

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель Министра
«» Д.Л. Пиневиц
2015 г.

Регистрационный № 199-1215

**МЕТОД ЭНТЕРАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ ПРИ ЛЕЧЕНИИ
ХРОНИЧЕСКОГО ПАНКРЕАТИТА**

инструкция по применению

Учреждение-разработчик:

Учреждение образования «Белорусский государственный медицинский университет»

Авторы:

д.м.н., профессор Х.Х. Лавинский, Н.В. Рябова,

д.м.н., профессор С.И. Третьяк, к.м.н. С.М. Ращинский.

Минск, 2015

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель министра

_____ Д.Л. Пиневиц

11.12.2015

Регистрационный № 199-1215

**МЕТОД ЭНТЕРАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ
ПРИ ЛЕЧЕНИИ ХРОНИЧЕСКОГО ПАНКРЕАТИТА**

инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: УО «Белорусский государственный медицинский университет»

АВТОРЫ: д-р мед. наук, проф. Х.Х. Лавинский, Н.В. Рябова, д-р мед. наук, проф. С.И. Третьяк, канд. мед. наук С.М. Рацинский

Минск 2015

В настоящей инструкции по применению (далее — инструкция) представлен метод энтеральной поддержки при лечении хронического панкреатита с применением полуэлементной смеси, который может быть использован в комплексе медицинских услуг, направленных на лечение хронического панкреатита, применение которого позволит своевременно предотвратить развитие белково-энергетической недостаточности.

Инструкция предназначена для врачей-хирургов, врачей-терапевтов, врачей-диетологов, осуществляющих лечение пациентов с хроническим панкреатитом, преподавателей клинических и гигиенических кафедр высших медицинских учебных учреждений.

ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, РЕАКТИВОВ, СРЕДСТВ, ИЗДЕЛИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ

Препараты для энтерального питания (полуэлементные смеси).

ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

Хронический панкреатит.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ

Противопоказания, соответствующие таковым при назначении полуэлементных смесей.

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕТОДА

1. Лечение пациентов с хроническим панкреатитом осуществляется в соответствии с утвержденными клиническими протоколами.

2. Пероральное питание начинают с первых суток стационарного лечения.

2.1. При отсутствии белково-энергетической недостаточности питание пациентов осуществляют путем назначения лечебной диеты «П» с учетом Рекомендаций по метаболической поддержке организма пациентов с хроническим панкреатитом — «щадящий вариант» диеты без применения полуэлементной смеси (приложения 1, 1а).

2.2. В случае установления у пациентов белково-энергетической недостаточности энтеральную поддержку начинают с первого дня стационарного лечения путем использования «щадящего варианта» диеты с применением полуэлементной смеси (приложение 1б).

В течение первых 1–2 сут стационарного лечения пациенты потребляют полуэлементную смесь в объеме от 1000 до 1500 мл/сут. Объем смеси распределяется равномерно в течение суток на 5–6 приемов. Полуэлементную смесь комнатной температуры употребляют небольшими глотками, медленно в течение 15–20 мин. Объем употребляемой смеси на один прием не должен превышать 250 мл. Энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов лечебного питания в течение 1–2 сут стационарного лечения составляет 23–35; 1,5–2,2; 1,0–1,5; 2,2–3,2 г/кг/сут соответственно.

В течение последующих 3–4 сут лечения в условиях стационара пациентам назначается лечебная диета «П» с учетом Рекомендаций по метаболической

поддержке организма пациентов с хроническим панкреатитом — «щадящий вариант» диеты, а объем потребляемой смеси снижается до 500 мл/сут (употребляется во время второго завтрака, полдника и за 1,5–2 ч до сна).

Последующие 5–6 сут стационарного лечения пациенты продолжают потреблять лечебную диету «П» («щадящий вариант») и полуэлементную смесь в объеме 250 мл/сут.

В дальнейшем при улучшении общего состояния пациентов, уменьшении интенсивности болевого синдрома, восстановлении аппетита питание пациентов осуществляется в соответствии с диетой «П» («щадящий вариант»).

На протяжении лечения (с 3-х сут и до момента выписки из стационара) питание пациентов соответствует потребностям организма в энергии и нутриентах: энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов диеты составляют 34–42; 1,4–1,7; 0,9–1,2; 4,9–5,8 г/кг/сут соответственно.

В случае снижения у пациентов аппетита, усиления болевого синдрома при переходе на рацион лечебной диеты «П» следует продолжить питание полуэлементной смесью до улучшения самочувствия, восстановления аппетита и уменьшения интенсивности боли.

В период ремиссии при выписке пациентов из стационара рекомендуется «расширенный вариант» диеты (приложение 2).

2.3. Контроль эффективности. Критериями эффективности диетотерапии хронического панкреатита являются: исчезновение болевого синдрома, тошноты, рвоты, диареи, метеоризма, запора, восстановление аппетита, улучшение общего самочувствия, повышение качества жизни пациентов (согласно результатам анкет валидированной русифицированной версии опросника Short Form Medical Outcomes Study (SF-36TM), положительная динамика массы тела (143,0 (120,0–161,0) г/сут), положительный азотистый баланс (1,9 (1,1–2,5) г/сут), увеличение активной клеточной массы (58,6 (41,7–123,6) г/сут), тощей (70,7 (58,3–89,4) г/сут) и жировой массы тела (72,5 (47,3–84,5) г/сут).

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ ОСЛОЖНЕНИЙ ИЛИ ОШИБОК ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ И ПУТИ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении индивидуальной непереносимости препаратов для энтерального питания использование последних необходимо отменить. В этом случае пациентам назначается лечебная диета «П» с учетом Рекомендаций по метаболической поддержке организма пациентов с хроническим панкреатитом — «щадящий вариант» диеты (без применения полуэлементной смеси).

Рекомендации по метаболической поддержке организма пациентов с хроническим панкреатитом. Диета («щадящий вариант»)

Показания к назначению

Хронический панкреатит в период перехода от обострения к стадии стойкой клинической ремиссии.

Целевое назначение. Способствовать нормализации функциональной способности поджелудочной железы, обеспечить максимально щадящую деятельность органов пищеварения, уменьшить рефлекторную возбудимость желчного пузыря.

Кулинарная обработка. Блюда готовятся в отварном, паровом виде. Большинство блюд измельчается и протирается. Температура пищи — 25–45°C. Холодные блюда исключаются.

Нутриентный состав и калорийность: белки — 90–110 г, или 1,4–1,7 г/кг/сут (из них 60–70% белков животного происхождения), жиры — 63–77 г, или 0,9–1,2 г/кг/сут (из них 80–85% жиров животного происхождения), углеводы 320–380 г, или 4,9–5,8 г/кг/сут. Энергетическая ценность — 2200–2700 ккал, или 34–42 ккал/кг/сут. Повышенное содержание витаминов: тиамин — 1,8–2 мг/сут, рибофлавин — 2,5–5,0, пиридоксин — 5,0–6,0, ретинол — 1,4–2,7 мг РЭ, токоферол — 18,3–25,8 мг ТЭ, аскорбиновая кислота — 140–200 мг/сут.

Режим питания — дробный (5–6 раз в день).

Количество свободной жидкости — 1,5–2 л.

Содержание соли — 5–7 г.

Рекомендуемые продукты и блюда

Хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб пшеничный первого сорта выпечки предыдущего дня или подсушенный, бездрожжевой, а также в виде сухарей, хлебцы пшеничные нежесткие.

Супы. Вегетарианские овощные (овощи любые, кроме белокочанной капусты), крупяные (манная, овсяная, гречневая крупы) с вермишелью, толокном, суп-пюре, молочный суп.

Мясные и рыбные блюда. Мясо нежирных сортов (говядина, телятина, курица, кролик, индейка), очищенное от сухожилий и жира (в виде паровых котлет, суфле, фрикаделей, пюре). Нежирные сорта рыбы, например, треска, судак, окунь, навага, щука, минтай (в виде суфле, котлет, фрикаделей, пюре).

Яйца и яичные продукты. Белковый омлет.

Молоко и молочные продукты. Молоко, разбавленное 1:1 водой, в блюдах (каши, суп, пюре и др.); кефир обезжиренный свежий, простокваша, обезжиренный некислый творог.

Овощи и зелень. Нежноволокнистые овощи (морковь, картофель, свекла, тыква, кабачки, патиссоны и др.) в отварном протертом или измельченном виде; укроп, петрушка (измельченные в качестве добавок к блюдам).

Фрукты, ягоды, сладости. Яблоки спелые, некислые в запеченном, протертом виде; сухофрукты (некислые чернослив, курага).

Крупяные и макаронные изделия. Крупы (овсяная, гречневая, манная, рисовая) в виде пюре, суфле, полужидких каш, пудингов, приготовленные на пару или отварные; макароны мелкорубленные, домашняя лапша, вермишель.

Жиры. Масло сливочное, растительное (оливковое, рафинированное подсолнечное) добавлять в блюдо для вкуса.

Соусы и пряности. Соусы молочные, сладкие (мука не пассируется), фруктово-ягодные не кислые подливки; пряности и с к л ю ч а ю т с я.

Напитки и соки. Чай некрепкий, полусладкий, можно с молоком; отвар из шиповника полусладкий; овощные соки, разбавленные водой 1:1, компоты из сухофруктов, свежих яблок.

З А П Р Е Щ А Ю Т С Я: острая, копченая, маринованная, квашеная, кислая на вкус пища; жареные блюда; сырые овощи и фрукты; жирное мясо (свинина, утка, гусь); внутренности животных; тугоплавкие жиры (свиной, бараний, гусиный), жирная рыба (осетровые, лососевые, форель, семга, сельдь, килька, скумбрия, сом, а также икра и рыбные консервы, соленая и копченая рыба); колбасы; наваристые бульоны (мясные, рыбные, грибные); цельное молоко; репа, редис, брюква, бобовые (бобы, чечевица, фасоль, горох), лук, грибы; овощные и мясные консервы, специи; газированные напитки; алкоголь; кислые, очень сладкие и горькие сорта фруктов и ягод (в т. ч. груши, все виды цитрусовых, кислые яблоки, персики, сливы, алыча, манго, дыня, хурма, арбуз, виноград); орехи, холодные блюда, мороженое; сладости, сдобная выпечка, шоколад; черный хлеб; уксус; соевый соус.

**7-дневное меню диеты — «щадящий вариант»
(без применения полуэлементной смеси)**

1-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша геркулесовая вязкая	200	312,35	5,7	6,8	28,6
	Котлета (рыбная) паровая	100	86,7	19,5	5,9	24
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
	Биточки рубленые из цыпленка бройлерного 1 кат.	75	213,07	15,1	11,7	10,9
14-00	Суп картофельно-крупяной (перловый)	250	145,51	2,9	3,6	24,6
	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Котлета (куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
	Курага	50	121,18	1,8	0,25	27,2
18-30	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
20-30	Простокваша	200	47,72	3	2	4,2
	Всего за сут		2395	103,66	78,55	317,6

2-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша манная молочная жидкая	200	202	6,2	6,7	31
	Язык отварной	75	223,19	20	15,2	0,7
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Печенье типа Мария	50	183,76	4,5	5,1	29
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
	Хлебцы	20	60,266	2	0,36	11,9
18-30	Картофельное пюре без масла	200	150,05	4,35	1,45	29,9
	Котлета (куриная)	100	149,8	12	7	9
	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2299,7	93,95	70,21	310,7

3-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша пшеничная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Овощное рагу (тушеные овощи)	150	202	2,9	6,8	20,8
	Хлебцы	20	60,266	2	0,36	11,9
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
14-00	Суп с крупой (геркулесовый) и овощами	250	140	2,4	2,5	37,5
	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Рыбные котлеты	100	86,7	19,5	5,9	24
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
18-30	Макароны	200	281,39	7,1	4,7	51,1
	Шницель натуральный рубленый	75	323,27	17,3	19,8	17,6
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2553,0	102,5	77,1	362,48

4-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Печенье типа Мария	50	183,76	4,5	5,1	29
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
14-00	Суп молочный с крупой рисовой	250	199,31	6,1	7,8	25,2
	Котлета куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
16-00	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
	Курага	50	121,18	1,8	0,25	27,2
18-30	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Рыба отварная	100	88,46	19,5	0,8	0,3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2263,0	109,6	63,1	315,56

5-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8 00	Каша манная молочная жидкая	200	202	6,2	6,7	31
	Котлета куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп картофельно-крупяной (перловый)	250	145,51	2,9	3,6	24,6
	Овощное рагу	200	269	3,8	9,1	27,7
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
16-00	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Хлебцы пшеничные	20	60,266	2	0,36	11,9
18-30	Биточки рубленные из цыпленка бройлерного 1 кат.	75	213,07	15,1	11,7	10,9
	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2242,7	88,66	71,01	300,64

6-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов			
				белков, г	жиров, г	углеводов, г	
8-00	Каша пшеничная	200	262,64	8,1	7,1	40,2	
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3	
	Курага	50	121,18	1,8	0,25	27,2	
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04	
11-00	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8	
	Хлебцы пшеничные	20	60,266	2	0,36	11,9	
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04	
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15	
	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7	
	Рыбные котлеты	100	86,7	19,5	5,9	24	
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6	
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04	
	16-00	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
		Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
18-30	Макаронные отварные	200	281,39	7,1	4,7	51,1	
	Язык отварной	75	223,19	20	15,2	0,7	
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6	
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11	
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2	
Всего за сут			2133,2	98,8	58,46	313,62	

7-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша геркулесовая вязкая	200	312,35	5,7	6,8	28,6
	Язык отварной	75	223,19	20	15,2	0,7
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Пшеничные сухарики	30	130,8	2,8	3,2	22
	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп с крупой (геркулесовый) и овощами	250	140	2,4	2,5	37,5
	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
16-00	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
18-30	Каша пшеничная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Рыба отварная	100	88,46	19,5	0,8	0,3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2295,5	102,3	67,25	315,62

**7-дневное меню диеты — «щадящий вариант»
(с применением полуэлементной смеси)**

1-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Полуэлементная смесь	50	75,0	4,7	3,25	7,0
11-00	Полуэлементная смесь	100	150,0	9,4	6,5	14,0
14-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
16-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
18-30	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
20-30	Полуэлементная смесь	100	150,0	9,4	6,5	14,0
	Всего за сут	1000	1500	94,0	65,0	140

2-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
11-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
14-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
16-00	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
18-30	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
20-30	Полуэлементная смесь	250	375	23,5	16,25	35,0
	Всего за сут	1500	2250	141,0	97,5	210

3-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Овощное рагу (тушеные овощи)	150	202	2,9	6,8	20,8
	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
11-00	Полуэлементная смесь	150	225,0	14,1	9,75	21,0
14-00	Суп с крупой (геркулесовый) и овощами	250	140	2,4	2,5	37,5
	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Хлеб	50	91,2	3,2	1,2	15,3
	Чай	200	1,43	0,2	0,05	0,04
16-00	Полуэлементная смесь	250	375,0	23,5	16,25	35,0
18-30	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Котлета (рыбная) паровая	100	86,7	19,5	5,9	24
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
20-30	Полуэлементная смесь	100	150,0	9,4	6,5	14,0
	Всего за сут		2662,6	110,8	74,35	289,34

4-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макроэлементов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша манная молочная жидкая	200	202	6,2	6,7	31
	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Полуэлементная смесь	150	225,0	14,1	9,75	21,0
14-00	Суп картофельно-крупяной (перловый)	250	145,51	2,9	3,6	24,6
	Овощное рагу	200	269	3,8	9,1	27,7
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	50	91,2	3,2	1,2	15,3
16-00	Полуэлементная смесь	250	375,0	23,5	16,25	35,0
18 30	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
	Картофельное пюре без масла	200	150,05	4,35	1,45	29,9
	Котлета (рыбная) паровая	100	86,7	19,5	5,9	24
	Хлебцы пшеничные	20	60,266	2	0,36	11,9
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Полуэлементная смесь	100	150,0	9,4	6,5	14,0
	Всего за сут		2358,72	109,6	73,06	303,54

5-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша геркулесовая вязкая	200	312,349	5,7	6,8	28,6
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
	Печенье типа Мария	50	183,76	4,5	5,1	29
11-00	Полуэлементная смесь	150	225	14,1	9,75	21
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Котлета (куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Запеченное яблоко	150	69,33	0,6	0,5	15,2
	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
18-30	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Полуэлементная смесь	100	155,09	9,4	6,5	14
	Всего за сут		2443,79	92,66	73,65	322,78

6-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Полуэлементная смесь	150	225	14,1	9,75	21
14-00	Суп молочный с крупой рисовой	250	199,31	6,1	7,8	25,2
	Макаронны отварные	200	281,39	7,1	4,7	51,1
	Рыба отварная	100	88,46	19,5	0,8	0,3
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Отварная свекла	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
18-30	Каша гречневая вязкая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
20-30	Полуэлементная смесь	100	155,09	9,4	6,5	14
	Всего за сут		2251	97,86	63,2	323,2

7-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша манная молочная жидкая	200	202	6,2	6,7	31
	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
11-00	Пюре морковно-яблочное	100	91,96	1,9	5,6	8,1
	Печенье типа Мария	50	183,76	4,5	5,1	29
14-00	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	120,11	2,9	1,8	22,4
	Каша рисовая вязкая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Котлета (куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
16-00	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
	Курага	50	121,175	1,8	0,25	27,2
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
18-30	Котлета (рыбная) паровая	100	86,7	19,5	5,9	24
	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
20-30	Простокваша	200	47,72	3	2	4,2
	Всего за сут		2292	102,6	63,8	326,12

Рекомендации по метаболической поддержке организма пациентов с хроническим панкреатитом. Диета («расширенный вариант»)

Показания к назначению

Хронический панкреатит в период стойкой клинической ремиссии.

Целевое назначение. Способствовать восстановлению функциональной способности поджелудочной железы, механическому и химическому щажению желудка и кишечника, нормализации моторно-эвакуаторной деятельности желчевыделительной системы.

Кулинарная обработка. Блюда готовятся в отварном, паровом, реже — в запеченном виде. Большинство блюд измельчается. Температура горячих блюд — до 65°C, холодных — не ниже 15°C.

Нутриентный состав и калорийность: белки — 110–130 г (из них 50–60% белков животного происхождения), жиры — 75–85 г (из них 70–80% жиров животного происхождения), углеводы — 360–390 г. Энергетическая ценность — 2600–2800 ккал. Повышенное содержание витаминов: тиамин — 1,8–2 мг/сут, рибофлавин — 2,5–5,0, пиридоксин — 5,0–6,0, ретинол — 1,4–2,7 мг РЭ, токоферол — 18,3–25,8 мг ТЭ, аскорбиновая кислота — 140–200 мг/сут.

Режим питания дробный — 5–6 раз в день.

Количество свободной жидкости — 1,5–2 л.

Содержание соли — 7–10 г.

Рекомендуемые продукты и блюда

Хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб пшеничный 1 и 2-го сорта выпечки предыдущего дня или подсушенный, печенье несдобное, сухарики, хлебцы пшеничные нежесткие.

Супы. Овощные (кроме капусты, бобовых) вегетарианские или на постном некрепком мясном или рыбном бульоне, молочные, фруктовые супы, супы-пюре. В вегетарианские супы для вкуса можно добавлять небольшое количество сливочного масла или сметаны (при переносимости).

Мясные и рыбные блюда. Нежирные сорта мяса (говядина, телятина, курица, кролик, индейка) и рыбы (треска, судак, окунь, навага, щука, минтай) в отварном, тушеном, паровом, запеченном виде; кнели, суфле, котлеты, рулеты или куском.

Яйца и яичные блюда. Омлет из цельных яиц паровой; не более 1 яйца в день в блюдах.

Молоко и молочные продукты. Молоко цельное в кашах или в других блюдах; свежие кисломолочные продукты (кефир, ряженка, простокваша); некислый творог (до 5% жирности), сыр голландский, российский; сметана (до 12%) в блюда.

Овощи и зелень. Овощи (картофель, свекла, морковь, кабачки, тыква, цветная капуста, брокколи) измельченные, в отварном, тушеном или запеченном виде. Свежие огурцы без кожуры, салат зеленый, укроп, петрушка. При переносимости: сырая морковь (тертая на мелкой терке), свежие спелые некислые помидоры; брюссельская капуста, морская капуста, белокочанная капуста (в отварном или паровом виде).

Фрукты, ягода, сладости. Яблоки (некислые) запеченные или сырые без кожуры; бананы; варенья, муссы, желе из некислых ягод, фруктов на ксилите или сорбите; сухофрукты (чернослив, курага).

Крупяные и макаронные изделия. Каши (хорошо разваренные), запеканки, суфле, пудинги из различных круп (манная, гречневая, овсяная, перловая, рисовая, пшенная). Лапша домашняя или яичная, вермишель, макароны в виде гарниров, молочных блюд.

Жиры. Масло сливочное несоленое, растительное (оливковое, рафинированное подсолнечное, кукурузное, хлопковое) в виде добавок в блюда.

Закуски. Сыр неострый, творожная паста. Телятина, тертые свежие овощи (например, морковь и яблоко) с растительным маслом или сметаной.

Соусы и пряности. Молочные некрепкие на овощном отваре, фруктово-ягодные подливы, мука для соусов не пассеруется с маслом.

Напитки и соки. Сладкий чай с лимоном или молоком, фруктово-ягодные, овощные соки, разбавленные водой 1:1, отвар шиповника или смородины, компоты из сухофруктов или свежих фруктов, ягод, минеральные щелочные воды без газа.

З А П Р Е Щ А Ю Т С Я: острая, копченая, маринованная, квашенная, кислая на вкус пища; жареные блюда; жирное мясо (свинина, утка, гусь); внутренности животных; жирная рыба (осетровые, лососевые, форель, семга, сельдь, килька, скумбрия, сом, а также икра и рыбные консервы, соленая и копченая рыба); колбасы; наваристые бульоны (мясные, рыбные, грибные); цельное молоко; репа, редис, брюква, бобовые (бобы, чечевица, фасоль, горох), лук, грибы; овощные и мясные консервы, специи; газированные напитки; алкоголь; кислые, очень сладкие и горькие сорта фруктов и ягод; холодные блюда, мороженое; сладости, сдобная выпечка, шоколад; черный хлеб; уксус; соевый соус.

7-дневное меню диеты — «расширенный вариант»

1-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
11-00	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Каша рисовая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Говядина отварная	100	86,7	26	17	0
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Творог до 1%	150	62,4	11	1	2
16-00	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Курага	50	121,18	1,8	0,25	27,2
	Макаронные изделия отварные	200	281,39	7,1	4,7	51,1
18-30	Язык отварной	75	223,19	20	15,2	0,7
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
Всего за сут			2606,5	124,7	83,6	341,32

2-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша манная молочная с маслом	200/10	285,23	6,3	14,7	31
	Котлета (куриная)	100	149,8	12	7	9
	Морковь измельченная	100	33,795	0,93	0,24	6,78
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Сыр	20	86,58	6,3	1,9	10,6
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп молочный с крупой рисовой	250	199,31	6,1	7,8	25,2
	Макароны	200	281,39	7,1	4,7	51,1
	Курица отварная	100	249	23	17	0
	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
16-00	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
	Банан	100	96,8	1,5	0,5	21
18-30	Рыба отварная	100	88,46	19,5	0,8	0,3
	Каша рисовая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2612,0	112,13	83,99	351,8

3-и суг

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша геркулесовая вязкая с маслом	200/10	389,864	5,8	14,8	28,6
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Творог 4%	150	89,7	11	4	2
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Биточки рубленые из цыпленка бройлерного 1 кат.	75	213,07	15,1	11,7	10,9
	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
18-30	Овощное рагу (тушеные овощи)	250	241,71	3,4	8,9	35,8
	Рыбные котлеты	100	86,7	19,5	5,9	24
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за суг		2705,71	114,16	84,3	373,48

4-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Говядина отварная	100	86,7	26	17	0
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп картофельно-крупяной (геркулесовый) с овощами	250	140	2,4	2,5	37,5
	Картофельное пюре без масла	200	150,05	4,35	1,45	29,9
	Котлета (куриная) паровая	100	149,8	12	7	9
	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Курага	50	121,175	1,8	0,25	27,2
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
18-30	Каша пшеничная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Омлет белковый	105	86,21	3,3	6,5	3,3
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2661,78	112,65	75,4	363,26

5-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша геркулесовая вязкая с маслом	200/10	389,864	5,8	14,8	28,6
	Рыбные котлеты	100	86,7	19,5	5,9	24
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
11-00	Сыр	20	86,58	6,3	1,9	10,6
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14 00	Суп картофельный с макаронами	250	120,11	2,9	1,8	22,4
	Каша рисовая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Котлета (куриная)	100	149,8	12	7	9
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
16-00	Творог 4%	150	89,7	11	4	2
	Запеченное яблоко	150	69,33	0,6	0,5	15,2
	Чернослив	50	137,3	1,2	0,4	31,4
	Чай	180	1,439	0,2	0,05	0,04
18-30	Морковь мелко натертая	100	33,795	0,93	0,24	6,78
	Говядина отварная	100	86,7	26	17	0
	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2679,35	124,43	77,19	372,2

6-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макроэлементов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша манная молочная с маслом	200/10	285,23	6,3	14,7	31
	Сыр	20	86,58	6,3	1,9	10,6
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Запеченное яблоко	150	68,6	0,6	0,5	15,2
	Отвар шиповника	200	50	0,2	0	11
	Хлебцы пшеничные	20	60,266	2	0,36	11,9
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Биточки рубленые из цыпленка бройлерного 1 кат.	75	213,07	15,1	11,7	10,9
	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
16-00	Рыбные котлеты	100	86,7	19,5	5,9	24
	Пюре морковное	150	66	2,6	0,2	12,8
18-30	Каша пшенная	200	262,64	8,1	7,1	40,2
	Курица отварная	100	249	23	17	0
	Салат (отварная свекла)	100	48,47	1,8	0,1	9,8
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2617,17	117,1	81,66	352,28

7-е сут

Время приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность, ккал	Содержание макронутриентов		
				белков, г	жиров, г	углеводов, г
8-00	Каша гречневая	200	240,1	5,5	7,5	39,8
	Котлета (говядина) паровая	100	216,4	17,6	11,5	6,1
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
11-00	Пюре из говядины	100	180	15	12	3
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
14-00	Суп-пюре из овощей	250	187,3	3,1	5,4	15
	Картофельное пюре без масла	200	150,05	4,35	1,45	29,9
	Котлета (куриная)	100	149,8	12	7	9
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Компот из сухофруктов	200	92	0,4	0	24
16-00	Кисель из сушеных яблок без сахара	180	67,896	0,26	0	16,3
	Печенье типа Мария	50	183,76	4,5	5,1	29
18-30	Каша рисовая	200	178,2	3,1	4,4	33,7
	Говядина отварная	100	86,7	26	17	0
	Хлеб	100	173,54	6,4	2,4	30,6
	Чай	200	1,439	0,2	0,05	0,04
20-30	Простокваша	200	47,72	3,0	2,0	4,2
	Всего за сут		2679,4	121,01	83,1	362,52