

*Марат Оспанов атындағы Батыс Қазақстан
мемлекеттік медицина университеті*

Кафедра: Жалпы хирургия

Факультет: Жалпы медицина

Студенттің Өзіндік Жұмысы

Тақырыбы: Хирургиялық науқастардың тамақтануы

Орындаған: Аминова С. Н.

Тобы: 314 “А”

Тексерген: Курмангалиев К.Б.

Жоспар:

1 Кіріспе:

Тамақтану туралы түсінік

2 Негізгі бөлім:

- а) Науқастарды тамақтандыру;*
- б) Операция жасалған науқастарды тамақтандыру;*
- в) Науқастардың хирургиялық операциядан кейінгі диетасы;*

3 Қорытынды

Тамақтану:

- *Организмнің қалыпты жағдайда тіршілік етуін, оның денсаулығын және еңбек ету қабілетін қамтамасыз ететін маңызды фактор;*
- *Тағам организмнің жұмсаған энергиясын толықтыру, өлген жасуша мен тіндерін қайта қалпына келтіру және барлық дене құрамына кіретін мүшелердің қызметін реттеуді қамтамасыз етеді;*
- *Тамақтану жайлы ғылымды **нутрициология** дейді;*



Дені сау адамның тағам раціонында:

<i>Атауы</i>	<i>Мөлшері</i>	<i>Оның ішіндегі</i>
<i>Белок</i>	<i>80-100г</i>	<i>50г мал тектес белоктар</i>
<i>Май</i>	<i>80-100г</i>	<i>20-25г өсімдік; 2-6г майлы қышқылдар</i>
<i>Көмірсу</i>	<i>400-500г</i>	<i>350-400г крахмал мен глюкоза; 50-100г моно- және дисахаридтер</i>
<i>Су</i>	<i>1700-2000г</i>	<i>800-1000г шәй, кофе және т.б.</i>
<i>Витаминдер, микроэлементтер</i>	<i>Белгілі бір теңе- теңдікте болады</i>	

Тамақтану тәртібі:

<i>Тамақтану мезгілі</i>	<i>Барлық тағам рационының мөлшері</i>
<i>Таңғы ас</i>	<i>25%</i>
<i>Екінші таңғы ас</i>	<i>15%</i>
<i>Түскі ас</i>	<i>35%</i>
<i>Кешкі ас</i>	<i>25%</i>

Науқастарды тамақтандыру

Аурулардың тамақтануына күнделікті жалпы басшылықты дәрігер-диетолог жүргізеді, ол емдік диеталардың дұрыс жасалуы және қолданылуына жауап береді. Дәрігер-диетолог, бұдан басқа емдік қоректендіру столын неғұрлым ұтымды таңдауға қатысты бөлім дәрігерлеріне кеңес береді. Тағам блогының жұмысына тікелей басшылық жасау (азық-түлік сапасына, олардың тамаққа салуына, тағамның дайындалуына, бөлімшелерге жеткізілуін, т.с.с.) аурухананың диеталық мейірбикесіне жүктеледі. Дайын тамақты тарату, стационардың кезекші дәрігері байқап көргеннен кейін ғана жүргізіледі.

Операция жасалған науқастарды тамақтандыру:

Диета тағайындалады.
Диета негізгі нозологиялық формалар бойынша жүктелген. Әрбір диета нақты бір сырқат кезінде ас қабылдау ауруды күшейтпейтіндей, әлсіреген ағзаға барынша бейімделіп жасалған. Әрбір диета тамақтану тәртібімен, химиялық құрамымен, каллориясымен сипатталады. Сонымен бірге, рұқсат етілген немесе тиым салынған азық-түліктер тізбесі болады. 15 медициналық диета бар. Ауруханадағы диеталардың саны, оның саласына қарап белгіленеді.



Науқастардың операциядан кейінгі диетасы:

*I. Науқасты аппендэктомиядан кейін
тамақтандыру;*

*II. Өт қалтасы мен өт шығару жолдарына
жасалған операциялардан кейін науқастарды
тамақтандыру;*

*III. Асқазан мен аш ішекке жасалған операциядан
кейін науқасты тамақтандыру;*

*IV. Тоқ ішегіне жасалған операциядан кейін
науқасты тамақтандыру;*

- *Аппендэктомиядан кейін тамақтандыру:*

1. *10 сағатқа дейін-ашығу;*
2. *10-12 сағаттан кейін – диета №1;*
3. *2күннен кейін –диета №1;*
4. *Одан соң шыққанға дейін – диета №15;*

- *Өт қалтасы мен өт жолдарына жасағаннан кейінгі тамақтандыру:*

1. *Бірінші күні-ашығу;*
2. *Екінші күннен бастап-стол №1а;*
3. *5-6 күннен бастап -стол №5а;*

Асқазан мен аш ішекке жасалған операциядан кейін науқасты тамақтандыру:

- 2 күнге дейін су ішуге және тамақ жеуге рұқсат етілмейді. Ас қорыту жолдарынан тыс қоректендіру немесе тік ішек арқылы қоректік клизма түрінде белгіленеді*
- 3-ші күні 2 стаканнан аспайтын суды 15-20 минут сайын, аздап жұтып, ішуге рұқсат етіледі, диета №0;*
- 4-ші күні -диета №1а (тәтті сүт өнімдерін рационнан алып тастайды), сқңынан №1б және 1 диетасына дәрігердің тағайындауы бойынша көшеді;*

Тоқ ішегіне жасалған операциядан кейін науқасты тамақтандыру:

- ✓ *Бірінші күннен бастап, науқасқа аздап су ішуге рұқсат етіледі. Алғашқы 3 тәулікте ас қорыту жолдарынан тыс қоректендіру тағайындалады;*

- ✓ *4-ші күннен бастап -№1а диетасы кейіннен №1б және №1 диетасына көшіріледі. Дәрігердің тағайындауы бойынша №4-ке дейін кеңейтеді;*

Қорытынды:

Жас ерекшеліктеріне, дененің жалпы салмағына, жынысына, атқаратын қызметіне, қоршаған ортаға қарай, әр адамға тән белгілі бір мөлшерде, құрамда қажетті белок, май, көмірсу, минерал заттары және витаминдері бар тағам қажет. Қазіргі уақытта тағамның құрамы және ондағы калория мөлшері жақсы зерттеліп анықталған, соның нәтижесінде әр адамға қажетті тәуліктік тамақ мөлшерін жұмсалған энергия мөлшеріне сәйкестендіріп қабылдауға болады.

Пайдаланған әдебиеттер:

- *Х.Қ.Сәтбаева, А.А.Өтепбергенов, Ж.Б.Нілдібаев*
Адам физиологиясы.
Алматы 2005ж.
- *Қ.Д.Дұрманов. Жалпы хирургия*
Алматы 2006ж.
- *Интернет www.google.ru*