



г. Днепр,
ул.Шолом-Алейхема,4/26
(050)900-76-61
(096)551-75-65
www.jmc.org.ua

ДИЕТА ПРИ ХОЛЕЦИСТИТЕ, ГЕПАТИТЕ

Показания:

- хронический гепатит с доброкачественным и прогрессирующим течением;
- цирроз печени вне обострения;
- хронический холецистит;
- желчнокаменная болезнь;
- острый гепатит и холецистит в период выздоровления;
- другие заболевания, сопровождающиеся нарушением функции печени и желчных путей.

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: неограниченный.

Продукты:

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	<ul style="list-style-type: none">• Хлеб вчерашний, белый, серый, несдобное печенье и булочки,• Пироги с яблоками, джемом,• Черный хлеб (индивидуально).	<ul style="list-style-type: none">• Свежий хлеб,• Слоеное и сдобное тесто, жареные пирожки.
Первые блюда	<ul style="list-style-type: none">• Овощные, крупяные на овощном отваре,• Молочные с макаронами, фруктовые,• Борщи и щи вегетарианские, свекольник.	<ul style="list-style-type: none">• Мясные, рыбные и грибные бульоны,• Окрошка.
Мясо и рыба	<ul style="list-style-type: none">• Мясо и птица средней жирности,• Говядина, кролик, куры, индейка, телятина — отварные	<ul style="list-style-type: none">• Субпродукты,• Консервы,• Жареные блюда.

	<p>куском, запеченные после отваривания куском, рубленые изделия на пару,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыба нежирная куском, в виде фрикаделек, суфле, • Заливная рыба, • Язык. 	
Крупы и каши	<ul style="list-style-type: none"> • Любые блюда из разных круп, особенно из гречневой, овсяной с добавлением творога, тертого сыра, • Отварная вермишель, • Плов с фруктами или морковью, запеканки рисо-морковные, рисо-яблочные и др. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бобовые.
Молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> • Молоко в натуральном виде и в блюдах, • Кефир, простокваша, • Свежий нежирный творог, паровые и запеченные блюда из него, творожная паста, • Неострый тертый сыр, • Сметана как приправа к блюдам. 	
Овощи и зелень	<ul style="list-style-type: none"> • Различные блюда и гарниры из сырых, вареных и запеченных овощей, • Салаты из свежих овощей, винегреты (без лука), • Некислая квашеная капуста, • Овощи и гарниры, • Зеленый горошек в супы, • Зелень петрушки, укропа, сельдерея. 	<ul style="list-style-type: none"> • Репа, • Редька, • Редис, • Грибы, • Шпинат, • Чеснок, • Маринованные овощи
Фрукты	<ul style="list-style-type: none"> • Спелые сладкие ягоды и фрукты мягких сортов в натуральном виде и 	

	запеченные, <ul style="list-style-type: none"> • Фруктово-ягодные пюре, кисели, муссы, желе, джемы, • Фруктовые салаты. 	
Сладости	<ul style="list-style-type: none"> • Сахар, мед, зефир. 	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколад, кремовые изделия, мороженое.
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> • Фруктовые, ягодные, овощные соки, компоты, отвары шиповника. 	
Яйца	<ul style="list-style-type: none"> • Белковые паровые омлеты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Желтки.
Соусы и специи	<ul style="list-style-type: none"> • Соусы на овощных и крупяных отварах, на молоке. 	
Жиры и масла	<ul style="list-style-type: none"> • Масло сливочное и растительные жиры. 	
Другое		<ul style="list-style-type: none"> • Копчености, • Большинство колбасных изделий.

Особенности питания:

Блюда в основном отваривают или запекают, после предварительной варки. Пища готовится преимущественно в неизмельченном виде.