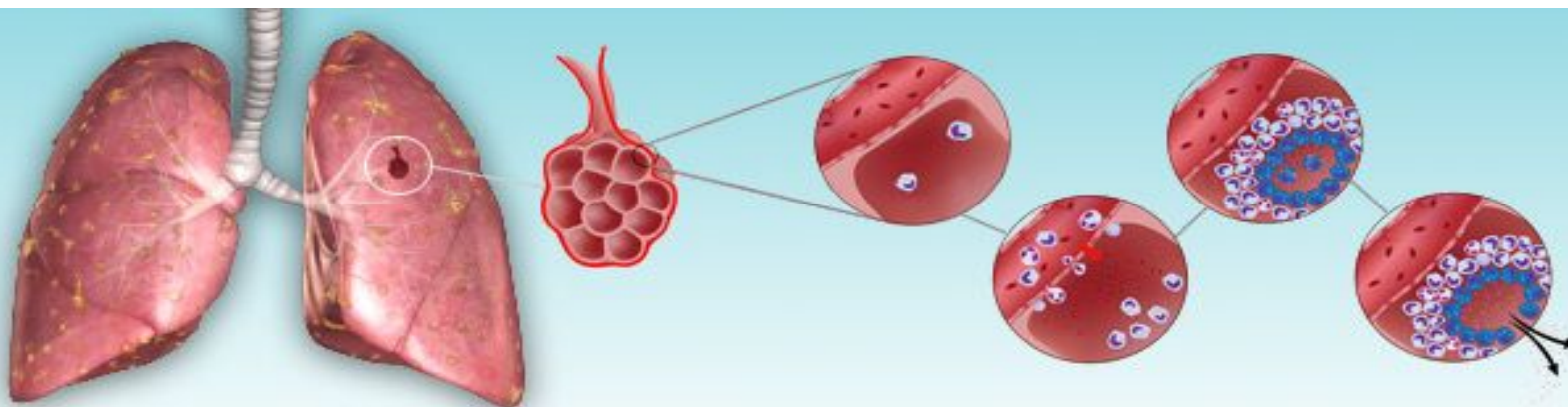
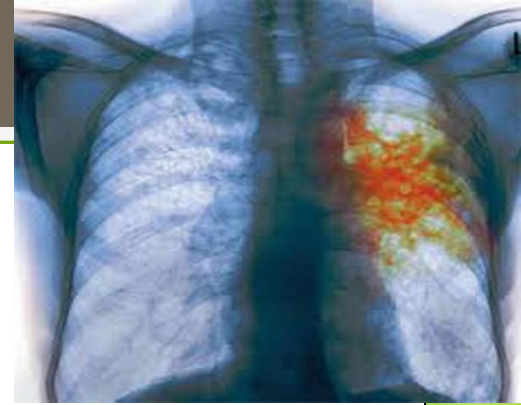


**Лечебное
питание при
туберкулезе.**

- Характер диетотерапии больных туберкулезом определяется прежде всего особенностью течения туберкулезного процесса, стадией болезни и общим состоянием больного, а также осложнениями со стороны других органов.



Туберкулез — это



- Это преимущественно хроническая инфекция, при которой чаще всего поражены легкие. При туберкулезе самое серьезное значение имеет проблема полноценного патогенетически сбалансированного питания, как в процессе лечения заболевания, так и на этапе реабилитации. У болезни хроническое течение, поэтому постоянно существует опасность возобновления активного процесса.

Основные задачи лечебного питания при туберкулезе

- 1) обеспечения организма повышенным питанием в условиях распада белков, катаболизма жиров и углеводов, повышенного расхода витаминов и минеральных веществ.
- 2) повышение сопротивляемости организма к инфекции и интоксикации.
- 3) нормализация обмена веществ
- 4) содействие восстановлению тканей, пораженных туберкулезной инфекцией



□ Для выполнения ЭТИХ задач необходимо:

- 1) Вводить пищу с повышенное количество белка (не менее 12-140г)
- Рекомендуется: легкоусвояемые белковые продукты (молоко, рыба, яйцо и мясо)



Жиры

- 2) вводить жиры в пределах физиологической нормы (100-120)
- Рекомендуется: легкоусвояемые , богатые витамином А, (сливочное масло, сливки, сметана), около трети в виде растительного жира.



Углеводы

- Рекомендуется: количество углеводов в пределах физиологической нормы (450-500).
- В тех случаях когда при туберкулезе наблюдается нарушение углеводного обмена, алергизация организма (аллергический диатез, бронхиальная астма, хронические экземы), избыточная масса тела , больным нужно ограничить потребления углеводов до 300-400г.
- Употреблять сложные углеводы.



Минеральные вещества

- При обострении туберкулезного процесса может быть усиленное выделение минеральных солей (кальция, фосфора, хлорида натрия), поэтому вводят продукты богатые ими (молоко, сыр, творог, яйца, инжир, курага, изюм, мясные и рыбные продукты, орехи)



Энергетическая ценность рациона

- Зависит от ряда особенностей течения болезни, массы тела и сопутствующих заболеваний.
- При обострении туберкулеза при постельном режиме достаточно 2500-2600 ккал/сут.
- При полупостельном режиме 2700ккал
- При затихании обострения 3000-3400 ккал.
- При легочном туберкулезе с хроническим течением, особенно у людей молодого возраста, рекомендуют питание повышенной калорийности-3600ккал.

Основные принципы лечебного питания больных туберкулезом

- 1) Пищевой режим должен быть разнообразным и по своему химическому составу и энергетической ценности – адекватным динамике туберкулезного процесса и общему состоянию организма.
- 2) Строгие режимы и ограниченные диеты можно назначать только на короткий срок (при осложнениях и обострениях болезни).
- 3) На всех этапах лечения (стационарное, санаторное, амбулаторные) питание должно быть дифференцированным в зависимости от характера, стадии туберкулезного процесса, состояния органов пищеварения, наличия осложнений и сопутствующих заболеваний.

Перечень рекомендуемых продуктов и блюд

- Хлеб и хлебобулочные изделия: хлеб белый, сухари, несдобное печенье, бисквиты.
- Блюда из мяса и рыбы: говядина, телятина, курица, индейка в виде котлет, суфле, паштета: рыба свежая речная в отварном виде.
- Молоко, молочные продукты и блюда из них: молоко, простокваша, кефир, сметана, сыр, творог кальцинированный, творожная запеканка
- Блюда из яиц: омлеты, цельные яйца всмятку.
- Блюда и гарниры из овощей: овощи в отварном и протертом виде (исключая белокочанную капусту)

Согласно приказу Министерства РФот 5 августа « О мерах усовершенствования лечебного питания в ЛПУ РФ

- При туберкулезе вариант диеты с повышенным содержанием белка, жира и физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых углеводов, поваренной соли (не больше 6 г)
- Диета с повышенной калорийностью.
- При назначении диеты больных с СД исключаются рафинированные углеводы (сахар) исключаются.

- Блюда готовят в отварном, тушенном, запеченном виде.
- Температура пищи от 15 С до 60-65 градусов.
- Свободная жидкость 1,5-2 литра
- Ритм питания – дробный 4-6 раз



- Приказ
- Министерства здравоохранения Российской Федерации
- 05.08.03 №330
- **«О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»**

