



# **ОСНОВЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

# План лекции

- 1. Введение**
- 2. История диетического питания.**
- 3. Теоретические основы диетического питания.**
- 4. Диетическое питание в Республике Молдова.**
- 5. Гигиенические требования к организации диетического питания в стационарных условиях.**

# Введение

- ❑ **Питание человека - одна из основных составляющих построения его организма.**
- ❑ **Здоровье и равновесие каждого человека напрямую связаны с едой.**
- ❑ **Правильное питание вместе с правильными элементами поведения ведет к здоровой жизни.**
- ❑ **Что касается процесса приема пищи, важно не только то, что мы едим, но и сколько, когда и как мы едим.**
- ❑ **Как известно, человеческому организму вредит не только нездоровая пища, но и неправильный способ питания, вытекающий из привычки неправильного пищевого поведения.**

# Введение

- ❑ **Диетическое питание - незаменимая составляющая лечебного комплекса различных заболеваний.**
- ❑ **В основе - свойства пищи улучшать состояние больного и оказать влияние на патологический процесс за счет нормализации обмена веществ.**
- ❑ **При большинстве заболеваний, наряду с функциональными нарушениями системы или органа, так или иначе страдает и метаболизм человеческого тела.**
- ❑ **Отсутствие диеты может нарушить процесс лечения и улучшить здоровье.**
- ❑ **В состоянии обострения заболевания (в стационаре) диетическое питание, является составляющей частью лечения и способствует выздоровлению, а после выписки его практикуют с целью предотвращения рецидивов.**

# **История диетического питания**

- а) Роль Гиппократ, Авиценна, Галена, Боткина, Павлова в диетическом питании.**
- б) Развитие науки о питании больных в современный период (А.А. Покровский, С.М. Певзнер и др.)**

# **Теоретические основы диетического питания**

## **Критерии диетического питания**

- Для обеспечения физиологической потребности пациента в энергии и питательных веществах.**
- Питание должно быть адекватным патологическому процессу и его особенностям, учитывая стадию заболевания, в зависимости от изменений, как качественных и количественных, так и технологические особенности её приготовления.**
- Диета должна щадить пораженную систему или орган. Щадение может быть механическим (пища/еда) или химическим (раздражители - кислоты, соли, специи и т. д.), то что снижает нагрузку на орган, пораженную систему.**

# **Диетическое питание в Республике Молдова**

- В Республике Молдова числовая система «стандартных диет» утверждена Министерством здравоохранения приказом No. 238 DIN 31.07.2009 г.**
- Эти диеты отличаются друг от друга пищевой ценностью, энергией и технологией приготовления в зависимости от формы, степени тяжести и осложнений заболевания.**

# **5 групп стандартных диет**

- 1. Стандартные базовые диеты включают цифры 1 (необработанная версия); 2; 3; 5 (непереведенная версия); 6; 7; 9; 10; 12; 13; 14; 15.**
- 2. Варианты диет с механической и химической щадью - 1a, 4, 1b, 1 (предыдущая версия), 4b, 4v, 5a, 5p (I версия).**
- 3. Варианты диет с повышенным содержанием белка (гиперпротеиновая) №4a; №5п (2-я версия); nr.7v; №9b; №10б, №11 (режим I, режим II).**
- 4. Диеты с пониженным (низким) содержанием белка (гипопротеиновая) -7a; 7b; 7г.**
- 5. Варианты диет с низкой энергетической ценностью (низкокалорийная диета) -8, 8o, 8a.**



**□ Помимо основных диет и их разновидностей могут использоваться специальные хирургические диеты, разгрузочные диеты (из продуктов, являющихся источниками белков, липидов, углеводов), диеты, на основе продуктов питания, богатые калием, магнием и специальные диеты, предназначенные для зондового питания, используемых при лечении инфаркта миокарда и т. д.**

**□ Количество диет в стационарах устанавливается в соответствии с профилем и мощностью медицинского учреждения, которое делится на 4 группы:**

- 1. для лечебных учреждений общего профиля вместимостью более 500 коек рекомендуется применять полный перечень типовых диет, и их версии;**
- 2. для лечебно-профилактических учреждений на количество коек от 200 до 500 рекомендуется использовать базовые диеты: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 15 и их варианты;**

- 3. для лечебно-профилактических учреждений на количество коек до 200, рекомендуется использовать диеты, перечисленные в подпункте б) настоящего пункта, при этом возможна унификация диет номеров 2 и 4, номеров 5, 7 и 10 с учетом того, что пищевая ценность, ассортимент пищевых продуктов и технология приготовления диетических блюд идентичны;**
- 4. для специализированных медицинских учреждений (монопрофильных) рекомендуется диета, соответствующая профилю с её вариантами, с использованием при необходимости одной из других базовых диет.**

# **Гигиенические требования к организации диетического питания в стационарных условиях**

**Составные части организации  
диетического питания:**

## ***1. Клинические вопросы.***

- 1) Принципы диетического питания.**
- 2) Система назначения диеты.**
- 3) Диета.**
- 4) Правила питания пациентов.**

## ***2. Санитарно-технологические вопросы в продовольственном блоке.***

- 1. Строительные системы и электроснабжения.**
- 2. Транспортировка продуктов питания и диетических блюд.**
- 3. Оснащение оборудованием, инвентарем, спецодеждой и др.**
- 4. Соблюдение гигиенических требований.**

### ***3. Диетическое питание.***

#### **Технические вопросы:**

- 1. Свидетельство о назначениях врачей.**
- 2. Хранение и выдача продуктов со склада.**
- 3. Организация технологического процесса приготовления диетических блюд.**
- 4. Раздача диетических продуктов в блоке питания для больничных палат.**
- 5. Организация соответствующего процесса в палатах больницы.**

# **Бланки учета деятельности**

- Диетическое обслуживание в  
больничных медицинских  
учреждениях, утвержденное Приказом  
Минздрава № 238 от 31 июля 2009 г.  
«Об улучшении питания больных в  
больничных лечебных учреждениях».**

# **Бланки учета деятельности**

- Форма № 4-диета. - Информация о нахождении больных на диете на 900 часов текущих суток (в палате);**
- Форма №5-диета. - Общая информация о нахождении больных на 900 часов текущих суток (в учреждении);**
- Форма №6-диета. - Список фасованной продукции;**
- Форма №7-диета. - Меню - модель на 7 дней;**
- Форма № 8 диета. - Меню раздачи;**
- Форма №9-диета. - Меню - запрос;**
- Форма №10-диета. - Технологический лист.**



# Бланки учета деятельности

- Форма № 11-диета. - Выпустить список готовых блюд из блока питания по разделам;
- Форма № 12 диета. - Информация о наличии пациентов на диете после 900 часов предыдущего дня до 900 часов текущего дня (коррекция);
- Форма № 13-диета. - Информация о нахождении больных на питании в стационаре после 900 часов прошедших суток до 900 часов текущих суток (полная коррекция);
- Форма № 14 диета. - Корректировка количества еды;
- Форма № 15-диета. - Индивидуальное или дополнительное питание;
- Форма № 16-диета. - Реестр записей качества пищевых продуктов (дегустация).

# **Бланки учета деятельности**

- Форма № 17-диета. - Распределение фасованной продукции и посуды в разделе;**
- Форма № 18-диета. - Производственный регистр;**
- Форма № 19-диета. Регистр качества пищевых продуктов, поступивших на склад медико-санитарного учреждения;**
- Форма № 20-диета. - Журнал медицинских осмотров персонала пищеблока;**
- Форма № 21-диета. - Регистр здоровья работников пищеблока.**



**Спасибо за внимание**