

***Питание здоровых и
больных детей***

Вскармливание детей первого года жизни

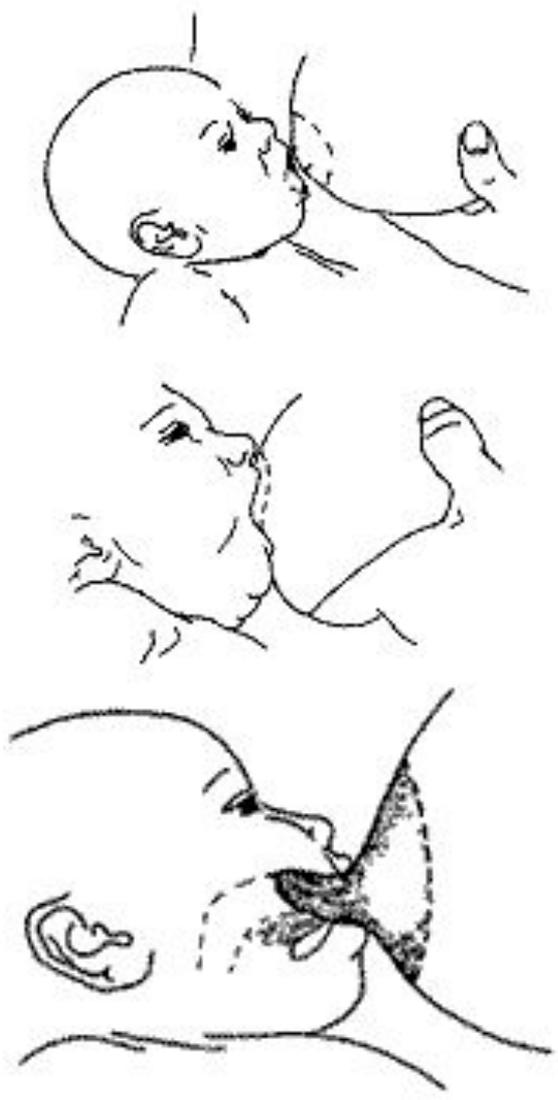
Виды вскармливания

- Грудное или естественное
- Смешанное
- Искусственное

Правила кормления грудью

- Перед кормлением мать должна вымыть руки, обмыть грудь кипяченой водой
- Сцедить несколько капель молока, с которыми удаляются бактерии из конечных отделов выводных железистых протоков
- Принять удобное положение для кормления: сидя, полусидя
- Соблюдение правильной техники грудного вскармливания
- Продолжительность кормления не должна превышать 20 минут
- Если после кормления у матери остается молоко, то его остатки сцеживают в стерильную посуду
- Профилактика образования трещин и мацерации сосков: после кормления обмыть грудь теплой водой и осушить чистой пеленкой или салфеткой

Техника прикладывания к груди



- Ребенок должен захватывать не только сосок, но и часть ареолы
- Нос ребенка должен быть свободен

Вскармливание недоношенных



http://www.youtube.com/watch?v=dBNkFzBDjGk&feature=player_embedded

Метод «кенгуру»



Метод Кенгуру
Кормление грудью недоношенного ребенка

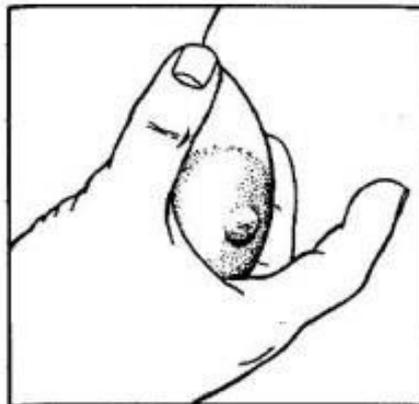


Метод Кенгуру
Кормление недоношенного ребенка из шприца и трубки



Метод Кенгуру
Держим младенца близко к груди

а. Мать поддерживает свою грудь ладонью руки и тремя крайними пальцами.



б. Ее указательный и большой пальцы свободны и поддерживают подбородок и щеки ребенка.



Сцеживание грудного молока



- Хранить в холодильнике при температуре не выше 4*С до 2х суток
- В морозильной камере – до 3 месяцев

http://www.youtube.com/watch?feature=player_detailpage&v=bT87qlevN-M

Искусственное вскармливание

- Адаптированные молочные смеси
- Соблюдение техники вскармливания
- В стационаре смеси получают на пищеблоке, готовят непосредственно перед кормлением в буфете отделения

Прикорм

- Все продукты и блюда, используемые в питании детей первого года жизни, кроме женского молока и его заменителей:

соки, творог, желток, сливочное и растительное масло, хлеб, печенье, каши, овощные и фруктовые пюре, мясо, а также кефир и молоко

Питание детей с 1 года до 7 лет

- Сохраняется необходимость щажения пищеварительного тракта, строгий контроль качества продуктов и их кулинарной обработки
- Ежедневно: молоко, мясо, масло, хлеб, сахар, соль
- 1 раз в 2-4 дня: рыба, творог, яйца
- Количество животного белка: 1-3 года – 75%, 4-6 лет – 65%, старше 7 лет – 50%
- Растительное масло 10-15% от суточного количества жира

Питание детей с 1 года до 7 лет

- В первой половине дня – мясо, рыба, бобовые
- Ужин – крупы, творог, овощи
- Суточный объем пищи: $1000+100n$ (мл), где n – число лет
- Объем и калораж пищи в течение дня на втором году жизни – равномерно; с третьего года: 25% завтрак, 35-40% обед, 10% полдник, 20-25% ужин

Водный рацион

- Потребность в воде:
 - ✓ Новорожденный 100-150мл/кг/сут
 - ✓ В 5 лет – 115-125 мл/кг/сут
 - ✓ В 15 лет – 50-60 мл/кг/сут
- Потеря воды
 - ✓ Испарение при дыхании
 - ✓ С поверхности кожи через пот
 - ✓ Выделение воды с мочой и калом

Показания к допаиванию

- Искусственное вскармливание
- Лихорадка
- Диарея
- Рвота

Диета -

- Рацион питания человека, предусматривающий определенные количественные и качественные соотношения пищевых веществ и продуктов, способы кулинарной обработки

Столы по Певзнеру

- **Диета №1, №1а, №1б** - язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки
 - **Диета №2** - хронический гастрит, острые гастриты, энтериты и колиты, хр. энтероколиты
 - **Диета №3** - запоры
 - **Диета №4, №4а, №4б, №4в** - заболевания кишечника с поносами
 - **Диета №5, №5а** - заболевания печени и желчных путей
 - **Диета № 6** - подагра, мочекаменная болезнь с образованием камней из солей мочевой кислоты
 - **Диета №7, №7а, №7б** - острый и хронический нефрит (пиелонефрит, гломерулонефрит)
 - **Диета №8** - ожирение
 - **Диета №9** - сахарный диабет
 - **Диета №10** - заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения
 - **Диета №11** - туберкулез
 - **Диета №12** - функциональные заболевания нервной системы
 - **Диета №13** - острые инфекционные заболевания
 - **Диета №14** - почечнокаменная болезнь с отхождением камней, состоящих преимущественно из оксалатов
 - **Диета №15** - различные заболевания, не требующие специальных диет

Новая номенклатура диет (система стандартных диет)

№ п/п	Варианты стандартных диет	Обозначения стандартных диет в документации пищблока	Ранее применявшиеся диеты номерной системы
1.	Основной вариант стандартной диеты	ОВД	1,2,3,5,6,7,9, 10,12,13,14,15
2.	Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)	ЩД	16,4б, 4в, 5п(1 вариант)
3.	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)	ВБД	4а, 4г, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II
4.	Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)	НБД	7б,7а
5.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)	НКД	8,8а, 8б, 9а, 10с

Элиминационные диеты

- При пищевой аллергии –
исключение пищевых аллергенов
- Аглиадиновая
- При ферментопатиях

Пищевые аллергены

Разделение пищевых аллергенов по степени активности

Высокая	Средняя	Слабая
Коровье молоко, рыба, яйца, куриное мясо, клубника, малина, земляника, черная смородина, ежевика, виноград, ананас, дыня, хурма, гранат, цитрусовые, шоколад, кофе, какао, орехи, мед, грибы, горчица, помидоры, морковь, свекла, сельдерей, пшеница, рожь	Свинина, индюшатина, кролик, картофель, горох, персики, абрикосы, красная смородина, бананы, перец зеленый, кукуруза, гречка, клюква, рис	Конина, баранина (нежирные сорта), кабачки, патиссоны, редька, тыква светлых цветов, яблоки зеленого и желтого цвета, белая черешня, белая смородина, крыжовник, слива, арбуз, миндаль, зеленый огурец, капуста

Питание детей в больнице

- 7ми дневное меню по основным диетам
- Диетолог – осуществляет руководство лечебным питанием
- Врач – назначает необходимую диету пациенту
- Порционник (число больных, распределение по диетам) – ежедневно до 13 часов
- Дежурный врач – контроль снятия суточных проб, бракераж
- Раздача пищи – не позднее 2х часов с момента приготовления