

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

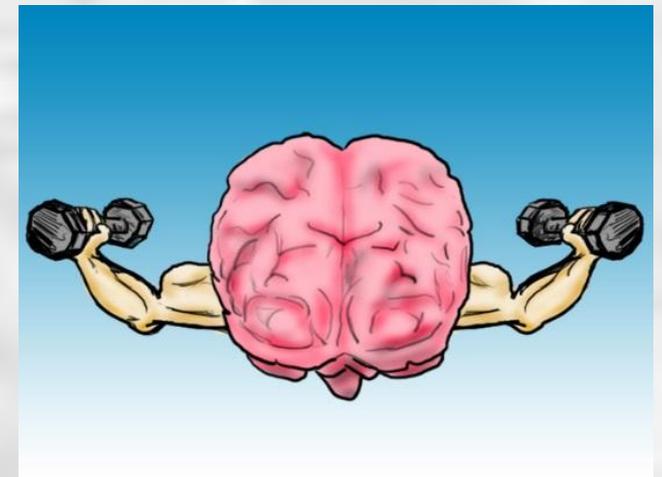
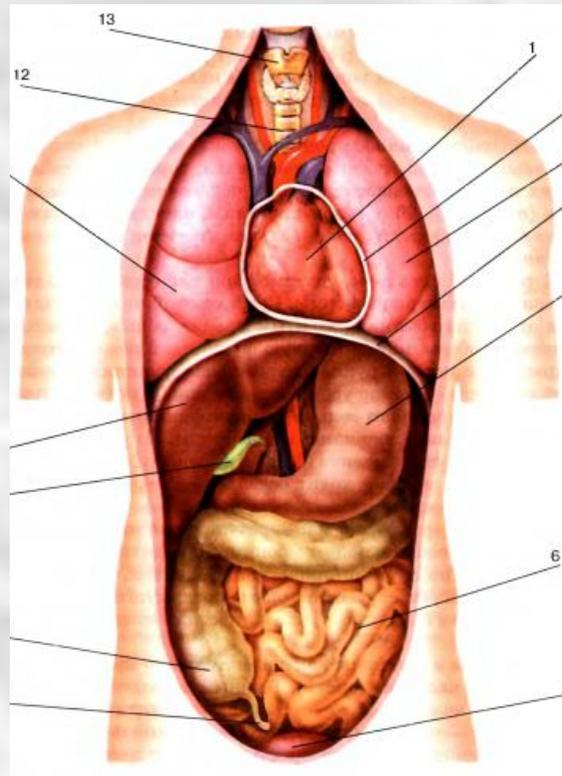
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ

—восполнение энергетических затрат организма

60% - на работу мышц,

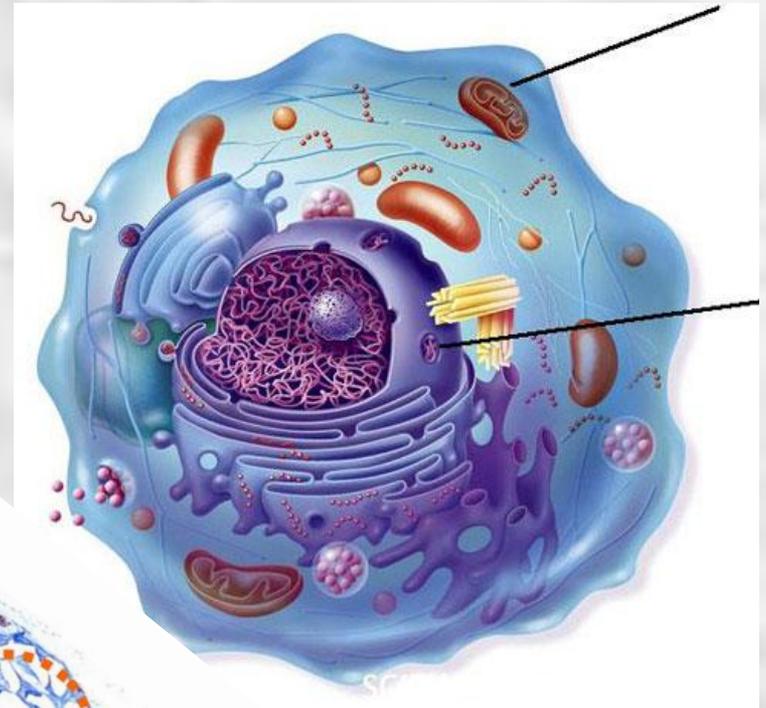
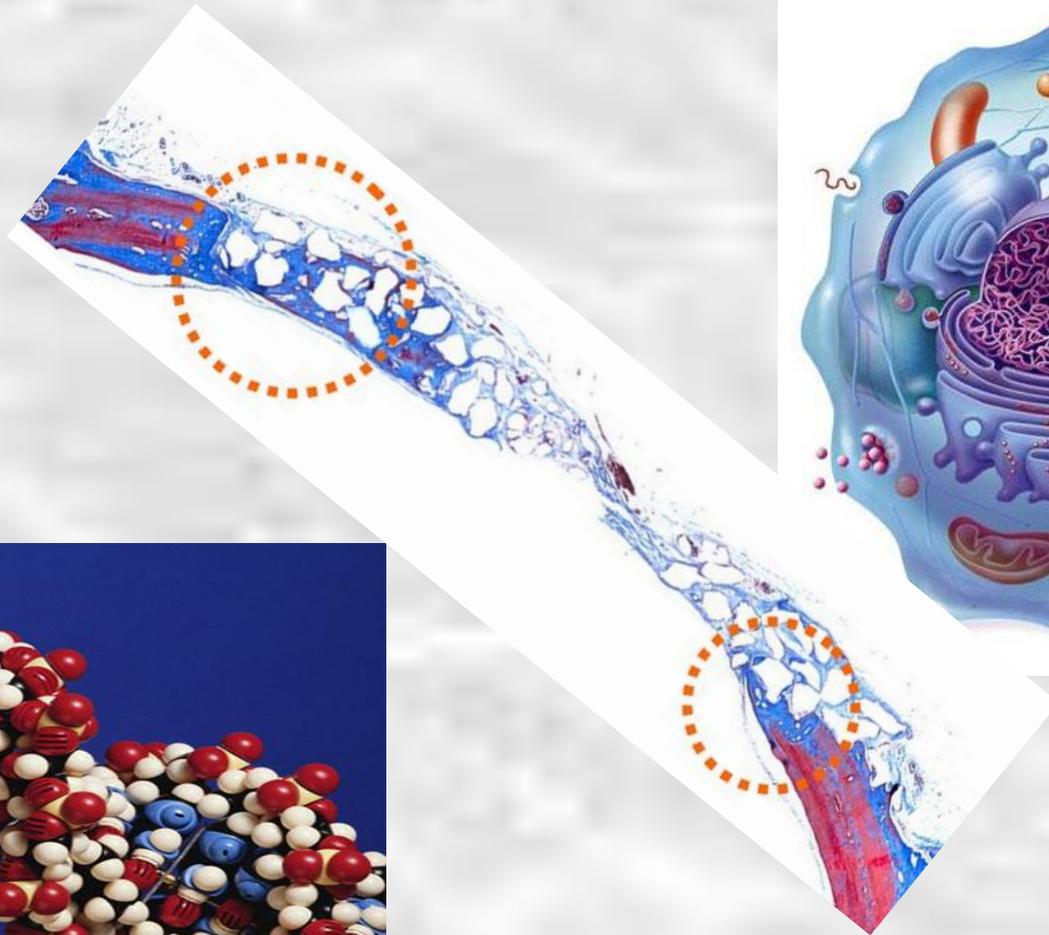
30% - на работу внутренних органов.

10% - на умственную работу;



Основные функции питания: ПЛАСТИЧЕСКАЯ

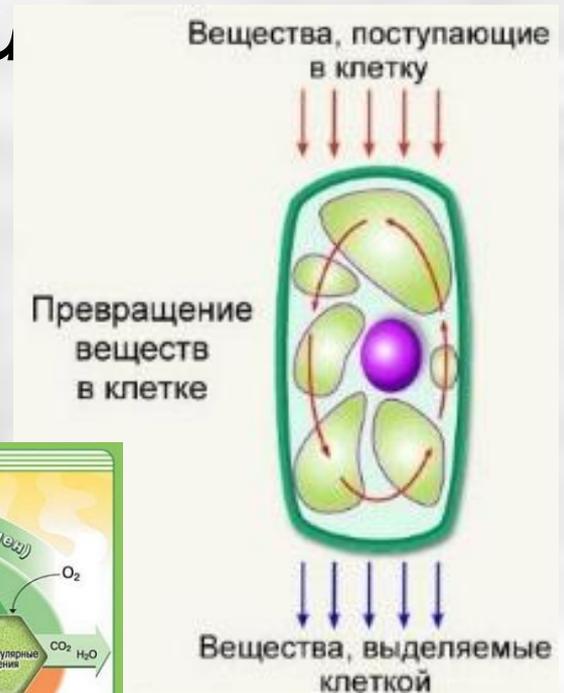
– построение и непрерывное обновление клеток организма;



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 В₂ 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.



Витамин В6 (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 В₆ 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 В₁₂ всасывается в основном в нижней части подвздошной кишки.

Дефицит витамина В₁₂ 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.



C

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



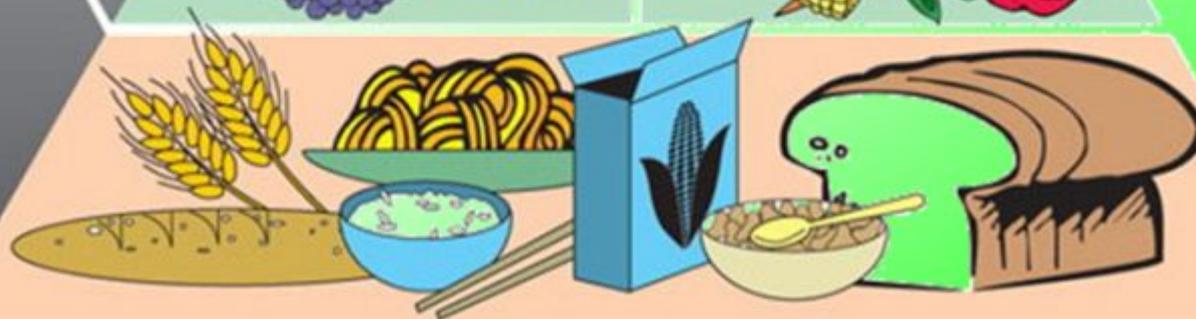
Жир, масло, соль,
сахар, сладости



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 35-37⁰С).

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, булочки, 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.

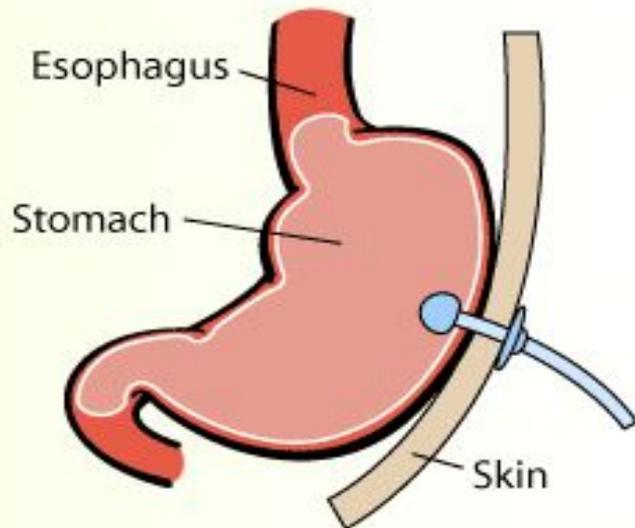
К зонду перед кормлением присоединяют шприц Жане, через который вливают пищу температуры **38-40⁰С 200-300 мл**. Кормление проводят **5-6 раз в день**.



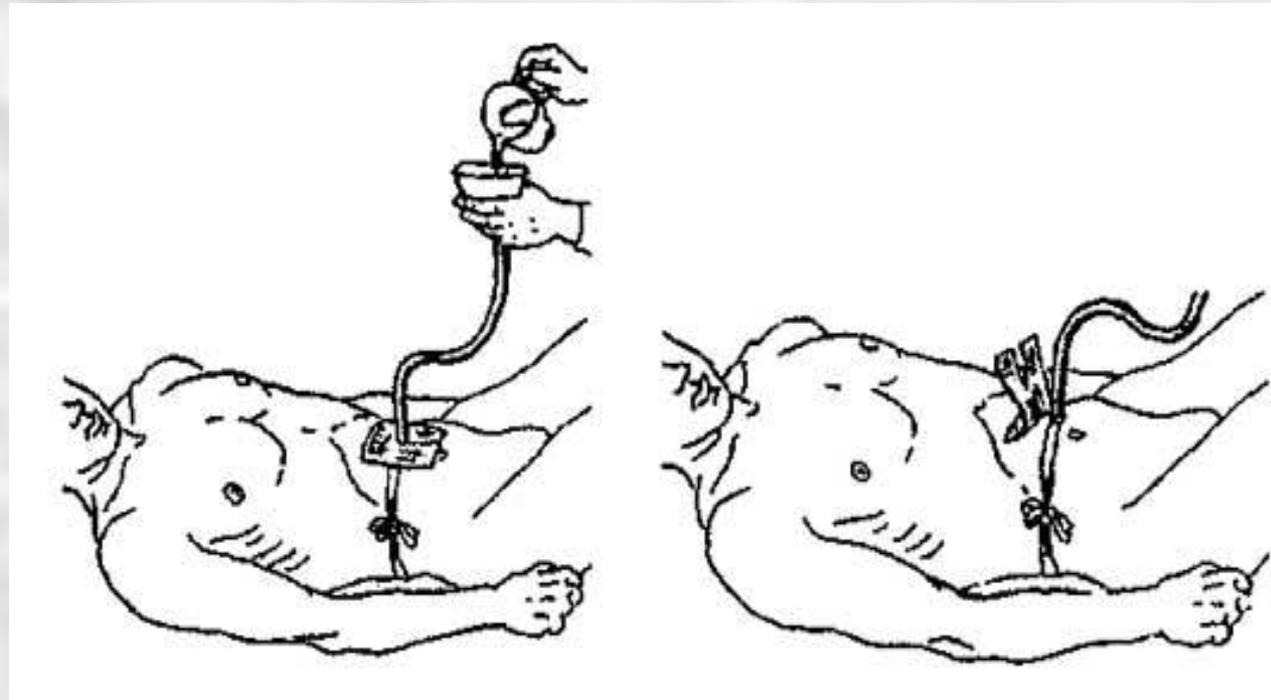
Способы искусственного питания

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



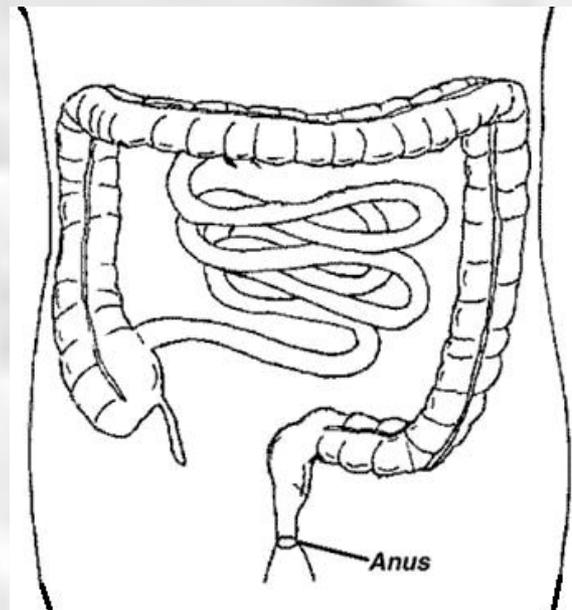
Способы искусственного питания

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.