

Норми харчування на одного хворого на день для гастроентерологічного відділення

Таблиця 6

№ з/п	Назва продукту, г	Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу			Примітка
		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	Хліб пшеничний	250	200	150	
2	Хліб житньо-пшеничний	50	50	—	
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	10	10	10	
4	Крохмаль картопляний	5	5	5	
5	Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові	90	70	50	Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок
6	Макаронні вироби	65	50	—	Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби
7	Картопля	200	200	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 20 200	200 20 200	200 20 200	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	Яловичина (або фарш)	50	50	50	Яловичий фарш може бути замінений на рибний фарш
14	Сир	10	10	—	
15	Птиця	50	50	50	
16	Риба (або фарш)	60	60	60	
17	Яйце, шт.	1	1	1	
18	Масло вершкове	15	10	5	
19	Олія рослинна	25	25	30	
20	Сметана	15	15	15	
21	Цукор	50	50	25*	* При цукровому діабеті замінити підсолоджувачами
22	Чай	2	2	2	
23	Желатин	0,5	0,5	0,5	
24	Йодована сіль	6	6	6	
25	Томатна паста, пюре	5	5	5	
	Енергетична цінність	2661,8	2419,4	1953,3	
	Білки	104,8	94,4	90,2	
	Жири	69	68,2	60,9	
	Вуглеводи	405,5	357	261,1	