



Диетические столы, применяемые для больных в педиатрическом отделении


Выполнила студентка
103 группы стоматологического факультета
Наговицына Яна Артемовна

Тверь, 2021 г.






Питание в детский период



Изучение организации питания детей показало, что роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с влиянием на растущий организм таких социальных факторов, как резкое ускорение темпов жизни, увеличение получаемой детьми информации, вовлечение детей в занятия физкультурой и т.д.



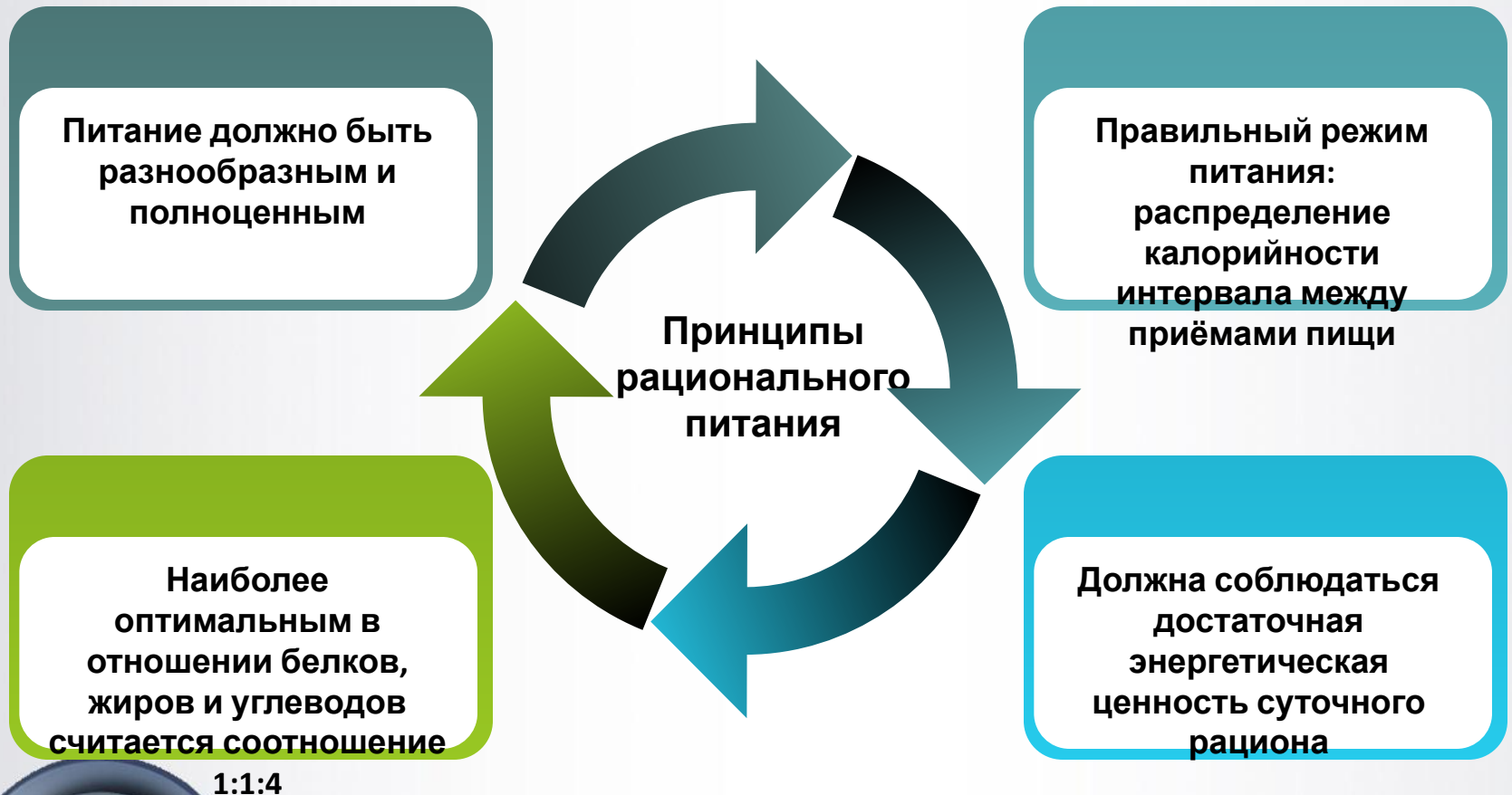
К тому же период раннего и дошкольного возраста характеризуется наиболее интенсивным ростом организма, бурным течением обменных процессов, развитием и совершенствованием функций многих органов и систем (особенно нервной), моторной деятельности, что в свою очередь требует достаточного поступления пищевых веществ, являющихся единственным источником энергии растущего организма.

При этом суточная калорийность рациона должна распределяться следующим образом — завтрак — 25% суточной калорийности, обед — 40%, полдник — 15%, ужин — 20%.



Рациональное питание

Питание в детский период должно быть рациональным





Диетотерапия

Во время болезни дети нуждаются в лечебном питании — **диетотерапии**.

Диета — рацион питания человека, предусматривающий определенные количественные и качественные соотношения пищевых веществ и продуктов, способы кулинарной обработки, а также интервалы в приеме пищи.





Механизмы лечебного эффекта диетотерапии

Влияние лечебного питания на организм больного определяется количественными и качественными пропорциями пищевых веществ, энергетической ценностью, физическими свойствами пищи, особыми лечебными свойствами отдельных пищевых продуктов, а так же режимом питания.

1 **Нормализация обмена веществ**

2 **Щажение больного органа или системы**













































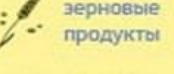






3 **Усиление репаративных воспалительных процессов**

4 **Благоприятное воздействие на иммунную систему**





Дети до года больше чем взрослые нуждаются в количестве калорий и пищевых веществ, в расчете на единицу веса. В детском возрасте значительная часть пищи расходуется на образование и рост органов и тканей тела. **Молоко матери** — самое лучшее питание для ребенка, гарантирующее правильное и гармоничное развитие и рост малыша.

	1. до 4. месяца	с 5. месяца	с 6. месяца	с 7. месяца	с 10. до 12. месяца						
утро	 или 	 или 	 или 	 или 							
до обеда	 или 	 или 	 или 	 или 							
обед	 или 										
полдник	 или 	 или 	 или 								
ужин	 или 	 или 									
 кормление грудью	 кормление из бутылочки	 Овоще-картофельно-мясная каша	 молочно-зерновые каши	 хлеб	 зерновые продукты	 фрукты	 овощи	 фруктово-зерновые каши	 детское молоко	 картофель	 мясо

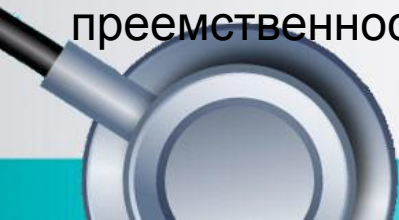


Питание **ребенку первого года жизни**, поступившему в стационар, назначается врачом индивидуально. При большинстве заболеваний питание соответствует возрастным физиологическим нормам потребления основных пищевых веществ и энергии, своевременно вводятся все виды прикорма.





Для **детей старше 1 года** применяется групповая система питания, при которой ребенку, в зависимости от патологии, назначается тот или иной вид питания. Каждый вид лечебного питания обозначается специальным номером диеты, который соответствует нумерации диет в диетологии взрослых, что обеспечивает поэтапность диетического лечения и его преемственность.





Диетические (лечебные) столы в педиатрическом отделении

В лечебных учреждениях пользуются **номерной системой диет**. Многие **лечебные столы** имеют несколько вариантов, например: N 7а, 7б, 7в, 7г. Каждый стол предназначен для профилактики и лечения определённого недуга, а в случае нескольких заболеваний врач может назначить сочетание двух и более диет.

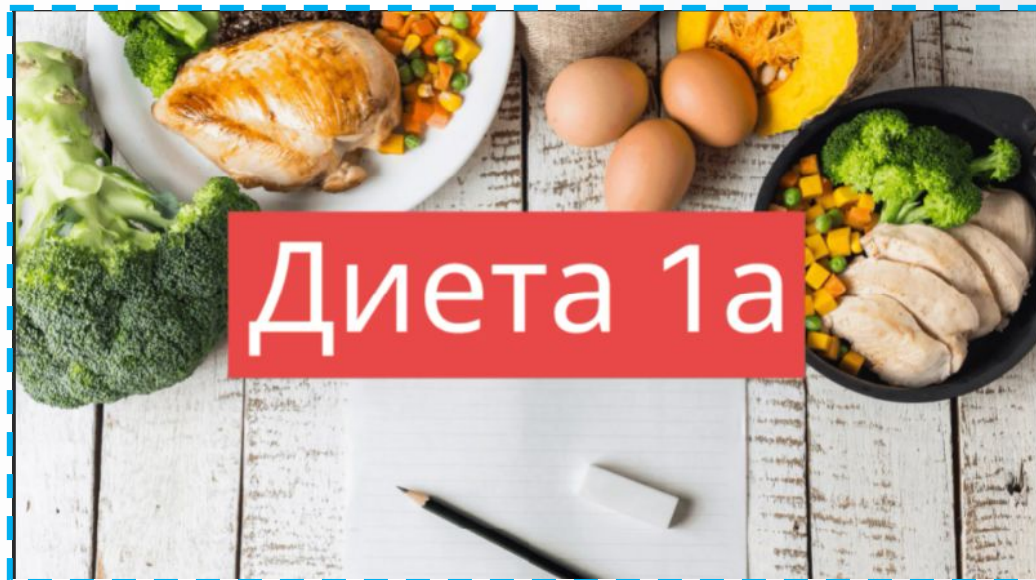




Стол №1а - показан при резком обострении хронического гастрита, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

Рекомендуется употреблять молочные и слизистые супы из круп и протёртых овощей, жидкие каши, яйца всмятку и паровой омлет, суфле из нежирной рыбы или говядины, оливковое и сливочное масло (добавляется в блюдо), ягодные кисели, некрепкий чай, отвар шиповника.

Из ежедневного меню полностью исключаются растительная клетчатка, бульоны, грибы, хлеб и хлебобулочные изделия, кисломолочные продукты, пряности, кофе и какао.



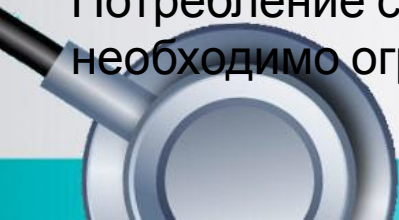


Стол №16 - показан при затихании проявлений хронического гастрита и язвенной болезни желудка.

Рекомендуется употреблять слизистые супы, жидкие каши, яйцо всмятку, суфле из нежирной рыбы или говядины, оливковое и сливочное масло, ягодные кисели, сливки, фруктовые соки, некрепкий чай, отвар шиповника.

Можно добавить также паровые рыбные и мясные блюда, протёртые молочные супы с овощами, протёртые молочные каши, пшеничные сухари.

Потребление соли необходимо ограничить.





Стол №4а - показан при хронических колитах с преобладанием процессов брожения.

Рекомендуется употреблять чёрствы́е сухари из белого хлеба, яйца всмятку, творог, манную и рисовую каши на воде, сливочное масло, отварное мясо и рыбу, трёхдневный кефир, кисели, отвар черники и чёрной смородины, отвар шиповника, некрепкий кофе и чай, однако рекомендуется резко ограничить богатые углеводами продукты (хлеб, каши, сахар) и увеличить содержание белков за счёт блюд из мяса и творога.





Стол №4б - показан при хронических колитах в период затухания болезни.

Пищевой состав тот же то же, что и в диете **Стол №4а**, однако возможно расширение ежедневного меню за счёт закусок (неострый сыр, заливное нежирное мясо или язык, колбаса докторская или телячья, паштет, вымоченная сельдь) и соусов на некрепких мясных и рыбных бульонах с добавлением лаврового листа, укропа, небольшого количества сметаны.






Стол №4В - показан при хронических и острых заболеваниях кишечника в период восстановления.

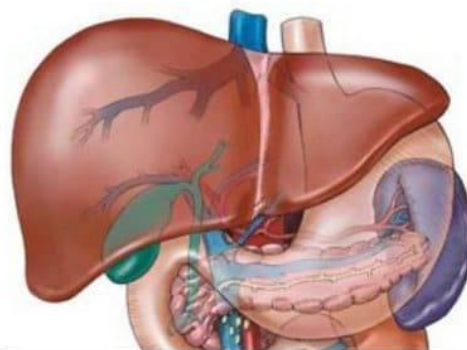
Пищевой состав тот же то же, что и в диете **Стол №4а** с исключением продуктов, усиливающих процессы брожения в кишечнике, ограничением потребления соли и небольшим увеличением количества белковой пищи. Готовить блюда следует на пару, либо запекать или варить. Можно подавать и в измельчённом виде.





Стол 5 - применяется при заболеваниях печени и желчевыводящих путей.

Рекомендуется употреблять молочные и фруктовые супы без мяса, супы из круп на овощном бульоне, отварную рыбу, птицу и мясо нежирных сортов, творог, кефир, молоко, мучные блюда и каши, белый и чёрный чёрствый хлеб, сладкие ягоды и фрукты, зелень и овощи, мёд, варенье, фруктовые и овощные соки, некрепкий чай с молоком. Следует ограничить потребление жиров, и соли. Полностью исключаются спиртные напитки, грибы, шпинат, щавель, лимон, пряности, какао, а также копчёные и жирные продукты, консервы.



Стол №7

Стол №7а - показан при острых и хронических нефритах в стадии обострения.

Стол №7б - показан во время выздоровления после острого воспаления почек.

ДИЕТА «СТОЛ 7»: ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Блюда из мяса и рыбы следует варить, запекать или готовить на пару. Под запретом – колбасы и соления, сало, любые жирные сорта мяса и рыбы, консервы



ФРУКТЫ

Фрукты разрешены в любом виде



ОВОЩИ

Овощи при диете «Стол 7» можно употреблять практически любые и в любом кулинарном решении



Исключение составляют – лук, чеснок, редис и редька, шпинат

ОБЪЕМ ЖИДКОСТИ

Объем жидкости в день: не более 0,8 – 1 л



ДЕСЕРТЫ

Из десертов следует отдавать предпочтение не жирным и низкокалорийным сладостям. Под запретом – шоколад



НАПИТКИ

Из напитков разрешены чай, соки-фрэши, некрепкий кофе. Под запретом – сладкая газировка, а также минеральная вода с повышенным содержанием натрия





Стол 8 - назначается при ожирении различной этиологии с целью снижения массы тела, нормализации обменных процессов.

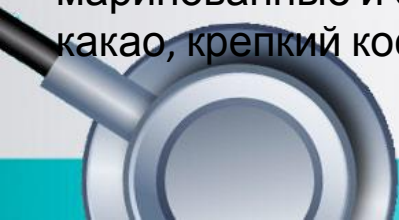
Рекомендуется употреблять хлеб ржаной, мясные и овощные супы с крупами, нежирную рыбу, птицу и мясо (в тушёном, запечённом или отварном виде), студень, гречневую кашу, обезжиренный творог и кисломолочные продукты, фрукты и ягоды, соки и компоты из них, овощи с растительным маслом. Следует полностью исключить изделия из сдобного теста и муки высшего сорта, макаронные, бобовые, крупяные и картофельные супы, жирную рыбу, птицу и мясо, копчёности, колбасы, консервы, жирный сыр, сливки, макаронные изделия, овсяную и манную крупы, острые и жирные закуски, майонез, соусы, специи и пряности.





Стол 10 - назначается при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

Рекомендуется употреблять хлеб грубого помола, сухари, хлебцы, несдобное печенье, вегетарианские супы (крупяные, молочные, фруктовые), нежирный мясной бульон, молоко, творог, кисломолочные продукты, птицу, рыбу и мясо нежирных сортов, белковый омлет, овощи с растительным маслом, овсяную и гречневую каши, пудинги, запеканки, кисломолочные продукты, нежирный сыр, свежий творог, фрукты и ягоды, соки из них, некрепкий кофе и чай. Блюда подаются в отварном или запечённом виде. Полностью исключаются изделия из сдобного теста, свежий хлеб, грибные и рыбные бульоны, супы из бобовых, колбасы, копчёности, почки, жирные сыры, бобовые, маринованные и солёные овощи, плоды, какао, крепкий кофе и чай, шоколад.





Стол №15 - показан при заболеваниях без необходимости применения лечебных диет.

Это полноценный рацион с большим количеством витаминов, исключением острых и трудно перевариваемых продуктов, а также ограничением консервированных блюд.

