

Dieta do żywienia przez sondę 3c

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę powinna mieć tak dobraną konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu. Pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. Dieta powinna zapewnić pacjentowi odpowiednią podaż energii oraz wszystkich niezbędnych składników odżywczych, które warunkują prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Posiłki powinny być dobrze tolerowane przez chorego (nie mogą dawać uczucia rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunek lub zaparcie). Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną lub dietę przemysłową.

Wartość energetyczna diety powinna być ustalana indywidualnie, zależnie od masy ciała, wieku, płci, rodzaju schorzenia. Waha się w granicach 1600-2400 kcal i więcej.

- Jeden mililitr pożywienia powinien zawierać 1 kcal, czasem 0,8-0,9 kcal.

Przy mniejszym stężeniu objętość pożywienia zwiększa się, co jest niepożądane.

-Większe stężenia pokarmu mogą powodować biegunkę lub uniemożliwić podawanie przez sondę,

- Białko zawarte w diecie dostarcza 16-20% energii, a czasami do 24%,

- Tłuszcz pokrywa zapotrzebowanie energetyczne w 30-35%,

- Węglowodany dostarczają 44-54% kilokalorii.

- Temperatura posiłków powinna wynosić około 37 stC

- Jednorazowa podaż powinna wynosić 200-300 ml pokarmu,

- Posiłki powinny być spożywane regularnie,

- Ostatni posiłek należy spożywać 3-4 godziny przed snem.

-Po każdej podaży posiłku należy przepłukać zgłębnik wodą (20-40ml)

- Co 4-6 godzin chory powinien wypłukać jamę ustną.

Każdego dnia chory powinien trzykrotnie umyć zęby. Nie należy stosować płukanek z alkoholem, który wysusza śluzówkę jamy ustnej.

- Dietę można podać, gdy jest pewność, że końcówka zgłębnika/ gastrostomii jest prawidłowo położona.

- Pacjent powinien zająć pozycję półleżącą/półsiedzącą w trakcie żywienia dietą przez zgłębnik i przez co najmniej pół godziny po jego zakończeniu ułatwi to pasaż pokarmu przez żołądek.

- Po podaniu leków nie powinno się podawać soków oraz mleka.

Przygotowanie posiłków

- Wszystkie posiłki w diecie powinny mieć konsystencję płynną-pokarmy po ugotowaniu są przecierane lub miksowane.

Produkty, z których przyrządza się posiłki powinny być świeże, pieczywo należy namoczyć i zmiksować, kasze podawać w formie kleików,

- sery zmiksować z mlekiem lub śmietanką,

- jaja zagotować; zmiksować z mlekiem lub zupą,

- żółtka dodawać do zup, kleików (podawać po zagotowaniu),

- mięso ziemniaki, warzywa podawać zmiksowane w zupie,

- warzywa i owoce podawać w formie przecierów,

- potrawy można wzbogacać mlekiem w proszku lub preparatami przemysłowymi