

Bài 36

KỸ THUẬT GIÚP NGƯỜI BỆNH ĂN

MỤC TIÊU

1. Trình bày mục đích và chỉ định trong việc giúp người bệnh ăn.
2. Mô tả và thực hiện được kỹ thuật giúp người bệnh ăn qua miệng.
3. Kể được các yếu tố quan trọng trong việc cung cấp đầy đủ dinh dưỡng cho người bệnh.

1. MỤC ĐÍCH

Giúp người bệnh ăn được dễ dàng, ngon miệng, với tinh thần vui vẻ thoải mái.

2. CHỈ ĐỊNH

Người bệnh tỉnh, nuốt được nhưng không tự ăn được.

3. NHẬN ĐỊNH NGƯỜI BỆNH

- Tình trạng bệnh lý: gãy xương chi trên, già yếu, suy tim độ III, IV.
- Chế độ ăn bệnh lý của người bệnh (nếu có) hoặc khẩu vị.
- Tình trạng vệ sinh răng miệng.
- Tổng trạng: gầy, trung bình, quá cân.
- Sự ngon miệng và tính chất phân.

4. DỤNG CỤ

- khay.
- Dĩa đựng thức ăn.
- Chén, muỗng, đũa.
- Tô đựng thức ăn.
- Dao (nếu cần).
- Ly uống nước.

- Khăn ăn.
- Thức ăn (khẩu phần ăn của người bệnh).

5. KỸ THUẬT TIẾN HÀNH

5.1. Trình bày một khay thức ăn

- Điều dưỡng rửa tay.
- Cơm nóng xới ra đĩa.
- Cho canh ra tô.
- Xúc món mặn ra đĩa.
- Xếp rau ra đĩa.
- Đặt chén nước chấm giữa khay.
- Xếp chén đũa muống và khăn ăn ra khay.
- Mang thêm chanh hay dấm, ớt, tiêu tùy theo ý thích của người bệnh.

5.2. Cách cho người bệnh ăn ở tư thế nằm đầu cao 45 độ

- Điều dưỡng đến nói chuyện vui vẻ với người bệnh, báo cho người bệnh biết giờ ăn cơm.
- Sửa soạn giường bệnh và tủ đầu giường cho gọn.
- Chuẩn bị người bệnh cho tắm tất.
- Cho người bệnh rửa tay.
- Đặt người bệnh ở thế thuận tiện.
- Mang khay thức ăn đến bên giường người bệnh đặt trên tủ đầu giường.
- Choàng khăn ăn trước ngực người bệnh.
- Đặt khay thức ăn trước mặt người bệnh.

5.2.1. Cách giúp người bệnh ăn

- Điều dưỡng xới cơm ra chén, gấp thức ăn và đút từng muống nhỏ cho người bệnh, thêm canh cho dễ nuốt.
- Lần lượt xen kẽ các món ăn cho đến khi xong bữa.
- Cho người bệnh ăn tráng miệng bằng trái cây hoặc bánh ngọt.
- Lau rửa miệng sau khi ăn, cho uống nước và súc miệng trở lại.
- Giúp người bệnh nằm lại tiện nghi.
- Điều dưỡng thu dọn khay ăn và mang về phòng.

5.2.2. Người bệnh tự ăn

Để người bệnh ăn tự nhiên và chỉ giúp khi cần.

6. DỌN DẸP DỤNG CỤ

- Cho tất cả thức ăn thừa vào thùng chứa nếu có.
- Khay và chén bát đựng thức ăn được rửa sạch với nước xà phòng.
- Lau khô và để thoáng.

7. GHI HỒ SƠ

- Ngày giờ cho ăn.
- Khẩu phần ăn.
- Người bệnh ăn được nhiều hay ít, tại sao? Thức ăn gì người bệnh ăn không được, thức ăn nào thích hoặc không thích.
- Tên người điều dưỡng thực hiện.

8. NHỮNG ĐIỂM CẦN LƯU Ý

- Trình bày khay thức ăn đẹp mắt, nhiều màu sắc để kích thích sự thèm ăn của người bệnh.
- Các dụng cụ đựng thức ăn phải sạch sẽ và vui mắt.
- Loại bỏ những yếu tố làm người bệnh ăn không ngon miệng: vệ sinh răng miệng sạch sẽ, thức ăn nóng, hợp khẩu vị, thay đổi món ăn thường xuyên, phù hợp với kinh tế.
- Điều dưỡng luôn có thái độ ân cần, vui vẻ trong lúc giúp người bệnh ăn.
- Đảm bảo ăn đúng giờ và không nên kéo dài bữa ăn.
- Lợi dụng cơ hội khi cho người bệnh ăn, hướng dẫn những vấn đề dinh dưỡng cần thiết cho họ.