

Техникийн тодорхойлолт

Эмчилгээний хоолны тухай ерөнхий ойлголт

Өвчин эмгэгийн улмаас эрхтэн тогтолцоог нөхөн сэргээх, үйл ажиллагааг дэмжих, эмчилгээний бусад аргын үр дүнг сайжруулах шимт бодисыг агуулсан өвөрмөц технологээр бэлтгэсэн, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан эмчилгээний хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ юм. Эмчилгээний хоол нь үйлчлүүлэгчийн эмчилгээ, үйлчилгээний нэг хэсэг болох бөгөөд зарим тохиолдолд үндсэн эмчилгээний журмаар хэрэглэгдэнэ.

ЭМС-ын 2018 оны А/16 тоот тушаалын үндэслэн, Зонхилон тохиолдох өвчтөний үеийн хоол эмчилгээний MNS5991:2009, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл , үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011-г баримтлан хоногийн хоолны шимт бодис илчлэг найрлагыг хангасан байна.

Эмчилгээний хоолонд тавигдах үндсэн шаардлага

Гэмтэл согог судлалын үндэсний төвд хэвтэн эмчлүүлж буй өвчтнүүдийн өвчний онцлогоос шалтгаалан ЭМС-ын 2018 оны А/16 тоот тушаалыг 7:1, 7:7, 7:8-г үндэслэн эмчилгээний хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг зохион байгуулна.

7:8 Гэмтлийн үеийн хоолонд тавигдах шаардлага

- Бодисын солилцооны хямрал, азотын сөрөнг тэнцлийг багасгах, бодисын солилцооны задралын эрчтийг бууруулж, эд эсийг нөхөн төлжилтийг дэмжих, гэмтлийн улмаас үүссэн стрессийг багасгах үйлчилгээтэй хоол байна.
- Харшил үүсгэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг хориглоно.
- Их хэмжээний түлэгдэлтийн үед түлэнхийн гадаргуугаар алдагдах шингэний хэмжээ давхар тооцно.
- Тархины даралт эсвэл шээс хаагдах хам шинж илэрч байвал хоногт хэрэглэх шингэний хэмжээг хязгаарлана.

Хооллох дэглэм

Хоногт дэглэм

Хоногт 4-5 удаа бага хэмжээтэйгээр хооллоно. Өвчний байдлаас хамаарч хоолыг эхний 1-3 хоногт сойно.

- Өглөөний хоол 8-9 цагт хоногийн илчлэгийн 20%
- Бага үдийн хоол 11 цагт хоногийн илчлэгийн 10%
- Үдийн хоол 13-14 цагт хоногийн илчлэгийн 40%
- Үдээш хойш 16 цагт хоногийн илчлэгийн 8%
- Оройн хоол 18-19 цагт хоногийн илчлэгийн 22-25%

Хоолны найрлага

- **Илчлэг-** Тухайн үйлчлүүлэгчийн гэмтлийн зэргээс хамаарч 35-45 ккал/кг, түлэгдэлтийн талбайгаас хамаарч 54 ккал/кг-аар тооцно.
- **Уураг-Хөнгөн ба хүндэвтэр гэмтлийн үед уургийн хэрэгцээт биеийн жингийн кг тутамд 1,2-2,0-г, тархины хүндэвтэр болон бусад эрхтний хүнд гэмтлийн үед уургийг 1,5-2,5 г/кг-аар тооцно. Мөн түлэгдэлтийн талбайгаас хамаарч уургийг 1,5-3,0 г/кг-аар тооцно.**

Хоолны найрлага

Үзүүлэлт	Хөнгөн ба хүндэвтэр гэмтэл	Тархины гэмтэл бусад эрхтний хүнд гэмтэл	Тархины хүнд гэмтэл бусад эрхний хавсарсан хүнд гэмтэл
Уураг/г/	90-95	95-120	125-135
Өөх тос /г/	50-55	60-70	70-85
Нүүрс ус /г/	315-360	360-380	375-450
Илчлэг /ккал/	2000-2300	2350-2650	2650-3100

- **Өөх тос, нүүрс ус-**Физилогийн хэвийн хэмжээнд байхаар тооцно.(20-25% нь ургамлын гаралтай тос байна)
- **Аминдэм ба эрдэс бодис-** А,С аминдэм, цайрын хоногийн хэрэгцээг хэвийн хэмжээнээс мхэсгэж тооцлх бөгөөд үйлчлүүлэгчийн биеийн байдал сайжрахад уг хэрэгцээг физилогийн хэвийн хэмжээнд хүртэл аажим бууруулна.
- **Шингэн-** Үйлчлүүлэгчийн биеийн жингийн кг тутамд 21-32 мл байхаар тооцно.
- **Давс-**1,5-3 г

ЭМС-ын 2018 оны А/16 тоот тушаалын үндэслэн, Зонхилон тохиолдох өвчтөний үеийн хоол эмчилгээний MNS5991:2009, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл , үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартийн дагуу ГССҮТ-д өдөрт дунджаар 450-500 өвчтөнд Эмчилгээний хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээгээр дэмжин туслах үйлчилгээ үзүүлж байна.

Техникийн тодорхойлолтын хураангуй:

Нийлүүлэгдэх бараа болон бүтээгдэхүүн нь дор дурьдсан техникийн тодорхойлолт стандарт нийцсэн байна.

Нэр төрлийн дугаар	Хүнсний түүхий эдийн нэр	Техникийн тодоройлолт болон стандарт
Багц 3	Хүнсний бусад материал	<ul style="list-style-type: none">• Майонез MNS (CAC) 168-99 чанарын шаардлага хангасан.• Варень Төрөл бүрийн жимсний амттай, нэр төрөлдөө тохирсон ам, үнэртэй, MNS 462:77 стандартын шаардлага хангасан• Ургамлын тос: ГОСТ 1129-2013 стандартын шаардлага хангасан• Ургамлын тос MNS/CAC4740:1999• Цайны жигнэмэг: MNS 158-85 стандарт шаардлага хангасан• Тослог жигнэмэг: MNS 163-85 стандарт шаардлага хангасан• Гурилан бүтээгдэхүүн техникийн ерөнхий шаардлага MNS 2488:1998• Супер амтлагч: өнгө нь нэр төрлөөсөө хамаарна, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ISO 22000:2005 стандарт шаардлагад хийцсэн бүтээгдэхүүн байх.• Давсалсан өргөст хэмх: MNS 5075-2001 стандарт шаардлага хангасан, хадгалалтын горим алдагдаагүй бүтээгдэхүүн байх.• Алаг салат MNS CAC:2007 стандарт шаардлага хангасан, хадгалалтын горим алдагдаагүй бүтээгдэхүүн байх.• Хүнсний зориулалттай байгалийн иоджуулсан давс MNS 5046:2001 стандарт шаардлага хангасан• Цай, кофе,кокой- MNS 67.140• Гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна. MNS/ISO/874:2000, MNS 4504-1997• Хүнсний эрүүл ахуй ерөнхий зарчмын дадлын олон улсын зөвлөмжийн дүрэм MNS/CAC1:2000• Хоолны газрын үйлчилгээнд тавигдах шаардлага MNS 499:2000• Төрөлжсөн нарийн мэргэжлийн эмнэлгийн үйл ажиллагаа MNS 5203:2002• Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 7.1-ийн түүхий эдэд тавигдах шаардлагууд

--	--	--