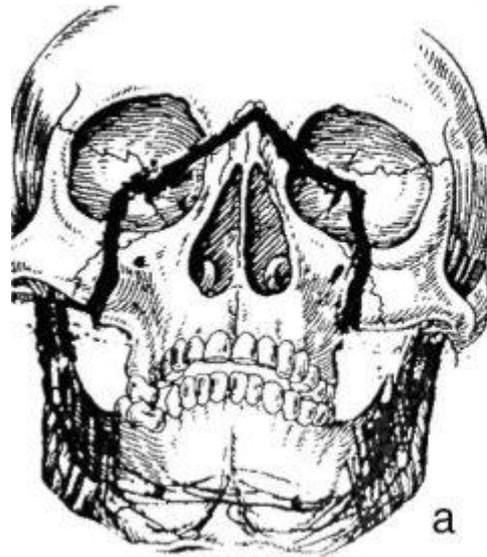


Переломы верхней челюсти

Выполнила: Кузьмина Софья
Александровна, 285 гр.

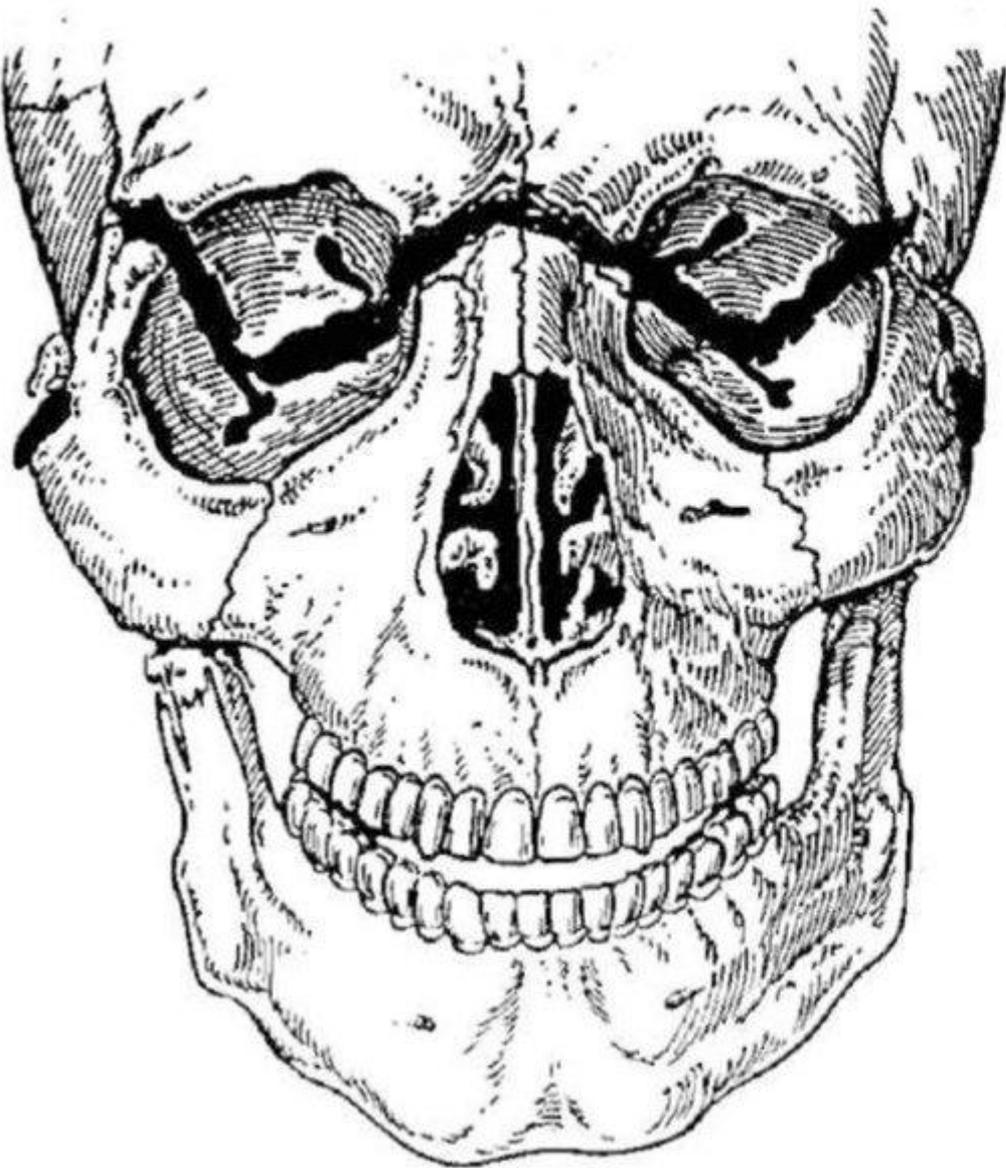
Огнестрельные и неогнестрельные переломы ВЧ



Классификация Я.М. Збаржа

- **I. По направлению и глубине раневого канала:**
 - 1) сквозное (поперечное, косое, продольное);
 - 2) слепое;
 - 3) касательное.
- **II. По характеру повреждения:**
 - 1) без значительного дефекта мягких и костных тканей;
 - 2) со значительным дефектом мягких и костных тканей;
 - 3) непроникающие;
 - 4) проникающие в полость рта, носа, верхнечелюстную пазуху и череп;
 - 5) со смещением отломков.
- **III. По функциональному признаку:**
 - 1) без нарушения функций;
 - 2) с нарушением функций:
 - а) речи, жевания, глотания;
 - б) дыхания, слуха;
 - в) зрения.

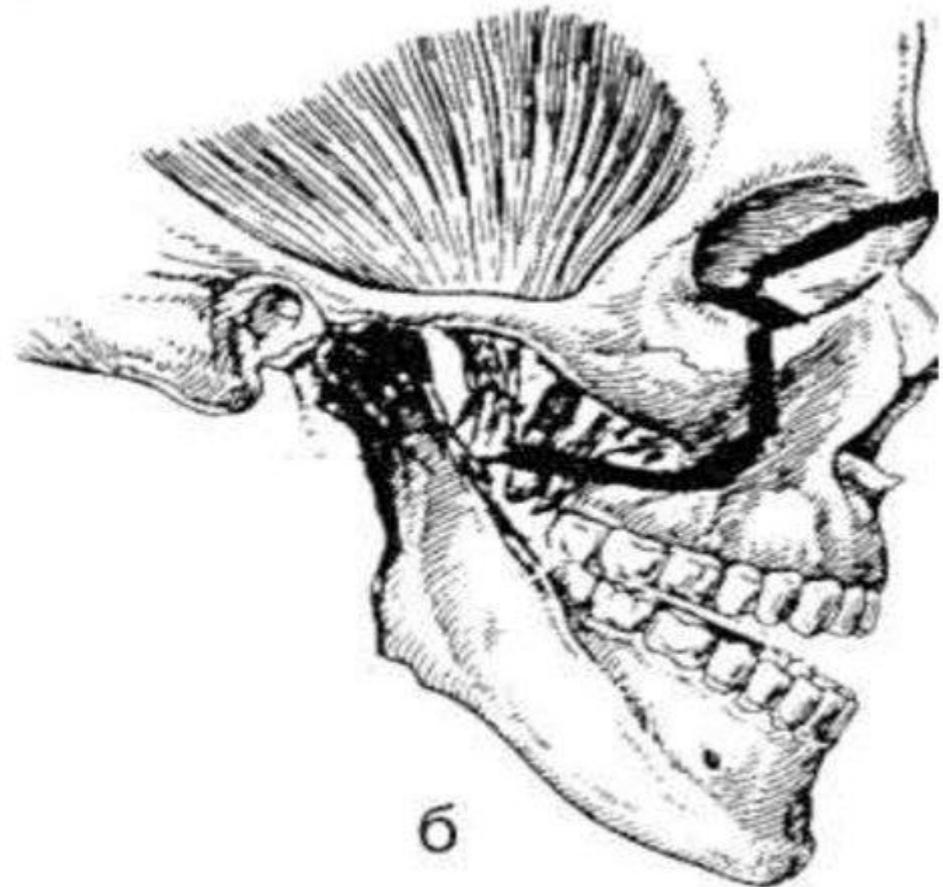
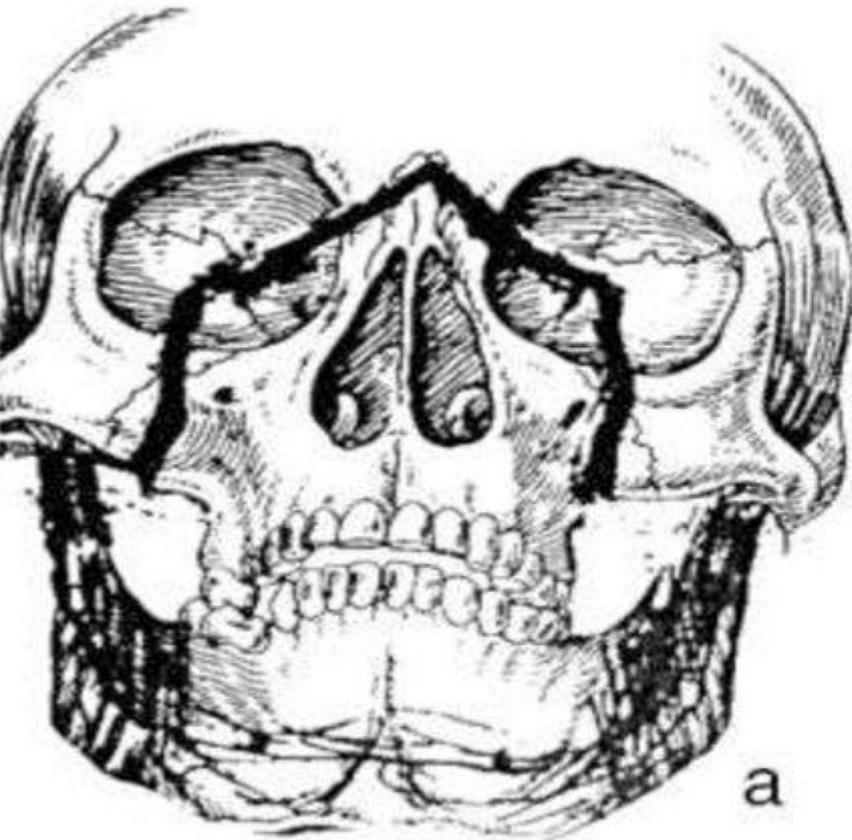
Перелом верхней челюсти по Ле Фор I



Ле Фор I (верхний, суббазальный тип) -

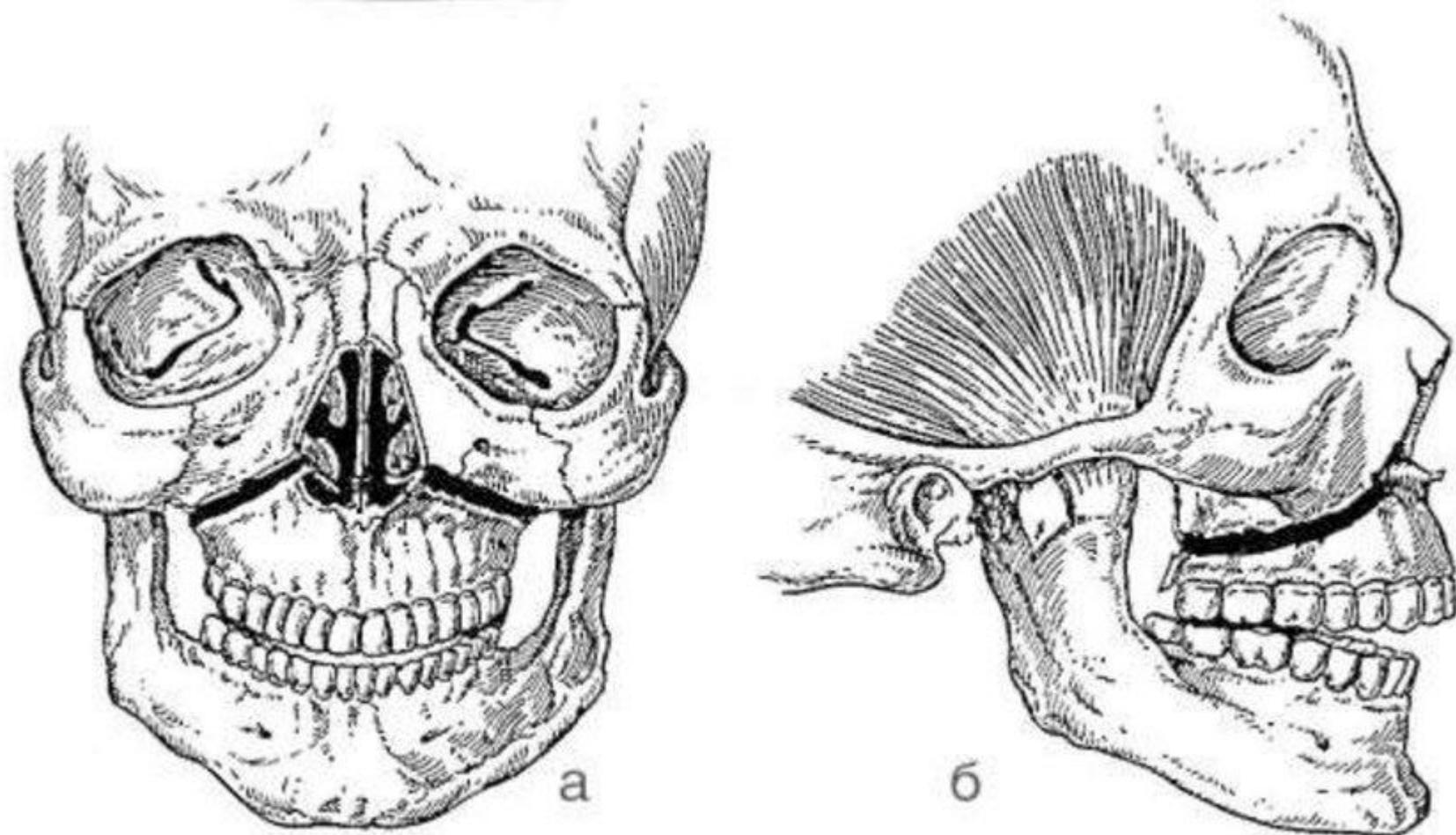
щель перелома проходит параллельно альвеолярному отростку: через основание носа, по верхней стенке орбиты, по скуловым дугам, часто через передние и средние черепные ямки.

Перелом верхней челюсти по Ле Фор II

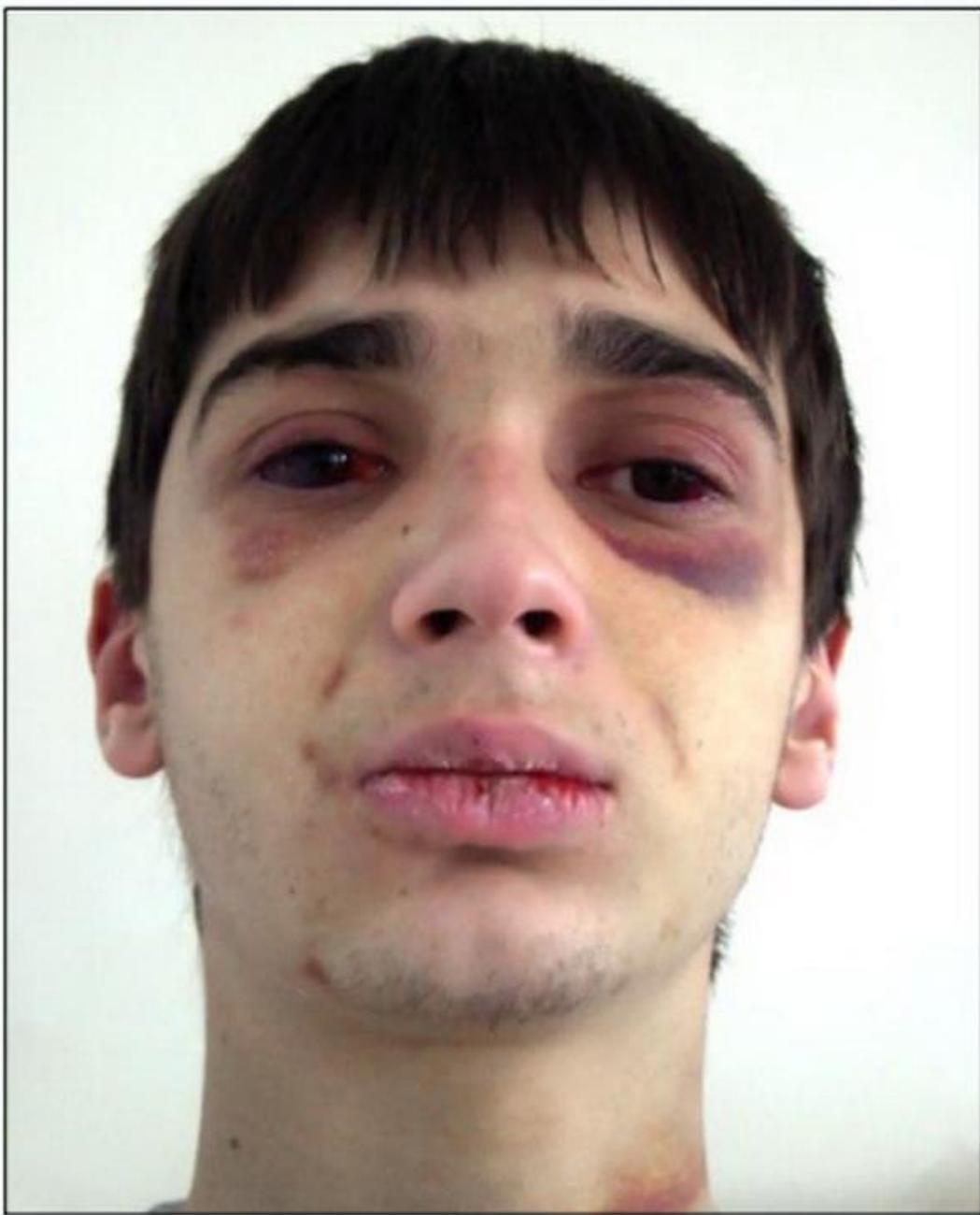


Ле Фор II (средний, суборбитальный тип) –
щель перелома проходит через основание носа, по нижней стенке
орбиты, по скуловерхнечелюстному шву.

Перелом верхней челюсти по Ле фор III

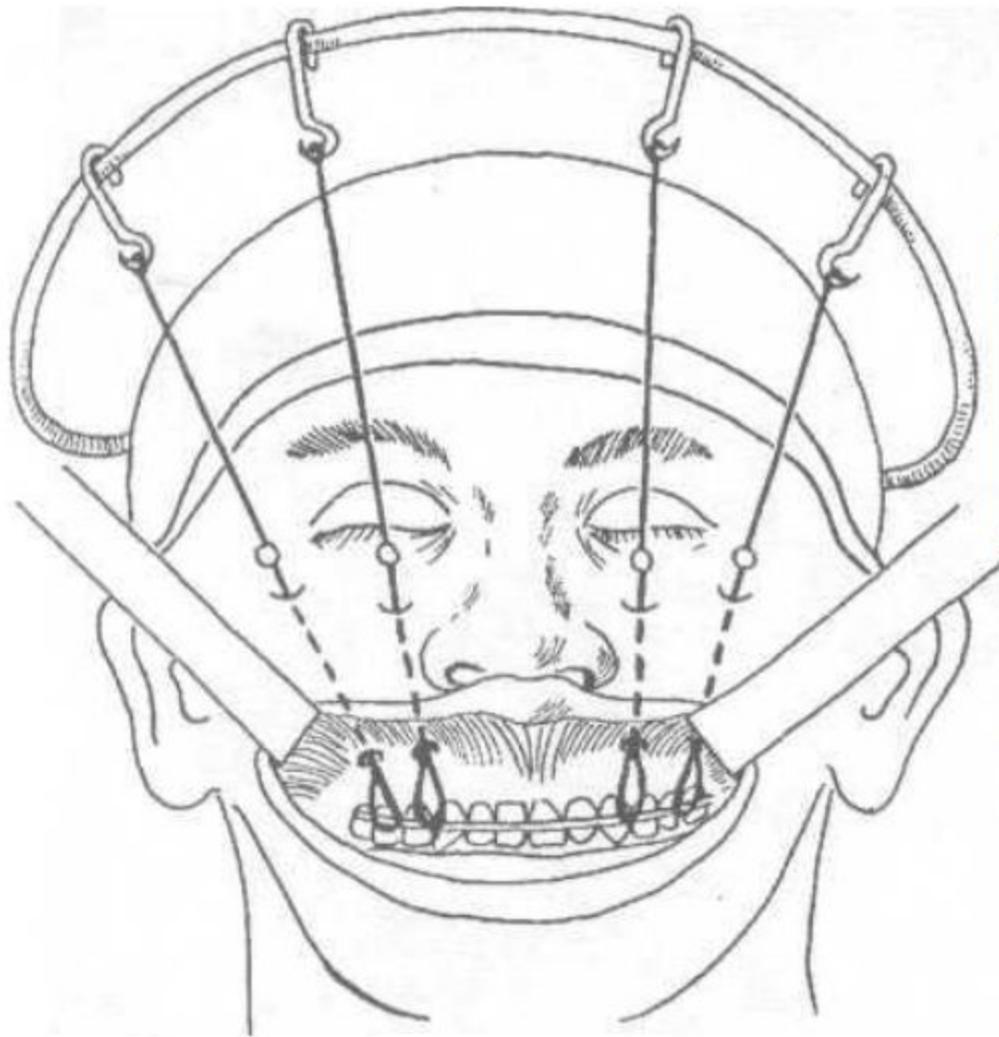


Лефор-III (нижний тип) - щель перелома проходит через основание грушевидного отверстия, по дну верхнечелюстной пазухи.



Лечение и уход за больными с переломами ВЧ



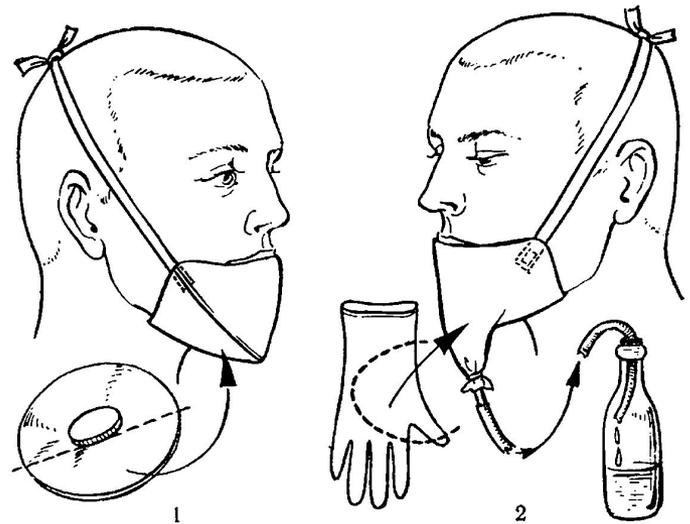
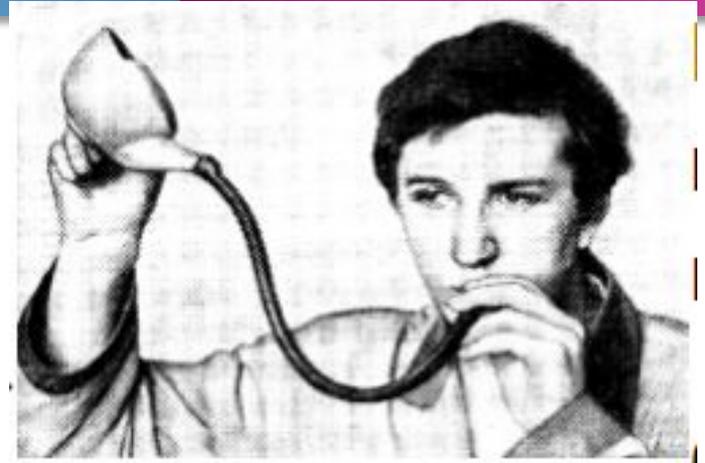


Уход за больными

- Все пострадавшие с переломами верхней челюсти нуждаются в стационарном лечении в специализированных отделениях хирургической стоматологии или нейрохирургии. Назначают постельный режим, противовоспалительные, седативные, обезболивающие средства, рациональное питание. Гигиенический уход за полостью рта осуществляется медицинской сестрой.

Что в себя включает рациональное питание?

- Больному с переломом челюсти следует назначить физиологически полноценный рацион. Пища должна быть механически и химически щадящей. Свежие продукты тщательно измельчают, разбавляют бульоном. Исключают специи, ограничивают поваренную соль. Температура пищи должна быть 45—50 °С.



Специальный уход



Спасибо за внимание!



Источники

- 1. <https://studfiles.net/preview/5346391/>
- 2. <https://ppt-online.org/169168>
- 3. <https://studfiles.net/preview/5587543/page:17/>