

«Лечебное питание»

- **Лечебное питание** - это применение в лечебных или профилактических целях специально составленных рационов и режимов питания (диет) для людей с острыми заболеваниями или обострением хронических, а также с хроническими заболеваниями вне стадии обострения.



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 применяется
дифференцированно (индивидуально) в
зависимости от формы и стадии
заболевания и **назначается врачом в виде
диеты.**



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



Условием эффективности
лечебного питания является
сочетание механического,
химического и термического
щажения органов больных
людей с полноценностью
диет в количественном и
качественном отношении.

Щадящий принцип

- это механическое, химическое термическое щажение больного органа и системы.

- **Механическое щажение** достигается путем кулинарной обработке продуктов. (на пару и мелко рубленны).

Для **МЕХАНИЧЕСКОГО** щажения всю пищу готовят протёртой или мелкорубленой, без грубой корочки, исключают продукты богатые клетчаткой.



Для **ХИМИЧЕСКОГО** щажения
рекомендуют отварную ,
запечённую, приготовленную на
пару, на молоке, вегетарианскую
пищу. Запрещают острые, кислые
и солёные продукты, жареные
блюда.



Для **ТЕРМИЧЕСКОГО** щажения
оптимальная температура блюд
составляет 15 – 65°C.

Запрещаются:



- Корректирующий принцип основан на уменьшение или увеличение в пищевом рационе того или иного вещества.

Режим питания

- Определенное число приемов пищи в течение дня
- Определенную длительность промежутков между приемами пищи
- Время приемов пищи
- Количественное и качественное распределение суточного рациона между отдельными приемами пищи

Оптимальный промежуток между приемами пищи равен 4 часам. Ночной перерыв должен составлять 10-11 часов, и за 2 часа до сна пищу не принимают. При пятикратном питании организуется второй завтрак, при шестикратном – полдник.

Раздача пищи

- Раздачу осуществляет буфетчица и палатная медсестра
- Кормление тяжелобольных осуществляет медсестра у постели пациента
- Пациенты, находящиеся на общем режиме, принимают пищу в столовой
- Пациентам, находящимся на палатном режиме, доставляют пищу в палату на специальных столиках
- Перед раздачей пищи медсестра и буфетчица должны надеть халаты, маркированные «для раздачи пищи», вымыть руки
- Санитарки, занятые уборкой помещений к раздаче не допускаются
- Категорически запрещается оставлять остатки пищи и грязную посуду у постели пациента.

- Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления, включая и время доставки пищи в отделения.
- После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

- Температура первых блюд на раздаче должна быть не ниже 70...75°C.
- Температура вторых блюд при отпуске должна быть не ниже 65°C.
- Третьи блюда — горячие напитки отпускают при температуре 70...75 °C. Холодные супы и напитки должны иметь при отпуске температуру 10...14°C, а холодные блюда и закуски — 7...14°C.

- Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является старший повар и санитарки-буфетчицы отделений; контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных требований осуществляет врач-диетолог и диетическая медицинская сестра.

Контроль за санитарным состоянием тумбочек, холодильников, сроком хранения пищевых продуктов

- В тумбочках разрешаются хранить мыло, зуб.пасту, щетку в футляре, расческу в футляре, журналы и газеты. Конфеты, варенье, печенье хранят на другой полке тумбочки.
- Фрукты и скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике. Кислы и молочные продукты хранятся не более 2 суток.
- Нельзя хранить в холодильнике консервированные, рыбные продукты.

Палатная медсестра обязана:

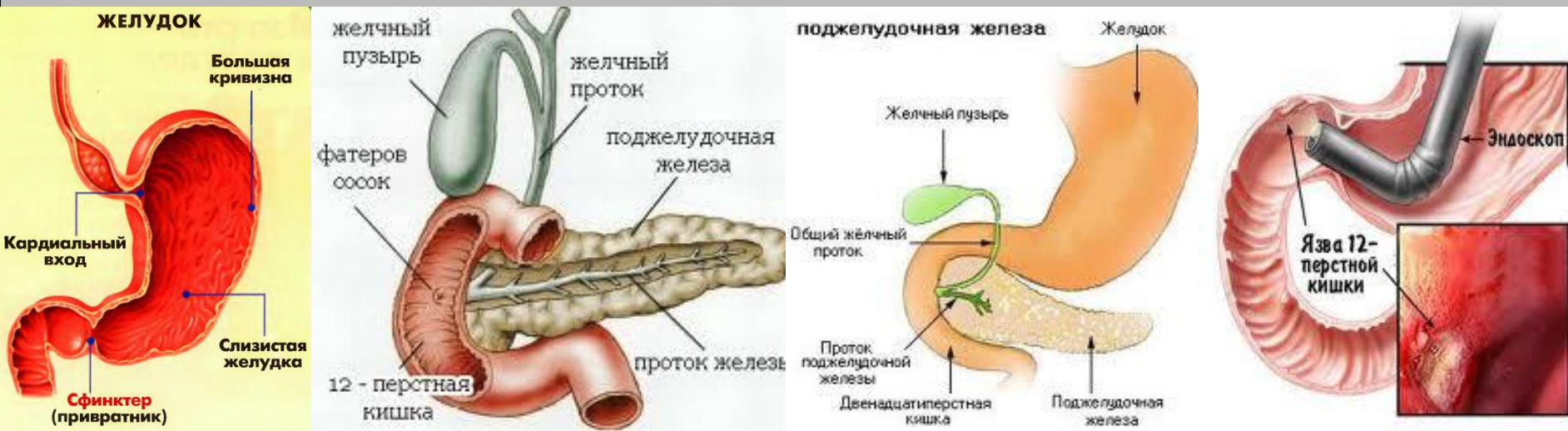
- Осуществлять ежедневный контроль за дезинфекцией тумбочек, утром и вечером 1% раствором хлорамина.
- Производить размораживание холодильника 1 раз в неделю(по графику) с последующей дезинфекцией 1 % раствором хлорамина.

ХАРАКТЕРИСТИ КА ДИЕТ

ДИЕТА № 1

Назначение: язва желудка и двенадцатиперстной кишки, при гастритах с повышенной секрецией желудочного сока.

Цель: механическое, химическое и термическое щажение слизистой оболочки желудка и двенадцатиперстной кишки, нормализация секреции и моторики желудка.



ДИЕТА № 1

Запрещают:

жареные блюда, мясные, рыбные, грибные бульоны, острые закуски, маринады, копчёности, колбасные изделия, ржаной хлеб, консервы, капусту, репу, редис, редьку, щавель.



ДИЕТА № 1

Рекомендуют:

**пшеничный хлеб вчерашней выпечки;
молочные продукты;
нежирные мясо и рыбу в виде паровых рубленых
изделий;
яйца в виде омлетов;
овощи (картофель, морковь, цветная капуста) в
виде пюре;
сладкие ягоды в виде пюре, соков, киселей;
каши (манную, овсяную, рисовую) ;
супы молочные и вегетарианские, супы-пюре;
соусы молочные и фруктовые;
сливочное, подсолнечное масла;
чай, чай с молоком, отвар шиповника.**



Примерное меню диеты № 1.

1-й завтрак: яйцо всмятку, каша рисовая молочная протертая, чай с молоком.

2-й завтрак: яблоко печеное с сахаром.

Обед: суп овсяный молочный протертый, фрикадельки мясные паровые с морковным пюре, мусс фруктовый.

Полдник: отвар шиповника, сухарики.

Ужин: рыба отварная, запеченная под молочным соусом, картофельное пюре, чай с молоком.

На ночь: молоко.

ДИЕТА № 2

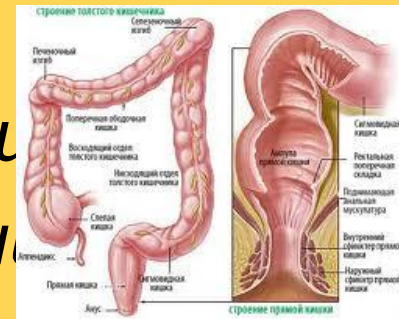
Назначение: хронические гастриты с секреторной недостаточностью, хронические колиты.

Цель: стимулировать секреторную деятельность желудка и нормализовать двигательную функцию ЖКТ путём механического, термического щажений.



(Гастрит - воспаление слизистой оболочки желудка)

(Колит — воспалительное заболевание внутренней оболочки толстого кишечника)



ДИЕТА № 2

Всю пищу готовят протёртой или мелкорубленой в отварном, паровом, тушёном виде.

Запечённые и жареные блюда должны быть без грубой корочки.

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 ●



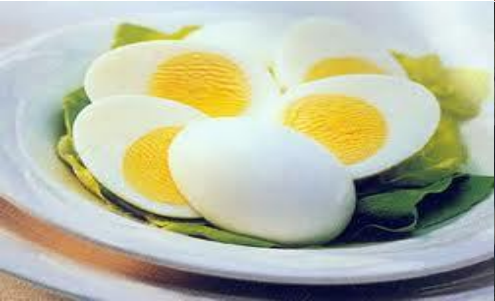
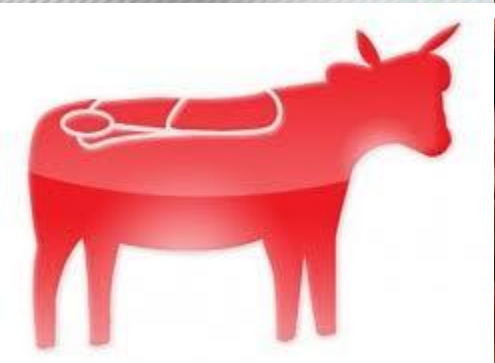
**Молоко цельное
пастеризованное**

**Жирность 3,5% - 5%
Масса 500 г**

ДИЕТА №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.





Примерное меню диеты № 2.

Завтрак: яйцо всмятку, сыр, каша овсяная молочная, чай.

Обед: бульон мясной с вермишелью, котлеты мясные жареные без панировки с морковным пюре, кисель.

Полдник: отвар шиповника.

Ужин: рыба заливная, пудинг из риса с фруктовой подливой, чай.

На ночь: кефир.

ДИЕТА №3

Назначение: хронические заболевания кишечника с запорами при нерезком или затухающем обострении и вне обострения.

Цель: нормализация нарушенных функций кишечника и связанных с этими нарушениями обменных процессов в организме.

Общая характеристика диеты.

Диета физиологически полноценная, **включает** продукты и блюда, усиливающие двигательную функцию и опорожнение кишечника (овощей, свежих и сушеных плодов, хлебопродуктов, круп, кисломолочных напитков и др.). **Исключены** продукты и блюда, усиливающие брожение и гниение в кишечнике и отрицательно влияющие на другие органы пищеварения (богатые жирами, жареные изделия и др.). **Пищу готовят** в неизмельченном виде, в воде, на пару или запекают. Овощи и плоды употребляют в сыром и вареном виде. В диету включают холодные первые и сладкие блюда, напитки.

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.

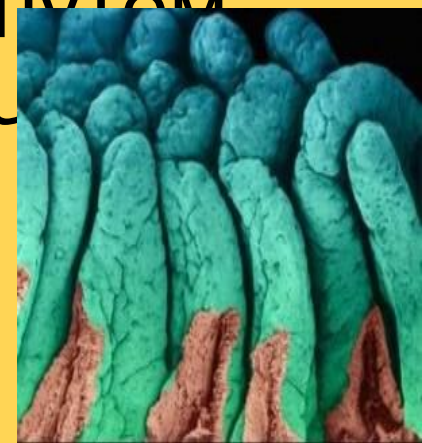
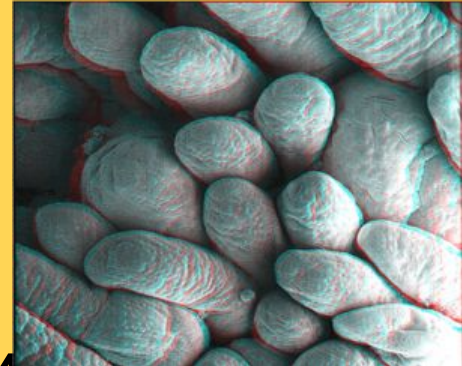
Ужин: голубцы овощные, крупеник из гречневой крупы с творогом, чай.

На ночь: кефир.

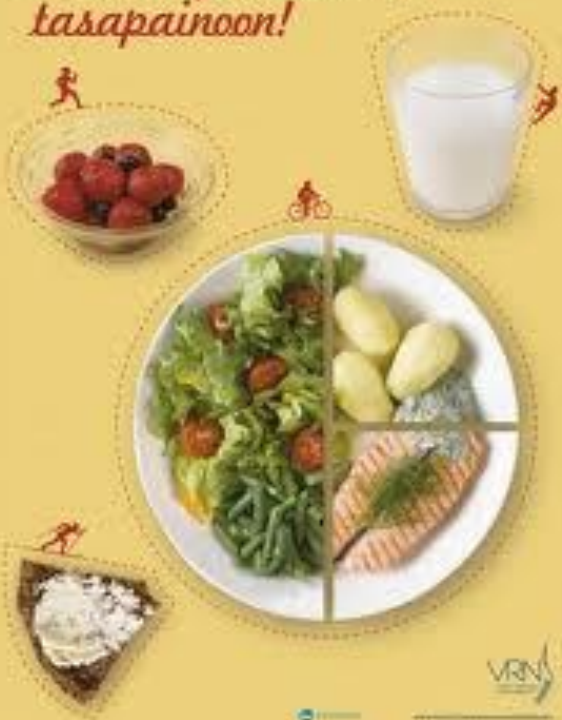
ДИЕТА №4

Назначение: острые хронические заболевания кишечника в период обострения с выраженной дисфункцией (поносы).

Цель: способствовать уменьшению воспалительного процесса и нормализовать работу кишечника путём ограничения механических и химических раздражителей пищи.



*Ravinto ja liikunta
lasapainoon!*



ДИЕТА №4

Запрещают:

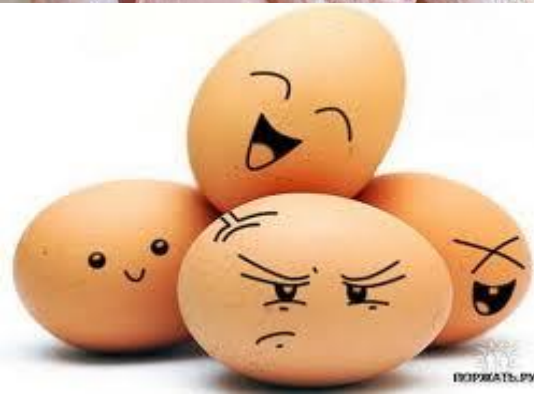
овощи, плоды, ягоды,
молоко и блюда из них,
жаренные блюда,
крепкие бульоны,
соусы и закуски.
Всю пищу готовят в
протёртом отварном
виде.



ДИЕТА №4

Рекомендуют:

сухарики из пшеничного хлеба;
нежирные мясо и птицу , (куры в рубленном виде сваренные в воде или на пару);
нежирную рыбу в отварном рубленном виде;
яйца всмятку, омлеты;
крупы – рисовая, овсяная, манная на воде;
сливочное масло в ограничении;
супы – слизистые, пюреобразные из круп на слабых бульонах;
напитки – чай, чёрный кофе на воде, отвар шиповника, черники, черёмухи.



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.

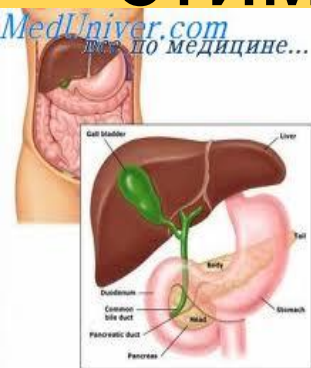
Ужин: омлет паровой, каша гречневая протертая на воде, чай.

На ночь: кисель.

ДИЕТА №5

Назначение: заболел желчных путей (гепатиты, холециститы, желчекаменная болезнь).

Цель: нормализовать функцию печени, желчного пузыря и стимулировать желчеотделение.



ДИЕТА №5

Запрещают:

бульоны,
жареные блюда,
жирные сорта мяса и
рыбы,
сдобные изделия,
консервы,
копчёности,
кислые и острые блюда.





ДИЕТА №5

Запрещают:

редьку, редис,
щавель, грибы,
бобовые, лук



ДИЕТА №5

Рекомендуют:

хлеб пшеничный вчерашней выпечки; несдобное печенье;

молоко, простоквашу, неострый сыр; обезжиренный творог и блюда из него;

нежирные мясо, птицу, рыбу отварные или на пару; яйца в виде омлетов;

овощи в виде отварных или запечённых блюд;

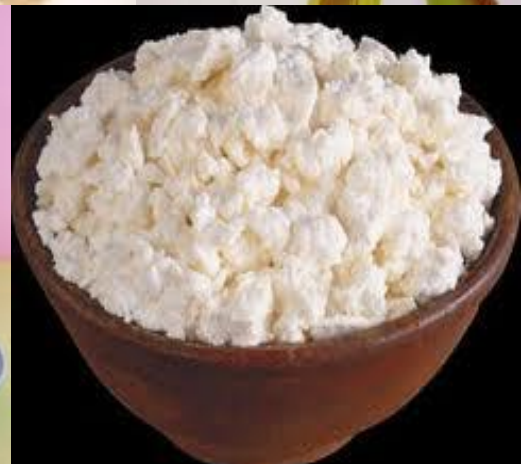
плоды, ягоды - сладкие сорта в виде компотов, киселей, желе, муссов;

крупы в виде молочных каш и пудингов;

масло: сливочное и растительное;

супы овощные, фруктовые, молочные;

напитки сладкие – чай и кофе с молоком, соки, отвар шиповника.





<http://polushinymkzmo.ru/>



Примерное меню диеты № 5.

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

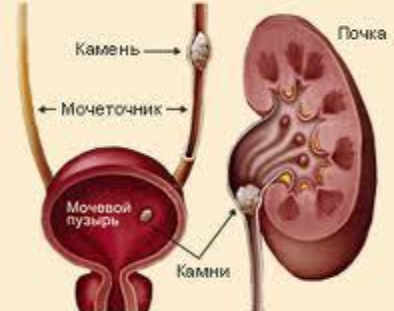
2-й завтрак: яблоко печеное.

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

Полдник: отвар шиповника.

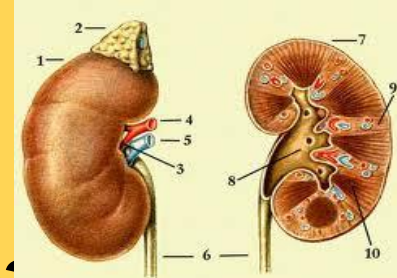
Ужин: рыба отварная с соусом белым на овощном отваре, картофельное пюре, ватрушка с творогом, чай.

На ночь: кефир.



ДИЕТА №6

Значение: мочекаменная болезнь



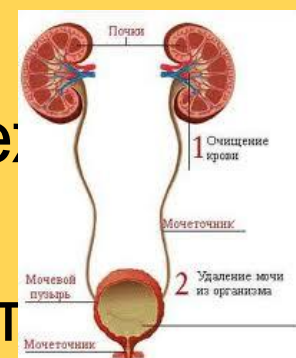
образованием камней из солей мочевой кислоты

Цель: уменьшение образования в организме мочевой кислоты и ее солей

Общая характеристика диеты.

Диета предусматривает исключение продуктов, содержащих много щавелевой кислоты; умеренное ограничение соли, увеличение количества молочного, овощей и плодов. Режим питания:

4 раза в день, в промежутках и натошак - пить



Примерное меню диеты № 6.

1-й завтрак: салат овощной с растительным маслом, яйцо всмятку, пудинг из моркови с яблоками и пшеном, чай.

2-й завтрак: отвар шиповника.

Обед: суп-лапша молочный, котлеты картофельные жареные, кисель.

Полдник: яблоки свежие.

Ужин: сырники запеченные, голубцы, фаршированные овощами с рисом, чай.

На ночь: отвар пшеничных отрубей.

ДИЕТА №7

Назначение:

заболевание почек.

Цель: щажение почек и выделение из организма азотистых шлаков и лишней жидкости.



НАШИ ДРУЗЬЯ



Рациональное питание, включающее много овощей и фруктов, чистая питьевая вода, физическая активность, регулярные профилактические осмотры помогают сохранить наши почки здоровыми.

ДИЕТА №7

Запрещают:

бульоны, жареные блюда, солёные продукты, острые закуски, копчёности, консервы



Рекомендуют:

хлеб безбелковый бессолевой;
кефир, простоквашу, сметану;
нежирные отварные мясо, птицу, рыбу или с
последующим обжариванием;
не более 1 яйца в день, омлеты;
отварные и сырые овощи(кроме редьки и редиса);
арбузы, дыни, блюда из тыквы;
плоды и ягоды – свежие, соки, пюре, кисели, компоты;
блюда из саго;
масло: сливочное и растительное;
винегреты со свежими огурцами, салаты из свежих
овощей;
супы вегетарианские, фруктовые, с саго;
соусы – молочный, томатный, фруктовый;
отвар шиповника, некрепкий чай, овощной сок.





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



Назначение: при ожирении.

Цель: снизить массу тела за счёт ограничения энергетической ценности рациона, углеводов, жиров, жидкости, соли и возбудимости пищевого центра.



ДИЕТА №8

Запрещают:

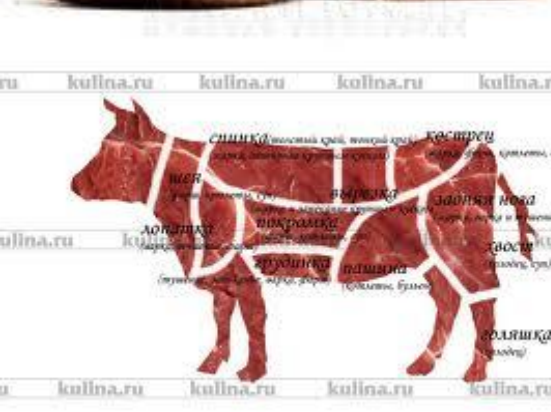
крепкие бульоны;
жирные блюда;
пшеничный хлеб;
сладкие блюда и
ягоды;
кондитерские
изделия;
острые соусы;
пряности.



ДИЕТА №8

Рекомендуют:

хлеб ржаной (150г/день);
молоко, кефир, обезжиренный творог и блюда из него,
неострый сыр;
нежирную говядину, куры, кролика в отварном виде;
нежирную рыбу в отварном, заливном виде;
нерыбные продукты моря
яйца (2шт/день);
овощи сырые, отварные (200г/день);
несладкие плоды и ягоды;
гречневую, овсяную каши;
салаты, винегреты;
чай, чай с молоком, некрепкий кофе, томатный сок,
фруктово-ягодные соки из кислых плодов.



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.

Назначение: при сахарном диабете.

Цель: нормализовать углеводный обмен.

Символ, утверждённый ООН для обозначения диабета -

Сахарный диабет — группа заболеваний, развивающихся вследствие абсолютной или относительной недостаточности гормона инсулина, в результате чего увеличивается содержание глюкозы в крови. Заболевание характеризуется нарушением всех видов обмена веществ: углеводного, жирового, белкового, минерального и водно-солевого. Кроме человека, данному заболеванию подвержены также некоторые животные, например, кошки.

ДИЕТА №9

Запрещают:

сахар;

кондитерские и сдобны

мучные изделия;

блюда из рисовой,

манной крупы;

сладкие овощи, плоды и

ягоды;

жирные мясные блюда,

копчёности, крепкие

бульоны;

продукты богатые

холестерином



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 №10

Назначение: при сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонии.

Цель: нормализовать функции сердечно-сосудистой системы, снизить артериальное давление.

Последствия неправильного питания могут проявляться в виде повышенного кровяного давления, повышенного уровня глюкозы в крови, повышенного содержания жиров в крови, излишнего веса и ожирения.

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 №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 №11

Назначение: при туберкулёзе различных органов, анемии, истощении после инфекционных заболеваний.

Цель: укрепить и повысить сопротивляемость организма в борьбе с инфекцией.

ДИЕТА №11

Запрещают:

острые приправы,
острые закуски,
тугоплавкие жиры.

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, малосоленную
рыбу, салаты, винегреты;

чай, кофе, какао, отвар шиповника

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).

ДИЕТА №13

Назначение: острые
инфекционные
заболевания.

Цель: поддержание общих
сил организма и повышение
его сопротивляемости
инфекции, уменьшение
интоксикации.

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 $55-60^{\circ}\text{C}$) или холодными (не ниже 12°C). Режим питания: 5-6 раз в день

Примерное меню диеты № 13.

1-й завтрак: каша манная молочная, чай с ЛИМОНОМ.

2-й завтрак: яйцо всмятку, отвар шиповника.

Обед: суп овощной протертый на мясном бульоне (1/2 порции), биточки мясные паровые, каша рисовая (1/2 порции), компот протертый.

Полдник: яблоко печеное.

Ужин: рыба отварная, картофельное пюре (1/2 порции), разбавленный фруктовый сок.

На ночь: кефир.

ДИЕТА №14

Назначение: мочекаменная
болезнь со щелочной
реакцией мочи.

Цель: восстановление кислой
реакции мочи.

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.

Примерное меню диеты № 14.

1-й завтрак: сельдь вымоченная, каша гречневая рассыпчатая, чай.

Обед: суп-лапша на курином бульоне, кура жареная с отварным рисом, кисель клюквенный.

Полдник: отвар шиповника.

Ужин: котлеты мясные жареные с растительным маслом, горошек зеленый, чай.

На ночь: отвар шиповника.

ДИЕТА №15

Назначение:

выздоровливающие больные и
заболевания не требующие
специальных диет.

Цель: обеспечить больным
полноценное питание

ДИЕТА №15

Запрещают:

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

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.

- С целью предупреждения нарушения диетпитания и режима нужен контроль медсестры за передачей продуктов родственниками больных.

Искусственное питание.

- Это введение в организм человека питательных веществ при помощи зондов, а также внутривенным путем.

Показания к применению искусственного питания:

- 1)затруднения глотания (ожог полости слизистой рта, пищевода);
- 2)сужение или непроходимости пищевода;
- 3)стеноз привратника (при язвенной болезни, опухолей);
- 4)период после операции на пищеводе и ЖКТ;
- 5)неукротимая рвота;
- 6)большая потеря жидкости;
- 7)коммы;
- 8)психозы с отказом от пищи.

- Питание через желудочный зонд. В качестве пищевых веществ применяются молоко, сливки, сырые яйца, крепкие бульоны, растворы глюкозы, какао и кофе со сливками, фруктовые соки.
- С питанием через послеоперационный свищ желудка или кишечника. Набор продуктов такой же. Дополнительно разрешается вводить измельченные пищевые продукты, разведенные жидкостью: мелко протертое мясо, рыбу, хлеб, сухари.

- Третий путь введения пищи – это применение питательных клизм. Он применяется при расстройстве глотания и непроходимости пищевода, при бессознательном состоянии больного.