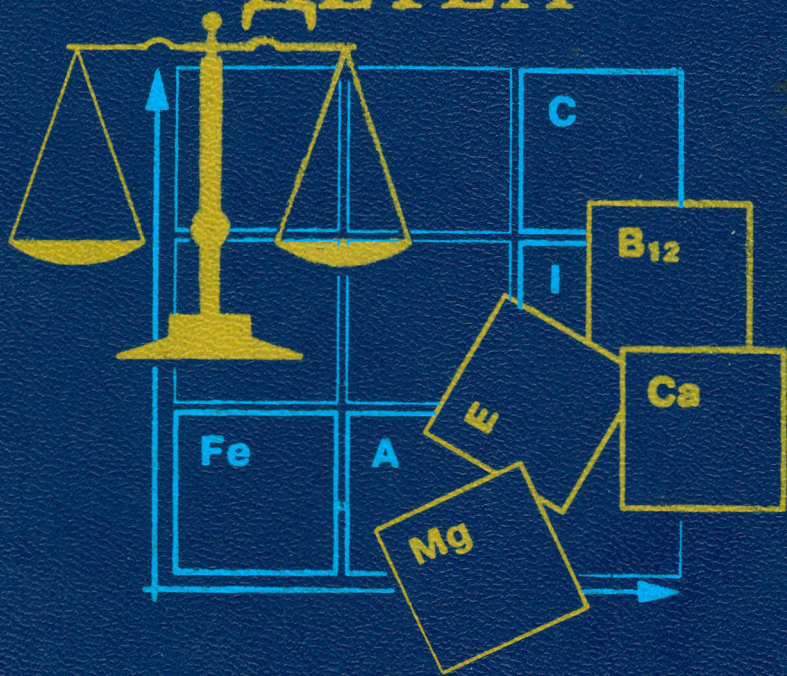


РУКОВОДСТВО ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ДЕТЕЙ



| | |
|---|------------|
| Предисловие | 4 |
| От авторов | 5 |
| Глава 1. Роль отдельных пищевых веществ в питании детей | 9 |
| Глава 2. Характеристика основных продуктов питания | 41 |
| 2.1. Натуральные продукты питания | 41 |
| 2.2. Лечебные свойства отдельных продуктов | 52 |
| 2.3. Специализированные продукты детского и лечебного питания | 59 |
| 2.4. Продукты-пробиотики | 69 |
| 2.5. Биологически активные добавки к пище | 76 |
| Глава 3. Особенности питания больного ребенка | 87 |
| 3.1. Основные требования к организации питания больного ребенка | 87 |
| 3.2. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании детей | 89 |
| 3.3. Правильный подбор продуктов в диетотерапии больного ребенка | 96 |
| 3.4. Режим питания больного ребенка | 99 |
| Глава 4. Вскармливание недоношенных детей | 101 |
| 4.1. Сроки и методы кормления | 102 |
| 4.2. Потребность недоношенных детей в основных пищевых веществах и энергии | 105 |
| 4.3. Естественное и искусственное вскармливание недоношенных детей | 107 |
| 4.4. Введение прикорма | 109 |
| Глава 5. Питание при алиментарно-зависимых состояниях | 112 |
| 5.1. Питание детей с гипотрофией | 112 |
| 5.2. Питание при рахите | 116 |
| 5.3. Лечебное питание и профилактика железодефицитной анемии у детей | 119 |
| 5.4. Питание при гиповитаминозах | 125 |
| 5.5. Питание при дефиците йода | 134 |
| 5.6. Питание при дефиците цинка | 139 |
| Глава 6. Питание при пищевой аллергии | 142 |
| Глава 7. Диетотерапия при длительных диареях и синдроме мальабсорбции у детей раннего возраста | 161 |
| 7.1. Непереносимость углеводов | 163 |
| 7.2. Непереносимость белков коровьего молока (аллергическая энтеропатия) | 174 |
| 7.3. Целиакия | 178 |
| 7.4. Питание при муковисцидозе | 184 |
| 7.5. Редкие причины мальабсорбции у детей | 186 |

| | |
|--|-----|
| Глава 8. Основные принципы лечебного питания детей при инфекционных заболеваниях. | 189 |
| 8.1. Питание при острых детских инфекциях. | 190 |
| 8.2. Питание при острых кишечных инфекциях | 193 |
| Глава 9. Питание детей с хроническими заболеваниями органов пищеварения | 201 |
| 9.1. Питание при хронических заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки | 203 |
| 9.2. Питание при хронических заболеваниях желчных путей и печени | 207 |
| 9.3. Питание при панкреатитах | 209 |
| 9.4. Питание при хронических заболеваниях кишечника. | 211 |
| Глава 10. Питание при заболеваниях системы мочевыделения | 218 |
| 10.1. Лечебное питание при гломерулонефрите. | 219 |
| 10.2. Лечебное питание при пиелонефрите | 225 |
| 10.3. Питание при дисметаболической нефропатии. | 227 |
| 10.4. Питание при острой и хронической почечной недостаточности | 230 |
| Глава 11. Питание при сердечно-сосудистой патологии. | 234 |
| Глава 12. Питание детей, больных инсулинзависимым сахарным диабетом | 239 |
| Глава 13. Лечебное питание детей с ожирением. | 245 |
| Глава 14. Питание детей с наследственными нарушениями обмена веществ | 254 |
| 14.1. Питание детей, больных фенилкетонурией | 254 |
| 14.2. Питание детей с галактоземией. | 261 |
| Глава 15. Энтеральное питание в педиатрической практике | 264 |
| Глава 16. Организация питания в детской больнице | 276 |
| 16.1. Характеристика лечебных диет | 277 |
| 16.2. Рекомендации по использованию различных диет | 280 |
| 16.3. Режим питания в детской больнице | 325 |
| 16.4. Основные принципы составления меню | 327 |
| 16.5. Кулинарная обработка пищи. | 331 |
| 16.6. Устройство и работа пищеблока | 333 |
| 16.7. Санитарно-гигиенические требования к работе с пищевыми продуктами | 334 |
| 16.8. Личная гигиена работников пищеблока | 337 |
| 16.9. Контроль за организацией питания. | 338 |
| 16.10. Перечень документации пищеблока | 342 |
| Приложение 1. Основные сведения о молочных смесях, рекомендуемых детям первого года жизни | 343 |
| Приложение 2. Алфавитный перечень и краткие характеристики специализированных продуктов для питания детей при различных патологических состояниях | 345 |

| | |
|--|-----|
| Приложение 3. Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4. | 355 |
| Приложение 4. Содержание фенилаланина, химический состав и калорийность пищевых продуктов, используемых в питании детей, больных фенилкетонурией (в 100 г продукта). | 357 |
| Приложение 5. Примеры расчетов питания больных фенилкетонурией детей различных возрастных групп | 366 |
| Приложение 6. Потери пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке | 372 |
| Приложение 7. Потери пищевых веществ при основных типах тепловой кулинарной обработки | 373 |
| Приложение 8. Нормы закладки круп и выхода при варке каш различной консистенции. | 375 |
| Список литературы | 376 |