

Рекомендации пациентам перед поступлением в З х/о.

Необходимые обследования, необходимые пациентам с легочной патологией:

- общий анализ крови,
- общий анализ мочи,
- биохимический анализ крови (билирубин и фракции, АСТ, АЛТ, мочевины, креатинин, сахар),
- коагулограмма,
- группа крови и резус фактор,
- кровь на RW, HBsAg, HCV, ВИЧ,
- ЭКГ с расшифровкой,
- УЗИ сердца и консультация кардиолога. При необходимости- по назначению кардиолога или по назначению врача- торакального хирурга ОКОД: стресс- эхокардиография,
- УЗИ органов брюшной полости,
- Рентген- и МСКТ- архив,
- МСКТ органов грудной клетки.

Необходимые обследования пациентам с патологией желудочно- кишечного тракта:

- общий анализ крови,
- общий анализ мочи,
- биохимический анализ крови (билирубин и фракции, АСТ, АЛТ, мочевины, креатинин, сахар),
- коагулограмма,
- группа крови и резус фактор,
- кровь на RW, HBsAg, HCV, ВИЧ,
- ЭКГ с расшифровкой,
- УЗИ сердца и консультация кардиолога. При необходимости- по назначению кардиолога или по назначению врача- торакального хирурга ОКОД: стресс- эхокардиография,
- УЗИ органов брюшной полости,
- Рентгенография пищевода и желудка с контрастом.
- Рентгенограмма с контрастом пищевода и желудка,
- МСКТ органов брюшной полости с внутривенным контрастированием (при заболеваниях пищевода- с дообследованием органов грудной клетки)

Алгоритм обследования после операции включает:

- обязательный осмотр торакального хирурга-онколога
- УЗИ органов брюшной полости и забрюшинного пространства, и при необходимости периферических лимфоузлов
- фибрларингоскопия при заболеваниях ОГК, ФЭГДС при заболеваниях желудка и пищевода
- Rg органов грудной клетки (на пленке).

- ОАК с тромбоцитами, ОАМ, биохимический анализ крови, ОАМ, ЭКГ с расшифровкой

Наблюдение после операции предусматривает явку с указанными анализами к торакальному хирургу.

В первый год пациент осматривается один раз в 3 мес. Второй год – один раз в полгода. Далее – 1 раз в год (по показаниям чаще).

Особенности диеты для послеоперационных больных обсуждаются непосредственно с лечащим врачом при выписке из стационара.

После операций на органах грудной клетке специальной диеты не требуется.

После операций на желудке рекомендуется соблюдение диеты по 1 хирургическому столу.

Рекомендуемые продукты и блюда диетического стола № 1

Хлеб: из пшеничной муки высшего сорта, подсушенный или вчерашний, сухие бисквиты и печенье, несдобные булочки, печеные пирожки с творогом, джемом, яблоками, отварным мясом.

Супы: молочные супы, протертые крупяные супы на овощном бульоне, вермишелевый суп на слабом курином бульоне, овощные супы-пюре, суп-крем. Заправляют супы сливочным маслом или яично-молочной смесью.

Мясные блюда: отварные или приготовленные на пару из говядины, телятины, постной баранины, свинины, курицы, индейки, кролика. Предпочтительны паровые котлеты, пюре, тефтели, кнели, биточки, суфле. Допускаются бефстроганов из отварного мяса, отварной язык, отварное мягкое мясо куском.

Рыбные блюда: отварная рыба нежирных сортов куском или в виде котлет, суфле и т. д.

Гарниры: отварные овощи (картофель, морковь, цветная капуста, свекла, тыква, кабачок, изредка зеленый горошек), отварные макаронные изделия, полувязкие или протертые рис, греча.

Каши: манная, гречневая, рисовая, овсяная на воде или молоке, полувязкие или протертые; крупяные пудинги, суфле на молоке.

Молочные продукты: простокваша, нежирный ацидофилин, кефир, нежирная сметана и творог; молочные суфле, вареники, пудинги, паровые или запеченные сырники, периодически неострый сыр ломтиками.

Яйца: всмятку или паровой омлет (не более 2 яиц в день).

Закуски: салаты из отварных овощей, язык, докторская колбаса, заливная рыба, паштет из печени, вымоченная нежирная сельдь.

Соусы: бешамель без пассировки муки, сметана, кисели, фруктовые соусы.

Сладкие блюда: желе, пюре, кисели из фруктов и ягод, протертый компот, мед, зефир, пастила, безе, сливочный крем, варенье, нежирные джемы.

Напитки: слабый чай (можно с молоком), некрепкое какао, некрепкий кофе с молоком, сладкие компоты, отвар шиповника, сладкие соки.

Жиры: несоленое сливочное масло, топленое масло, рафинированное растительное масло.

Исключаемые продукты и блюда диетического стола № 1

Из рациона следует исключить продукты, вызывающие болевые ощущения, возбуждающие секрецию, раздражающие стенки ЖКТ.

А именно: соленья, копченя, консервы, маринады, приправы, соусы, газированные напитки (в том числе квас). Исключают также крепкие чай и кофе, крепкие мясные и рыбные бульоны, жареные и тушеные блюда, грибы, свежий хлеб, ржаной хлеб, сдобное тесто, кислые молочные продукты, острые сыры, грубые крупы (пшено, кукуруза, ячневая и перловая крупы), щавель, лук, огурцы, помидоры, бобовые, белокочанную капусту, шпинат, репу, редьку, редис, кислые фрукты и ягоды.

Примерное меню диетического стола № 1

Первый завтрак: овсяная молочная каша, вареники со сметаной, компот.

Второй завтрак: печеные яблоки с сахаром.

Обед: молочная вермишель, тефтели из индейки с цветной капустой, чай.

Полдник: сухой бисквит, кисель.

Ужин: отварная рыба с картофельным пюре, чай с молоком.

На ночь: сливки.

Варианты диетического стола № 1

Диетический стол № 1А, диетический стол № 1Б, диетический стол № 1Р (расширенный).

Источники:

1. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» от 05.08.2003

Рецепты диетического стола № 1:

- яйцо куриное вареное всмятку
- каша рисовая молочная
- отвар шиповника
- суп овсяный молочный
- фрикадельки мясные паровые
- морковное пюре
- мусс фруктовый
- рыба отварная, запеченная под молочным соусом
- картофельное пюре
- паровой омлет
- каша гречневая рассыпчатая
- яблоко печеное с сахаром
- суп рисовый молочный
- суфле мясное паровое с картофельным пюре
- желе яблочное

- суфле творожное паровое
- кисель фруктовый
- каша манная молочная
- творожный пудинг
- суп картофельный вегетарианский
- мясо отварное, запеченное под соусом бешамель
- морковь отварная
- компот из разваренных сухофруктов
- несдобная булочка
- рулет морковно-яблочный
- ленивые вареники со сметаной
- овсяная молочная каша
- молочный суп с вермишелью
- кнели из мяса индейки с гарниром из отварной цветной капусты
- ягодный мусс
- груша печеная с сахаром
- суп-пюре из овощей
- судак отварной
- вермишель
- мясное суфле
- творожная запеканка
- отварной кролик
- карп отварной под соусом бешамель
- салат овощной