

Норми харчування на одного хворого на день для онкологічної лікарні (відділення)

Таблиця 5

№ з/п	Назва продукту, г	Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу			Примітка
		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	Хліб житньо-пшеничний	150	150	100	
2	Хліб пшеничний	150	100	50	
3	Борошно пшеничне першого гатунку	10	10	10	
4	Крохмаль картопляний	5	5	5	
5	Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові	100	90	70	Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок
6	Макаронні вироби	70	50	—	Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби
7	Картопля	200	150	100	Перша страва або гарнір
8	Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень	400	400	600	Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів
9	Фрукти свіжі або сухофрукти, або соки	200 10 200	200 10 200	200 10 200	Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді
10	Молоко	200	200	200	Молоко може бути замінено на м'який сир — 70 г
11	Кефір	200	150	200	
12	М'який сир	55	50	45	
13	Твердий сир	15	10	—	
14	Яловичина (або фарш)	50	50	50	Яловичий фарш може бути замінений на адекватну кількість рибного фаршу
15	Птиця	50	50	50	
16	Риба (або фарш)	60	60	60	
17	Яйце, шт.	1	1	1	
18	Масло вершкове	10	5	5	
19	Олія рослинна	25	25	25	
20	Сметана	15	15	15	
21	Цукор	55	50	25*	* При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі
22	Чай	2	2	2	
23	Цикорна кава, какао	2	2	2	
24	Желатин	0,5	0,5	0,5	
25	Йодована сіль	6	6	6	
26	Томатна паста, пюре	5	5	5	
	Енергетична цінність	2709,4	2420,1	1944,9	
	Білки	106,4	95	88,4	
	Жири	68,2	70,1	61,7	
	Вуглеводи	417,5	352,3	259	