

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МЕДИЦИНЫ ТРУДА
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Н.Ф. ИЗМЕРОВА

Особенности лечебного питания в Вооруженных Силах РФ

Т.Л. Пилат

Ведущий научный сотрудник, д.м.н.

Лечебное питание в Вооруженных Силах РФ и других силовых структур регламентируются

Постановлением Правительства РФ от 29 декабря 2007 г. №946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»

По настоящей норме обеспечиваются питанием больные, находящиеся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях, подведомственных федеральным органам государственной власти

Норма №5 «Лечебный паек»

Состав нормы №5 «лечебный паек»

Продукты	Количество на одного человека в сутки, г
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1-го сорта	100
Хлеб белый из пшеничной муки 1-го сорта	350
Мука пшеничная 1-го сорта	20
Крупа разная, бобовые	80
Макаронные изделия высшего сорта	40
Мясо	175
Мясо птицы	50
Колбасы полукопченые (мясокопчености)	20
Рыба потрошенная без головы	120
Масло растительное, мл.	30
Масло коровье	45
Молоко коровье, мл.	400
Сметана	30
Творог	30
Сыр твердый	15
Яйцо куриное, шт.	1
Сахар	70
Соль поваренная пищевая	20
Чай	2
Кофе натуральный растворимый	1,5
Лавровый лист	0,2

Продукты	Количество на одного человека в сутки, г
Перец	0,3
Горчичный порошок	0,3
Уксус	2
Томатная паста	6
Крахмал картофельный	5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Картофель и овощи свежие - всего	900
в том числе:	
картофель	550
капуста	120
свекла	40
морковь	50
лук	40
огурцы, помидоры, тыква, кабачки	100
Фрукты свежие	200
Соки плодовые и ягодные, мл.	100
Варенье (джем)	5
Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
Поливитаминовый препарат *(драже)	1

Пищевой состав и энергетическая ценность, г:	
-белки	161
-жиры	154
-углеводы	543
Энергетическая ценность, ккал	4022

Существуют специальные нормы питания для больных:

- с заболеваниями туберкулеза и пневмокониоза (5 142 ккал / в сутки)
- с заболеваниями почек (уменьшено содержание белка)
- с ожоговыми и лучевыми поражениями организма
- при дефиците массы тела

Постановление Правительства РФ от 29.12.2007 г. №946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время» (с изменениями и дополнениями) Постановление Правительства России от 14 сентября 2020 г. N 1420; Постановление Правительства от 07.12.2011 № 1013, от 15.10.2014 №1054

ВАЖНО

В соответствии с п.6 Нормы N 5 (лечебный паек)

- Для особых больных лечебный паек может отличаться от требований нормы
- Допускается индивидуальное регулирование рациона врачом-диетологом
- Военнослужащим и сотрудникам, находящимся на излечении в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях, подведомственных федеральным органам государственной власти, в связи с ранениями, контузиями, увечьями или тяжелыми заболеваниями, полученными при исполнении обязанностей военной службы (службы) дополнительно выдаются продукты на одного человека в сутки по согласованию с врачом-диетологом - в размере 25 процентов стоимости нормы N 5 (лечебный паек)

Учитывая особенности в период проведения СВО

Следует учитывать питание на этапах медицинской эвакуации:

- до медицинского полка – питание по нормам продовольственного снабжения воинских частей с учетом поражения
- начиная с отдельного медицинского батальона дивизии (медицинской роты бригады) – по госпитальной норме с учетом лечебных диет (Лечебная норма №5)

Питание должно обеспечивать:

- Восполнение энергетических, пластических, биохимических потребностей
- Химическое и механическое щажение
- Восстановление метаболизма
- Поддержку иммунитета
- Активацию процессов клеточного дыхания
- Инактивацию и выведение токсинов, воспалительной и инфекционной природы метаболитов, в т.ч. после ожогов
- Защиту печени и почек

Используются 8 лечебных диет, которые (за исключением нулевой диеты) обеспечивают полноценное в энергетическом и качественном отношении разнообразное питание основных категорий раненых, пораженных и больных:

- диета госпитальная общая (по типу диеты №15 по Певзнеру)
- диета госпитальная механическая щадящая (по типу диеты №2 по Певзнеру, умеренно измельченная)
- диета госпитальная механически и химически щадящая (по типу диеты №1 по Певзнеру)
- диета челюстная (по типу диеты №1 по Певзнеру, тщательно измельченная)
- диета зондовая (по типу диеты №1 по Певзнеру, тщательно измельченная, жидкая)
- диета для больных лучевой и ожоговой болезнями общая (по типу диеты №11 б по Певзнеру)
- диета для больных лучевой и ожоговой болезнями механически и химически щадящая (по типу диеты №11 а по Певзнеру)
- диета нулевая (по типу диеты №0 по Певзнеру)

Основными являются три диеты:

ГОСПИТАЛЬНАЯ ОБЩАЯ ДИЕТА

→ после умеренного измельчения используется как **механически щадящая диета**

→ после усиления дополнительным пайком – как **диета для больных лучевой и ожоговой болезнями общая**

ГОСПИТАЛЬНАЯ МЕХАНИЧЕСКИ И ХИМИЧЕСКИ ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА

→ после тщательного измельчения используют как **челюстную диету**

→ после дополнительного разведения используется как **зондовая диета**

→ после усиления дополнительным пайком – как **диета для больных лучевой и ожоговой болезнями, нуждающихся в щадящем питании**

НУЛЕВАЯ ДИЕТА

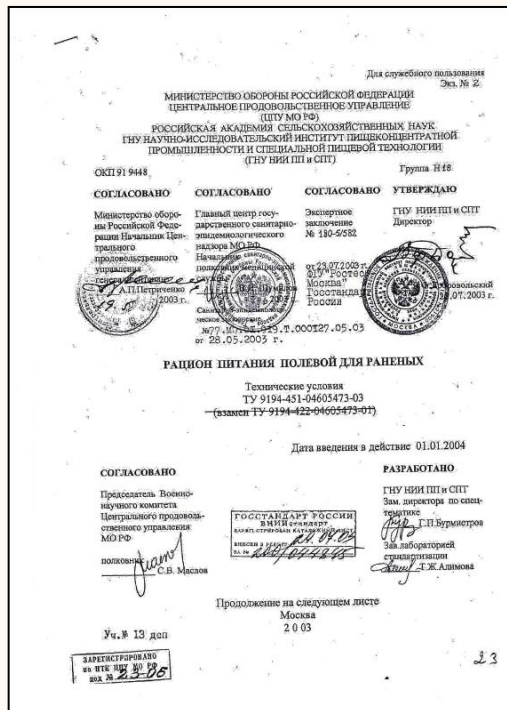
→ готовят отдельно, но часто используют блюда, приготовленные по другим диетам – бульоны, протертые каши, кисели, отвары

Задачи полевого рациона раненых:

- Высокие вкусовые качества
- Возможность обеспечить адекватный режим питания
- Минимальная масса и объем
- Обеспечение медицинских требований
- Стойкость к температурным и механическим воздействиям
- Возможность создания и содержание оперативного запаса



Для использования на этапах эвакуации при отсутствии возможности приготовить горячую пищу разработан ПОЛЕВОЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ ДЛЯ РАНЕННЫХ СУТОЧНЫЙ



Этот рацион можно использовать по основной госпитальной норме и для механического и химического щажения

Полевой рацион питания для раненых предназначен для суточного обеспечения раненых на этапах медицинской эвакуации в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов лечебного пайка не представляется возможным

Соответствует норме №5 Лечебный паек с применением норм замен по лечебному пайку

- Нормализация биохимических показателей крови
- Эпителизация и защита слизистой
- Снижение воспалительных реакций
- Улучшение процесса заживления
- Поддержка иммунитета
- Адаптация
- Улучшение работы желудочно-кишечного тракта

Продукты	Количество единиц, штук
Галеты из муки пшеничной 1 сорта (50 г)	5
Галеты из муки пшеничной обойной (50 г)	1
Консервы мясные (100 г)	1
Консервы. Первые обеденные блюда без мяса (250 г)	1
Консервы мясорастительные (250 г)	1
Консервы овощные закусочные (100 г)	1
Батончик «С молоком» (50 г)	1
Масло сливочное сублимационной сушки (20 г)	1
Концентраты пищевые не требующие варки без мяса (60 г)	1
Концентраты пищевые не требующие варки с мясом (60 г)	1
Коктейль белково-облепиховый (10 г)	1
Напиток для детоксикации (10 г)	1
Сахар белый кристаллический (20 г)	4
Коктейль белковый восстанавливающий (20 г)	1
Чац черный (2 г)	1
Соль пищевая (5 г)	4
Перец черный молотый (0,3 г)	1
Фруктовая палочка (50 г)	1
Кисель «Общеукрепляющий» (20 г)	1
БЖУ, г	109/119/497
Энергетическая ценность рациона, ккал	3495

- Повышенное содержание белка
- Коррекция метаболизма
- Расширение жизненных возможностей

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ ДЛЯ РАНЕНЫХ (ПРПР) на 1 прием пищи в полевых условиях

Для служебного пользования
Экз. № 2.

МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЦЕНТРАЛЬНОЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
(ЦПУ МО РФ)

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
ГНУ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРИЩЕКОЦЕНТРАТИВНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СПЕЦИАЛЬНОЙ ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ
(ГНУ НИИПП и СИП)

ОКП 91 9448 Группа Н48

СОГЛАСОВАНО
Министерство обороны Российской Федерации Начальник Центрального продовольственного управления
А.П. Петрученко
2003 г.

СОГЛАСОВАНО
Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора МО РФ
Начальник санитарно-эпидемиологического надзора
В.А. Шенников
2003 г.

СОГЛАСОВАНО
Экспертное заключение № 130-5/582
от 23.07.2003 г.
Москва
Госстандарт России

УТВЕРЖДАЮ
ГНУ НИИПП и СИП
Директор
2003 г.

№ 77-ИТ-002-943, Т. 000127.05.03
от 28.05.2003 г.

РАЦИОН ПИТАНИЯ ПОЛЕВОЙ ДЛЯ РАНЕНЫХ

Технические условия
ТУ 9194-451-04603473-03
(азимет ТУ 9194-422-04603473-01)

Дата введения в действие 01.01.2004

СОГЛАСОВАНО
Председатель Военно-научного комитета Центрального продовольственного управления МО РФ
С.В. Маслов

РАЗРАБОТАНО
ГНУ НИИПП и СИП
Зам. директора по санитарии
Г.П. Бурмистров
Зам. лабораторной стандартизации
Т.Ж. Алдимова

Продолжение на следующем листе

Москва
20 03

Уч. № 13 деп

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
по НТК НИИ
РОС № 24-05



Этот рацион можно использовать по основной госпитальной норме и для механического и химического щажения

Промежуточный рацион питания для раненых ПРПР ЛЕОВИТ

на 1 прием пищи в полевых условиях

Промежуточный рацион питания для раненых предназначен для обеспечения промежуточного питания раненых и больных на этапах медицинской эвакуации

Соответствует норме №5 Лечебный паек с применением норм замен по лечебному пайку

- Нормализация биохимических показателей крови
- Эпителизация и защита слизистой
- Снижение воспалительных реакций
- Улучшение процесса заживления
- Поддержка иммунитета
- Адаптация
- Улучшение работы желудочно-кишечного тракта

Продукты	Количество единиц, штук
Галеты армейские из пшеничной муки 1 сорта	2
Консервы мясные «Говядина тушёная высший сорт»	1
Консервы мясорастительные «Говядина с овощным ассорти»	1
Концентрат первого обеденного блюда, не требующий варки «Суп-пюре овощной с травами и овсянкой» ЛЕОВИТ GASTRO	1
Консервы овощные закусочные «Икра из кабачков»	1
Батончик «С молоком»	1
Коктейль белковый восстанавливающий	1
Кисель «Общеукрепляющий»	1
Чай	1
Сахар	1
Соль	1
Перец	1
Беспламенный разогреватель, шт.	4
Салфетки дезинфицирующие, к-т	1
Салфетки бумажные, шт.	1
Ложка пластмассовая, шт.	4
Мешочек для сбора мусора, шт.	1
БЖУ, г	78/95/173
Энергетическая ценность рациона, ккал	1859

- Повышенное содержание белка
- Коррекция метаболизма
- Расширение жизненных возможностей

1 859 ккал

Белки – 78 г

Жиры – 95 г

Углеводы – 173 г

(1:1,2:2,2)

Для обеспечения требований по лечебному питанию при наличии проблем со снабжением или приготовлением блюд, дефицита времени целесообразно использовать специальные продукты:

- Диету с механическим и химическим щажением ЛЕОВИТ GASTRO (стол 0, 1, 1б, 2, 4 б, 4 в, 4, 5п, 11, 11б по Певзнеру)
- Сухие смеси для энтерального питания (стол 0, 1, 1б, 2, 4 б, 4 в, 4, 5п, 11, 11б по Певзнеру)
- Лечебные продукты при различных состояниях (стол 0, 1, 1б, 2, 4 б, 4 в, 4, 5п, 7, 11, 11б по Певзнеру)
- Напиток для детоксикации

Рацион содержит продукты лечебного питания для диеты № 0, 1, 1б, 2, 4 б, 4 в, 4, 5п, 7, 11, 11б по Певзнеру)

- Суп-пюре овощной с травами и овсянкой
- Каша овсяная с травами и семенем льна
- Коктейль белково-облепиховый
- Коктейль белковый восстанавливающий
- Кисель общеукрепляющий
- Напиток для детоксикации



Показатели анализа кала на дисбактериоз до и после приема специализированных
лечебных продуктов питания ЛЕОВИТ GASTRO

Микрофлора	Нормальные показатели	Норма		Снижены		Повышены	
		% пациентов					
		до	после	до	после	до	после
Нормафлора:							
Бифидобактерии	10х9-10х10 степени	65%	95%	35%	5%	0	0
Лактобактерии	10х7-10х8 степени	30%	85%	70%	15%	0	0
Клостридии	<=10х5 степени	85%	100%	0	0	15%	0
Энтерококки	10х5-10х8 степени	95%	100%	5%	0%	0	0
Патогенные энтеробактерии							
Энтеробактерии патогенные	0	0	0	0	0	0	0
Escherichia coli							
E. coli типичные	10х7-10х8 степени	40%	90%	60%	10%	0	0
E. coli лактозонегативные	<=10х5 степени	80%	95%	5%	10%	15%	0
E. coli гемолитические	0	0	0	0	0	15%	0
Условно-патогенные энтеробактерии							
Klebsiella spp							
Citrobacter spp	< 10х4 степени	70%	95%	0	5%	30%	0
Proteus spp	< 10х4 степени	90%	95%	0	0	10%	0
Enterobacter spp	< 10х4 степени	100%	100%	0	0	0	0
Другие энтеробактерии	< 10х4 степени	100%	100%	0	0	0	0
	< 10х4 степени	100%	100%	0	0	0	0
Стафилококки							
Staphylococcus aureus	0	0	0	0	0	20%	0
Другие стафилококки	< 10х4 степени	100%	100%	0	0	0	0
Дрожеподобные грибы рода Candida albicans	0	0	0	0	0	0	0

Интоксикация:

- Острая, хроническая или сочетанная
- Компенсированная или декомпенсированная

Причины интоксикации больных и раненых

Экзогенная

- Неблагоприятная окружающая среда – вода, воздух, продукты питания
- Физические факторы воздействия:
 - охлаждение
 - высокая температура
 - шум, вибрация
 - электромагнитное излучение
- Сочетанные факторы
- Отравления
- Инородные тела или вещества в травме
- Лекарственные средства

Эндогенная

- Стресс
- Нарушение целостности костной ткани и органов
- Воспаление
- Сдавливание
- Нарушение функционального состояния органов и систем, участвующих в детоксикации
- Нарушение гомеостаза
- Наличие инфекционного очага
- Ожоги

Инттоксикация:

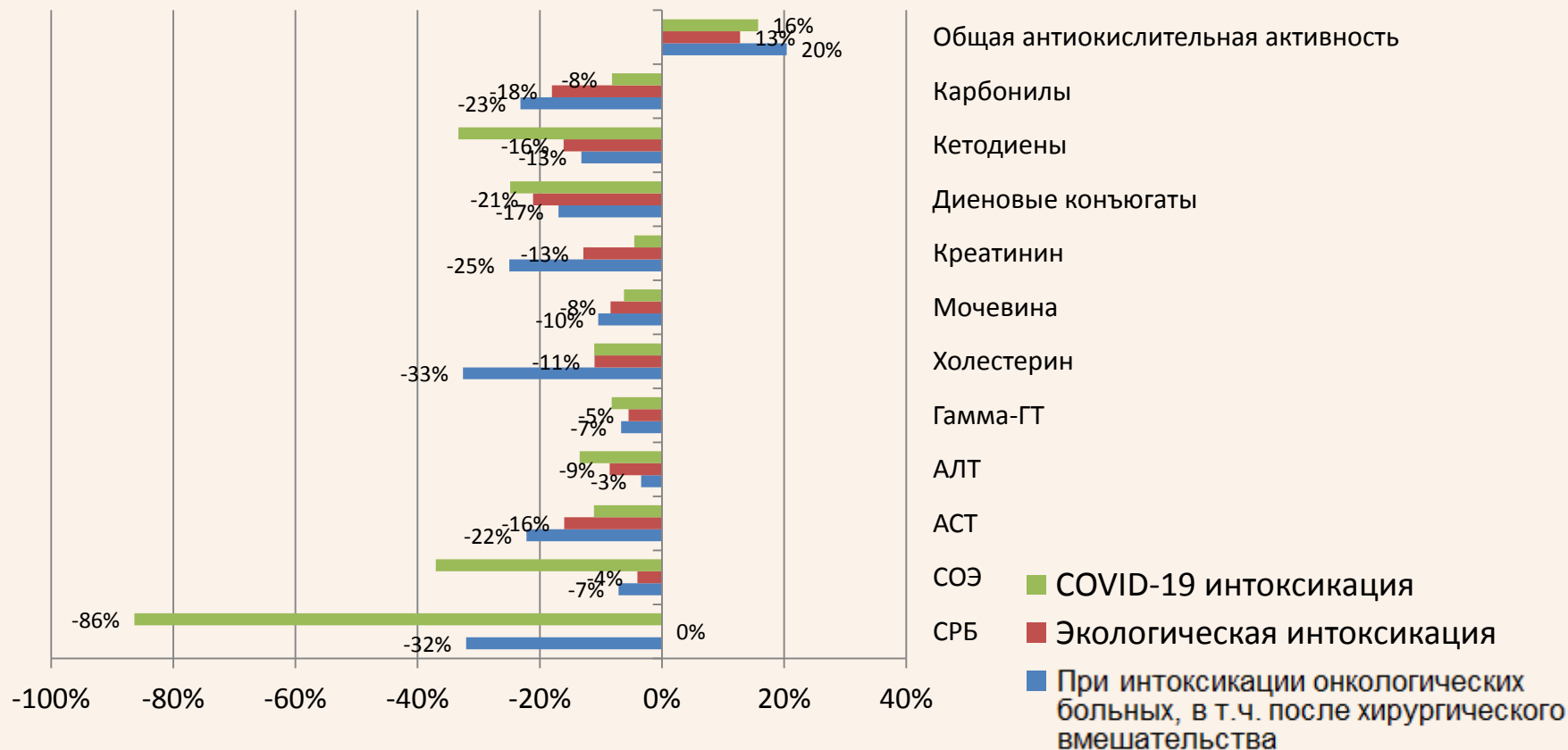
С 1-3 дня раненые поступают на операцию с декомпенсированным уровнем инттоксикации

При острой декомпенсированной инттоксикации проводят стандартные реанимационные мероприятия

По окончании реанимационных мероприятий следует назначать лечебное питание в т.ч. энтеральное для уменьшения синдрома инттоксикации за счет восполнения дефицита нутриентов, необходимых для этого процесса, поддержки и восстановления функций вовлеченных органов

Универсальность механизма детоксикации организма

Исследования по использованию питания для детоксикации в течение от 14 дней до 1 года **показали аналогичные положительные результаты** вне зависимости от вида токсического воздействия (экзо- или эндогенный)



- Улучшение общего состояния, работоспособности, качества жизни

ДИЕТА №0, 1, 11,11б по Певзнеру

Энтеральное питание должно начинаться как можно раньше



коктейль белковый
детоксикационный



напиток для
детоксикации



коктейль белковый
восстанавливающий

Обеспечивают белково-энергетическую поддержку, антиоксидантную защиту, поддержку иммунной и детоксикационной системы

Коктейль белковый детоксикационный

ЛЕОВИТ | PHARMA

Лечебное белковое питание для снижения интоксикации организма, в т.ч. для энтерального питания



Состав: белки молока, таурин, витамины С, РР, Е, В2, А, В6, цинк, марганец, селен, экстракты граната, зеленого чая, лимонника, расторопши, корня лопуха, одуванчика, стевии, янтарную кислоту, кофеин, куркуму, имбирь, декстрозу, пищевые волокна, овес

По данным клинических исследований (после 14 дней применения):

- Уменьшение жалоб
- Заживление раны первичным натяжением у 93,4% пациентов, у 6,6 сформировалась серома, что было расценено нами как вторичное заживление. В группе сравнения у пациентов заживление первичным натяжением произошло в 80% случаях, а у 20% вторичным
- Повышение уровня белка в крови на 11,1 г/л и уровня альбумина в крови на 6,7 г/л
- Положительное влияние на иммунную систему
- Снижение концентрации С-реактивного белка в 1,47 раз
- Снижение показателей ферментов антитоксической защиты печени – АСТ на 29 % и АЛТ на 13 %, тогда как в группе сравнения показатель АСТ снизился 19 %, а АЛТ на 11%. Снижение концентрации холестерина, мочевины, креатинина и нормализация уровня глюкозы в крови
- Повышение общей антиокислительной активности в 1,21 раза, снижение концентрации первичных продуктов окисления

Напиток для детоксикации

Лечебное питание для снижения интоксикации организма на фруктовой основе, в т.ч. для энтерального питания



Состав: абрикосы, яблоки, овес, L-цистин, таурин, витамины С, Е, РР, В2, В6, А, экстракты граната, зеленого чая, лимонника, расторопши, корня лопуха, одуванчика, свеклу, куркуму, кофеин, янтарную кислоту, цинк, селен, марганец, пищевые волокна, лимонную кислоту

ЛЕОВИТ | PHARMA

По данным клинических исследований (после 14 дней применения):

- Уменьшение жалоб
- Заживление раны первичным натяжением у 93,4% пациентов, у 6,6 сформировалась серома, что было расценено нами как вторичное заживление. В группе сравнения у пациентов заживление первичным натяжением произошло в 80% случаях, а у 20% вторичным.
- Снижение концентрации С-реактивного белка в 1,5 раз
- Снижение показателей ферментов антитоксической защиты печени – АСТ на 32 % и АЛТ на 15 %, тогда как в группе сравнения показатель АСТ снизился 19 %, а АЛТ на 11%
- Снижение концентрации в крови первичных продуктов перекисного окисления: диеновых конъюганов – на 20,4%, карбониллов – на 30,1%, на фоне повышения общей антиокислительной активности на 20%, что проявляется в снижении окислительного стресса
- Снижение концентрации в крови билирубина общего и прямого в 1,24 и 1,14 раза соответственно; мочевины – на 14,4%, креатинина – на 32%
- Снижение концентрации холестерина и нормализация уровня глюкозы в крови

Коктейль белковый восстанавливающий

ЛЕОВИТ | PHARMA

Лечебное белковое питание для восстановления организма, в т.ч. для энтерального питания



Состав: молочные и растительные белки, экстракты родиолы розовой, девясила, бессмертника, облепихи, барбариса, одуванчика, витамины С, РР, В5, Е, В6, В2, В1, В9, Н, В12, янтарная кислота, яблоки, пищевые волокна, лимонная кислота

По данным клинических исследований (после 14 дней применения):

- Способствует повышению массы тела на 3-12%
- Оказывает общетонизирующее действие, способствуя быстрому восстановлению физической активности у 70% больных
- Способствует уменьшению жалоб на отсутствие аппетита у 50 % больных, изменение отношение к приемам пищи, выражающееся желанием чаще принимать пищу и более быстрым появлением чувства голода (70% пациентов), значительному снижению тошноты, остановке снижения веса у 60% больных
- СРБ снизился в основной группе на 37,1%
- Улучшает белковый обмен, способствует повышению концентрации в крови общего белка на 10,9 г/л, уровня альбуминов на 6,5 г/л.
- Нормализует иммунные процессы, сниженные вследствие опухолевого роста и проводимой химиотерапией.
- Снижает концентрацию в крови пациентов билирубина, холестерина, глюкозы, основных ферментов детоксикации (АЛТ и АСТ), основных компонентов перекисного окисления липидов, что говорит о восстановлении организма, улучшении работы печени и повышении антиокислительной активности организма



- Опыт организации питания в армиях мира со времен Древнего Рима и до наших дней
- Анализ питания 37 стран мира

Где купить



Спасибо
за внимание!



LEOVIT.RU