**Тема: «Кормление пациентов»**

**План.**

1. Освоение приемов раздачи пищи, кормления пациентов.

2. Освоение техники введения назогастрального зонда.

3. Дезинфекция посуды.

**Кормление тяжелобольного пациента в постели из ложки**

**Цель:** обеспечение кормления пациента.

**Показания**: дефицит или полное отсутствие возможности самоухода.

**Оснащение**: прикроватный столик, ложка, салфетки, емкости с пищей или смесями, стакан теплой кипяченой воды, лоток.

|  |
| --- |
| **Этапы выполнения исследования** |
| **1. Подготовка** |
| 1. Собрать информацию о пациенте. 2. Доброжелательно и уважительно представиться пациенту. 3. Спросить, как к нему обращаться, если видим впервые. 4. Предупредить пациента о предстоящем приеме пищи за 15 минут и получить согласие. 5. Рассказать пациенту, чем его будут кормить. 6. Проветрить помещение. Протереть прикроватный столик и пододвинуть его к кровати или приготовить место на тумбочке. Вымыть и осушить руки. 7. Помочь пациенту занять высокое положение Фаулера или сидя с опущенными ногами. 8. Помочь пациенту вымыть руки, причесаться, поправить одежду. 9. Прикрыть грудь пациента салфеткой. 10. Помочь пациенту установить зубные протезы при их наличии. |
| **2. Выполнение** |
| 1. Вымыть и осушить руки или обработать их антисептиком. 2. Принести пищу и жидкость, предназначенные для еды и питья: горячие блюда должны быть нагреты не выше 60оС, холодные – не ниже 15оС. Сервировать стол. 3. Спросить пациента, в какой последовательности он предпочитает принимать пищу. Расположить тарелки с пищей в соответствии с пожеланиями пациента 4. Предложить пациенту выпить (лучше через одноразовую трубочку) несколько глотков жидкости 5. Кормить медленно:  * называть каждое блюдо, предлагаемое пациенту; * наполнить 2/3 ложки твердой (мягкой) пищей; * коснуться ложкой нижней губы, чтобы пациент открыл рот; * прикоснуться ложкой к языку, дать возможность пациенту взять пищу в рот, извлечь пустую ложку; * дать время прожевать и проглотить пищу; * предлагать попить после 3-5 ложек твердой (мягкой) пищи или по требованию.  1. Вытирать (при необходимости) губы салфеткой. 2. Обеспечить пациенту возможность прополоскать рот водой после приема пищи. 3. Убрать салфетку, покрывающую грудь и шею пациента. Проверить состояние постели. 4. Помочь пациенту занять удобное положение.   *Примечание: первые 20-30 минут после еды следует придать полусидящее (если он сидел) положение.*   1. Посуду и остатки пищи доставить в столовую. |
| **3. Окончание** |
| 1. Провести дезинфекцию использованного оснащения. 2. Обработать руки. 3. Сделать запись о выполнении процедур и реакции пациента в документации. |

**Кормление тяжелобольного пациента в постели из поильника**

**Цель:** обеспечение кормления пациента.

**Показания**: отсутствие возможности самостоятельно принимать пищу.

**Оснащение**: поильник, салфетки, емкости с жидкой, гомогенизированной пищей или питательными смесями, стакан теплой кипяченой воды, лоток.

|  |
| --- |
| **Этапы выполнения исследования** |
| **1. Подготовка** |
| 1. Собрать информацию о пациенте. 2. Доброжелательно и уважительно представиться пациенту. 3. Спросить, как к нему обращаться, если видим впервые. 4. Предупредить пациента о предстоящем приеме пищи за 15 минут и получить согласие. 5. Рассказать пациенту, чем его будут кормить. 6. Проветрить помещение. Протереть прикроватный столик и пододвинуть его к кровати или приготовить место на тумбочке. 7. Переместить пациента на бок или в положение Фаулера, если позволяет его состояние. 8. Обработать руки на гигиеническом уровне. 9. Подготовить оснащение. 10. Прикрыть шею и грудь пациента салфеткой. |
| **2. Выполнение** |
| 1. Налить в поильник небольшое количество питательной смеси (Т=36-37оС). 2. Предложить пациенту взять в рот носик поильника. Слегка наклонить поильник. 3. Рекомендовать пациенту принимать питательную смесь небольшими порциями. 4. Обеспечить пациенту возможность прополоскать рот водой после приема пищи. 5. Убрать салфетку, прикрывающую грудь и шею пациента. 6. Помочь пациенту занять удобное положение. 7. Убрать использованное оснащение. |
| **3. Окончание** |
| 1. Провести дезинфекцию использованного оснащения. 2. Обработать руки. 3. Сделать запись о выполнении процедур и реакции пациента в документации. |

2. **Техника введения назогастрального зонда и кормление пациента**

**На основании алгоритма описать цель, показания, противопоказания, оснащение и выполнение процедуры введения и ухода за назогастральным зондом (обратите внимание, две процедуры).**

3. Дезинфекция посуды

1) Мытье полов в буфетной и столовой осуществляется после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств, далее уборочный инвентарь дезинфицируют, прополаскивают в воде и сушат.

2) Протирка столов после приема пищи осуществляется с применением дезинфицирующих средств тканевыми салфетками, хранящимися в таре, промаркированной «Для уборки столов», после применения их также дезинфицируют, прополаскивают и сушат; возможно использование стерильной ветоши.

3) Генеральные уборки буфетной проводятся еженедельно с отметкой в графике.

4) Мытье посуды лучше осуществлять в посудомоечных машинах с использованием специально предназначенных для этого средств; при отсутствии машин мытье осуществляется ручным способом.

5) Мытье термосов, тележек для перевозки готовой пищи осуществляется после каждой перевозки.

6) Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках, запрещено использование посуды с отбитыми краями, трещинами; чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках, ручками вверх, не разрешается хранение столовых приборов россыпью на подносах.

7) Подносы после использования протирают чистой ветошью, не используют подносы деформированные, с трещинами, видимыми загрязнениями.

8) Бачки и ведра для сбора отходов необходимо очищать по мере накопления (2/3 объема), по окончании работы промывать горячей водой температуры 50° С с применением моющих средств, ополаскивать и просушивать.

9) Для предотвращения появления мух в теплое время года окнах устанавливаются сетки.

ПОРЯДОК МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами в растворе температуры 50°С.

3. Мытье посуды во второй мойке с дезинфицирующими средствами.

4. Ополаскивание посуды в третьей мойке проточной горячей водой температуры не ниже 65°С.

6. Просушивание посуды на специальных решетках.

ПОРЯДОК МЫТЬЯ ЧАЙНОЙ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Погружение в первой мойке в раствор с обезжиривающими и дезинфицирующими средствами.

3. Ополаскивание во второй мойке проточной горячей водой температуры не ниже 65°С.

4. Просушивание посуды и приборов.