



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 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 آبلیمو های طبیعی میباشد.

✓ در گروه میوه ها، توجه داشته باشید حتماً باید

آبلیمو خانگی بوده و به محض تهیه، گاوژ

شود تا حداکثر ویتامینها به بیمار برسد.

✓ در گروه سبزیها، بهترین گزینه ها برای بیمار

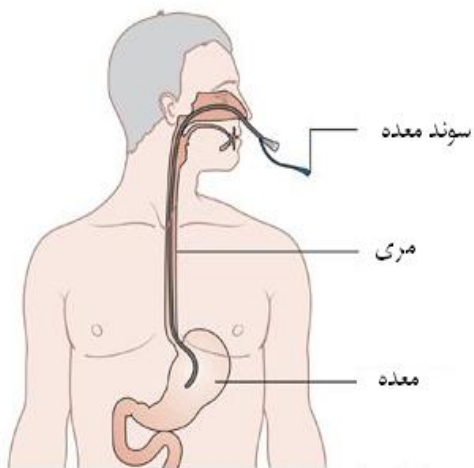
شما هویج، بروکلی، کرفس، کدو حلوایی میباشد.

✓ در گروه سبزیها، هر چند سیبزمینی

جزء سبزیهای مفید میباشد، ولی به دلیل ایجاد



راهنمای تغذیه باگاوژ



تهیه و تدوین:

کارگروه آموزش به بیمار

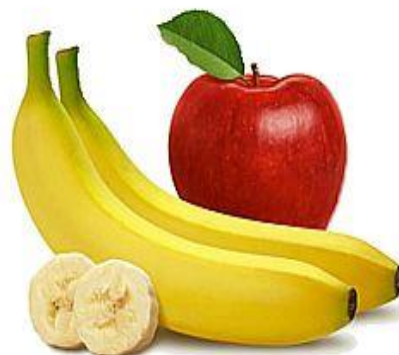
بیمارستان ولی عصر رزن

بهار ۱۴۰۴

✓ قبل از تهیه ی مایع گاوژ دستها را کاملاً بشویید. 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 می توانید موز و آب سیب به بیمار دهید



آدرس: شهرستان رزن، بلوار امام خمینی، روبروی اداره توزیع برق،

واحد آموزش به بیمار

۰۸۱۳۶۲۲۲۲۱۱

www.bvr.umsha.ac.ir

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 گاوژ 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 گاوژ بسیار اهمیت دارد.

✓ تمامی ظروف مورد استفاده باید کاملاً تمیز باشند .