



# Питание и кормление пациента

- 
- **Питание** является сложным процессом поступления, переваривания, всасывания и усвоения в организме пищевых веществ, необходимых для покрытия его энергетических затрат, построения и обновления клеток и тканей тела, а также регуляции различных функций организма.

- 
- **Лечебное питание** – это научно обоснованная система организации питания и использования с лечебной целью определенных пищевых продуктов и их сочетаний.
  - Лечебное питание является важнейшим элементом комплексной терапии.

- 
- Лечебное питание строится в виде суточных пищевых рационов, называемых диетами.
  - Диетический режим зависит от характера заболевания, его стадии, состояния пациента.

Любая диета характеризуется основными принципами лечебного питания:

- 1. калорийностью и химическим составом (Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества);
- Физическими свойствами пищи (масса, температура, консистенция);
- Перечнем разрешенных продуктов;
- Особенностью кулинарной обработки пищи;
- Режимом питания

- 
- Принцип «щажения» предусматривает исключение факторов питания, которые способствуют раздражению пораженного органа и поддержанию патологического процесса. Это основной принцип в диетотерапии органов ЖКТ.

- 
- Принцип «коррекции» - уменьшение или исключение каких либо продуктов, способствующих развитию заболевания.

# Режим питания

- Назначение лечебного питания для пациентов в условиях стационара производится врачом в листе назначений.
- Палатная медсестра ежедневно составляет порционное требование, в котором указывает количество диет данного отделения.

- 
- Общее руководство диетпитанием в стационаре осуществляет главный врач.
  - За организацию лечебного питания отвечает врач-диетолог.
  - Если такой должности нет, то диетсестра.

- 
- На диетсестру возложен контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических норм.

- 
- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции.

- 
- Продукты следует хранить по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

- В холодильных камерах/холодильниках должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить отдельно. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

- В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи:
- а) не допускается принимать:
- - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- - продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты.);
- - крупу, муку, сухофрукты, продукты зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;
- - овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
-

- 
- - мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
  - - мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);
  - - непотрошеную птицу;
  - - кровяные и ливерные колбасы;
  - - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
  - - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- 
- б) не используются:
  - - фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко "самоквас";
  - - консервированные продукты домашнего приготовления;

- 
- в) не изготавливаются на пищеблоке ЛПО:
  - - сырковая масса, творог;
  - - макароны с мясным фаршем ("пофлотски"), блинчики с мясом, студни, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные);
  - - яичница-глазунья;
  - - кремы, кондитерские изделия с кремом;
  - - изделия во фритюре, паштеты.

- 
- Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами для предприятий общественного питания. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных цехах не допускается.

- 
- Промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса, не допускается.
  - Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

- 
- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия ЛПО, назначенная администрацией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.
  - Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

- 
- В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках ЛПО отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- 
- Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре  $+2 - +6^{\circ}$  С.
  - Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

- 
- Для транспортирования готовой пищи в буфетные отделения ЛПО используют термосы или плотно закрывающуюся посуду. Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не разрешается.

- 
- При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , вторых - не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ , холодные блюда и напитки - от 7 до  $14^{\circ}\text{C}$ . Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

- 
- В пищеблоке должно быть выделено помещение для мытья и хранения посуды для транспортировки пищи и тележек из отделений. При отсутствии данного помещения допускается мытье и хранение посуды для транспортировки в моечных буфетных отделениях. Для этого необходимо предусмотреть дополнительную установку ванны необходимых размеров и выделено место для хранения кухонной посуды.

- 
- Для транспортировки пищевых продуктов с баз, магазинов, а также при доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.

- 
- Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

- 
- Обработка посуды проводится в следующей последовательности:
  - механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках;

- 
- Дезинфекция (обеззараживание) посуды проводится в инфекционных больницах (отделениях), и по эпидемиологическим показаниям химическим (растворы дезинфицирующих средств в том числе в моечной машине) или термическим способами (кипячение, обработка в суховоздушном стерилизаторе и др.), а также обеззараживание остатков пищи от больного по режимам для соответствующих инфекций.

- 
- Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов после окончания работы промывают с обезжиривающими средствами, дезинфицируют (при химической дезинфекции промывают проточной водой), просушивают и хранят в специально выделенном месте.

- 
- После каждой раздачи пищи производят влажную уборку помещений буфетных. Уборочный материал промывается, обеззараживается, просушивается.

- 
- Не допускается оставлять в буфетных остатки пищи после ее раздачи больным, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.
  - Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Раздача пищи должна производиться в халатах с маркировкой "Для раздачи пищи". Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.

- 
- В местах приема передач и в отделениях должны быть вывешены списки разрешенных для передачи продуктов (с указанием их предельного количества).

- 
- Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения

- 
- При обнаружении пищевых продуктов в холодильниках отделения с истекшим сроком годности хранящихся без упаковок с указанием фамилии больного, а также имеющих признаки порчи, они должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения личных пищевых продуктов пациент должен быть информирован при поступлении в отделение.

- 
- В случае, если предполагается оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, в составе отделения для детей предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей.

- 
- В дневных стационарах с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания предусматриваются комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

# Кормление больных

- В зависимости от способа приема пищи различают следующие формы питания больных:
- Активное питание-больной принимает пищу самостоятельно.
- Пассивное питание-больной принимает пищу с помощью м/с.
- Искусственное питание-кормление пациента питательными смесями через рот или зонд, или путем внутривенного капельного введения препаратов.

# Кормление тяжелобольного

## *Пассивное питание*



# Кормление тяжелобольного

- Информировать
- Вымыть руки
- Помочь пациенту занять удобное положение
- Накрыть грудь салфеткой
- Наполнить ложку на 2/3 пищей
- Коснуться ложкой нижней губы, чтобы пациент открыл рот

- Отправить пищу в рот и извлечь ложку
- Дать прожевать и проглотить пищу
- Предложить питьё из поильника
- По необходимости вытирать рот салфеткой
- После еды предложить запить и обязательно прополоскать рот водой
- Помочь принять удобное положение
- Протереть столик
- Вымыть руки

# Искусственное питание

- Под искусственным питанием понимают введение в организм больного пищи энтерально (через ЖКТ) и парентерально (минуя ЖКТ).

# Основные показания для искусственного питания

- Поражение языка, глотки, гортани, пищевода: отёк, травматическое поражение, ранение, опухоль, ожоги, рубцовые изменения и пр.
- Расстройство глотания после операции, при нарушении мозгового кровообращения, ботулизме, черепно-мозговой травме и пр.
- Коматозное состояние,
- Психические заболевания.

- 
- Энтеральное питание- кормление пациента питательными смесями через рот или зонд.
  - Парентерально - путем внутривенного капельного введения препаратов.