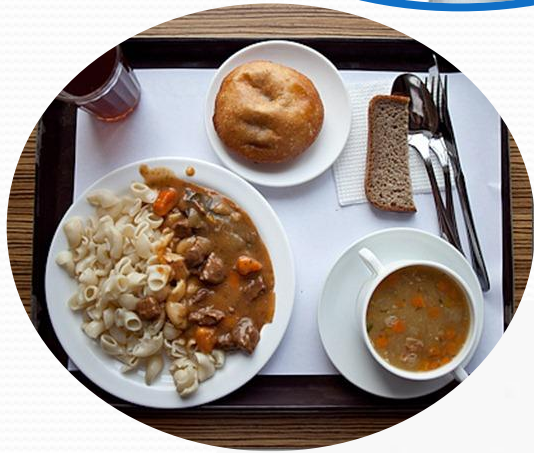




# Организация питания в стационаре. Кормление тяжелобольных пациентов.



ПМ 04  
МДК 04.03  
Калининой Л.В.

# Основами рационального питания здорового человека является:

Соблюдение суточного рациона, общего количества пищи (энергетическая ценность пищи 2800-3000 ккал в сутки) и зависит от образа жизни человека.



# Основами рационального питания здорового человека является:

Соблюдать режим  
питания- пищу  
в течении суток полезно  
принимать 4 раза.  
Суточный рацион  
должен составлять:  
завтрак- 25%,  
обед 30%,  
полдник- 20%,  
ужин-25%.



# Основами рационального питания здорового человека является:

Поступление белков, жиров, углеводов, (1: 1: 4), минеральных веществ, витаминов, воды, должно быть сбалансировано в зависимости от энергозатрат организма (пол, возраст, условие труда ).

Суточное потребление:

- ✓ Белков -80-100,0 ; 1,2гр на кг т/сутки после операций 2гр;  
животные Б- 70%, растительные 30 %
- ✓ Жиров (липиды)- 100-120,0; 1,2гр на кг т/сутки. Животных 70%, растительных 30%.
- ✓ Углеводов -400-500,0; полисахара 70%; моно-и дисахара 30%



# Основы рационального питания

## БЕЛКИ



пластический материал (молоко, мясо, рыба; хлеб, орехи, крупы, бобовые.)

## ЖИРЫ



важный источник энергии в организме. (молоке, твороге, йогурте, сыре, мясе, рыбе, яйцах, орехах, кукурузе, сое, оливках.)

## УГЛЕВОДЫ

дают организму свыше половины необходимой для его жизнедеятельности энергии. (продукты растительного происхождения )



## ВОДА

составляет более 60% массы тела, без нее невозможна жизнь. Суточная потребность в среднем 2,5 л.



# Основы рационального питания

## МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА



(Na, K, Ca, P, Fe, Mn, Cl и др.) также необходимы для нормальной жизнедеятельности всех органов и систем.

**Ca**- в состав костной и мышечной ткани

**P**- компонент костной, нервной и мышечной тканей.

**Na**- проведение нервного возбуждения, задерживает воды в организме.

**K**- процесс возбуждение, сокращение и расслабление мышц, а также в работе сердца.

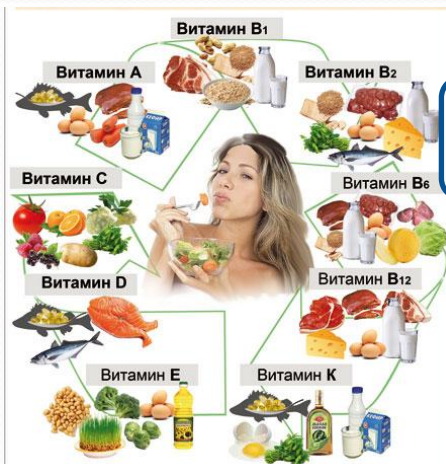
**Fe**- в состав гемоглобина.

## ВИТАМИНЫ

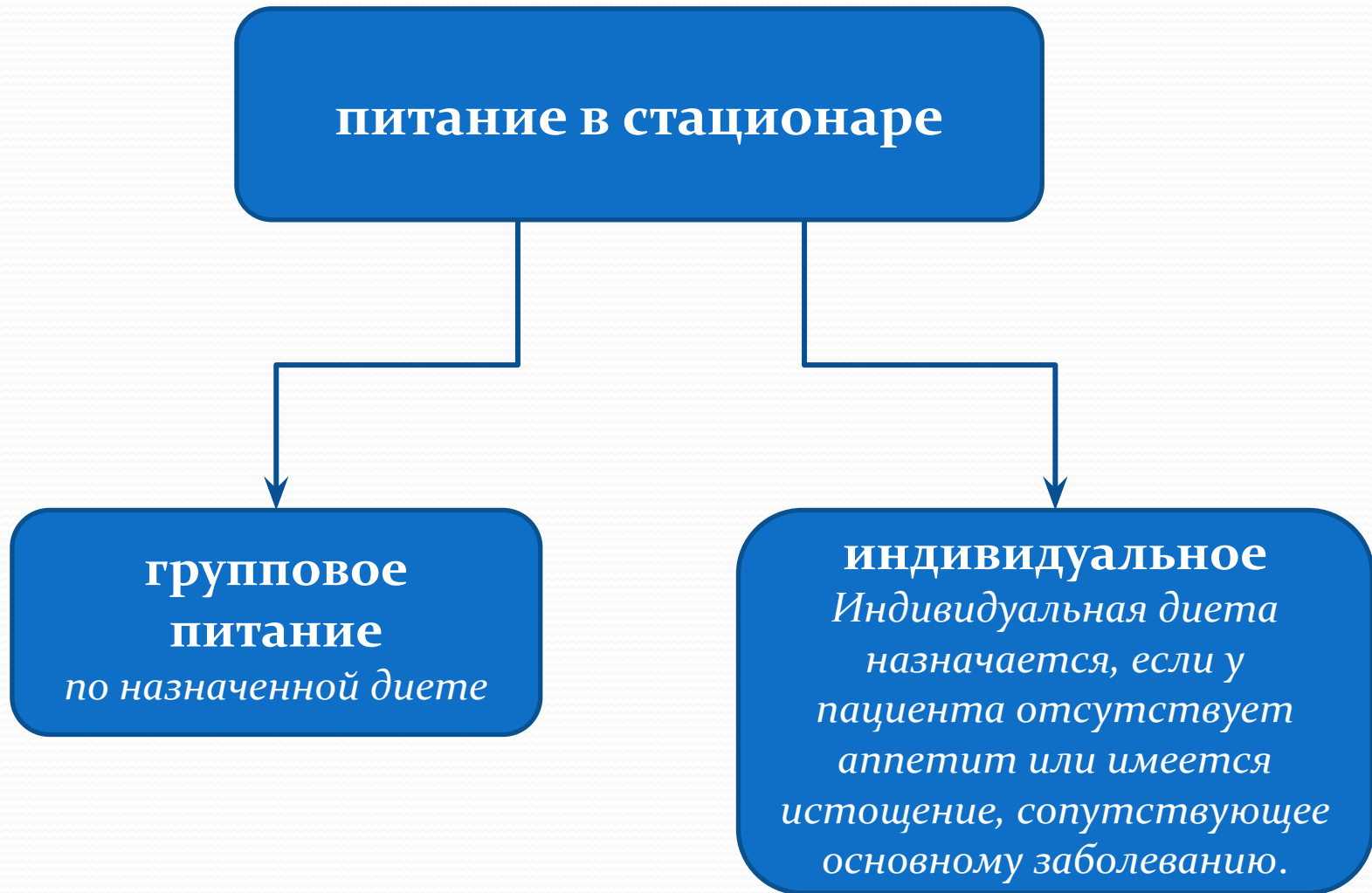
незаменимая часть в рационе.

Белок на ночь не рекомендуется, т.к. он возбуждает нервную систему.

Ужин не позднее 2 часов до сна.



# Организация питания в стационаре.



# Организация питания в стационаре.

В организации питания больных принимают участие как мед. работники, так и работники пищеблока.

Врач проводивший обследование и лечение больного, назначают ему определенную диету, делая пометку в истории болезни.



Врач- диетолог осуществляет общее повседневное руководство питанием больных, Отвечает за правильное составление и применение лечебных диет, оказывает консультативную помощь врачам отделений в выборе диетического стола для больных.



# Организация питания в стационаре.



Диетсестра- непосредственное руководство работой пищеблока: контроль за качеством продуктов, их закладкой, приготовлением пищи, доставкой в отделение.

Раздачу готовой пищи производят только после снятия пробы дежурным врачом стационара.



(наименование учреждения)

## ПОРЦИОННОЕ ТРЕБОВАНИЕ

на питание больных терапевтического отделения для пищеблока  
на \_\_\_\_\_ 200\_ г.

Сведения о наличии больных  
по состоянию на 12.00 ч \_\_\_\_\_

(число, месяц, год)

| Наименование палат | Количество пациентов | В том числе |   |    |   |   |    |
|--------------------|----------------------|-------------|---|----|---|---|----|
|                    |                      | 15          | 1 | 7а | 5 | 9 | 10 |
| 7                  | 2                    |             | 1 | 1  |   |   |    |
| 8                  | 6                    | 3           |   |    | 2 | 1 |    |
| 9                  | 4                    | 2           |   |    |   |   | 2  |
| 10                 | 7                    | 5           |   |    |   |   | 2  |
| Всего              | 19                   | 10          | 1 | 1  | 2 | 1 | 4  |

Главная сестра больницы- ежедневно составляет порционник, согласно которому готовится пища на пищеблоке.

# Раздача пищи

Доставку пищи осуществляют централизованно в определенной посуде на специальном автотранспорте, который нигде больше не используется. Бочки и кастрюли для пищи должны быть чистыми и иметь крышки. В отделениях пища доставляется в раздаточную, где имеются нагревательные приборы: электрические или газовые плиты, горячая вода, мойки.

- Раздачу пищи осуществляют буфетчица и палатная медсестра в соответствии с данными порционного требования.
- Кормление тяжелобольных осуществляет медсестра у постели пациента.
- Пациенты, находящиеся на общем режиме, принимают пищу в столовой.



# Раздача пищи

- Пациентам, находящимся на платном режиме, буфетчица и палатная медсестра доставляют пищу в палату на специальных столиках.
- Перед раздачей пищи медсестра и буфетчица должны надеть халаты, маркированные «для раздачи пищи», вымыть руки.



- Санитарки, занятые уборкой помещений, к раздаче пищи не допускаются.
- Категорически запрещается оставлять остатки пищи и грязную посуду у постели пациента.

# Санитарно - гигиеническая уборка пищеблока и буфетных в отделениях стационара.

- ✓ Строго соблюдается режим мытья столовой, кухонной и стеклянной посуды.
- ✓ Уборочный инвентарь после мытья полов дезинфицируется в том же ведре, которое использовалось для уборки (в 0,5%-1% осветленном растворе хлорной извести- 60 минут, далее прополаскивают в воде и сушат).
- ✓ Ежедневно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей, и .т.п.) применяют 1%-ный осветленный раствор хлорной извести или хлорамина. Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.





# Контроль за посещением пациентов и передачей продуктов

Цель: профилактика внутрибольничных инфекций, соблюдение назначенной диеты.

Посетители допускаются в отделение к пациентам в строго определенное время, указанное в режиме отделения.



Медсестра обязана следить:

- а) чтобы посетители имели сменную обувь и медицинский халат;
- б) чтобы посетители не утомляли пациентов длительными разговорами, не садились на кровать, не целовали их, не сообщали неприятные новости;
- в) медсестра проверяет передаваемые продукты, они должны соответствовать диете пациента, находиться в упаковке со сроком годности и в целлофановом кульке.

# Контроль за посещением пациентов и передачей продуктов

## Перечень запрещенных продуктов для пациентов

- консервы мясные и рыбные;
- продукты мясные и рыбные;
- колбасные изделия;
- острые, пряные, копченые, соленые закуски и блюда;
- грибы;
- шоколадные конфеты;
- мороженое;
- торты и пирожные с различными наполнителями;
- алкогольные напитки;
- табачные изделия;
- семечки.

## Детям дополнительно:

- орехи;
- арбузы;
- сливы;
- газированная вода



*Примечание. Не допускаются к передаче молоко и молочные продукты с истекшим сроком годности. При выявленных нарушениях во время приема продуктовых передач медицинская сестра палатная возвращает их обратно посетителям*

# ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ТУМБОЧКЕ

*Личные вещи и предметы гигиены хранятся в верхнем ящике тумбочки*



В прикроватной тумбочке хранятся продукты, не требующие особых условий хранения. Сухие продукты хранятся в полиэтиленовых пакетах (печенье чай, сахар, орехи, конфеты).

Медицинская сестра палатная ежедневно контролирует санитарное состояние прикроватных тумбочек и следит за тем, чтобы санитарка-буфетчица регулярно обрабатывала прикроватную тумбочку дезинфицирующим раствором после каждого кормления пациентов.

*Примечание: отсутствие контроля передач пищевых продуктов от родственников и знакомых может нарушить назначенное лечебное питание пациента.*

*Регулирование продуктовых передач необходимо так же для предупреждения отравлений и кишечных инфекций.*

# ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- Для хранения скоропортящихся продуктов на медицинском посту должен быть специальный холодильник, который предназначается только для хранения пищевых продуктов пациентов.
- Во время госпитализации в стационар медицинская сестра палатная объясняет пациенту, какие продукты можно хранить в холодильнике, срок их хранения и реализации.
- Продукты хранятся при температуре  $+4-8^{\circ}\text{C}$ , в полиэтиленовых пакетах с указанием № палаты, Ф.И.О. пациента, даты получения продуктовой передачи и росписи медицинской сестры палатной.
- Ежедневно медицинская сестра палатная контролирует правила хранения продуктов в холодильнике 2 раза в день (в 8.00 и в 16.00 часов) и его температурный режим.
- Один раз в месяц (или по мере загрязнения) санитарка-буфетчица по графику размораживает, моет и дезинфицирует холодильники для продуктов, как в буфетной, так и на постах и в палатах.



# ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Нельзя хранить в холодильнике консервированные мясные, рыбные продукты.



## Помните!

Продукты с истекшим сроком хранения или сомнительного качества изымаются, при этом пациент ставится в известность!

Яйцо вареное  
24 часа

Сметана  
72 часа

Молоко  
36 часа

Кефир  
36 часа

Творог  
36 часа

Масло сливочное  
10 часа

Сыры плавленные  
10 часа

Сыры твердые  
15 часа

# Контроль за санитарным состоянием тумбочек, холодильников.

## Палатная медсестра обязана:

- 1) Осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием тумбочек, холодильников и их содержимым.
- 1) Осуществлять ежедневный контроль за дезинфекцией тумбочек, которая должна проводиться ежедневно утром и вечером 1% раствором хлорамина.
- 1) Проводить размораживание холодильника 1 раз в неделю (по графику) с последующей дезинфекцией 1% раствором хлорамина.

# Кормление тяжелобольных пациентов в постели ложкой

**Показания:** Невозможность самостоятельно принимать пищу.

## Подготовка к кормлению.

- ✓ Уточнить у пациента любимые блюда и согласовать меню с лечащим врачом или диетологом.
- ✓ Предупредить пациента за 15 минут о том, что предстоит прием пищи, и получить его согласие.
- ✓ Проветрить помещение, освободить место на тумбочке и протереть ее, или придвинуть прикроватный столик, протереть его.
- ✓ Помочь пациенту занять высокое положение Фаулера.
- ✓ Помочь пациенту вымыть руки и прикрыть его грудь салфеткой.
- ✓ Вымыть руки.
- ✓ Принести пищу и жидкость: горячие блюда должны быть горячими (60°), холодные-холодными.
- ✓ Спросить пациента, в какой последовательности он предпочитает принимать пищу.



# Кормление тяжелобольных пациентов в постели ложкой

## Кормление.

- ✓ Проверить  $t$  горячей пищи, капнув несколько капель себе на тыльную поверхность кисти.
- ✓ Предложить выпить (лучше через трубочку) несколько глотков жидкости.
- ✓ Кормить медленно:
  - называть каждое блюдо, предлагаемое пациенту;
  - наполнить ложку на  $2/3$  твердой (мягкой) пищей;
  - коснуться ложкой нижней губы, чтобы пациент открыл рот;
  - прикоснуться ложкой к языку и извлечь пустую ложку;
  - дать время прожевать и проглотить пищу;
  - предлагать питье после нескольких ложек пищи.
- ✓ Вытирать (при необходимости) губы салфеткой.
- ✓ Предложить пациенту прополоскать рот водой после еды.

## Завершение кормления:

- ✓ Убрать после еды посуду и остатки пищи.
- ✓ Вымыть руки.





# Кормление тяжелобольных пациентов с помощью поильника



**Показания:** невозможность самостоятельно принимать твердую и мягкую пищу.

**Оснащение:** поильник, салфетка.

## Подготовка к кормлению:

- ✓ Рассказать пациенту, какое блюдо будет приготовлено для него.
- ✓ Предупредить пациента за 15 мин о том, что предстоит прием пищи и получить его согласие.
- ✓ Проветрить помещение.
- ✓ Протереть прикроватный столик.
- ✓ Вымыть руки (лучше, если пациент будет видеть это).
- ✓ Поставить на прикроватный столик приготовленную пищу.

# Кормление тяжелобольных пациентов с помощью поильника

## Кормление:

- ✓ Переместить пациента набок или, в положение Фаулера (если позволит его состояние).
- ✓ Прикрыть шею и грудь пациента салфеткой.
- ✓ Кормить пациента из поильника небольшими порциями (глотками).



## Окончание кормления:

- ✓ Дать прополоскать рот водой после кормления.
- ✓ Убрать салфетку с пациента.
- ✓ Помочь пациенту занять удобное положение.
- ✓ Убрать остатки пищи. Вымыть руки.

**Примечание:** В течении всей процедуры кормления пища должна быть теплой и выглядеть аппетитной.

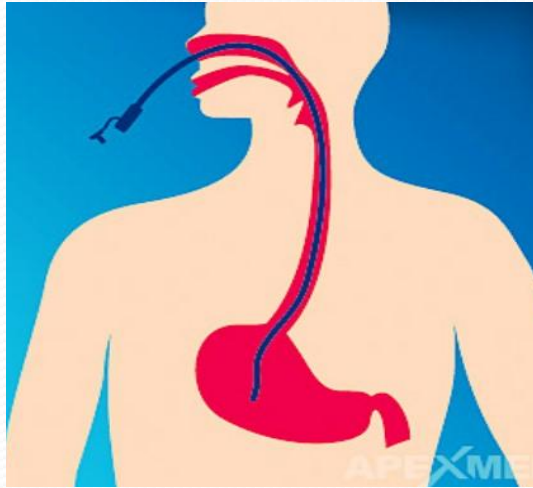
# Искусственное питание

Искусственное питание – введение питательных веществ в организм, минуя ротовую полость, когда прием пищи естественным путем является невозможным или питание оказывается недостаточным.

## Назначается врачом в случае:

- нарушения акта глотания (ЧМТ, инсульт);
- длительного бессознательного состояния пациента;
- хирургических вмешательств на желудке;
- переломов челюсти, травмы глотки, ожогов пищевода;
- неукротимой рвоты;
- психических расстройств.

# Искусственное питание



*Зондовое* – через тонкий желудочный зонд вводится жидкие питательные смеси, молоко, бульоны, отвары фруктов.

Зонд вводится через носоглотку и пищевод в желудок.

К зонду перед кормлением присоединяют шприц Жане, через который вливают пищу температуры  $38-40^{\circ}\text{C}$  200-300 мл. Кормление проводят 5-6 раз в день.

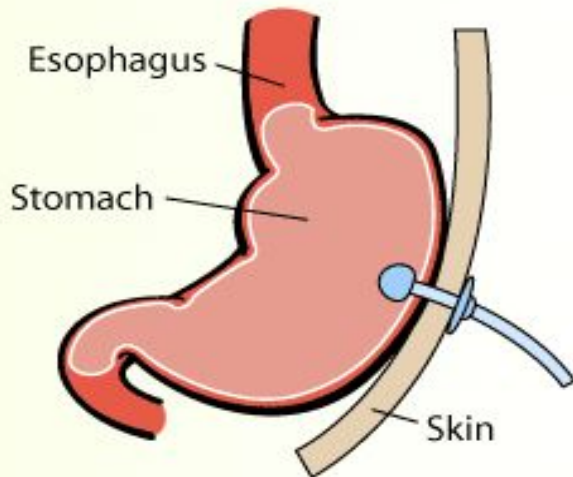




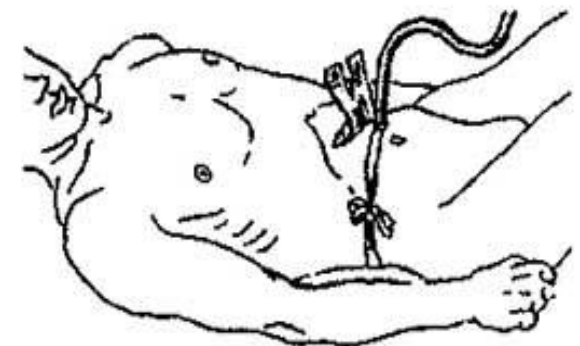
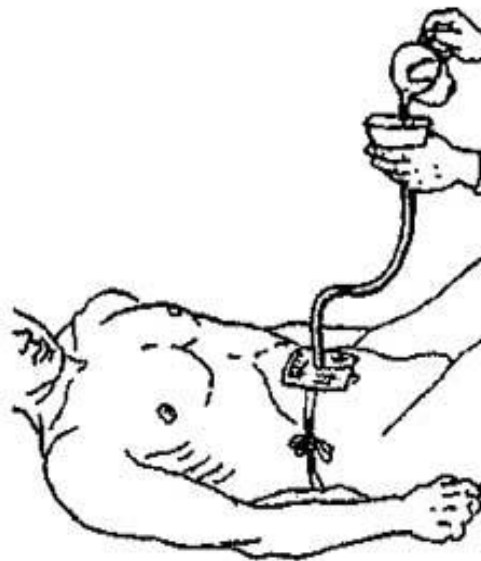
# Искусственное питание

**Через гастростому** – толстый желудочный зонд вводится для кормления в отверстие, выполненное хирургическим путем в случае непроходимости пищевода.

Пища измельчается до полужидкого гомогенного состояния. Необходим тщательный уход за кожей вокруг стомы.



**Gastrostomy Tube Placement**



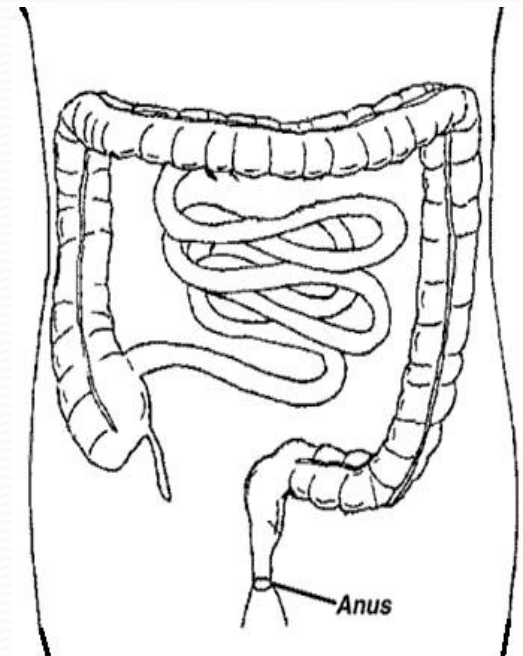
# Искусственное питание

## *Через прямую кишку (ректально)*

– большей частью используется для восполнения потерянной жидкости.

Осуществляется при помощи капельной клизмы вводятся подогретые до температуры тела питательные растворы (5% глюкоза, физиологический раствор).

Предварительно требуется очистка кишечника.



# Искусственное питание



## *Парентеральное питание*

– внутривенно капельно вводятся стерильные растворы в количестве до 500мл

- гидролизаты белков (гидролизин, фибриносол, гидролизат казеина),
- смеси аминокислот (альвезин, левамин, полиамин),
- жировые эмульсии (липофундин, интралипид),
- 10% раствор глюкозы,
- солевые растворы,
- витамины.

Перед введением растворы подогревают до температуры тела.

Введение продолжается 3-5 часов.



**Спасибо за внимание**