

ГБПОУ «Самарский медицинский колледж им. Н. Ляпиной»

## ЛЕКЦИЯ №3

*по ПМ Выполнение работ по профессии младшая медицинская сестра по уходу за больными*  
*МДК 03 Технология оказания медицинских услуг*

### *Лечебное питание и кормление пациента*



для специальностей:  
31.02. 01 Лечебное дело  
31.02.02 Акушерское дело  
34.02.01 Сестринское дело

Преподаватели:  
Головко Денис Александрович  
Шевченко Любовь Алексеевна

Самара, 2019

# Питание

- процесс поступления, переваривания, всасывания и усвоения в организме пищевых веществ.

Основные пищевые вещества (**нутриенты**) – это белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины,





# Основные функции питания

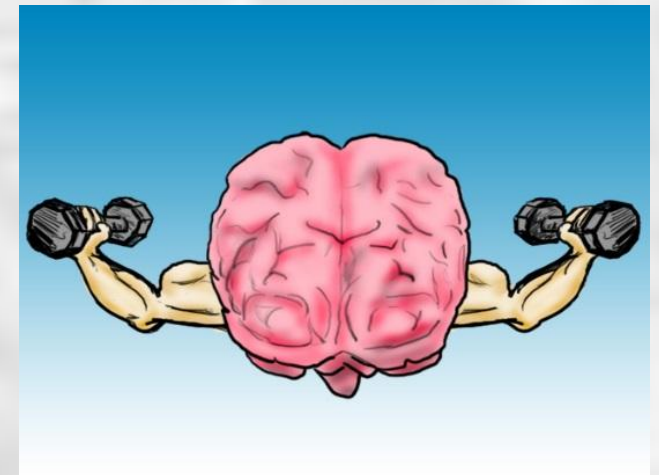
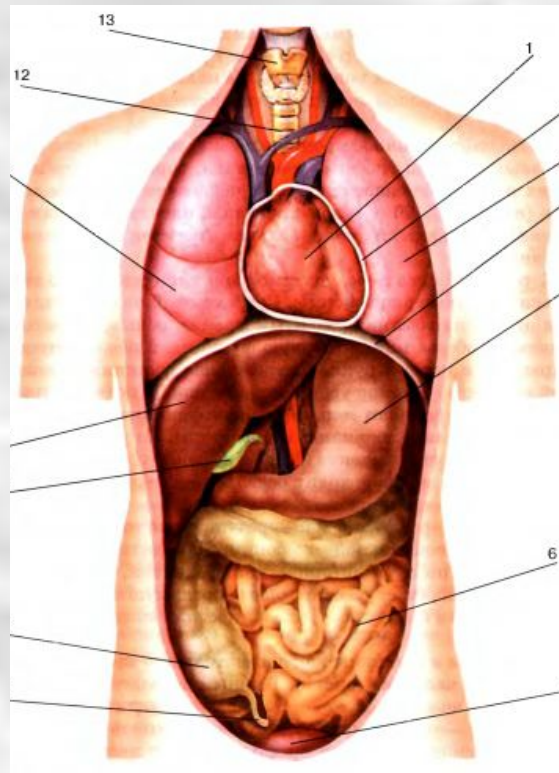
## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ

–восполнение энергетических затрат организма

60% - на работу мышц,

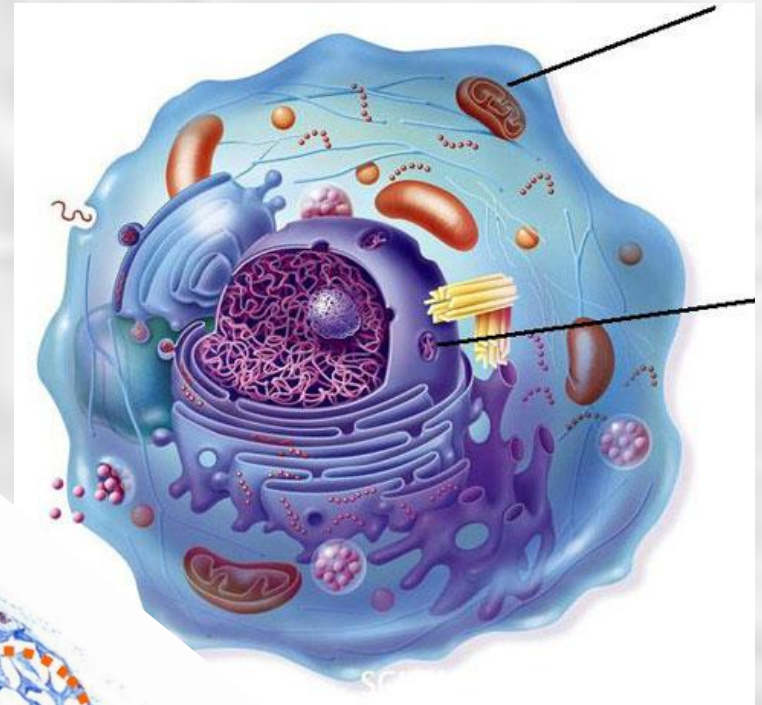
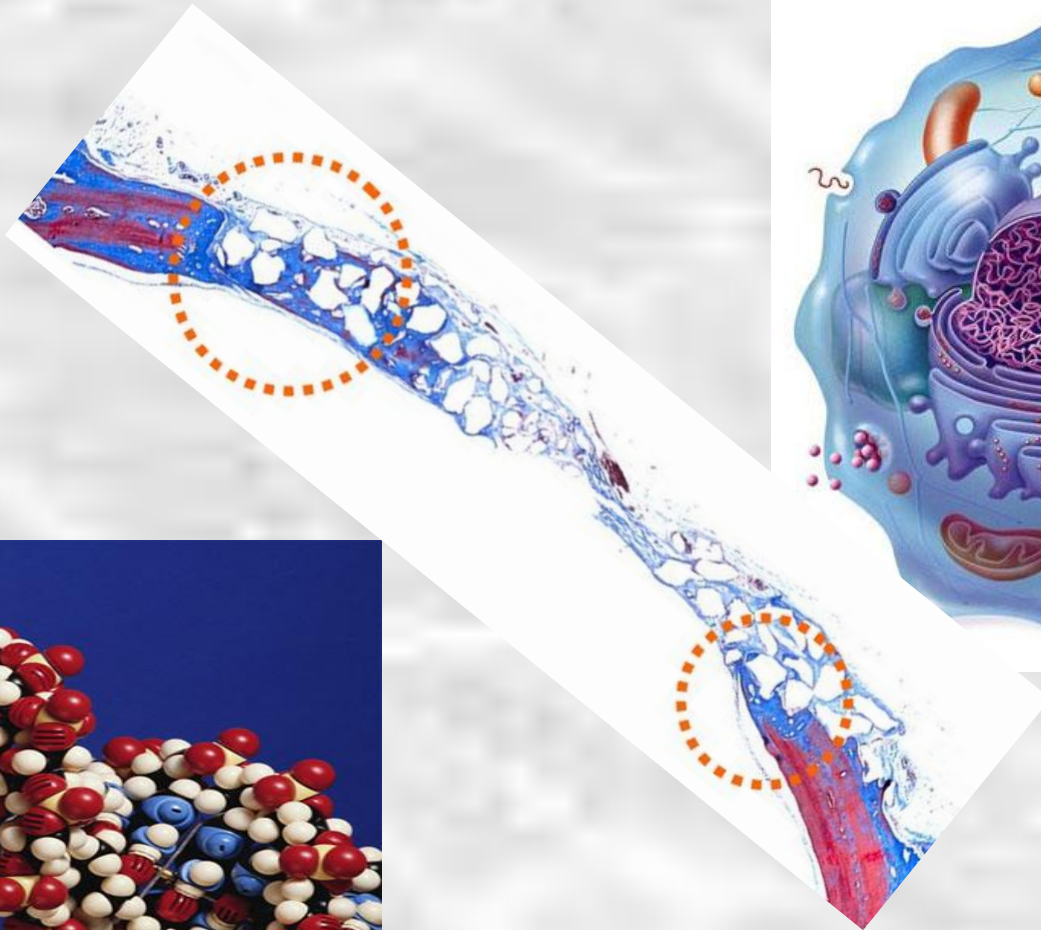
30% - на работу внутренних органов.

10% - на умственную работу;



# Основные функции питания: ПЛАСТИЧЕСКАЯ

– построение и непрерывное обновление клеток организма;

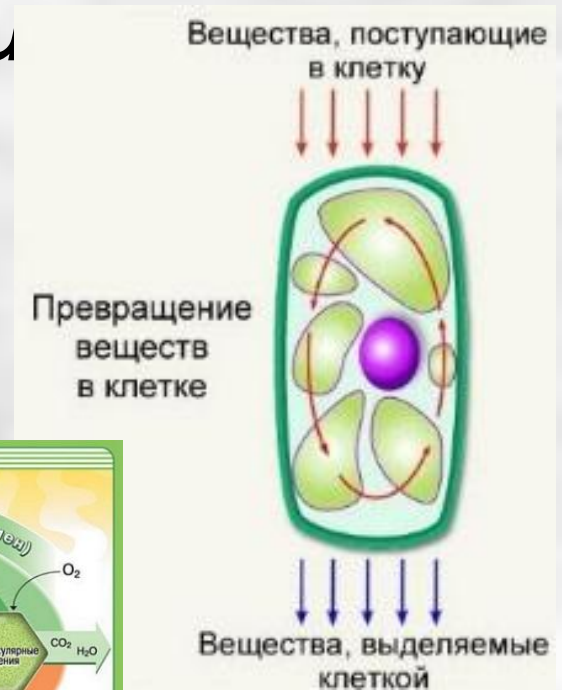




# Основные функции питания:

## БИОРЕГУЛЯТОРНАЯ

– обеспечение обменных процессов;



## ИММУННА

**Я** – защита организма от заболеваний.



# Питательные вещества НУТРИЕНТЫ

## БЕЛКИ



## ЖИРЫ



## ВОДА



## УГЛЕВОДЫ



## МИНЕРАЛЬНЫ Е ВЕЩЕСТВА



## ВИТАМИНЫ





## ***Рациональное питание:***

*Правильно организованное и своевременное снабжение организма хорошо приготовленной питательной вкусной пищей, содержащей оптимальное количество различных пищевых веществ, необходимых для его развития и функционирования.*

# **ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- *достаточная энергоценность суточного рациона, не превышающая 2800-3000ккал;*
- *разнообразие ассортимента и приемов кулинарной обработки;*
- *правильный режим питания: распределение калорийности, интервалы между приемами пищи;*
- *оптимальные органолептические свойства и условия приема пищи;*
- *исключать переедание.*





**Питание с оптимальным соотношением пищевых веществ называют сбалансированным.**

**Соотношение органических компонентов пищи:**

**- белки, жиры и углеводы**  
**Б:Ж:У = 1:0,8:3,5**

# *Белки*

*сложные соединения, состоящие из аминокислот.*

*Белки разных пищевых продуктов имеют неодинаковый по количеству и качеству состав аминокислот. Они являются основным компонентом пищи, необходимых организму для построения новых и воспроизводства постоянно обновляемых тканей, образование гормонов, ферментов, антител. При окислении 1г белков в организме выделяется в среднем 4,1 ккал тепла.*

***Количество белков в рационе питания колеблется от 100 до 130 г в сутки.***

*Белки содержатся в мясе, рыбе, яйцах, молочных продуктах, бобовых, злаковых и небольшое количество в овощах, фруктах и ягодах.*





# *Жиры*

- .органические соединения, структурными элементами которых являются глицерин и жирные кислоты. Они являются источниками энергии - 1 г жира, окисляясь, дает в среднем 9,3 ккал. Жиры являются носителями жирорастворимых витаминов А, D, Е, К (жир молока и рыбий жир).*
- .Потребность в жирах восполняется растительным маслом, коровьим маслом и салом.*

***.Полноценная пища должна содержать смесь жиров- около 70% животного происхождения и 20-30% растительного.***





# Углеводы

Углеводы разделяются на моносахариды, дисахариды и полисахариды. Моносахариды хорошо растворяются в воде и быстро всасываются. Дисахариды — предварительно расщепляются в кишечнике на моносахариды, которые всасываются в кровь.

Основными источниками углеводов являются продукты переработки злаков, бобовые, овощи, фрукты. Они являются основным источником энергии: 1г углеводов в среднем дает 4,1 ккал.





# **Витамины**

*- это группа разнообразных по химической природе органических соединений, физиологически активных, в малых количествах поступающих в организм с пищей и играющих большую роль в обмене веществ. Существует около 30 видов витаминов. Они делятся на водорастворимые и жирорастворимые.*





## **Витамин А** **(Ретинол)**

*При недостатке этого витамина появляется резкое ухудшение зрения. Суточная потребность взрослых в витамине А от 1,5 до 2мг. Большое количество витамина А содержится в рыбьем жире, печени животных и морских рыб, молочных продуктах, желтке яйца. В зеленых и оранжевых частях растений имеется каротин. Богаты каротином морковь, шпинат, зеленый горошек, салат, тыква, абрикосы, помидоры и др.*





А

ВИТАМИН

vsebadi.ru

# **Витамин В1**

## **(тиамин)**

*Тиамин играет важную роль в процессах метаболизма углеводов, жиров и белков. Недостаток тиамина приводит к синдрому Корсакова-Вернике и авитаминозу.*

*Потребность взрослых в составляет 2-3 мг в сутки. Главный источник витамина В1-продукты переработки злаковых и бобовые, а также печень, почки, желтки яиц, свинина, говядина. Он стоек к воздействию кислорода и нагреванию. При выпечки хлеба разрушается только 10-30% этого витамина.*





**B1**

**ВИТАМИН**

vsebadi.ru



# *Витамин В2*

## *(Рибофлавин)*

*Витамин В<sub>2</sub> необходим для образования эритроцитов, антител, для регуляции роста и репродуктивных функций в организме. Он также необходим для здоровья кожи, ногтей, роста волос и в целом для здоровья всего организма, включая функцию щитовидной железы.*

*Суточная потребность взрослых в витамине В2 2,5-3,5мг. Источники рибофлавина – печень, почки, сердце, желток яиц, бобовые, мясо, злаковые, а также богаты ими дрожжи.*



B2

ВИТАМИН

## **Витамин B6 (пиридоксин)**

**Благотворно влияет на функции нервной системы, печени, кроветворение.**

*Его нехватка вызывает бессонницу, слабость, бледность кожи, заеды в уголках губ, анемию и синдром раздраженного кишечника.*

*Витамин B<sub>6</sub> содержится во многих продуктах. Особенно богаты им зерновые ростки, грецкие орехи и фундук, шпинат, картофель и батат, морковь, цветная и белокочанная капуста, помидоры, клубника, черешня, апельсины и лимоны, авокадо, меньше в мясных и молочных продуктах, рыбе, яйцах, крупах и бобовых.*





B6

ВИТАМИН

vsebadi.ru

## **Витамин В12 (цианокобаламин)**

*Витамин В12 способствует кроветворению, стимулирует рост, благоприятно влияет на состояние центральной и периферической нервной системы.*

*Витамин В<sub>12</sub> всасывается в основном в нижней части подвздошной кишки.*

*Дефицит витамина В<sub>12</sub> является причиной некоторых видов анемий.*

*Этот витамин содержится в мясе, сыре, продуктах моря.*



B12

ВИТАМИН

vsebadi.ru



## **Витамин С** (аскорбиновая кислота)

*Высокое содержание витамина С повышает работоспособность и сопротивляемость организма к инфекционным и токсическим агентам. Потребность взрослого человека составляет 70-110мг в сутки. Основные источники витамина С – зелень, овощи, фрукты и ягоды. Он менее стойкий, чем другие витамины, при варке переходит в отвар, а при вымачивании в воду.*



С

ВИТАМИН

## **Витамин D**

*Витамин D играет важную роль в здоровье костей и мышц, а также в работе иммунной и нервной систем. Большинство продуктов питания являются слабыми источниками этого витамина. Недостаток витамина D часто приводит к размягчению костей (остеомалаяции) и рахиту, а также может быть связан с низким иммунитетом, депрессиями, аутоиммунными заболеваниями и раком. Дефицит витамина D не всегда имеет симптомы.*





D  
ВИТАМИН

vsebadi.ru

# ***Минеральные вещества***

*В рациональном питании минеральные вещества имеют ничуть не меньшее значение. Так же, как и при недостатке основных пищевых веществ или витаминов, при дефиците минеральных веществ в организме человека возникают специфические нарушения, приводящие к характерным заболеваниям.*

*Минеральные вещества составляют значительную часть человеческого тела (около 3 кг золы).*

*Избыток микроэлементов в пище может привести к нежелательным последствиям.*

**Естественное питание** – обычное, пероральное.

В стационаре **четырёхразовое:**

завтрак, обед, ужин и второй ужин.

Иногда назначается **дробное питание** – 5-6 кратное.

Малыми порциями.





# Пищевая пирамида



Жир, масло, соль,  
сахар, сладости



Мясо, рыба,  
молоко, яйца



Овощи,  
фрукты



Хлеб,  
каши

**Лечебное питание** — применение в лечебных или профилактических целях специально составленных рационов питания и режима приема пищи.

## **Основные принципы лечебного питания**

1. *Индивидуальный подход*
2. *Щажение пищеварительной системы и всего организма в целом*
3. *Принцип тренировки — постепенное расширение строгой диеты*





## ***Задача лечебного питания —***

*восстановить нарушенное равновесие в организме во время болезни путем приспособления химического состава рациона к обменным особенностям организма, подбором и сочетанием продуктов по составу и способу кулинарной обработки.*



## **Основные принципы диетотерапии:**

- *Учет показаний, индивидуальных особенностей и пристрастий пациента.*
- *Качественное ограничение или увеличение пищевых веществ (соль, белки, углеводы, жидкость).*
- *Учет местного или общего воздействия пищи на организм:*

**механическое** – объем, степень измельчения (протертые, пюреобразные) и вид обработки (варка, тушение, на пару);

**химическое** – исключение кислот, эфирных масел, экстрактивных веществ);

**термическое** – исключение горячих и холодных блюд (оптимально 35-37<sup>0</sup>С).

# Основные принципы диетотерапии:

- Учет калорийности.
- Режим питания – кратность приемов, распределение приемов с учетом энергоценности.
- Использование экологически чистых продуктов для приготовления блюд.



## **Организация лечебного питания в стационаре.**

- 1. Лечащий врач фиксирует лечебную диету в карте стационарного пациента и листе назначений. После ежедневного обхода корректирует индивидуальный характер питания пациента.*
- 2. Постовая сестра, проверяя листы назначений, подает сведения в двух экземплярах о количестве пациентов и назначенных диетах старшей сестре и раздатчице в буфет с указанием № палаты, ФИО и места приема пищи (палата, столовая).*



3. *Старшая сестра суммирует полученные данные, оформляя порционное требование на отделение. Старшая сестра и заведующий отделением и подписывают порционник, передают на пищеблок больницы, учитывая всех поступивших пациентов до 12 часов дня. Выписываемых в данный день — не учитывают.*

*Пациентов, поступивших вечером или в ночное время, фиксирует медсестра приемного отделения.*

## **Правила передачи продуктов для пациентов, в условиях стационара.**

*Контроль за хранением и ассортиментом продуктов, разрешенных к передаче посетителями, возложен на палатную сестру. Продукты принимают в отделение в дни посещений и установленные часы согласно режиму дня отделения.*

### **Запрещено передавать:**

*консервы, торты, вареные колбасы, алкоголь.*

### **В тумбочке хранят:**

- Сухие продукты — печенье, бублики, сухари, варенье;
- Туалетные принадлежности;
- Книги, журналы.

### **В холодильнике хранят:**

- Фрукты,
- Свежие молочные и кисломолочные продукты в упаковке

**Продукты помещают в индивидуальные пакеты с указанием Ф.И.О. пациента и номера палаты.**

**Диетсестра контролирует работу пищеблока и соблюдение санитарно — гигиенического режима, включая:**

1. Составление меню-раскладки.
2. Правильность закладки и бракераж готовой продукции.
3. Санитарное состояние буфетных и столовых в отделениях.
4. Контроль медобследования работников пищеблока.
5. Ведение медицинской документации.





## *Лечебные столы по Певзнеру*

**Показания для назначения лечебных столов:**

*Диета №1 – гастрит с повышенной секреторной активностью, язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки;*

*Диета №2 – атрофический гастрит, колиты;*

*Диета №3 – заболевания кишечника с преобладанием запоров;*

*Диета №4 – заболевания кишечника с преобладанием диареи;*

*Диета №5 – заболевания желчевыводящих путей и печени;*

*Диета №6 – мочекаменная болезнь, подагра;*

*Диета №7 – хронический и острый нефрит, ХПН;*

## *Лечебные столы по Певзнеру*

**Показания для назначения лечебных столов:**

*Диета №8 – ожирение;*

*Диета №9 – сахарный диабет;*

*Диета №10 – заболевания ССС;*

*Диета №11 – туберкулез;*

*Диета №12 – заболевания нервной системы;*

*Диета №13 – острые инфекционные заболевания;*

*Диета №14 – болезнь почек с отхождением камней из фосфатов;*

*Диета №15 – применяется при всех заболеваниях при отсутствии показаний к назначению спец диеты.*

.

*Приказ РФ №330-2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»*

***5 вариантов стандартных диет, на основе системы***

*Певзнера:*

*ОВД: Основной вариант стандартной диеты*

*ЩД: Вариант диеты с механическим и химическим щажением*

*ВБД: Вариант диеты с повышенным количеством белка - высокобелковая диета*

*НБД: Вариант диеты с пониженным количеством белка - низкобелковая диета*

*НКД: Вариант диеты с пониженной калорийностью - низкокалорийная диета*



**Естественное питание** – обычное, пероральное.

## **Кормление тяжелобольного пациента**

- ✓ по возможности придать пациенту полусидячее положение до еды,  
сохранив в течение 20-30 минут после еды;
- ✓ кормить пациента в соответствии с назначенной диетой, учитывая его вкусовые пристрастия;
- ✓ контролировать необходимость использования зубных протезов;
- ✓ после кормления провести обработку полости рта.



# **Искусственное питание**

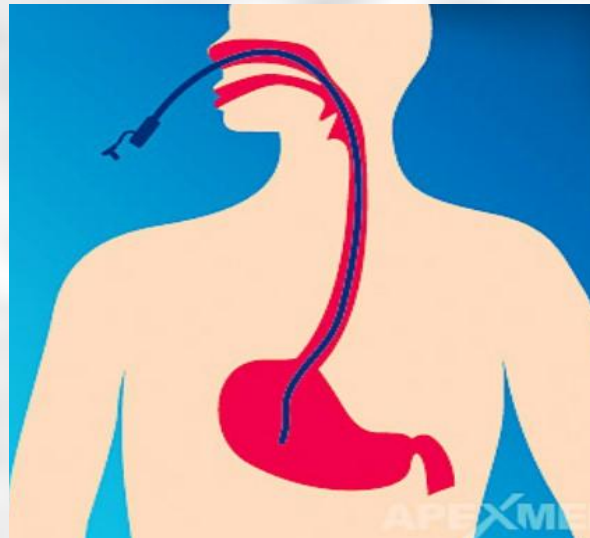
*– введение питательных веществ в организм, минуя ротовую полость, когда прием пищи естественным путем является невозможным или питание оказывается недостаточным.*

## **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.*

# Способы искусственного питания

**Зондовое** – через тонкий желудочный зонд вводятся 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<sup>0</sup>С 200-300 мл**. Кормление проводят **5-6 раз в день**.

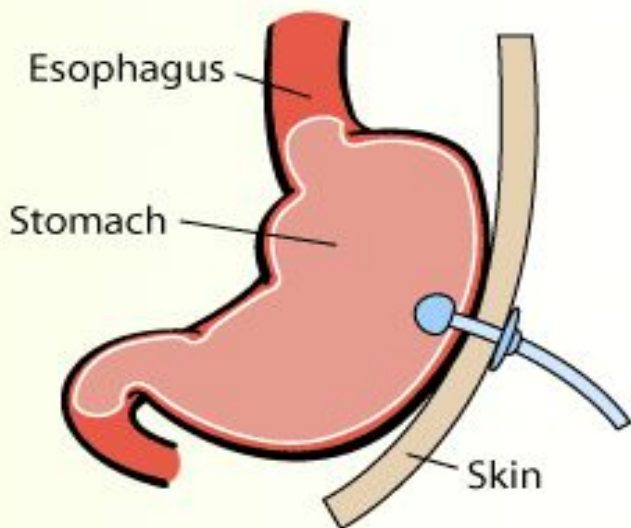




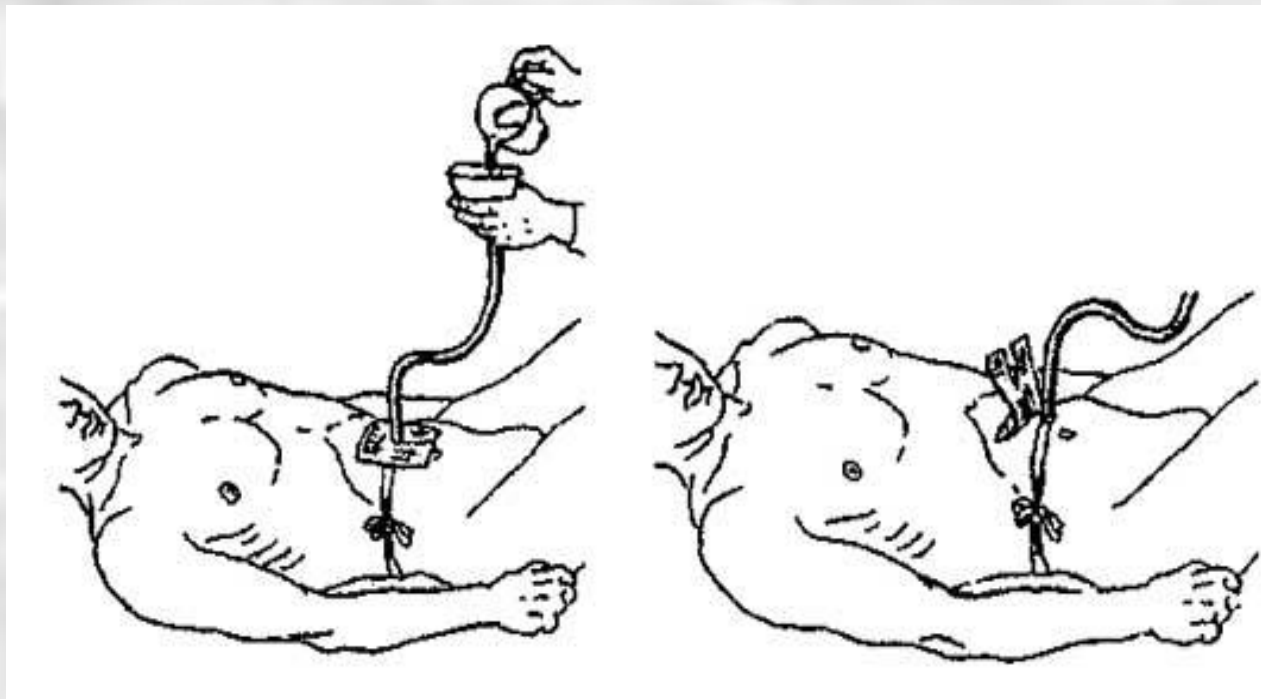
# Способы искусственного питания

**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**



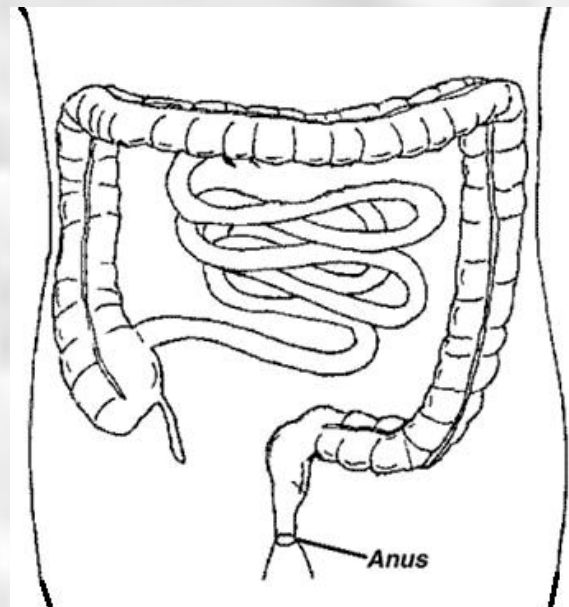
# Способы искусственного питания

## Через прямую кишку (ректально)

– большей частью используется для восполнения потерянной жидкости.

Осуществляется при помощи капельной клизмы вводятся подогретые до температуры тела питательные растворы (5% раствор глюкозы, 0,9% раствор натрия хлорида ).

Перед искусственным питанием – очистительная клизма !



# Способы искусственного питания

## 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 препаратов продолжается 3-5 часов.