

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
11. Вымыть и осушить руки или обработать их антисептиком. 12. Принести пищу и жидкость, предназначенные для еды и питья: горячие блюда должны быть нагреты не выше 60°C, холодные – не ниже 15°C. Сервировать стол. 13. Спросить пациента, в какой последовательности он предпочитает принимать пищу. Расположить тарелки с пищей в соответствии с пожеланиями пациента 14. Предложить пациенту выпить (лучше через одноразовую трубочку) несколько глотков жидкости 15. 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. 16. Вытирать (при необходимости) губы салфеткой. 17. Обеспечить пациенту возможность прополоскать рот водой после приема пищи. 18. Убрать салфетку, покрывающую грудь и шею пациента. Проверить состояние постели. 19. Помочь пациенту занять удобное положение. <i>Примечание: первые 20-30 минут после еды следует придать полусидящее (если он сидел) положение.</i> 20. Посуду и остатки пищи доставить в столовую.
3. Окончание
21. Провести дезинфекцию использованного оснащения. 22. Обработать руки. 23. 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
11. Налить в поильник небольшое количество питательной смеси ($T=36-37^{\circ}\text{C}$). 12. Предложить пациенту взять в рот носик поильника. Слегка наклонить поильник. 13. Рекомендовать пациенту принимать питательную смесь небольшими порциями. 14. Обеспечить пациенту возможность прополоскать рот водой после приема пищи. 15. Убрать салфетку, прикрывающую грудь и шею пациента. 16. Помочь пациенту занять удобное положение. 17. Убрать использованное оснащение.
3. Окончание
18. Провести дезинфекцию использованного оснащения. 19. Обработать руки. 20. 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 окна 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.