



ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ХИРУРГИЧЕСКИХ БОЛЬНЫХ

-ПИТАНИЕ ДО И ПОСЛЕ ОПЕРАЦИИ-

- ПРАВИЛЬНАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ ДО И ПОСЛЕ ОПЕРАЦИЙ
- СПОСОБСТВУЕТ СНИЖЕНИЮ ЧАСТОТЫ ОСЛОЖНЕНИЙ И БОЛЕЕ БЫСТРОМУ ВЫЗДОРОВЛЕНИЮ БОЛЬНОГО



ПИТАНИЕ В ПРЕДОПЕРАЦИОННОМ ПЕРИОДЕ



ПРИ ОТСУТСТВИИ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ПРИЕМУ ПИЩИ ПИТАНИЕ В ПРЕДОПЕРАЦИОННОМ ПЕРИОДЕ ДОЛЖНО СОЗДАТЬ РЕЗЕРВЫ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В ОРГАНИЗМЕ

- В ДИЕТЕ ДОЛЖНО БЫТЬ 100-120 Г БЕЛКА, 100 Г ЖИРА, 400 Г УГЛЕВОДОВ (100-120 Г ЛЕГКОУСВОЯЕМЫХ); 12,6 МДЖ (3000 ККАЛ), УВЕЛИЧЕННОЕ ПО СРАВНЕНИЮ С ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ НОРМОЙ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ, В ЧАСТНОСТИ С И Р, ЗА СЧЕТ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ, ИХ СОКОВ, ОТВАРА ШИПОВНИКА. НЕОБХОДИМО НАСЫЩЕНИЕ ОРГАНИЗМА ЖИДКОСТЬЮ (ДО 2,5 Л В СУТКИ), ЕСЛИ НЕТ ОТЕКОВ



ЗА 3-5 ДНЕЙ ДО ОПЕРАЦИЙ ИСКЛЮЧАЮТ ИЗ РАЦИОНА БОГАТЫЕ КЛЕТЧАТКОЙ ВЫЗЫВАЮЩИЕ МЕТЕОРИЗМ ПРОДУКТЫ (БОБОВЫЕ, БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА, ПШЕНО, ОРЕХИ, ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО И ДР.).



ЗА 8 ЧАСОВ ДО ОПЕРАЦИИ БОЛЬНЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ЕСТЬ
БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ ГОЛОДАНИЕ НЕ ПОКАЗАНО, ТАК КАК ОНО ОСЛАБЛЯЕТ
БОЛЬНОГО



ОДНОЙ ИЗ ПРИЧИН СРОЧНЫХ ГОСПИТАЛИЗАЦИЙ И ВОЗМОЖНЫХ ОПЕРАЦИЙ ЯВЛЯЮТСЯ ОСТРЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ БРЮШНОЙ ПОЛОСТИ, ОБЪЕДИНЯЕМЫЕ ПОД НАЗВАНИЕМ «ОСТРЫЙ ЖИВОТ» (ОСТРЫЙ АППЕНДИЦИТ, ПАНКРЕАТИТ, ХОЛЕЦИСТИТ, ПРОБОДНАЯ ЯЗВА ЖЕЛУДКА, КИШЕЧНАЯ НЕПРОХОДИМОСТЬ И Т. Д.). БОЛЬНЫМ С «ОСТРЫМ ЖИВОТОМ» ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИЕМ ПИЩИ.



ПИТАНИЕ В ПОСЛЕОПЕРАЦИОННОМ ПЕРИОДЕ ДОЛЖНО:

- 1) ОБЕСПЕЧИТЬ ЩАЖЕНИЕ ПОРАЖЕННЫХ ОРГАНОВ, ОСОБЕННО ПРИ ОПЕРАЦИЯХ НА ОРГАНАХ ПИЩЕВАРЕНИЯ;
- 2) СПОСОБСТВОВАТЬ НОРМАЛИЗАЦИИ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ И ВОССТАНОВЛЕНИЮ ОБЩИХ СИЛ ОРГАНИЗМА;
- 3) ПОВЫСИТЬ СОПРОТИВЛЯЕМОСТЬ ОРГАНИЗМА ПРИ ЯВЛЕНИЯХ ВОСПАЛЕНИЯ И ИНТОКСИКАЦИИ;
- 4) СПОСОБСТВОВАТЬ ЗАЖИВЛЕНИЮ ОПЕРАЦИОННОЙ РАНЫ.

ПОСЛЕ ОПЕРАЦИЙ НА ОРГАНАХ БРЮШНОЙ ПОЛОСТИ ЧАСТО НАЗНАЧАЮТ ГОЛОДНУЮ ДИЕТУ. ЖИДКОСТЬ ВВОДЯТ ВНУТРИВЕННО, А РОТ ТОЛЬКО ПРОПОЛАСКИВАЮТ. В ДАЛЬНЕЙШЕМ ПОСТЕПЕННО НАЗНАЧАЮТ МАКСИМАЛЬНО ЩАДЯЩУЮ ПИЩУ (ЖИДКУЮ, ПОЛУЖИДКУЮ, ПРОТЕРТУЮ), СОДЕРЖАЩУЮ ДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, НАИБОЛЕЕ ЛЕГКОУСВОЯЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ.



ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ МЕТЕОРИЗМА ИСКЛЮЧАЮТ ИЗ ДИЕТЫ ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО, КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ РАСТВОРЫ САХАРА И КЛЕТЧАТКУ.



ВАЖНЕЙШЕЙ ЗАДАЧЕЙ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕОДОЛЕНИЕ В ТЕЧЕНИЕ 10-15 ДНЕЙ ПОСЛЕ ОПЕРАЦИИ БЕЛКОВОГО И ВИТАМИННОГО ДЕФИЦИТА, РАЗВИВАЮЩЕГОСЯ У МНОГИХ БОЛЬНЫХ В СВЯЗИ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПИТАНИЕМ В ПЕРВЫЕ ДНИ ПОСЛЕ ОПЕРАЦИИ, КРОВОПОТЕРЯМИ, РАСПАДОМ ТКАНЕВЫХ БЕЛКОВ, ЛИХОРАДКОЙ. ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМ ВОЗМОЖНО БОЛЕЕ РАННИЙ ПЕРЕВОД НА ПОЛНОЦЕННОЕ ПИТАНИЕ С ШИРОКИМ ПРОДУКТОВЫМ НАБОРОМ, НО С УЧЕТОМ СОСТОЯНИЯ БОЛЬНОГО, СПОСОБНОСТЕЙ ЕГО ОРГАНИЗМА В ОТНОШЕНИИ ПРИЕМА И ПЕРЕВАРИВАНИЯ ПИЩИ.



СХЕМА ПИТАНИЯ В ПОСЛЕОПЕРАЦИОННОМ ПЕРИОДЕ

Диетические рекомендации в раннем послеоперационном периоде

Длительность послеоперационного периода	Расширение рациона в зависимости от длительности послеоперационного периода
1-е сутки	Можно пить воду без газа в объеме 500–700 мл
2-е сутки	+ Слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодные кисели и компоты, отвар шиповника с сахаром, фруктовое желе
3-и сутки	+ Слизистые супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из гречневой, рисовой или овсяной крупы или муки, паровое суфле из нежирного мяса и рыбы
4–5-е сутки	+ Жидкие супы-пюре, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, кисломолочные напитки, овощные и фруктовые пюре
6–14-е сутки	+ Мясные и рыбные блюда в виде паровых котлет и суфле (нежирные говядина, индейка, курица, кролик), паровой омлет из белков, некислый обезжиренный творог и паровые блюда из него, каши или суфле на молоке пополам с водой (манная, разваренная рисовая, гречневая, геркулесовая крупы), отварная вермишель, отварные и паровые овощи (кабачки, тыква), сырые овощи в протертом виде или пюре, подсушенный пшеничный хлеб
3–4-я неделя	+ Запеченное предварительно отваренное нежирное мясо, омлет белковый, при переносимости – омлет с 1 желтком в день или яйцо всмятку, сметана в небольшом количестве, неострый сыр, масло сливочное и растительное в натуральном виде 10–30 г, каши из круп в полном ассортименте в виде каш и пудингов, овощи в сыром, отварном и запеченном виде (кроме редиса, редьки, шпината, чеснока, щавеля), можно петрушку и укроп, супы на овощном отваре, молочные, сметанные и овощные подливы к блюдам, фрукты и ягоды некислых сортов, сахар, мед, варенье, мармелад, пастила, напитки (некрепкий чай сладкий с лимоном, кофе с молоком, овощные и ягодные соки и компоты)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !