



## گروه‌های غذایی شامل موارد ذیل میباشد :

-گروه نان و غلات

-گروه گوشتها

-گروه لبنیات

-گروه میوهها

-گروه سبزیها

-گروه چربیها

&در گروه نان و غلات، بهترین گزینه ها برای بیمار شما شما برنج، جو، گندم و جودوسر میباشد.

&در گروه گوشتها بهترین گزینه ها برای بیمار شما سینه ی بدون استخوان مرغ، فیله ی گوسفند و تخم مرغ میباشد.

&سایر گوشتها به دلیل این که ممکن است در محلول کاملاً یکنواخت نشوند و لوله گاوژ را مسدودکنند، توصیه نمیشود.

&در گروه لبنیات، بهترین گزینه ها برای بیمار شما، ماست به خصوص ماست پروبیوتیک (پروماس) میباشد.

&در گروه لبنیات، شیر به دلیل احتمال بروز اسهال کمتر توصیه می شود.

با توجه به این که تغذیه ی مناسب با وضعیت بیمار عامل پیشگیری از کاهش وزن و زخم بستر وی میباشد، به نکات ذیل با دقت توجه و عمل

نمایید:

\*بیمار را هر 3 ساعت یک بار با لوله تغذیه کنید .

\*محلول تهیه شده را میتوانید برای 24 ساعت در یخچال نگهداری کنید.

\*توجه داشته باشید محلول حتماً در ظرف کاملاً تمیز و در بسته و در یخچال نگهداری شود. \*برای هر بار استفاده، مقدار مورد نیاز محلول را گرم نموده و گاوژ نمایید.

\*محلولی را که یک نوبت گرم شده است، به هیچ وجه مجدداً برای نوبت بعد در یخچال نگهداری نکنید.

\*حتماً بعد از 24 ساعت محلول اضافه را دور بریزید .

\*محلول گاوژ باید از تمامی گروههای غذایی باشد، که مقدار آنها با توجه به شرایط بیمار شما توسط کارشناس تغذیه تنظیم میشود.

&در گروه میوه ها، بهترین گزینه ها برای بیمار شما موز و انواع آمیوه های طبیعی میباشد.

&در گروه میوه ها، توجه داشته باشید حتماً باید آمیوه خانگی بوده و به محض تهیه، گاوژ شود تا حداکثر ویتامینها به بیمار برسد.

&در گروه سبزیها، بهترین گزینه ها برای بیمار شما هویج، بروکلی، کرفس، کدو حلوایی میباشد.

&در گروه سبزیها، هر چند سیبزمینی جزء سبزیهای مفید میباشد، ولی به دلیل ایجاد

چسبندگی در محلول و عبور مشکل آن از لوله،  
توصیه نمیشود.

&در گروه چربیها، بهترین گزینه ها برای  
بیمار شما کره، روغن زیتون یا روغن هسته ی  
انگور میباشد.

&مواد تهیه شده را با مقداری که کارشناس  
تغذیه توصیه کرده است، کاملاً پخته و در  
مخلوطکن کاملاً صاف و یکنواخت کنید.

&دقت نمایید در صورت وجود حتی تکه های  
کوچک غذا ممکن است مایع در عبور از لوله  
گاواژ دچار مشکل شود.

&سپس حجم مایع را به وسیله ی آب حاصل از  
پخت مواد غذایی یا آب جوشیده به حجمی که  
کارشناس تغذیه محاسبه کرده است برسانید.

&به علت خطر مسمومیت سالمونلایی، افزودن  
تخم مرغ خام به این مخلوط ها مجاز نمیباشد.

&رعایت بهداشت به هنگام تهیه ی مایع گاواژ  
بسیار اهمیت دارد.

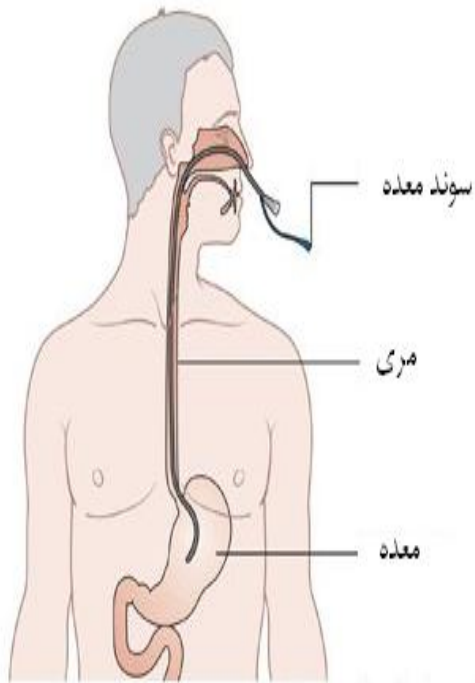
&تمامی ظروف مورد استفاده باید کاملاً تمیز  
باشند .

&قبل از تهیه ی مایع گاواژ دستها را کاملاً  
بشوید. و از سلامت خود مطمئن باشید.

&در صورت بروز اسهال میتوانید مقدار ماست را  
افزایش و مقدار چربی را کاهش دهید.

&به هنگام اسهال فقط میتوانید موز و آب سیب  
به بیمار بدهید.

## راهنمای تغذیه باگاواژ



پمفلت آموزش مددجو