

АДРЕНОГЕНИТАЛЬНЫЙ СИНДРОМ



Адреногенитальный синдром — наследственное заболевание надпочечников, при котором вследствие функциональной несостоятельности ферментов нарушается стероидогенез.

Специализированной диеты не существует. Питание при данном синдроме соответствует питанию здорового ребенка.

Рекомендуется частое дробное питание небольшими порциями. Пациенты с сольтеряющей формой заболевания нуждаются в большем количестве хлористого натрия (поваренной соли).

Режим питания: количество приемов пищи не менее 5 раз в день.

Калорийность: суточное количество калорий для ребенка рассчитывается по формуле: **1000 ккал + 100 ккал, умноженное на возраст ребенка в годах.**

Приготовление: пища готовится на пару, варится, тушится, запекается.

СПб ГКУЗ «Городской центр медицинской профилактики»





Галактоземия - это наследственное заболевание, характеризующееся нарушением метаболизма галактозы (углевод, образующийся при расщеплении молочного сахара – лактозы в желудочно-кишечном тракте).

Рекомендуется питание с исключением из рациона продуктов, содержащих галактозу и лактозу.

Запрещены для питания детей любые виды молока (коровье, козье, детские молочные смеси и др.) и молочные продукты, а также продукты, куда они могут добавляться (хлеб, выпечка, сосиски, колбасы, карамель, сладости, маргарины и т.п.), продукты растительного происхождения: бобовые (горох, бобы, фасоль, чечевица), соя (но не изолят соевого белка), шпинат, какао, шоколад, орехи, продукты животного происхождения: печень, почки, мозги и другие субпродукты, печеночный паштет, ливерная колбаса, яйца.

Разрешены: мясо, рыба, птица, крупы, фрукты, овощи и зелень, растительные масла.

Режим питания: количество приемов пищи не менее 5 раз в день.

Калорийность: суточное количество калорий для ребенка рассчитывается по формуле: **1000 ккал + 100 ккал, умноженное на возраст ребенка в годах.**

Приготовление: пища готовится на пару, варится, тушится, запекается.

ХРОНИЧЕСКИЙ ГАСТРИТ/ГАСТРОДУОДЕНИТ

Пищевая привычка, которая приобретается ребенком в детском возрасте, остается с ним на протяжении всей жизни. Для этого необходимо вести здоровый образ жизни, соблюдать назначенную врачом и контролируруемую родителями диету и вовремя принимать лекарства.



ХРОНИЧЕСКИЙ ГАСТРИТ/ГАСТРОДУОДЕНИТ – хроническое заболевание, характеризующееся воспалительным процессом в слизистой оболочке желудка/желудка и двенадцатиперстной кишке с нарушением моторно-эвакуаторной и секреторной функций.

Запрещены для питания детей: наваристые мясные, грибные, рыбные супы, все жареные блюда (в том числе жареные мясо и рыба), сырая растительная клетчатка (белокочанная капуста и красная капуста, репа, огурцы, редис, лук, чеснок, щавель), острые и солёные блюда, консервы, колбасы, копчёности, блины, торты и пирожные, пироги, чёрный хлеб, мороженое, газированные напитки, жёсткие и кислые сорта фруктов и ягод (например, крыжовник, смородина), растительные и животные жиры в чистом виде, жирная сметана, сливки, икра, продукты фаст-фуд, кофе.

Разрешены: вегетарианские супы из овощей (кроме белокочанной капусты), круп, вермишели, изделия из рубленых нежирных сортов мяса (говядина, телятина, курица, кролик) в отварном виде или приготовленные на пару, а в период выраженного обострения — в протёртом виде (суфле, тефтели, пюре, кнели), блюда и гарниры из овощей (за исключением указанных выше), каши, пудинги, вермишель, лапша, яйца всмятку и в виде омлета, сладкие и мягкие сорта ягод и фруктов в виде компотов, киселей, муссов и желе, печёные яблоки, молочные продукты (кисло-молочные продукты, затем молоко, свежий нежирный творог в блюдах), из жиров — сливочное, оливковое или подсолнечное рафинированное масло. Блюда должны быть комфортной температуры.

Режим питания: количество приемов пищи не менее 5 раз в день.

Калорийность: суточное количество калорий для ребенка рассчитывается по формуле: $1000 \text{ ккал} + 100 \text{ ккал} \times \text{возраст ребенка в годах}$.

Приготовление: пища готовится на пару, варится, тушится, запекается.

Д.м.н., профессор Гурова М.М.

Хронический гепатит - воспалительно-дистрофическое заболевание печени продолжительностью более 6 мес, проявляющееся различными сочетаниями синдромов – астеновегетативного (слабость, утомляемость, нервозность), диспепсического (вздутие живота, неустойчивый стул), болевого, холестатического, а также признаками функциональной и гепатоциркулярной недостаточности.



Диета физиологически полноценная по содержанию основных пищевых веществ и энергии, может меняться в зависимости от стадии заболевания и состояния больного. Вне периода обострения больным хроническим гепатитом рекомендуется диета, обеспечивающая щадящий режим для больного органа и восстановление его нарушенных функций. Это достигается путем тщательной кулинарной обработки пищи (она должна быть вываренной), частым дробным питанием, которое способствует перевариванию и усвоению пищи, улучшению моторики кишечника. В период обострения назначается диета, основной задачей которой является уменьшение активности воспалительного процесса в печени. Пища обязательно протирается, пюрируется, изделия из мяса даются только в измельченном виде.

Из питания необходимо исключить бульоны (мясные, рыбные, грибные), подливы и соусы, жареные, жирные и острые закуски и блюда, тугоплавкие животные жиры (свиной, говяжий, бараний, куриный, гусиный, утиный), маргарин, майонез, кетчуп, различные копчености и пряности, соленья, маринады, ржаной хлеб и свежую выпечку, овощи с большим содержанием органических кислот и эфирных масел (редька, репа, редис, болгарский перец, лук, чеснок, шпинат, щавель), бобовые, орехи, грибы, кофе, какао, шоколад, газированные напитки, мороженое.

Список рекомендуемых продуктов. Супы вегетарианские из различных овощей или молочные; молочные каши; отварные макароны, вермишель; молоко и кисломолочные продукты, творог, сыр, сметану (в блюдах); яйца вареные или в виде парового омлета; нежирные сорта мяса и рыбы, отварные, паровые или запеченные; овощи отварные или в сыром виде; спелые сладкие фрукты и ягоды. Различные соки, кондитерские изделия (мед, варенье, пастила, зефир, мармелад, сухое печенье); хлеб пшеничный подсушенный, масло сливочное и растительное (в блюдах).

Режим питания: дается в теплом виде, 5-6 раз в сутки.

Калорийность: суточное количество калорий для ребенка рассчитывается по формуле: **1000 ккал + 100 ккал, умноженное на возраст ребенка в годах.**

Приготовление: пища готовится на пару, отваривается, тушится или запекается после отваривания, не измельчается.



Врожденный гипотиреоз – комплекс клинических и лабораторных проявлений, возникающих у ребенка с рождения при недостаточности гормонов щитовидной железы или невосприимчивости к ним определенных органов.

В основе заболевания лежит полная или частичная недостаточность тиреоидных гормонов, вырабатываемых щитовидной железой, которая приводит к задержке развития всех органов и систем. Таким пациентам показана заместительная гормональная терапия.

Продуктов, запрещенных для питания больных детей нет.

Специализированной диеты не существует. Питание при данном синдроме соответствует питанию здорового ребенка.

Режим питания: количество приемов пищи не менее 5 раз в день.

Калорийность: суточное количество калорий для ребенка рассчитывается по формуле: **1000 ккал + 100 ккал, умноженное на возраст ребенка в годах.**

Приготовление: пища готовится на пару, варится, тушится, запекается.

Согласовано: Главный внештатный детский специалист Комитета по Здравоохранению Санкт-Петербурга детский эндокринолог
Дубинина Т.А.