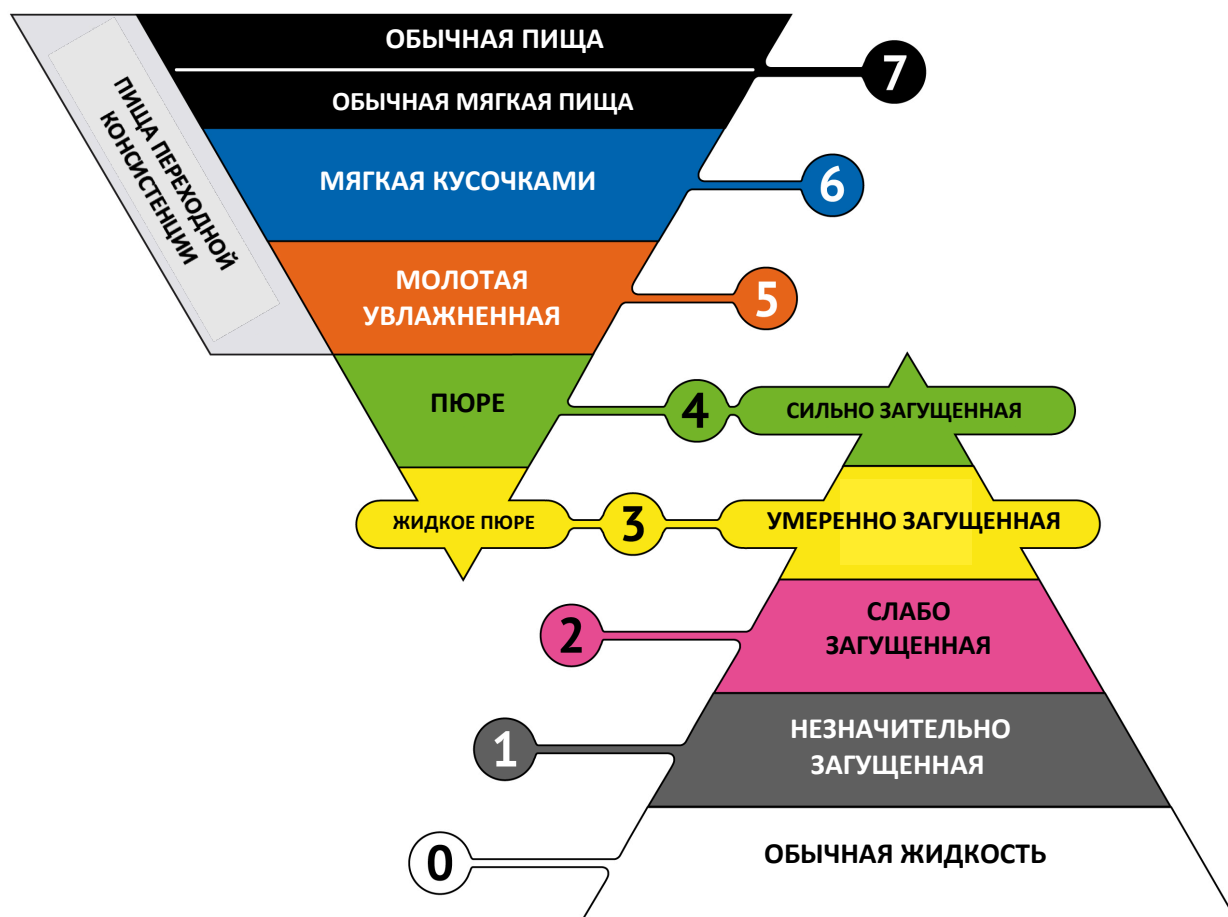


ПИЦЦА



ЖИДКОСТЬ

Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии

Полные характеристики и описание
2.0 | 2019

ВСТУПЛЕНИЕ

Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI) была основана в 2013 году с целью разработки новой всемирной стандартизированной терминологии и описания модифицированных консистенций пищи и жидкостей, используемых для людей с дисфагией всех возрастов и национальностей, во всех местах обслуживания.

Три года работы комитета по Международной классификации и стандартизации диет по дисфагии привели к ее выпуску в 2016 году, а также к опубликованию классификации диет по дисфагии, состоящей из 8 уровней (0-7), в 2017 году. Уровни обозначаются номерами, наименованиями и цветом. [Ссылка: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivestein J, Kayashita J, Lecko C, Murray J, Pillay M, Riquelme L, Stanschus S. (2017) Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32:293-314. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>]

«Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Полные характеристики и описание 2019» представляет собой обновленную и дополненную версию документа 2016 года. Данный документ детально описывает все уровни классификации IDDSI. Описание включает в себя простые методы тестирования, которые могут использоваться людьми с дисфагией, семьями, ухаживающим персоналом, логопедами, работниками сферы общественного питания и пищевой индустрии для того, чтобы определить уровень, к которому относится пища и жидкость.

Этот документ является частью пакета документов, разработанных IDDSI. Для составления полного представления о предлагаемой системе стандартизации диет необходимо ознакомиться с «Методами тестирования IDDSI» 2019 года, «Научным обоснованием системы классификации IDDSI» 2016 года и «Часто задаваемыми вопросами по IDDSI» (<http://iddsi.org/framework/>).

Классификация IDDSI представляет собой стандартизованную терминологию с описанием консистенций пищи и плотности жидкостей. Тесты IDDSI предназначены для подтверждения свойств текучести или характеристик консистенций определенных продуктов на момент тестирования. Тестирование пищи и жидкостей должно производиться в том состоянии, в каком они будут подаваться к столу (особенно должна учитываться температура продукта). Обязанность специалиста по глотанию состоит в том, чтобы дать рекомендации по пище и жидкости индивидуально для каждого пациента, исходя из результатов комплексного клинического обследования.

Комитет IDDSI хотел бы выразить признательность мировой общественности, включая пациентов, родственников, медицинских и научных работников, а также профессиональные ассоциации за их интерес и участие в разработке данной классификации. Мы также хотели бы поблагодарить наших спонсоров за их щедрую поддержку.

Пожалуйста, перейдите по ссылке <https://iddsi.org/> для получения полной информации.

Комитет IDDSI:

Комитет IDDSI представляет собой группу волонтеров, не получающих материальной компенсации от IDDSI. Члены Комитета предоставляют свои экспертные знания и время на благо международного сообщества.

Сопредседатели: Peter Lam (Канада) & Julie Cichero (Австралия);

Члены комитета: Jianshe Chen (Китай), Roberto Dantas (Бразилия), Janice Duivestein (Канада), Ben Hanson (Великобритания), Jun Kayashita (Япония), Mershen Pillay (ЮАР), Luis Riquelme (США), Catriona Steele (Канада), Jan Vanderwegen (Бельгия).

Бывшие члены комитета: Joseph Murray (США), Caroline Lecko (Великобритания), Soenke Stanschus (Германия)

Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии корпорация (IDDSI) является независимой и некоммерческой организацией. IDDSI благодарна многим агентствам, организациям и отраслевым партнерам за финансовую и другую поддержку. Спонсоры не участвовали в разработке и проектировании классификации IDDSI.

Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI) находится в стадии практической реализации. IDDSI очень благодарна всем спонсорам, поддерживающим внедрение классификации <https://iddsi.org/about-us/sponsors/>



ОБЫЧНАЯ ЖИДКОСТЬ



Описание/характеристика	<ul style="list-style-type: none">• Течет с той же скоростью, что и вода• Быстро стекает• Можно пить из любого вида чашки, через трубочку, соску соответственно возрасту и навыкам
Физиологическое обоснование для употребления данного уровня загущения	<ul style="list-style-type: none">• Сохранная функция безопасного приёма жидкостей любой консистенции

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия жидкости уровню 0.

МЕТОД ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI Тест на текучесть жидкостей*	<ul style="list-style-type: none">• Тестируемая жидкость полностью протекает через шприц# объемом 10 мл за 10 секунд (см. инструкции IDDSI по тесту на текучесть жидкостей*).
------------------------------------	---

Перед началом тестирования...
Проверьте длину шприца из-за разницы в длине в зависимости от изготовителя. Требуемый шприц должен выглядеть, как показано на картинке:



ИНСТРУКЦИЯ К IDDSI ТЕСТУ НА ТЕКУЧЕСТЬ

1. Снимите поршень со шприца
2. Закройте наконечник шприца пальцем и наполните шприц жидкостью до линии 10 мл
3. Уберите палец с наконечника шприца и одновременно включите секундомер.
4. Зажмите пальцем наконечник шприца по истечении 10 секунд.

Для Уровня 4: IDDSI Тест на текучесть с применением вилки и Тест с наклоном ложки

© IDDSI 2017

1

НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ЗАГУЩЕННАЯ ЖИДКОСТЬ

<p>Описание/характеристика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Гуще воды • Требуется большего усилия при питье, чем вода • Свободно проходит через трубочку, соску на бутылочке/чашке, шприц без иглы • По уровню загущения схожа с промышленно изготовленной антирефлюксной смесью для детского питания
<p>Физиологическое обоснование для употребления данного уровня загущения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Часто используется для детей как загущенная жидкость замедленной текучести, но свободно проходящая через соску на бутылочке. Степень протекаемости через соску должна устанавливаться в каждом отдельном случае. • Также используется для взрослого населения в случаях, когда обычная жидкость течет слишком быстро для безопасного приема. Незначительно загущенная жидкость течет немного медленнее.

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия жидкости Уровню 1.

МЕТОД ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<p>IDDSI Тест на текучесть жидкостей*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тестируемая жидкость полностью протекает через шприц[#] с остатком в 1-4 мл в полости шприца через 10 секунд, (см. инструкции IDDSI по тесту на текучесть жидкостей*).
---	---

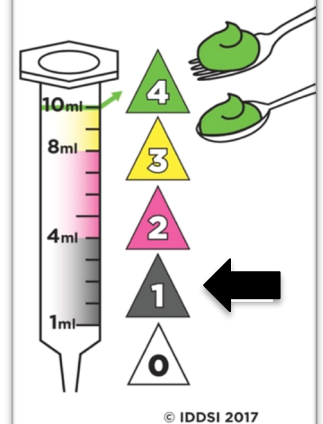
Перед началом тестирования...

Проверьте длину шприца из-за разницы в длине в зависимости от изготовителя. Требуемый шприц должен выглядеть, как показано на картинке:



ИНСТРУКЦИЯ К IDDSI ТЕСТУ НА ТЕКУЧЕСТЬ

Для Уровня 4: IDDSI Тест на текучесть с применением вилки и Тест с наклоном ложки



2

СЛАБОЗАГУЩЕННАЯ ЖИДКОСТЬ

<p>Описание/характеристика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стекает с ложки • Можно пить, быстро стекает с ложки, но медленнее, чем жидкость обычной консистенции • Требуется небольших усилий при питье через стандартную соломинку (диаметр 5.3 мм)
<p>Физиологическое обоснование для употребления данного уровня загущения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Если безопасность приема жидкости обычной консистенции не может быть соблюдена из-за высокой текучести и нарушенного контроля, то используют слабозагущенные жидкости для более медленного течения. • Может применяться при слегка пониженном контроле мышц языка.

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия жидкости Уровню 2.

МЕТОД ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<p>IDDSI Тест на текучесть жидкостей*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тестируемая жидкость полностью протекает через шприц[#] с остатком в 4-8 мл в полости шприца через 10 секунд, (см. инструкции IDDSI по тесту на текучесть жидкостей*).
---	---

Перед началом тестирования...
Проверьте длину шприца из-за разницы в длине в зависимости от изготовителя. Требуемый шприц должен выглядеть, как показано на картинке:



ИНСТРУКЦИЯ К IDDSI ТЕСТУ НА ТЕКУЧЕСТЬ

1. Снимите поршень со шприца
2. Закройте наконечник шприца пальцем и наполните шприц жидкостью до линии 10 мл
3. Уберите палец с наконечника шприца и одновременно включите секундомер.
4. Зажмите пальцем наконечник шприца по истечении 10 секунд.

Для Уровня 4: IDDSI Тест на текучесть с применением вилки и Тест с наклоном ложки

© IDDSI 2017



ЖИДКАЯ ПЮРЕРИЗИРОВАННАЯ ПИЦЦА



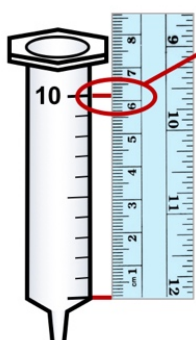
УМЕРЕННО ЗАГУЩЕННАЯ ЖИДКОСТЬ

<p>Описание/характеристика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Можно пить из чашки • Требуется умеренных усилий при питье через соломинку большого диаметра (6.9 мм) • Не держит приданную форму (слои, форма, приданная формочками для пицци/льда, кондитерским шприцем) на тарелке • Медленно протекает сквозь зубчики вилки • Можно есть ложкой • Не требует жевания, может быть проглочена без предварительного формирования болюса • Консистенция гладкая, однородная (без комочков, волокон, кожицы, корочки, шелухи, хрящей или косточек), не расслаивающаяся
<p>Физиологическое обоснование для употребления данного уровня загущения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • При недостаточном контроле мышц языка для безопасного приема слабозагущенных жидкостей (уровень 2) применяют умеренно загущенные жидкости. • Дает больше времени для орального контроля. • Требуется достаточной силы мышц языка для проталкивания болюса к гортани. • Может применяться при боли при жевании или повышенной чувствительности/боли в ротовой полости.
<p>Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия жидкости Уровню 3.</p> <p>МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ</p> <p>См. также документ <i>Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования</i> или https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ и https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>IDDSI Тест на текучесть жидкостей*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тестируемая жидкость полностью протекает через шприц[#] с остатком в >8 мл в полости шприца через 10 секунд, (см. инструкции IDDSI по тесту на текучесть жидкостей*).
<p>Тест на текучесть с применением вилки</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Медленно протекает сквозь зубчики вилки. • При нажатии на поверхность данной консистенции пицци/жидкости зубчики вилки <u>не</u> оставляют четких следов на поверхности консистенции. • Растекается при проливании на плоскую поверхность.
<p>Тест с наклоном ложки</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Легко стекает с ложки при наклоне, не прилипает к ложке.

При отсутствии вилки Тест с применением палочек для еды	<ul style="list-style-type: none"> Тест с применением палочек для еды не подходит для данной консистенции.
При отсутствии вилки Тест с применением пальцев	<ul style="list-style-type: none"> Невозможно удержать тестируемую жидкость пальцами. Тем не менее, данная консистенция легко и гладко протекает между пальцами, оставляя след.
Примеры видов пищи (неполный список)	<p>Виды пищи, подходящие Уровню 3 IDDSI:</p> <ul style="list-style-type: none"> Первый прикорм для младенцев (жидкая каша, фруктовое пюре) Некоторые соусы и подливы, по результатам подтверждения IDDSI Теста на текучесть жидкостей Некоторые фруктовые сиропы, по результатам подтверждения IDDSI Теста на текучесть жидкостей

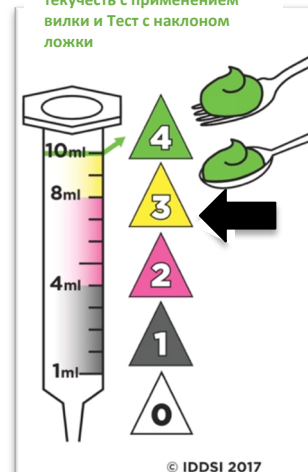
Перед началом тестирования...

Проверьте длину шприца из-за разницы в длине в зависимости от изготовителя. Требуемый шприц должен выглядеть, как показано на картинке:



Длина 10 мл шкалы = 61.5 мм

Для Уровня 4: IDDSI Тест на текучесть с применением вилки и Тест с наклоном ложки



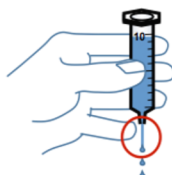
1. Снимите поршень со шприца



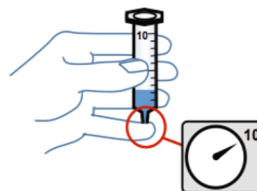
2. Закройте наконечник шприца пальцем и наполните шприц жидкостью до линии 10 мл





3. Уберите палец с наконечника шприца и одновременно включите секундомер.



4. Зажмите пальцем наконечник шприца по истечении 10 секунд.



ИНСТРУКЦИЯ К IDDSI ТЕСТУ НА ТЕКУЧЕСТЬ



 ЖИДКАЯ ПЮРЕРИЗИРОВАННАЯ ПИЩА
 УМЕРЕННО ЗАГУЩЕННАЯ ЖИДКОСТЬ



Медленно протекает сквозь зубчики вилки



ПЮРЕРИЗИРОВАННАЯ ПИЦЦА



СИЛЬНО ЗАГУЩЕННАЯ ЖИДКОСТЬ



Описание/характеристика

- Можно есть ложкой (возможно использовать вилку)
- Невозможно пить из чашки из-за затрудненного течения
- Невозможно пить через трубочку
- Не требует жевания
- Держит приданную форму (слои, форма, приданная формочками для пицци/льда, кондитерским шприцем), но не требует жевания
- Очень медленно стекает под действием гравитации, но не льётся
- Падает с ложки единым комком при наклоне ложки, сохраняет форму на тарелке
- Без комков
- Не липнет
- Жидкость не отделяется

Физиологическое обоснование для употребления данного уровня загущения

- При значительном дефиците контроля мышц языка данная консистенция может быть наиболее приемлемой и легко контролируемой.
- Требуется меньших усилий при проталкивании пищи в полости рта, чем молотая увлажненная пища (Уровень 5), пища мягкая/кусочками (Уровень 6), обычная мягкая пища и обычная пища (Уровень 7), но больших, чем жидкая пюреализованная пища/умеренно загущенная жидкость (Уровень 3).
- Не требует кусания и жевания.
- При повышенной липкости возникает риск сохранения остатков болюса во рту и/или глотке после проглатывания.
- Пища, требующая жевания, контроля мышц языка и формирования болюса, не подходит для данной категории.
- Боль при жевании и глотании
- Недостаток или отсутствие зубов, плохо прилегающие зубные протезы

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия жидкости Уровню 4.

МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

IDDSI Тест на текучесть жидкостей

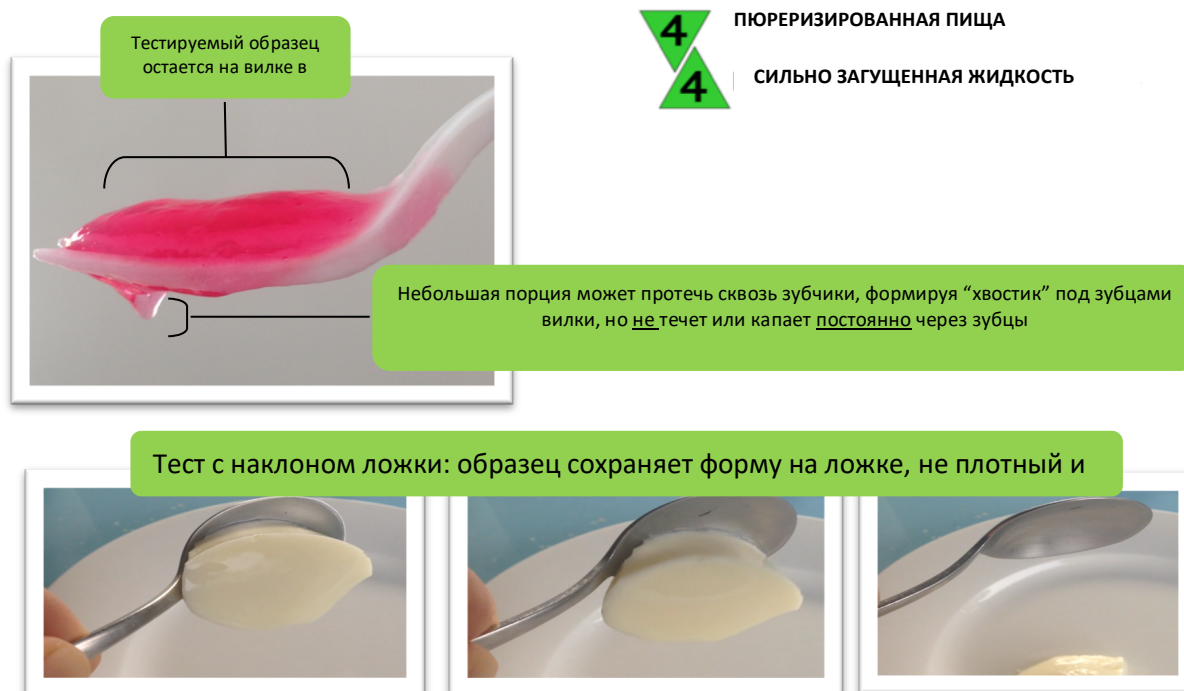
- **Не проводится.** Вместо IDDSI Теста на текучесть жидкостей рекомендуется проводить Тест на текучесть с применением вилки и Тест с наклоном ложки.

Тест с надавливанием вилкой	<ul style="list-style-type: none"> • Консистенция однородная, без комков и грануляции. • При нажатии на поверхность консистенции уровня 4 зубчики вилки оставляют четкие следы на поверхности консистенции, вмятины после надавливания вилки сохраняются.
Тест на текучесть с применением вилки	<ul style="list-style-type: none"> • Тестируемый образец остается на вилке в виде горки, небольшая порция может протечь сквозь зубчики, формируя короткий “хвостик” под зубцами вилки, но <u>не</u> течет или капает <u>постоянно</u> через зубцы (см, картинку ниже).
Тест с наклоном ложки	<ul style="list-style-type: none"> • Сохраняет свою форму на ложке. • Консистенция, заполняющая весь объем ложки, мягко сползает с наклоненной вниз или вбок ложки; может потребоваться слегка потрясти ложку, используя только пальцы и кисть руки, чтобы образец пищи легко соскользнул с ложки, оставляя лишь незначительный след, однако ложка должна просматриваться сквозь этот след. Это означает, что образец <u>не</u> должен быть плотным и липким. • Образец, зачерпнутый ложкой и положенный на тарелку, может немного оседать и слегка расплзаться.
<i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением палочек для еды	<ul style="list-style-type: none"> • Тест с применением палочек для еды не подходит для данной консистенции.
<i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением пальцев	<ul style="list-style-type: none"> • Невозможно удержать тестируемую жидкость пальцами. Тем не менее, данная консистенция легко и гладко протекает между пальцами, оставляя видимый след.
Показатель излишней загущённости	<ul style="list-style-type: none"> • Не падает с наклоненной ложки. • Прилипает к ложке.

ПРИМЕРЫ ВИДОВ ПИЩИ

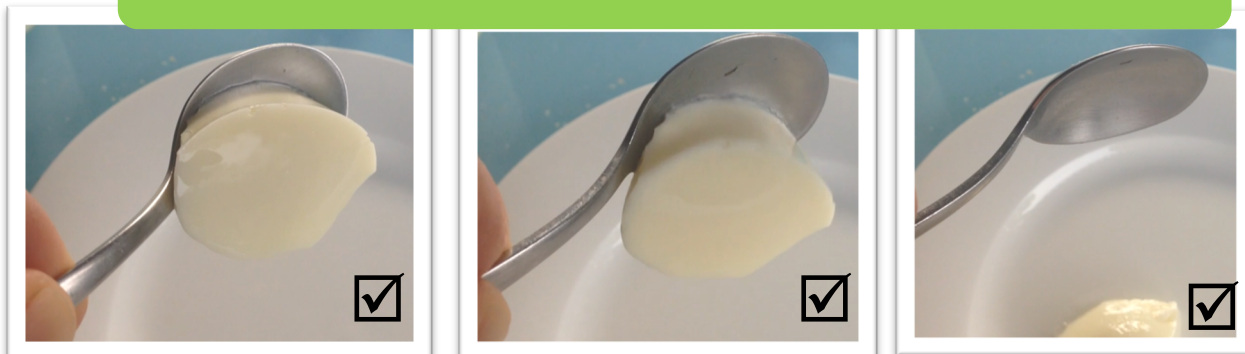
Виды пищи, подходящие Уровню 4 IDDSI:

- Пюре, сходное с детским питанием (пюреризированное мясное детское питание, однородные каши)



Данные фотографии показывают виды пищи, подходящие или не подходящие Уровню 4 согласно IDDSI Тесту с наклоном ложки

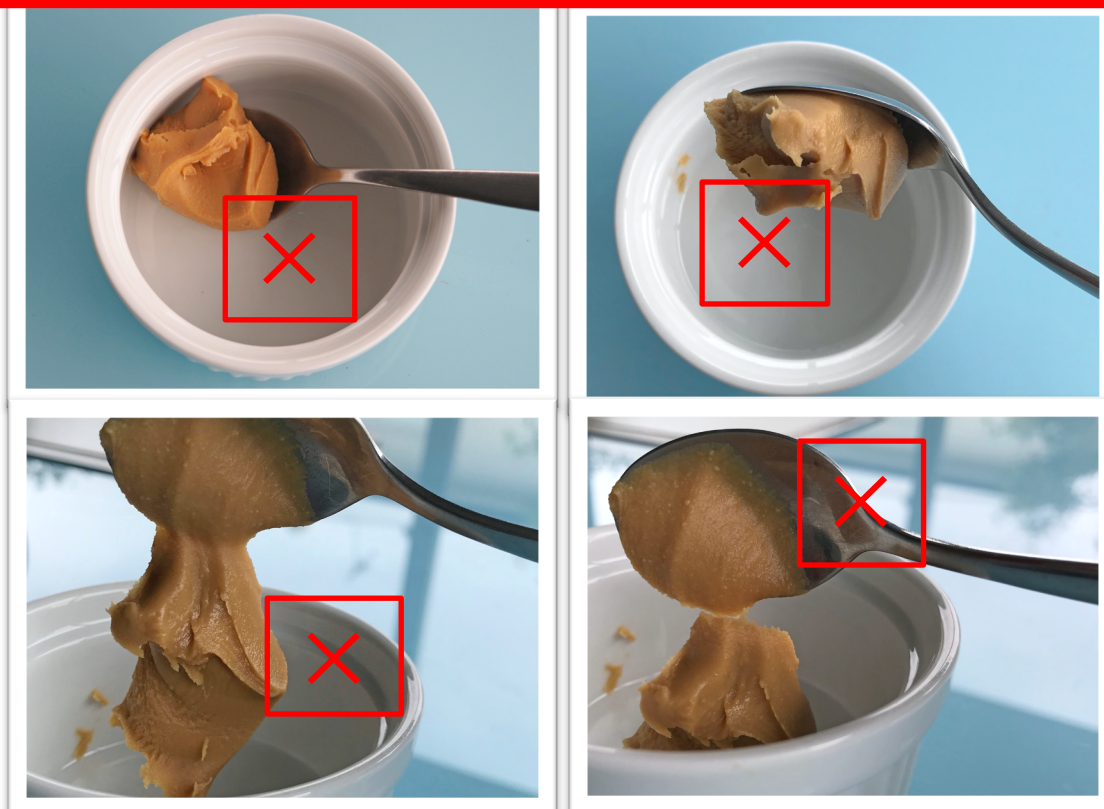
Тест с наклоном ложки: БЕЗОПАСНО: образец сохраняет форму на ложке, не плотный и липкий, оставляет небольшой след на ложке



Тест с наклоном ложки: БЕЗОПАСНО: образец сохраняет форму на ложке, не плотный и липкий, оставляет небольшой след на ложке



Тест с наклоном ложки: ОПАСНО: образец сохраняет форму на ложке, ПЛОТНЫЙ И ЛИПКИЙ, оставляет БОЛЬШОЙ СЛЕД на ложке





МОЛОТАЯ УВЛАЖНЕННАЯ ПИЦЦА



Описание/характеристика	<ul style="list-style-type: none">• Можно есть вилкой и ложкой• В некоторых случаях можно есть палочками при достаточном контроле движений руки• Можно собрать ложкой, придать форму (например, шарообразные комочки) на тарелке• Мягкая, увлажненная, жидкость не отделяется• В консистенции видны комочки<ul style="list-style-type: none">➤ Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм➤ Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм• Комочки легко разминаются языком
Физиологическое обоснование для употребления консистенции данного уровня	<ul style="list-style-type: none">• Не требует откусывания• Жевание минимально• Комочки легко отделяются друг от друга при помощи языка.• Требуется достаточная сила мышц языка для передвижения болюса во рту.• Боль или утомление при жевании• Недостаток или отсутствие зубов, плохо прилегающие зубные протезы
<p>Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия пищи Уровню 5.</p> <p>МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ</p> <p>См. также документ <i>Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования</i> или https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Тест с надавливанием вилкой	<ul style="list-style-type: none">• При нажатии вилкой частицы пищи легко отделяются друг от друга и проходят сквозь зубчики вилки.• Легко разминается вилкой (нажим не должен быть сильным, ноготь большого пальца <u>не</u> белеет при нажатии на вилку).
Тест на текучесть с применением вилки	<ul style="list-style-type: none">• Тестируемый образец, собранный вилкой с тарелки, остается на вилке в виде горки и может только слегка проникать сквозь зубчики.
Тест с наклоном ложки	<ul style="list-style-type: none">• Сохраняет свою форму на ложке• Консистенция, заполняющая весь объем ложки, мягко сползает с наклоненной вниз или вбок ложки, а также если ложку слегка потрясти; образец должен сползать легко, не оставляя следов на ложке, т. е. <u>не</u> должен быть липким.

	<ul style="list-style-type: none"> Образец, зачерпнутый ложкой и положенный на тарелку, может немного осесть и слегка расплзаться.
<p><i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением палочек для еды</p>	<ul style="list-style-type: none"> Палочки могут быть использованы, если консистенция образца достаточно влажная и вязкая для зачерпывания и удерживания, <u>а также</u> при достаточном контроле кисти руки.
<p><i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением пальцев</p>	<ul style="list-style-type: none"> Тестируемый образец можно легко удержать пальцами; небольшие мягкие, гладкие, округлые частицы легко отделяются пальцами. Материал влажный на ощупь, оставляет пальцы влажными.

ПРИМЕРЫ ВИДОВ ПИЦИ <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

МЯСО

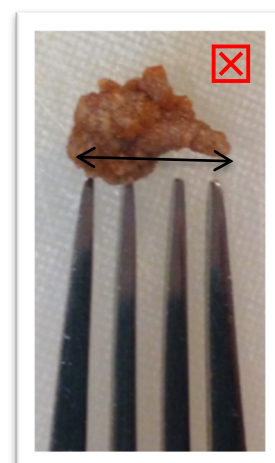
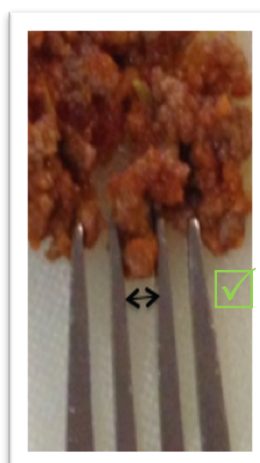
- Мягкое, хорошо промолотое* или очень мелко нарезанное*
 - Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм*
 - Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм*
 - Подается приправленным слабо, умеренно или сильно загущенной подливой или соусом без комочков, слить излишнюю жидкость.
 - * Если консистенция не может быть размолота, то она должна быть пюреализована.



МОЛОТАЯ УВЛАЖНЕННАЯ ПИЦА



Применение расстояния между зубцами вилки (4 мм) для определения соответствия кусочков молотой пищи необходимому размеру



РЫБА

- Хорошо размятая в слабо, умеренно или сильно загущенной подливе или соусе без комочков, слить излишнюю жидкость.
 - Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм*
 - Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм*

ФРУКТЫ

- Подаются размолотыми или мелко нарезанными.
- Излишний сок должен быть слит.
- При необходимости подаются приправленными слабо, умеренно или сильно загущенной подливой или соусом без комочков, слить излишнюю жидкость. Жидкость не должна отделяться.
 - Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм*
 - Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм*

К сведению: требования к размеру кусочков Уровня 5 молотая увлажненная пища:

- **Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм**
- **Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм**

ОВОЩИ

- Подаются размолотыми или мелко нарезанными.
- Излишний сок должен быть слит.
- При необходимости подаются приправленными слабо, умеренно или сильно загущенной подливой или соусом без комочков, слить излишнюю жидкость. Жидкость не должна отделяться.
 - Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм
 - Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм

КАШИ

- Однородные с мягкими комочками.
 - Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм
 - Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм
- Мягкая текстура
- Молоко или другая жидкость не должна отделяться. Излишняя жидкость должна быть слита.

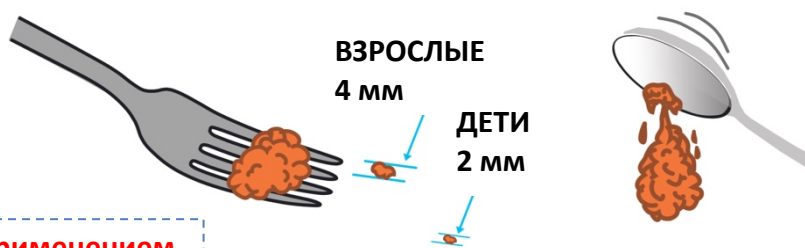
ХЛЕБ

- Не рекомендуются обычные или сухие хлебные изделия, сэндвичи, бутерброды, тосты и подобное.
- См. видео рецепт по изготовлению сэндвича IDDSI Уровня 5 молотая увлажненная пища.
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqzmz18>
- Мягкий увлажненный до состояния, сходным с однородной гелевой или кашеобразной консистенцией

РИС, КУСКУС, КИНОА (и другие похожие консистенции)

- Не слипающийся, не клейкий
- Не распадающийся на отдельные зерна при приготовлении и подаче на стол
- Подается приправленным слабо, умеренно или сильно загущенной подливой или соусом без комочков. Соус или другая жидкость не должна отделяться. Излишняя жидкость должна быть слита.

**Молотая увлажненная пища
должна пройти все виды данных
тестов !**



IDDSI Тест с применением

вилки

Для детей: равные 2 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 8 мм

Для взрослых: равные 4 мм или меньше по ширине/толщине и не длиннее 15 мм

Расстояние между зубцами стандартной столовой вилки составляет около 4 мм

ВЗРОСЛЫЕ

4 мм

ДЕТИ

2 мм

Мягкая, легко
раздавливается
вилкой или
ложкой

Ноготь большого
пальца не белеет
при нажатии

IDDSI Тест с наклоном

ложки

Сохраняет свою форму на ложке легко сползает с наклоненной ложки; может понадобится небольшой щелчок

Образец *не* плотный и липкий



ПИЦЦА МЯГКАЯ КУСОЧКАМИ



Описание/характеристика	<ul style="list-style-type: none">• Можно есть вилкой, ложкой или палочками для еды• Может быть размята/раздавлена нажатием вилки, ложки или палочек• Нож не требуется для деления/измельчения этой консистенции, но может быть использован как вспомогательный инструмент для собирания пищи на вилку или ложку.• Жевание необходимо перед проглатыванием• Консистенция мягкая и увлажненная, жидкость не отделяется.• Кусочки размером «на один укус» для осуществления нормального контроля оральной фазы.<ul style="list-style-type: none">➤ Для детей: не более 8 мм➤ Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см
Физиологическое обоснование для употребления консистенции данного уровня	<ul style="list-style-type: none">• Не требует откусывания• Требуется жевание• Размер кусочков уменьшает риск поперхивания.• Необходимы мышечная сила и контроль языка для жевания и удержания болюса в полости рта во время процесса жевания.• Необходима достаточная мышечная сила языка для продвижения болюса к глотке.• Боль или утомление при жевании• Недостаток или отсутствие зубов, плохо прилегающие зубные протезы
<p>Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия пищи Уровню 6.</p> <p>МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ</p> <p>См. также документ <i>Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования</i> или https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Тест с надавливанием вилкой	<ul style="list-style-type: none">• Нажим боковой частью зубцов вилки может быть использован для “разрезания”, деления или отслаивания данной текстуры на более мелкие кусочки.• При нажатии на образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) основанием вилки с такой силой, что ноготь большого пальца белеет при нажатии на вилку, образец раздавливается, распадается, теряет свою первоначальную форму и не обретает ее вновь, когда вилка уже не касается образца.
Тест с надавливанием ложкой	<ul style="list-style-type: none">• Нажим боковой частью ложки может быть использован для “разрезания” или деления данной текстуры на более мелкие

	<p>кусочки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При нажатии на образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) выпуклой частью ложки образец раздавливается, распадается, теряет свою первоначальную форму и не обретает ее вновь, когда ложка уже не касается образца.
<p><i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением палочек для еды</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Палочки могут быть использованы для деления данной текстуры на более мелкие кусочки или прокалывания.
<p><i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением пальцев</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) можно раздавить между большим и указательным пальцем с силой, при которой ногти этих пальцев белеют при нажатии на образец. Образец не возвращается в исходную форму после прекращения нажима.

ПРИМЕРЫ ВИДОВ ПИЦИ

МЯСО

- Термически тщательно обработанное мягкое мясо кусочками не более
 - *Для детей: не более 8 мм*
 - *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Если консистенция не может быть мягкой и нежной размером 1.5 см x 1.5 см (соответственно тесту с надавливанием вилкой/ ложкой), то она должна быть подана измельченной и увлажненной.

РЫБА

- Достаточно мягкая для разламывания на маленькие кусочки вилкой, ложкой или палочками кусочками не более
 - *Для детей: не более 8 мм*
 - *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Без костей или жесткой кожи

ЗАПЕЧЁННЫЕ И ТУШЕННЫЕ БЛЮДА

- Жидкая составляющая (например, соус) должна быть густой (если рекомендовано специалистом по глотанию).
- Может содержать мясо, рыбу или овощи мягкой и нежной консистенции кусочками размером не более
 - *Для детей: не более 8 мм*
 - *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Без жёстких комков или кусков

ФРУКТЫ

- Подаются мелко нарезанными или размолотыми при невозможности разрезать на кусочки размером
 - *Для детей: не более 8 мм*
 - *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Без волокнистых частей
- Излишний сок должен быть слит.
- Дополнительно исследуется способность безопасного приема очень сочных фруктов (например, арбуза), когда при жевании сок выделяется в ротовую полость.

ОВОЩИ

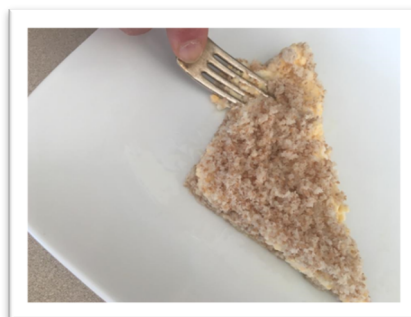
- Пареные или вареные овощи кусочками размером не более
- *Для детей: не более 8 мм*
- *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Жареные овощи могут быть слишком жесткими для этой консистенции. Рекомендуется провести тест с надавливанием вилкой/ложкой для определения мягкости.

КАШИ

- Однородные с мягкими комочками размером не более
 - *Для детей: не более 8 мм*
 - *Для взрослых: не более 15 мм = 1,5 см*
- Мягкая текстура
- Излишняя жидкость должна быть слита и/или загущена до уровня, рекомендованного специалистом по глотанию.

ХЛЕБ

- Не рекомендуются обычные или сухие хлебные изделия, сэндвичи, бутерброды, тосты и подобное.
- См. видео рецепт по изготовлению сэндвича IDDSI Уровня 5 (молотая увлажненная пища) для приготовления хлеба нужной консистенции, добавьте мясные продукты, соответствующие рекомендациям для Уровня 6 (пища мягкая кусочками) <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqgz18>
- Мягкий увлажненный до состояния, сходным с однородной гелевой или кашеобразной консистенцией.

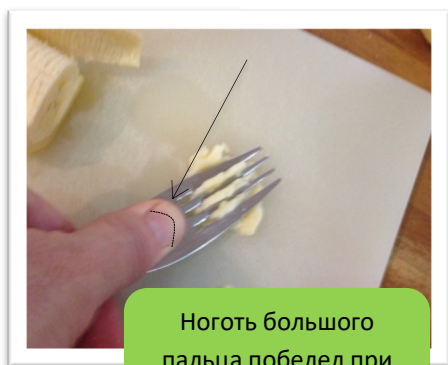


РИС, КУСКУС, КИНОА (и другие похожие консистенции)

- Не распадающийся на отдельные зерна, не слипающийся, не клейкий

6

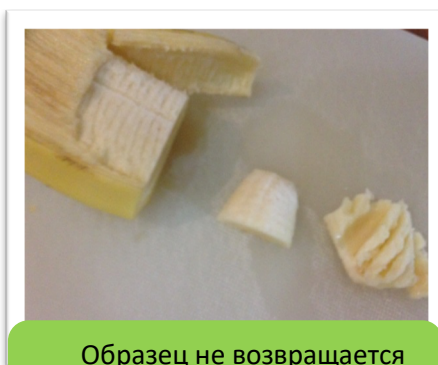
ПИЦЦА МЯГКАЯ КУСОЧКАМИ



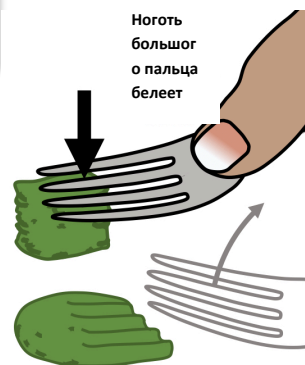
Кусочки пиццы размером не более 8 мм x 8 мм для детей



Кусочки пиццы размером не более 1,5 см x 1,5 см для взрослых



Пицца мягкая кусочками должна пройти оба вида данных тестов!



Классификация и описание IDDSI под лицензией Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Июль 2019



ОБЫЧНАЯ МЯГКАЯ ПИЦЦА



Описание/характеристика	<ul style="list-style-type: none">• Обычная, каждодневная пища мягкой консистенции, соответствующая возрастному уровню и навыкам• Подходит любой метод тестирования.• Размеры образцов для 7 уровня не имеют ограничений, пища может содержать кусочки различных размеров<ul style="list-style-type: none">➢ Кусочки меньше или больше 8 мм (для детей)➢ Кусочки меньше или больше 15 мм = 1.5 см (для взрослых)• Не включает в себя жёсткую, трудно разжевываемую, волокнистую, тягучую, вязкую, липкую, сухую, хрустящую, ломкую или крошащуюся пищу, а также пищу, содержащую семена, семечки, фруктовые косточки, кожуру, шелуху, кости.• Может включать в себя «двойную консистенцию» или «смешанную консистенцию», одновременно содержащую в себе пищу и жидкость, если Уровень 0 безопасен согласно рекомендациям специалиста по глотанию. Если Уровень 0 небезопасен, жидкость должна быть загущена до нужного уровня согласно рекомендациям специалиста по глотанию.
Физиологическое обоснование для употребления консистенции данного уровня	<ul style="list-style-type: none">• Способность откусывать мягкую пищу и жевать в течение длительного времени, достаточного для формирования однородного болюса, готового к проглатыванию. Наличие зубов необязательно.• Способность жевать и перорально обрабатывать мягкую консистенцию пищи, без быстрого возникновения усталости• Может подходить людям, испытывающим боль или затруднения при жевании и глотании жёсткой и/или трудно разжевываемой пищи.• Этот уровень может представлять риск поперхивания для людей с клинически выявленным риском поперхивания, поскольку куски пищи могут быть <i>любого</i> размера. Ограничение размера кусочков пищи направлено на минимизацию риска поперхивания (например, ограничения размера кусочков Уровня 4 пюризированная пища, Уровня 5 молотая увлажненная пища и Уровня 6 пища мягкая кусочками минимизируют риск поперхивания).• Квалифицированные клиницисты могут использовать этот уровень для обучения навыкам, соответствующим возрастному уровню или в процессе переходного периода к пище, требующей более развитых навыков жевания.• Если человек нуждается в наблюдении для безопасного питания, перед использованием этого уровня консистенции рекомендуется проконсультироваться со специалистом по глотанию, чтобы определить потребности человека в текстуре

	<p>пищи, а также план и время приема пищи для обеспечения безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Некоторым людям необходимо наблюдение во время приема пищи из-за проблем с жеванием и глотанием и/или небезопасным поведением во время еды. Примеры небезопасного поведения могут включать: недостаточное жевание пищи, набивание рта едой, слишком быстрый темп приема пищи, проглатывание больших кусков пищи, невозможность самостоятельно контролировать процесс жевания. • Необходима консультация специалиста по глотанию для получения рекомендаций, индивидуальных для нужд каждого пациента, а также требований и определения условий для осуществления контроля во время приема пищи. • Если требуется наблюдение во время приема пищи, использование данной консистенции должно осуществляться только по строгой рекомендации, а также письменным требованиям и условиям, определяемым специалистом по глотанию.
--	---

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия пищи Уровню 7 обычная мягкая пища

МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Тест с надавливанием вилкой	<ul style="list-style-type: none"> • Нажим боковой частью зубцов вилки может быть использован для “разрезания”, деления или отслаивания данной текстуры на более мелкие кусочки. • При нажатии на образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) основанием вилки с такой силой, что ноготь большого пальца белеет при нажатии на вилку, образец раздавливается, распадается, теряет свою первоначальную форму и не обретает ее вновь, когда вилка уже не касается образца.
Тест с надавливанием ложкой	<ul style="list-style-type: none"> • Нажим боковой частью ложки может быть использован для “разрезания” или деления данной текстуры на более мелкие кусочки. • При нажатии на образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) боковой частью ложки образец раздавливается, распадается, теряет свою первоначальную форму и не обретает ее вновь, когда ложка уже не касается образца.
<i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением палочек для еды	<ul style="list-style-type: none"> • Палочки могут быть использованы для прокалывания пищи данной текстуры.
<i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением пальцев	<ul style="list-style-type: none"> • Образец размером с ноготь большого пальца (1.5x1.5 см) можно раздавить между большим и указательным пальцем с силой, при которой ногти этих пальцев белеют при нажатии на образец. Образец не возвращается в исходную форму после прекращения нажима.

ПРИМЕРЫ ВИДОВ ПИЩИ

МЯСО

- Термически тщательно обработанное мягкое мясо
- Если консистенция не может быть мягкой и нежной, то она должна быть подана измельченной и увлажненной.

РЫБА

- Достаточно мягкая для разламывания на маленькие кусочки боковой частью вилки, ложки или палочками.

ЗАПЕЧЁННЫЕ И ТУШЕННЫЕ БЛЮДА

- Может содержать термически тщательно обработанные мягкие мясо, рыбу, овощи или их комбинацию
- Подается приправленным слабо, умеренно или сильно загущенной подливой или соусом без комочков, слить излишнюю жидкость
- Без жёстких комков или кусков

ФРУКТЫ

- Достаточно мягкие для разламывания на маленькие кусочки боковой частью вилки или ложки. Без волокнистых частей (например, белая часть апельсина).

ОВОЩИ

- Пареные или вареные до мягкой консистенции овощи. Жареные овощи могут быть слишком жесткими для этой консистенции. Рекомендуется провести тест с надавливанием вилкой/ложкой для определения мягкости.

КАШИ

- Мягкая текстура
- Излишняя жидкость должна быть слита и/или загущена до уровня, рекомендованного специалистом по глотанию.

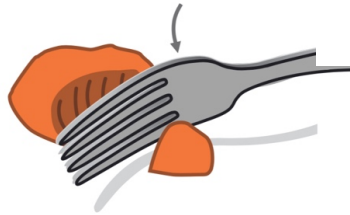
ХЛЕБ

- Хлебные изделия, сэндвичи, бутерброды, тосты, которые могут быть разделены на небольшие кусочки боковой частью вилки или ложки по рекомендации специалиста по глотанию.

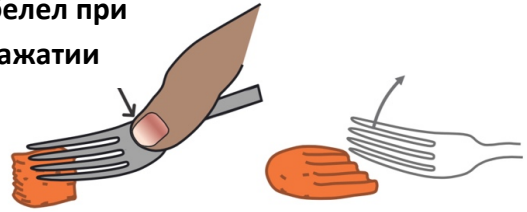
РИС, КУСКУС, КИНОА (и другие похожие консистенции)

- Нет особых инструкций

Обычная мягкая пища должна легко разделяться на небольшие кусочки при надавливании боковой частью вилки или ложки и пройти Тест с надавливанием вилкой



Ноготь большого пальца побелел при нажатии



Кусочек пищи должен легко отсоединиться при надавливании боковой частью вилки или ложки

IDDSI Тест с надавливанием вилкой

Чтобы убедиться, что пища достаточно мягкая, нажмите на вилку до побеления ногтя большого пальца, затем поднимите вилку и убедитесь, что образец полностью распался, потерял и не восстановил свою первоначальную форму





ОБЫЧНАЯ ПИЦЦА

Описание/характеристика

Для данного уровня НЕТ
ограничений по консистенции

- Обычная, каждодневная пища различной консистенции, соответствующих возрастному уровню и навыкам
- Подходит любой метод тестирования
- Пища может быть жёсткой и хрустящей, а также мягкой
- Размеры образцов для 7 уровня не имеют ограничений, пища может содержать кусочки **различных размеров**
 - Кусочки меньше или больше 8 мм (для детей)
 - Кусочки меньше или больше 15 мм = 1.5 см (для взрослых)
- Включает в себя жёсткую, трудно разжевываемую, волокнистую, тягучую, вязкую, липкую, сухую, хрустящую, ломкую или крошащуюся пищу.
- Включает в себя пищу, содержащую семена, семечки, фруктовые косточки, кожуру, шелуху, кости.
- Включает в себя «двойную консистенцию» или «смешанную консистенцию», одновременно содержащую в себе пищу и жидкость.

Физиологическое обоснование для употребления консистенции данного уровня

- Способность откусывать жёсткую или мягкую пищу и жевать в течение длительного времени, достаточного для формирования однородного болюса, готового к проглатыванию
- Способность жевать различные консистенции пищи без быстрого возникновения усталости
- Способность выплюнуть или вынуть изо рта то, что нельзя безопасно проглотить (кость, хрящик, косточку от ягоды)

МЕТОД ТЕСТИРОВАНИЯ

- Не применяется

ПИЦЦА ПЕРЕХОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ



<p>Описание/характеристика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Это пища определенной консистенции (например, твердая пища), которая при смешивании с жидкостью (например, с водой или слюной) или при изменении температуры (например, нагревании), меняет свою консистенцию.
<p>Физиологическое обоснование для употребления консистенции данного уровня</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Не требует откусывания • Требуется минимального пережевывания • Такую пищу можно измельчить языком по изменению температуры и влаги/слюны. <p>➤ Может использоваться в обучении по развитию навыков жевания или реабилитации жевательной функции (например, в обучении по переходу к более твердым консистенциям в педиатрии или у лиц с задержкой в развитии; реабилитации жевательной функции после инсульта).</p>

Несмотря на то, что описание предоставлено, рекомендуется провести тестирование по методу IDDSI для точного определения соответствия пищи переходной консистенции

МЕТОДЫ ТЕСТИРОВАНИЯ

См. также документ *Международная инициатива по классификации и стандартизации диет по дисфагии (IDDSI): Методы тестирования* или <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

<p>Тест с надавливанием вилкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> • После попадания влаги и изменения температуры, эта консистенция легко деформируется при нажатии и не возвращается к первоначальной форме после прекращения давления. • Возьмите образец размером с ноготь большого пальца руки (приблизительно 1.5 см x 1.5 см), капните 1 мл воды на образец и подождите одну минуту. Надавите на образец зубчиками вилки до тех пор, пока не побелеет ноготь большого пальца. Образец является переходной консистенцией, если после применения давления вилкой: <ul style="list-style-type: none"> • образец раздавлен и не может принять первоначальную форму • или образец в значительной степени растаял и полностью изменил первоначальную форму, (например, кусочки льда).
<p>Тест с надавливанием ложкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Как описано выше, примените боковую часть ложки вместо вилки.
<p><i>При отсутствии вилки</i> Тест с применением палочек для еды</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возьмите образец размером с ноготь большого пальца руки (приблизительно 1.5 см x 1.5 см), капните 1 мл воды на образец и подождите 1 минуту. Образец должен легко разрушиться под минимальным давлением палочек для еды.

При отсутствии вилки
Тест с применением пальцев

- Возьмите образец размером с ноготь большого пальца руки (приблизительно 1.5 см x 1.5 см), капните 1 мл воды на образец и подождите 1 минуту. Образец полностью потеряет форму/разрушится, если перетереть его между указательным и большим пальцем руки. Образец не примет первоначальную форму.

ПРИМЕРЫ ВИДОВ ПИЦИ

Ниже приведены примеры пищи с переходной консистенции (неполный список):

- Кусочки льда
- Мороженое/Шербет (последний, если признан таковой консистенцией специалистом по дисфагии)
- Японское желе, специально разработанное для работы по улучшению функции глотания (нарезанное кусочками в 1 мм x 15 мм)
- Вафли (включая вафли, которые используются для религиозного причастия)
- Вафельные стаканчики для мороженого
- Определенные печенье и крекеры
- Некоторые картофельные чипсы – только те, которые сделаны из сухого картофельного пюре (например, Принглз)
- Песочное печенье
- Креветочные крекеры/чипсы

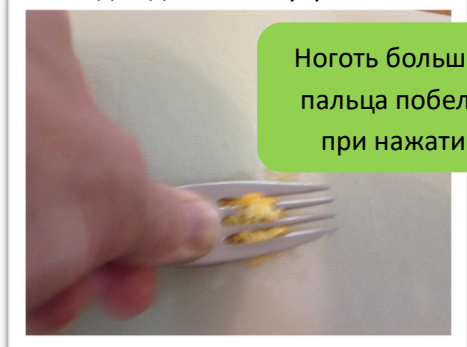
Конкретные примеры пищи переходной консистенции, используемые в работе с дисфагией у детского и взрослого населения:

Ниже приведены примеры коммерческих продуктов[#] с переходной консистенцией (неполный список):

- Veggie Stix™ (Веджи Стикс, удлиненные овощные чипсы)
- Cheeto Puffs™ (Чито Пафс, шарики, приготовленные методом экструзии)
- Rice Puffs™ (Райс Пафс, рисовые шарики, приготовленные методом экструзии)
- Baby Mum Mums™ (Бейби Мам Мамс, рисовые крекеры для детского питания)
- Gerber Graduate Puffs™ (Гербер Грэджьюйт Пафс, злаковые шарики для детского питания, приготовленные методом экструзии)

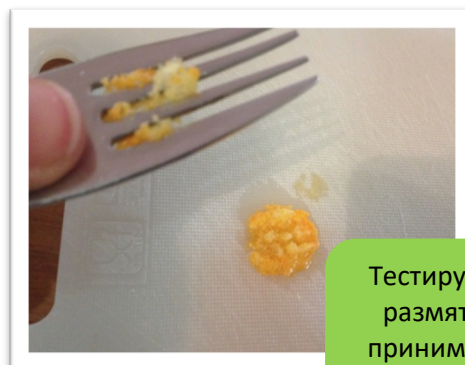
[#] Упоминание определенных изготовителей не означает, что данные продукты получили поддержку и рекомендованы в отличие от других схожих по консистенции видов пищи, здесь не перечисленных.

- Капните 1 мл воды на образец
- Подождите 1 минуту



Ноготь большого пальца побелел при нажатии

ПИЦА ПЕРЕХОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ



Тестируемый образец пищи размят и раздроблен и не принимает первоначальную форму после воздействия

ВИДЫ ПИЩИ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ ВЫСОКИЙ РИСК АСФИКСИИ

Примеры



приведены по международным отчетам результатов вскрытия

Жёсткая или сухая пища создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности тщательно жевать и пережевывать, *а также* смешивать пищу со слюной для формирования достаточно увлажненного болюса и безопасного проглатывания.

Примеры жёсткой или сухой пищи: орехи, сырая морковь, шкварки, хлеб с хрустящей корочкой

Волокнистая или трудно разжевываемая пища создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности жевания в течение длительного времени без возникновения усталости для пережевывания пищи на мелкие, безопасные для проглатывания, кусочки.

Примеры волокнистой или трудно разжевываемой пищи: стейк, ананас

Тягучая, вязкая или липкая пища создает высокий риск асфиксии, поскольку является липкой и может пристать к твердому небу, зубам или щекам и попасть в дыхательные пути.

Примеры тягучей, вязкой или липкой пищи: конфеты/леденцы/сладости, кубики сыра, пастила, жевательная резинка, липкое картофельное пюре.

Хрустящая пища создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности тщательно жевать и смешивать пищу со слюной для формирования мягкого, округлого и достаточно увлажненного болюса, безопасного для проглатывания.

Примеры хрустящей пищи: шкварки, хрустящий бекон, некоторые виды сухих хлопьев для завтрака

Ломкая пища создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности жевания в течение длительного времени без возникновения усталости для пережевывания пищи на мелкие кусочки и смешивать пищу со слюной для безопасного проглатывания.

Примеры ломкой пищи: сырая морковь, сырое яблоко, попкорн

Острая или колкая консистенция пищи создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности пережевывания пищи на достаточно мелкие, мягкие, округлые, увлажненные кусочки для безопасного проглатывания.

Примеры острой или колкой консистенции пищи: сухие кукурузные чипсы

Крошащаяся консистенция пищи создает высокий риск асфиксии, поскольку требует достаточного контроля языка для удержания кусочков вместе и смешивания их со слюной для формирования достаточно увлажненного болюса и безопасного проглатывания.

Примеры крошащейся консистенции пищи: легко крошащиеся сухие кексы, сухое печенье, изделия из песочного теста

Семена, семечки, зерна, белая внутренняя кожица фруктов создают высокий риск асфиксии из-за жёсткой или волокнистой текстуры, затрудняя процесс отделения их от пищи и затем изо рта.

Примеры семян, семечек, зерен или белой внутренней кожицы фруктов включают семена яблок, тыквы, белую часть кожицы апельсина

Кожура, шелуха или другие подобные внешние оболочки создают высокий риск асфиксии из-за волокнистой, колючей и сухой текстуры, требующей способности пережевывания пищи на мелкие кусочки и достаточного количества слюны для увлажнения ИЛИ способности удалить их изо рта. Такие кусочки могут пристать к зубам или деснам и попасть в дыхательные пути в момент проглатывания.

Примеры кожуры, шелухи или других подобных внешних оболочек включают гороховую шелуху, кожицу винограда, отруби

Кости или хрящи создают высокий риск асфиксии из-за жёсткой текстуры, трудной или невозможной для жевания и глотания. Такие кусочки требуют достаточного контроля языка для отделения их от пищи и затем изо рта.

Примеры костей или хрящей включают куриные и рыбы кости

Пища округлой или удлинённой формы создает высокий риск асфиксии, поскольку может полностью заблокировать дыхательные пути, если не разжевана на мелкие кусочки, а проглочена целиком.

Примеры пищи округлой или удлинённой формы включают сосиски, виноград

Липкая или клейкая консистенция пищи создает высокий риск асфиксии, поскольку является липкой и может пристать к твердому небу, зубам или щекам и попасть в дыхательные пути. Она требует способности жевания в течение длительного времени без возникновения усталости и добавления слюны для уменьшения липкости и безопасного проглатывания.

Примеры липкой или клейкой консистенции пищи: ореховое масло, переваренная овсяная каша, съедобный желатин, железные и другие конфеты, липкие рисовые хлебцы

Волокнистая консистенция пищи создает высокий риск асфиксии, поскольку волокна могут быть тяжело раскусить и жевать. Мякоть, связанная волокнами, может оказаться одновременно частично во рту и частично в глотке.

Примеры волокнистой консистенции пищи: зеленая стручковая фасоль, ревень

Смешанная консистенция, одновременно содержащую в себе пищу и жидкость создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности удерживать твердую пищу во рту в момент проглатывания жидкости. Когда жидкость проглочена, твердая составляющая прожевывается и проглатывается. Это сложная оральная задача.

Примеры смешанной консистенции: суп с кусочками пищи, сухие хлопья для завтрака с молоком, пузырьковый чай

Пища, состоящая из нескольких консистенций, создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности жевать и орально манипулировать несколькими различными консистенциями одновременно.

Примеры пищи, состоящей из нескольких консистенций: гамбургер, хот-дог, сэндвич, спагетти с тефтелями, пицца

Гибкая плотная консистенция пищи кусками создает высокий риск асфиксии, поскольку в случае, если она не прожевана на мелкие части, кусочки становятся тонкими и влажными, формируя оболочку, закрывающую дыхательные пути и перекрывающую поток воздуха.

Примеры гибкой плотной консистенции пищи кусками: листья салата, тонкие ломтики огурца, мелкие листья шпината

Сочная пища, у которой сок отделяется от пищи при жевании и создает высокий риск асфиксии, поскольку требует способности проглотить сок, удерживая и контролируя пищу по рту. После проглатывания сока требуется хорошая способность пережевывания пищи на мелкие кусочки, безопасные для проглатывания. Это сложная оральная задача.

Пример сочной пищи: арбуз

Твердая кожа или корочка, сформировавшаяся в результате приготовления или разогрева, создают высокий риск асфиксии, поскольку требуют хорошей способности пережевывания пищи на мелкие кусочки одновременно со смешиванием других частей пищи, не так сильно затронутых в процессе термической обработки.

Виды пищи, создающие высокий риск асфиксии – отчеты по результатам вскрытия:

Berzlanovich, A.M., Muhm, M., Sim, E., and Bauer, G. (1999) 'Foreign body asphyxiation – an autopsy study', *American Journal of Medicine*, 107, 351-355.

Berzlanovich, A.M., Fazeny-Dorner, B., Waldhoer, T., and Fasching, P. (2005) 'Foreign body asphyxia: A preventable cause of death in the elderly', *American Journal of Preventive Medicine*, 28, 65-69.

Centre for Disease control and prevention (2002) Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 51: 945-948.

Dolkas, L., Stanley C., Smith, A.M., Vilke G.M. (2007) Deaths associated with choking in San Diego. *Journal of Forensic Science*, 52, 176-179.

Ekberg, O. and Feinberg, M. (1992) 'Clinical and demographic data in 75 patients with near-fatal choking episodes', *Dysphagia*, 7, 205-208.

Wick, R., Gilbert, J.D., and Byard, R.W. (2006) 'Café coronary syndrome-fatal choking on food: An autopsy approach.', *Journal of Clinical Forensic Medicine*, 13, 135-138.

Food Safety Commission, Japan (2010) Risk Assessment Report: Choking accidents caused by foods. https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking_accidents_caused_by_foods.pdf (accessed June 2019).

Harris C.A., Baker, S.P., Smith, G.A., Harris R.M. (1984) Childhood asphyxiation by food: A national analysis and overview. *JAMA*, 251, 2231-2235.

Irwin, R.S., Ashba, J.K., Braman, S.S., Lee, H.Y., and Corrao, W.M. (1977) 'Food asphyxiation in hospitalized patients', *JAMA*, 237,2744-2745.

J.T.'s Law (New York State, Department of Health Legislation) 2007, Choking Prevention for Children https://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.htm

Kramarow E., Warner, M., Chen L-H. (2014) Food-related choking deaths among the elderly, 20: 200-203.

Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP, Kozak FK, Riding KH (2004) Foreign body aspiration in infants and toddlers: Recent trends in British Columbia. *The Journal of Otolaryngology*, 33(1): 37-41.

Samuels R & Chadwick DD (2006). Predictors of asphyxiation risk in adults with intellectual disability and dysphagia. *Journal of Intellectual Disability Research*, 50(5): 362-370.

Wolach B, Raz, A, Weinberg J, Mikulski Y, Ben Ari J, Sadan N (1994) Aspirated bodies in the respiratory tract of children: Eleven years' experience with 127 patients. *International Journal of Pediatric Otorhinolaryngology*, 30: 1-10.

*Сопровождающие документы

<https://iddsi.org/framework/>

- IDDSI Методы тестирования
- Научное обоснование IDDSI
- IDDSI Часто задаваемые вопросы (FAQs)

Благодарность

Разработка классификации IDDSI (2012-2015)

IDDSI хотели бы поблагодарить и отметить следующих спонсоров за их щедрую поддержку в разработке классификации IDDSI:

- Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- apetito (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Simply Thick (2015)
- Lyons (2015)