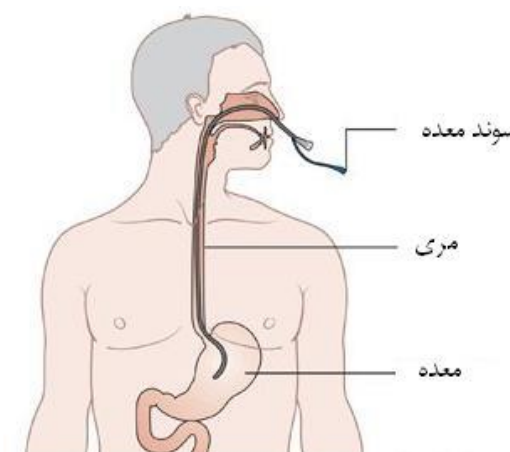




وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

باتشکر از بها احمدپور (کارشناس ارشد پرستاری)

راهنمای تغذیه با گاوژ



رابط آموزشی اورژانس : صبوری

سوپروایزر آموزش سلامت : ملاشیخی

SE H-ED-PA-009-01

۱۴۰۴

با توجه به اینکه تغذیه ی مناسب با وضعیت بیمار عامل پیشگیری از کاهش وزن و زخم بستر می باشد،

به این نکات با دقت توجه و عمل شود:

- ❖ بیمار را هر ۳ تا ۴ ساعت یک بار تغذیه کنید.
- ❖ قبل از هر بار غذا دادن به بیمار ابتدا محتویات داخل معده را از طریق سوند معده با سرنگ گاوژ بکشید و اگر مقدار محتویات کشیده شده از یک سوم مقدار داده شده در تغذیه قبلی بیشتر باشد، تغذیه را به ۱ ساعت بعد موکول میکنیم.
- ❖ هر بار ۲۰۰ سی سی محلول به بیمار داده میشود. به این صورت که ابتدا مقدار ۲۰ سی سی آب معمولی گاوژ میشود تا مسیر شستشو شود سپس ۱۶۰ سی سی محتویات غذایی به آرامی گاوژ میشود و در انتها ۲۰ سی سی آب معمولی جهت پاکسازی مسیر سوند معده داده میشود.
- ❖ بعد از گاوژ **حالت نشسته یا نیمه نشسته** به بیمار داده شود تا محتویات از داخل معده به مری برگردد.
- ❖ قبل از گاوژ ابتدا از درستی محل سوند معده مطمئن شوید : به این صورت که: ۱. مقداری از محتویات معده را بکشید ۲. از اندازه ی وارد شده سوند معده اطمینان حاصل

کنید در افراد بالغ تقریباً روی خط سوم لوله نسبت به خط بینی ثابت میشود. ۳. وارد کردن ۳۰ تا ۴۰ سی سی هوا با سرنگ گاوژ از طریق لوله معده و سمع معده جهت بررسی هوا برای اطمینان از صحت مکان سوند معده (این روش برای افراد گاوژ کننده عادی و چک های پی در پی توصیه نمیشود چون باعث نفخ و ورود های زیاد به معده بیمار میشود.)

- ❖ محلول تهیه شده را می توانید برای ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید.
- ❖ توجه داشته باشید محلول حتما در ظرف تمیز و دربسته و در یخچال نگه داری شود.
- ❖ برای هر بار استفاده، مقدار موردنیاز را گرم نموده و سپس به دمای اتاق برسانید سپس گاوژ نمایید.
- ❖ محلولی را که یک بار گرم کرده اید ، به هیچ وجه مجدداً برای نوبت بعد در یخچال نگه داری نکنید و آن را دور بریزید.
- ❖ حتماً بعد از ۲۴ ساعت محلول باقیمانده را دور بریزید.
- ❖ محلول گاوژ باید از تمامی گروه های غذایی باشد ، که مقدار آن با توجه به شرایط بیمار و طبق نظر کارشناس تغذیه تنظیم میشود. گروه های غذایی اصلی شامل : نان و غلات ، گوشتها ، لبنیات ، میوه و سبزیجات و چربیها

۱. کتاب گوارش جلد ۱۰ پرستاری داخلی
جراحی برونر سودارث ۲۰۲۲ ویرایش پانزدهم
۲. کتاب مغز و اعصاب جلد ۱۶ پرستاری داخلی
جراحی برونر و سودارث ۲۰۲۲ ویرایش
پازدهم

- ❖ حجم محلول را با استفاده از آب حاصل از پخت مواد غذایی یا آب جوشیده به حجمی مناسب برسانید.
- ❖ به علت خطر ابتلا به عفونت از افزودن تخم مرغ خام خودداری شود.
- ❖ رعایت بهداشت در هنگام تهیه محلول و زمان دادن آن ضروری است.
- ❖ تمامی ظروف مورد استفاده باید کاملاً تمیز باشد.
- ❖ در صورت بروز اسهال می توانید مقدار ماست را افزایش و مقدار چربی را کاهش دهید.
- ❖ به هنگام اسهال از گروه ها فقط می توانید از موز و آب سیب استفاده کنید.



منبع :

در گروه نان و غلات ، بهترین گزینه ها برای بیمار : برنج ، گندم ، جو و جودوسر می باشد.

در گروه گوشتها ، بهترین گزینه : سینه بدون استخوان مرغ ، فیله ی گوسفند و تخم مرغ

سایر گوشتها به دلیل اینکه ممکن است در محلول کاملاً یکنواخت نشود و لوله گاواژ را مسدود کنند ، توصیه نمیشود.

در گروه لبنیات ، بهترین گزینه ها : ماست بخصوص ماست پروبیوتیک (پروماس) می باشد.

در گروه لبنیات ، شیر به دلیل احتمال بروز اسهال کمتر توصیه میشود.

در گروه میوه ها ، بهترین گزینه : موز و انواع ایمیوه های طبیعی

در گروه سبزی ها ، بهترین گزینه : هویج ، بروکلی ، کرفس و کدوخلوایی

در گروه سبزی ها ، سیب زمینی به دلیل چسبندگی در محلول و عبور مشکل آن از لوله توصیه نمیشود.

در گروه چربی ها ، بهترین گزینه : کره ، روغن زیتون یا روغن هسته ی انگور می باشد.

❖ محلول باید صاف و یکنواخت باشد.