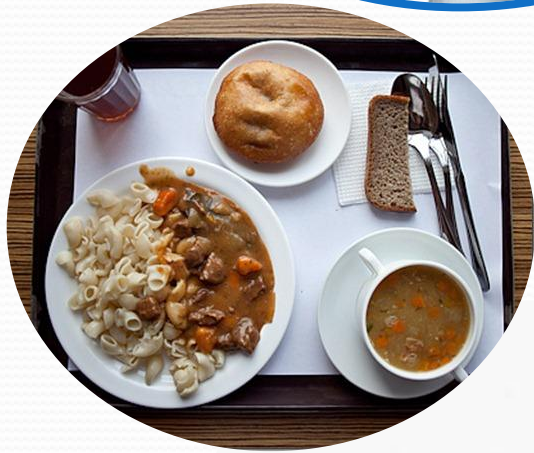




Организация питания в стационаре. Кормление тяжелобольных пациентов.



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 возбуждения, сокращение и расслабление мышц, а также в работе сердца.

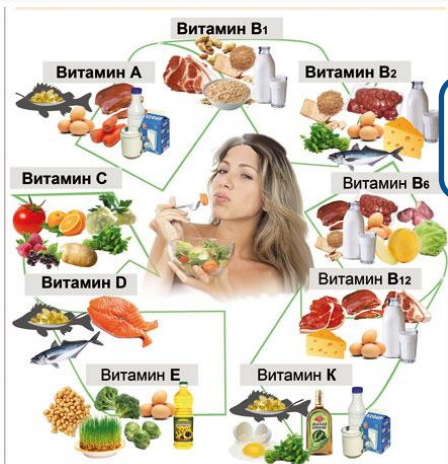
Fe- в состав гемоглобина.

ВИТАМИНЫ

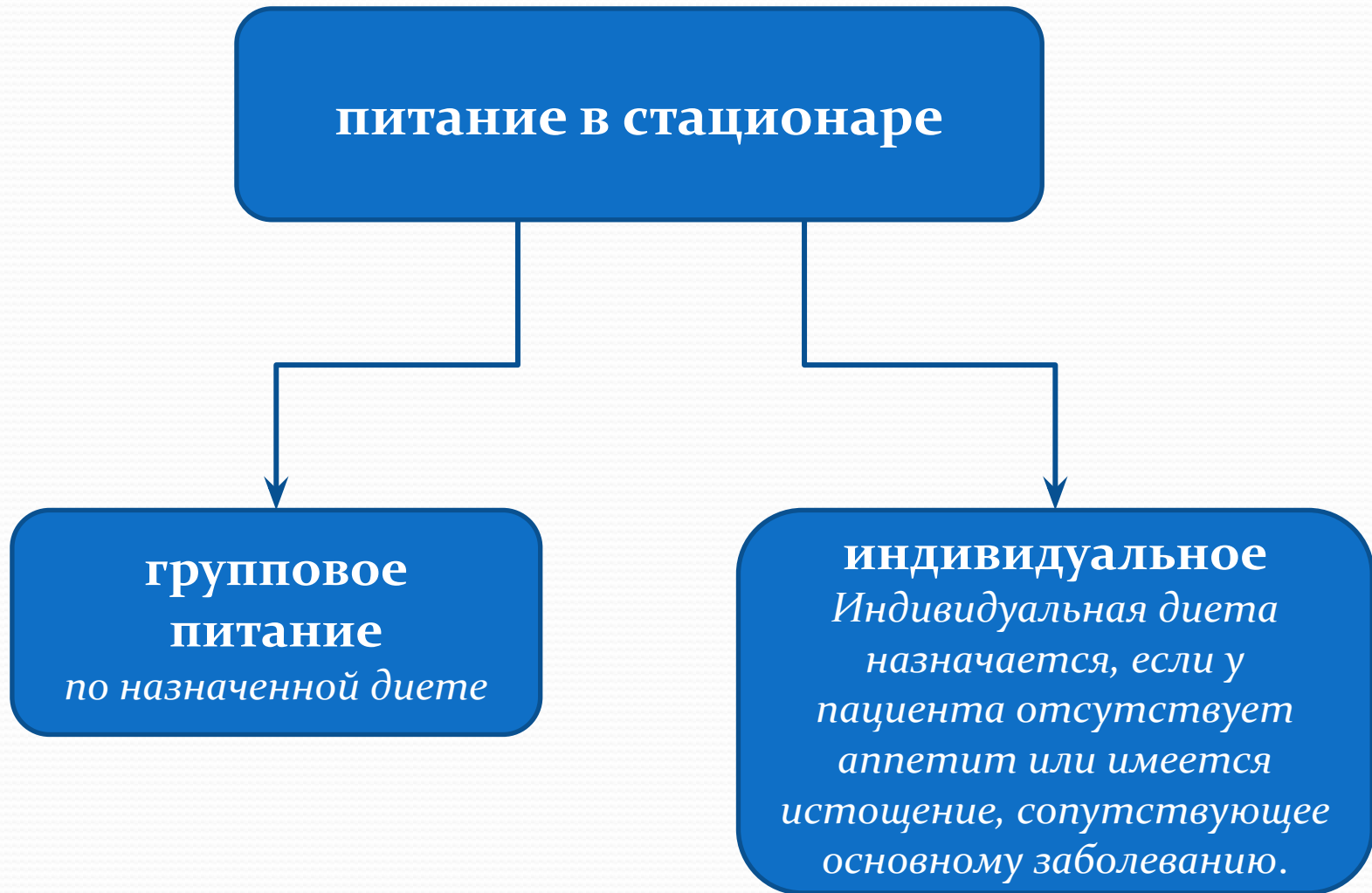
незаменимая часть в рационе.

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.

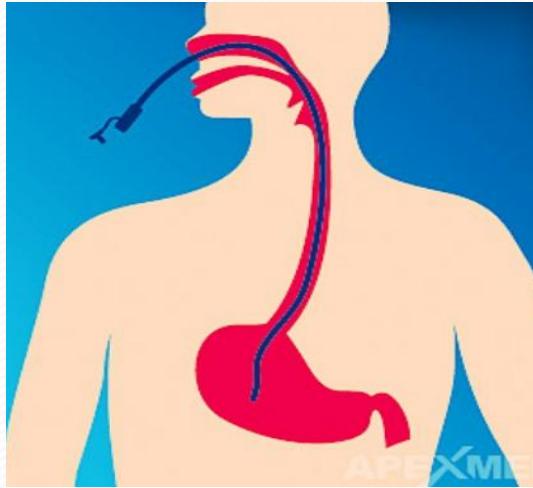
Искусственное питание

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.

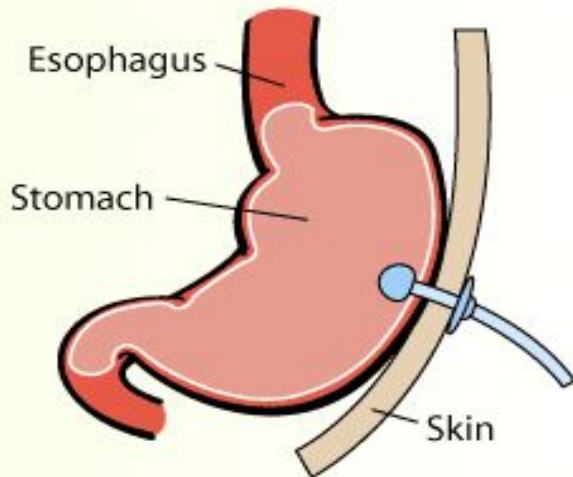
К зонду перед кормлением присоединяют шприц Жане, через который вливают пищу температуры $38-40^{\circ}\text{C}$ 200-300 мл. Кормление проводят 5-6 раз в день.



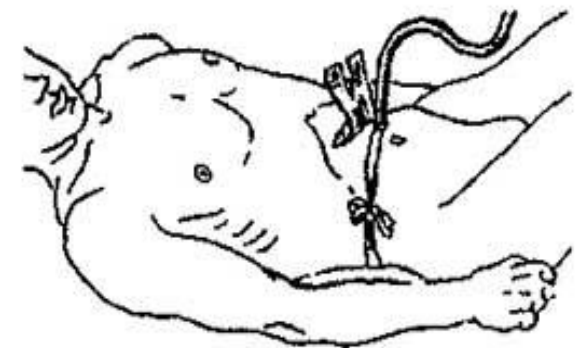
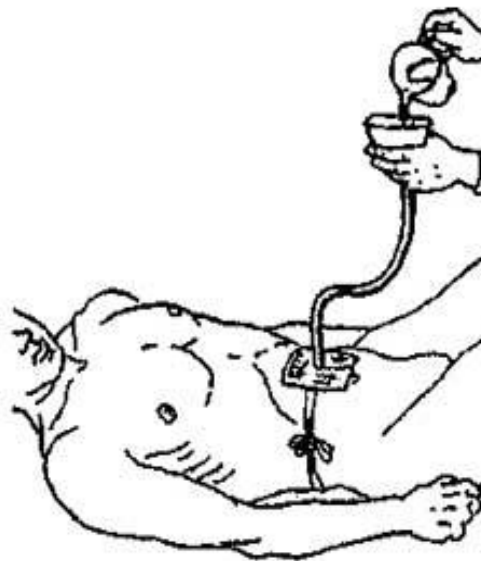
Искусственное питание

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



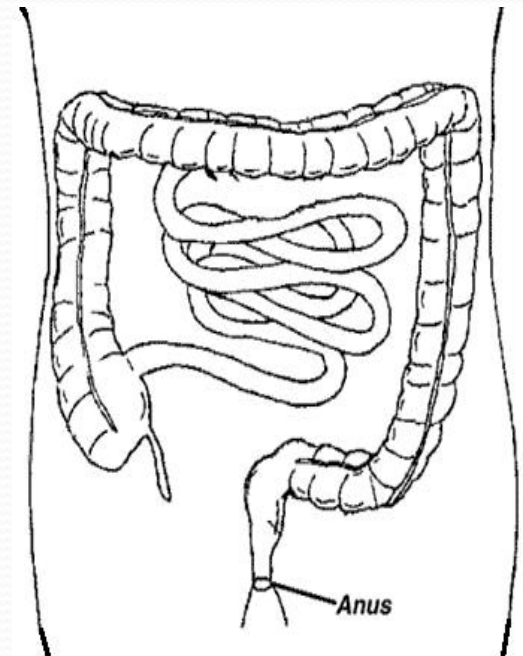
Искусственное питание

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