè yo pi fasil pou vale.

KI JAN LI PREPARE:

- Rasanble materyèl ki nesesè pou preparasyon an:
    - Tas pou mezire
    - Kiyè pou mezire
    - Ajan epesisman komèsyal
    - Bwason pou rann pwès
    - gode
    - Fouchèt ak kiyè

- Suiv rekòmandasyon manifakti a EGZAKTEMAN pou epesisan komèsyal la ak mezi likid yo.

- Suiv rekòmandasyon yo konsènan tan pou tann pou epesisan an travay.

- Si likid la pa satisfè definisyon konsistans ki preskri a, li dwe modifye ak likid oswa epesisan jan sa nesesè pou reyalize konsistans ki rekòmande a.

- Ou dwe EVITE tout likid mens nan tanperati chanm nan pou likid ki pwès ki gen ladan milkshake, kib glas ak krèm glase.

- Si likid la vin pi pwès pase sa w te vle a, ou dwe ranplase li oswa rekonstitiye li anvan ou bay moun nan li.

Jelatin oswa Jell-O™:

- Nan fòm òdinè li yo, li redui ak yon likid mens nan bouch la epi li pa apwopriye pou moun ki bezwen nenpòt ki kalite likid pwès.

- Kòm yon rapèl, moun ki suiv yon rejim pire pa dwe tou konsome jelatin oswa Jell-O™.

Krèm Glase ak Smoufi:

- Sonje pwodui sa yo fonn nan tanperati anbyan epi yo ka vin danjere si yo pèdi konsistans ki nesesè yo.
- Magic Cup ak Thrive se sipleman pre-epesi ki disponib sou mache a epi ki otorize.
- Yo pèmèt yon smoufi ki gen yogout ak pire fwi, lè w sèvi avèk yon ajan epesisman si sa nesesè.
- Lè w konjele yon veso yogout se yon altènatif tou. Asire w konsistans yogout la mache ak manje ki preskri a. Pou egzanp, si moun nan sou yon rejim pire, yogout la dwe gen yon konsistans lis san boul. Se PA menm jan ak yogout glase yo jwenn nan glasye yo oswa magazen yo. Yogout sa yo fonn epi tounen yon likid transparan lè yo konsome li.

XII. Resèt pou Sandwich Manba ak Jele

Tanpri sonje: manba se ekivalan nenpòt bè ki fèt ak nwa oswa grenn ki nan direktiv yo.

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU Moso 1 Pous ki Koupe Sou Mezi ki nan REJIM NAN

1 kiyè manba

2 kiyè jele

2 tranch pen

RESÈT MANBA MODIFYE SI SANDWICH LA SÈVI SAN JELE POU Moso 1 Pous ki Koupe selon Mezi ki nan REJIM NAN:

1 kiyè konpòt pòm san sik

1 kiyè manba

2 tranch pen

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU Moso 1/2 Pous ki Koupe selon Mezi ki nan REJIM NAN:

1 kiyè konpòt pòm san sik

1 kiyè manba

2 kiyè jele

1 oswa 2 tranch pen (ou dwe sèvi sandwich lan ouvè si li pi gwo pase ½ pous lè li anpile) Melanje konpòt pòm nan, manba ak jele a jiskaske yo lis. Bere pen an (sèvi ak pen rejim alimantè pou rejim ba kalori) epi koupe sandwich la an moso ½ pous.

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU REJIM MOULEN: [Resèt sa a ka itilize tou pou Moso ¼ pous ki Koupe Sou Mezi]

1 kiyè konpòt pòm san sik

1 kiyè manba

2 kiyè jele (pou rejim ba kalori, sèvi ak jele lejè)

2 tranch pen (pou rejim ba kalori, sèvi ak pen ki pou rejim)

Lèt - jan sa nesesè (pou rejim ba kalori, sèvi ak lèt ki gen krèm)

Moulen pen an epi mete l sou kote. Melanje konpòt pòm nan, manba ak jele a jiskaske yo lis. Melanje melanj manba ak pen an, ajoute lèt jiskaske melanj lan imid.

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU REJIM AN PIRE:

1 kiyè konpòt pòm san sik

1 kiyè manba

2 kiyè jele (pou rejim ba kalori, sèvi ak jele lejè)

2 tranch pen (pou rejim ba kalori, sèvi ak pen ki pou rejim) (asire w ke ou retire kwout la anvan ou modifye li)

1 kiyè lèt pou kòmanse (pou rejim ba kalori, sèvi ak lèt ki gen krèm)

Melanje konpòt pòm nan, manba a, jele an, pen an ak lèt la jiskaske melanj lan lis. Ajoute lèt si sa nesesè. Li bay 1 pòsyon.

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU REJIM AN PIRE AK MANBA AN POUD:

1 kiyè konpòt pòm san sik

2 kiyè manba an poud (tankou PB Fit oswa PB2)

2 kiyè jele (pou rejim ba kalori, sèvi ak jele lejè)

2 tranch pen (pou rejim ba kalori, sèvi ak pen ki pou rejim) (asire w ou retire kwout la anvan ou modifye li)

9.5-10 kiyè lèt pou kòmanse (pou rejim ba kalori, sèvi ak lèt ki gen krèm)

Melanje konpòt pòm nan, manba a, jele an, pen an ak lèt la jiskaske melanj lan lis. Ajoute lèt si sa nesesè. Li bay 1 pòsyon.

RESÈT SANDWICH MANBA AK JELE POU REJIM POU MANJE YO RANN LIKID:

1 kiyè konpòt pòm san sik
2 kiyè manba
2 kiyè jele (rezen)
2 tranch pen ble
6 kiyè lèt (1%)
Melanje konpòt pòm nan, manba a, jele an, pen an ak lèt la jiskaske melanj lan lis. Ajoute lèt si sa nesesè. Li bay 1 pòsyon.

Referans

Developmental Disabilities and Special Health Care Needs." *Journal of the American Dietetic Association* (2004). Print.

ADA. "Position of the ADA: Providing Nutrition Services for Infants, Children and Adults with

Arizona. Arizona Department of Economic Security. Division of Developmental Disabilities. *Clinical Practice Guideline: Dysphagia and Assessing Risk of Aspiration and Choking*. By Bob Klaehn, MD. Comp. Sandra Verheijde, BSN, MBA. Print.

Arizona. Department of Economic Security. Division of Developmental Disabilities. *Prevention of Choking and Aspiration E-Learning Course*. Print.

Behavioral Health Nutrition Dietetic Practice Groups of American Dietetic Association. "Dysphagia and Mealtime Issues." *The Adult with Intellectual and Developmental Disabilities: A Resource Tool for Nutrition Professionals*. 2008 ed. 146-58. Print.

Connecticut. Department of Developmental Services. *Food Consistencies*. Print.

"Dysphagia." *Wikipedia*. Wikimedia Foundation, 04 Jan. 2012. Web. 29 Nov. 2011. <http://en.wikipedia.org/wiki/Dysphagia>.

International Dysphagia Diet Standardization Initiative (IDDSI). Web. Spring 2021. <https://iddsi.org>.

"National Dysphagia Diet." *Nutrition Care Manual*. American Dietetic Association. Web. 11 Nov. 2011. <http://nutritioncaremanual.org>.

New York State. Office for People With Developmental Disabilities. Hudson Valley Developmental Disabilities Service Office. *Food Consistencies: A Guide For Preparing Foods And Liquids To Meet Individual Needs*. By Lucille Fariselli, SLP, Athena Hagerty, RD, Helen Schaible-McArdle,SLP, and Elen Levine, RD. 2001. Print.

New York State. OPWDD. Central New York DDSO. *Introduction to Dysphagia and Dining Skills*. Print.

New York State. OPWDD. Central New York DDSO. *Modified Consistency Guidelines*. Print.

New York State. OPWDD. Finger Lakes DDSO. *FLDDSO Food Consistency Guidelines*. 2010. Print.

New York State. OPWDD. Long Island DDSO. *Food Consistency*. Print.

Ohio. Department of Developmental Disabilities. Office of MUI/Registry Unit. *Choking*. 2011. Print.

"Roles of Speech-Language Pathologists in Swallowing and Feeding Disorders: Technical Report." *American Speech-Language-Hearing Association*. American Speech-Language Hearing Association. Web. 11 Nov. 2011. <http://www.asha.org/docs/html/TR2001-00150.html>.

Sections 2 & 4 Texture Modification of House Diet And Hydration. *Diet Manual Department of Developmental Services State of California Health and Human Services Agency*. State of California Department of Developmental Services, 2010. Web.

State of Connecticut Department of Mental Retardation. Health and Clinical Services. *Guidelines for Identification and Management of Dysphagia and Swallowing Risks*. By David Carlow. Web. 29 Nov. 2011. <http://www.ct.gov/dds/lib/dds/health/health_standards_07-1_dysphagia.pdf>.