

Додаток 2
до Порядку організації системи
лікувального харчування хворих
у закладах охорони здоров'я (пункт 1.3)

Норми харчування на одного хворого на день у загальних відділеннях (терапевтичні, хірургічні відділення)

Таблиця 1

№ з/п	Назва продукту, г	Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу			Примітка
		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	Хліб житньо-пшеничний	170	130	100	
2	Хліб пшеничний	150	120	30	
3	Борошно пшеничне першого гатунку	10	10	10	
4	Крохмаль картопляний	5	5	5	
5	Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові	80	80	50	Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок
6	Макаронні вироби	100	60	—	Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби
7	Картопля	200	150	100	Перша страва, гарнір до другої страви
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) або ковбасні вироби першого гатунку	50	50	50	Використовують тільки молочні сосиски або сардельки
14	Птиця	50	50	70	
15	Риба (або фарш)	50	50	70	Яловичий фарш може бути замінений на адекватну кількість рибного фаршу
16	Яйце, шт.	1	1	1	
17	Масло вершкове	10	10	5	
18	Олія рослинна	25	25	20	
19	Сметана	15	15	15	
20	Цукор	55	50	25*	* При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі
21	Чай	2	2	2	
22	Цикорна кава, какао	2	2	2	
23	Желатин	0,5	0,5	0,5	
24	Йодована сіль	6	6	6	

25	Томатна паста, пюре	5	5	5	
26	Білковий соєвий концентрат	5	3	5	10 % рецептури фаршевих виробів можуть бути замінені на соєвий концентрат
	Енергетична цінність	2682	2431,2	1880,4	
	Білки	105,2	96,2	96,5	
	Жири	69	68	57,6	
	Вуглеводи	410,3	358,6	244	