

Организация питания больных

Дмитриев Сергей 16 группа 1 курс лечебное дело

Лечебное питание

- Лечебное питание представляет собой комплекс мер по питанию, соблюдение которых направлено на восстановление работоспособности организма, лечение и профилактику определенных заболеваний. Система лечебного питания получила широкое распространение как в традиционной, так и в народной медицине. Для лечения и профилактики каждой болезни и патологии существует определенная диета, которая способствует быстрому восстановлению организма. Меню составляется лечащим врачом и непосредственно самим пациентом, на основе имеющихся рекомендаций, а также с учетом тонкостей конкретного заболевания и истории болезни.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ БОЛЬНЫХ В ОТДЕЛЕНИИ. Для контроля за питанием больных в крупных больницах имеются диетврачи, а в отделениях - диетсестры; их функции могут быть переданы старшей медсестре отделения. Ежедневно на основании врачебных назначений медсестра составляет порционник - требование на питание больных в отделении. Этот документ содержит сведения о количестве различных диетических столов и индивидуальных диет на отделении. На основании данных порционников всех отделений больницы планируется работа пищеблока.

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В СТАЦИОНАРЕ



Приказ Минздрава России
от 05.08.2003 № 330

«О мерах по совершенствованию
лечебного питания в лечебно-
профилактических учреждениях
Российской Федерации»

СИСТЕМА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ

ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ - питание, удовлетворяющее физиологические потребности в количестве и соотношении биологически активных соединениях и оказывающее лечебное воздействие. Путем изменения состава пищи, кулинарной обработки продуктов, режима питания можно влиять на функциональное состояние отдельных органов и систем. Лечебное питание обязательно в комплексной терапии различных заболеваний.



Задача лечебного питания:

воздействовать на причины, вызвавшие заболевание, и способствовать скорейшему выздоровлению больного.



Лечебное питание *могут назначать в сочетании с другими методами лечения (медикаментозными, хирургическими, физиотерапевтическими)* при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, нервной системы, кожи и т.п.



Лечебное питание *могут применять с профилактической целью* для повышения иммунитета и обезвреживания ядовитых веществ, попавших в организм человека на производстве.



ДИЕТОТЕРАПИЯ - Диетотерапия является неотъемлемым компонентом комплексного лечения при всех без исключения заболеваниях желудочно-кишечного тракта, болезнях обмена веществ, заболеваниях сердца, печени, почек, суставов и др. Лечебное питание нередко дает хорошие результаты в тех случаях, когда другие методы лечения неэффективны. В лечебной практике назначают диеты, разработанные для основных видов заболеваний в клинике лечебного питания Института питания Российской Академии Медицинских Наук (РАМН).

Существует 15 основных диет (лечебных столов). Некоторые диеты делят на подгруппы (1а, 1б, 1в и т.д.) для постепенного перехода от строгих ограничений к расширенному питанию по мере выздоровления больного.



Диета 1



Диета №1



Характеристика диеты:

- Ограничены сильные возбудители секреции желудка, раздражители его слизистой оболочки и трудно перевариваемые продукты и блюда;
- Пищу готовят в основном протертой, сваренной в воде или на пару, запекают без корочки;
- Рыбу и нежирные сорта мяса можно подавать куском;
- Умеренно ограничена поваренная соль;
- Исключены очень холодные и горячие блюда;
Режим питания: 5—6 раз в день;
- Перед сном выпивают молоко, сливки.

Диета 2

ДИЕТА №2 Рекомендуют:

пшеничный хлеб вчерашней выпечки;
несдобное печенье,
молочные продукты - кефир, простоквашу, творог;
нежирные рыбу, мясо;
яйца - всмятку, омлет;
овощи в виде пюре, котлет, пудингов;
сладкие плоды и ягоды в виде киселей, компотов, желе, муссов;
масло - сливочное, подсолнечное, оливковое;
неострый натёртый сыр;
супы - на обезжиренных бульонах, овощных отварах из круп и овощей в протёртом виде;
соусы - мясные, рыбные, сметанные;
напитки - чай с молоком, какао, кофе с молоком и на воде, отвар шиповника, фруктовые и ягодные соки.



ДИЕТА №2 Запрещают:

жареные блюда с
грубой корочкой,
острые блюда,
овощи с грубой
клетчаткой,
копчёности,
консервы,
ржаной хлеб,
цельное молоко.

Цельным считается натуральное молоко,
составные части которого не подвергались

никаким изменениям •



Молоко цельное
пастеризованное

Жирность 3,5% - 5%
Масса 500 г

Диета 3

Примерное меню диеты № 3.

1-й завтрак: салат овощной с растительным маслом, омлет паровой, чай.

2-й завтрак: яблоко свежее.

Обед: щи вегетарианские со сметаной, мясо отварное с тушеной свеклой, компот из сухофруктов.

Ужин: голубцы овощные, крупеник из гречневой крупы с творогом, чай.

На ночь: кефир.

Диета 4

Примерное меню диеты № 4.

1-й завтрак: каша овсяная протертая на воде, творог свежеприготовленный протертый, чай.

2-й завтрак: отвар из сушеной черники.

Обед: бульон мясной с манной крупой, тефтели мясные паровые, каша рисовая протертая на воде, кисель.

Полдник: отвар шиповника несладкий теплый.

Ужин: омлет паровой, каша гречневая протертая на воде, чай.

На ночь: кисель.

Диета 5

Примерное меню диеты № 5.

1-й завтрак: творог с сахаром и сметаной, каша овсяная молочная, чай.

2-й завтрак: яблоко печеное.

Обед: суп из сборных овощей вегетарианский на растительном масле, кура отварная в молочном соусе, рис отварной, компот из сухофруктов.

Полдник: отвар шиповника.

Ужин: рыба отварная с соусом белым на овощном отваре, картофельное пюре, ватрушка с творогом, чай.

На ночь: кефир.

Диета № 6

Общая характеристика:

- **Исключают жиры и продукты, богатые пуриновыми соединениями (сало, бараний, говяжий жиры, печень, почки, мозги, шпроты, жареное мясо и рыба и их крепкие бульоны, соусы, щавель, шпинат, зеленый горошек, шоколад, какао, кофе, алкогольные напитки),**
- **Вводят продукты, содержащие щелочные радикалы (овощи, фрукты, ягоды и молоко);**
- **Умеренно ограничивают поваренную соль.**
- **Калорийность ккал 2700.**
- **Режим питания: прием пищи 5 раз в день, обильное питье - 2-2,5 л жидкости в виде чая, фруктовых и ягодных морсов, щелочных вод.**

Диета 7

Примерное меню диеты № 7.

1-й завтрак: яйцо всмятку, каша гречневая рассыпчатая, чай.

2-й завтрак: яблоки печеные.

Обед: борщ вегетарианский со сметаной (1/2 порции), мясо отварное с жареным картофелем, компот из сухофруктов.

Полдник: отвар шиповника.

Ужин: биточки морковно-яблочные запеченные, лапшевник с творогом, чай.

Диета 8

Примерное меню диеты № 8.

1-й завтрак: салат овощной с растительным маслом, творог нежирный.

2-й завтрак: яблоки свежие.

Обед: борщ вегетарианский со сметаной (1/2 порции), мясо отварное, капуста тушеная с растительным маслом, компот из сухофруктов без сахара.

Полдник: творог нежирный с молоком.

Ужин: рыба отварная, рагу из овощей, чай.

На ночь: кефир нежирный.

Диета 9

ДИЕТА №9

Рекомендуют:

хлеб ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубной (200г/день);
молоко, простоквашу, кефир, творожные блюда, сыр, сметану;
нежирные говядину, телятину, рыбу, кур, кролики в отварном и заливном виде, диабетическую колбасу;
яйца всмятку, омлеты;
овощи содержащие мало сахаров (капусту, огурцы, кабачки, салат, картофель вымоченный,);
несладкие ягоды в свежем виде;
масла сливочное и растительное - 40г/день;
вегетарианские и овощные супы;
чай, чай с молоком, некрепкий кофе, томатный сок, фруктовые соки из кислых плодов;
сахарозаменители.

ДИЕТА №9

Запрещают:

сахар;
кондитерские и сдобные мучные изделия;
блюда из рисовой, манной крупы;
сладкие овощи, плоды и ягоды;
жирные мясные блюда, копчености, крепкие бульоны;
продукты богатые холестерином.



Диета 10

ДИЕТА №10

Рекомендуют:

хлеб пшеничный, ржаной вчерашней выпечки;
молоко, кефир, простоквашу, блюда из
нежирного творога, сметану;
нежирные мясо, рыбу отварные и запечённые;
яйца всмятку или паровые омлеты;
овощи (кроме редьки, редиса, шпината, щавеля);
плоды и ягоды в любом виде (особенно курагу,
урюк, изюм, инжир – содержат калий);
крупы в виде каш, пудингов, запеканок;
масла - сливочное и растительное;
супы – вегетарианские, молочные, фруктовые;
соусы – молочные, фруктовые, на овощном
отваре;
отвар шиповника, чай, чай с молоком, соки.

ДИЕТА №10

Запрещают:

соль, бульоны,
жирное мясо,
острые закуски,
сдобные мучные изделия,
продукты и напитки возбуждающие
ЦНС (газированные напитки,
белокочанная капуста, бобовые,
цельное молоко)

Диета 11

ДИЕТА №11

Рекомендуют:

хлеб пшеничный, ржаной, бисквит,
печенье, сухари;
молоко, сливки, простоквашу, кефир,
сметану, творог, сыр;
говядину, телятину, кур, печень, рыбу;
яйца всмятку и омлеты;
овощи, ягоды в разнообразном виде;
масла - сливочное и растительное;
икру, ветчину, нежирную колбасу,
малосоленую рыбу, салаты, винегреты;
чай, кофе, какао, отвар шиповника

ДИЕТА №11

Запрещают:

острые приправы,
острые закуски,
тугоплавкие жиры.

ДИЕТА №12

Назначение: при заболеваниях нервной системы.

Цель: восстановление нормальной работы нервной системы.

Общая характеристика диеты 12:

Для снижения нагрузки на систему в диете урезано количество углеводов и жиров, поваренной соли, исключены продукты, возбуждающие нервную систему (кофе, алкоголь, острая и жареная пища), а количество положительно влияющих продуктов, насыщенных фосфорными солями, увеличено (печень, бобы, молоко и молочные продукты).

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТЫ № 13

Диета пониженной энергоценности за счет снижения жиров, углеводов и в меньшей степени - белков; с повышенным содержанием витаминов и жидкостей. При разнообразии продуктового набора **предпочтительны** легкоперевариваемые, не способствующие метеоризму и запорам продукты и блюда. **Исключены** источники грубой клетчатки, жирные, соленые, трудно перевариваемые продукты и блюда.

Пищу готовят в рубленом и протертом виде, варят в воде или на пару. Блюда подают горячими (не ниже 55-60° С) или холодными (не ниже 12° С). Режим питания: 5-6 раз в день небольшими порциями.

Общая характеристика диеты №14.

По энергоценности, содержанию белков, жиров и углеводов рацион соответствует физиологическим нормам; диета ограничивает продукты ощелачивающего действия и богатые кальцием (молочные, большинство овощей и плодов); преобладают продукты, изменяющие реакцию мочи в кислую сторону (хлеб и мучные изделия, крупа, мясо, рыба). Кулинарная обработка и температура пищи обычные. При отсутствии противопоказаний рекомендуется обильное питье. Режим питания: 4 раза в день, в промежутках и натошак - питье.

Диета 15

ДИЕТА №15

Рекомендуют:

Хлеб пшеничный и ржаной, мучные изделия. Борщ, щи, свекольник, рассольник; молочные овощные и крупяные супы на мясном, рыбном бульонах, отваре грибов и овощей; фруктовые. Мясные и рыбные блюда. Молоко и молочные продукты в натуральном виде и в блюдах. Обязательное включение кисломолочных продуктов. Яйца в отварном виде и в блюдах. Блюда из различной крупы, макаронных изделий, бобовых. Овощи и фрукты в сыром виде и после тепловой обработки. Зелень. Фруктовые и овощные соки, отвар шиповника и пшеничных отрубей. Чай, кофе, какао. Масло сливочное, коровье, топленое, растительные масла; ограниченно - маргарины.

ДИЕТА №15

Запрещают:

блюда из уток, гусей,
острые приправы, пряности,
тугоплавкие жиры,
консервы.