

پیوست ۲ - جدول شماره ۲- آنالیز مواد مورد استفاده در انواع غذاها (برای یک پرس) - شرکت سایپا لجستیک

چلو خورشت گرفس		شینسل مرغ		چلوکیاب کوبیده		چلوکیاب کوبیده مرغ		چلو کیاب لقمه		خوراک جوجه ترش	
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
برنج ایرانی	۱۷۰	سینه مرغ	۲۳۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۷۰	گوشت چرخ کرده	۳۰۰	سینه مرغ	۲۰۰
گوشت گوساله لخم	۷۰	آرد سوخاری / سفید	۱۵	گوشت چرخ کرده گوسفندی	۵۰	گوشت چرخ کرده گوسفندی	۲۰	گوچه فرنگی	۴ عدد	پیاز	۱ عدد
پیاز	۳۰	تخم مرغ	۱	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گوشت چرخ کرده مرغ	۱۱۰	پیاز سفید	۲ عدد بزرگ	رب انار ترش	۱ قاشق غذاخوری
نعنا خشک	۵	سیب زمینی	۲۰۰	کره	۱۰	کره	۱۰	سبزی معطر	۱ قاشق	گردو آسیاب شده	۱۰۰
جعفری	۱۵	روغن	۴۰	زعفران	۲	زعفران	۲	آرد سوخاری	۱ قاشق	روغن مایع	۱ قاشق غذاخوری
کرفس	۱۵۰	سس قرمز	۱	روغن	۱۰	روغن	۱۰	زعفران دم کرده	۱ قاشق	نمک	به مقدار کافی
روغن	۴۰	خیار شور	۶۰	گوچه فرنگی	۱۰۰	گوچه فرنگی	۱۰۰	نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی	فلفل	به مقدار کافی
آلبیمو	۱۰	گوچه فرنگی	۲	نارنج - لیمو	۳۰	نارنج - لیمو	۳۰	روغن و سیخ چوبی	به مقدار لازم		
زعفران	۲	نان لواش	۰.۵	پیاز	۵۰	پیاز	۵۰				
نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	کره فله	۵	کره فله	۵				
نان لواش	۰.۵	سایر		سماق	۱	سماق	۱				
سایر				نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی				
				نان لواش	۰.۵	نان لواش	۰.۵				
				سایر		سایر					
خوراک جوجه چینی		چلوکیاب بختیاری		ماکارونی		کنتلت گوشت		خوراک دلمه فلفل		شویید پلو با گوشت	
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
فیله مرغ	۱۸۰	برنج ایرانی	۱۷۰	ماکارونی	۲۰۰	گوشت چرخ کرده گوسفندی	۳۰	گوشت چرخ کرده	۳۰	گوشت کردن و ماهیچه	۱۰۰
تخم مرغ	۱	راسته گوساله	۶۰	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گوشت چرخ کرده گوساله	۳۰	سبزی دلمه	۲ ق غ	پیاز متوسط	عدد ۱
قارچ	۵۰	پیاز	۵۰	رب گوچه فرنگی	۲۵	سیب زمینی	۱۰۰	برنج	۶۰	هویج	عدد ۱
آرد سوخاری / سفید	۳۰	جوجه	۱۰۰	فلفل دلمه	۲۰	سیب زمینی سرخکرده	۲۰۰	فلفل دلمه	۱ عدد	فلفل دلمه ای	نصف یک عدد
روغن	۴۰	کره ۱۰ گرمی	۱۰	قارچ	۵	پیاز	۱۰	لپه	۳۰	سیر	۱ حبه
لیمو	۲۵	زعفران	به مقدار کافی	روغن	۴۰	روغن	۴۰	رب گوچه فرنگی	۲۵	برنج	۱۷۰
سس	۱	گوچه فرنگی	۱۰۰	پیاز	۵۰	گوچه فرنگی	۱۰۰	پیاز سفید	۳۰	شویید تازه	۱/۲ پیمانه
پوره سیب زمینی	۱۵۰	روغن	۱۰	سس	۱	خیار شور	۶۰	آبغوره	به مقدار کافی	زعفران دم کرده	به مقدار کافی
گوچه فرنگی	۷۰	فلفل دلمه	۲۰	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	سس قرمز	۱	نمک/فلفل زردچوبه	به مقدار کافی	زردچوبه	نصف قاشق چایخوری
خیار شور	۵۰	آلبیمو	۱۰	نان لواش	۱.۵	تخم مرغ	۰.۲۵			نمک	به مقدار کافی
دلستر	۲۰	کره فله	۵	سایر		نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی			فلفل سیاه	به مقدار کافی
نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی			نان لواش	۱.۵			روغن حیوانی	به مقدار کافی
نان لواش	۱.۵	نان لواش	۰.۵			سایر				چوب و پودر دارچین	کمی
سایر		لیمو ترش / نارنج	۰.۵							برگ بو	عدد ۱
		سایر									
کوفته تبریزی		آبگوشت		لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده		خوراک همبرگرد		خوراک ران سوخاری		خوراک مرغ اسکاتلندی	
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
گوشت چرخ کرده گوسفندی	۳۰	گوشت گوسفندی	۹۰	برنج ایرانی	۱۵۰	چرخ کرده مخلوط یا همبرگر آماده ۶۰٪	۱۸۰ گرم -	ران مرغ بدون پوست	۶۰	سینه مرغ	۱۰۰
گوشت چرخ کرده گوساله	۳۰	لوبیا سفید	۱۵	گوشت چرخ کرده گوسفندی	۴۰	تخم مرغ	۰.۱۵	آرد سفید	۱ پیمانه	کلم بنفش	عدد ۱
برنج ایرانی	۶۰	نخود	۱۵	گوشت چرخ کرده گوساله	۴۰	خیار شور	۸۰	پودر سوخاری بولکی	۱ پیمانه	نخود فرنگی	۱۰۰
لپه	۳۰	سیب زمینی	۵۰	رب گوچه فرنگی	۲۰	گوچه فرنگی	۱۰۰	تخم مرغ	۲ عدد	جعفری	۱/۲ پیمانه

قاشق غذا خوری ۱	رب گوجه فرنگی	۱ قاشق جای خوری	پودر سیب	۱	سس قرمز	۳۰	پیاز	۱۰	رب گوجه فرنگی	۳۰	آلو
قاشق غذا خوری ۱	رب انار	۱ قاشق جای خوری	پودر پاپریکا	۵۰	پیاز	۳۵	روغن	۳	لیمو امانی	۱	تخم مرغ
قاشق غذاخوری ۳	سس سویا	۱ قاشق جای خوری	فلفل قرمز	۱۰۰	سیب زمینی	۱۰۰	لوبیا سبز	۵۰	پیاز	۱۰	رب گوجه فرنگی
عدد ۱	پیاز کوچک	به مقدار کافی	نمک	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۵۰	گوجه فرنگی	۵۰	سبزی کوفته
				۱ - ۲	نان لواش - نان ساندویچی	۰.۵	نان لواش	۱۵	دمبه	۳۰	روغن
					سایر		سایر	۵	آبلیمو	۵	آرد نخودچی
								به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۳۰	پیاز
								۰.۵	نان سنگک	۵	آبلیمو
									سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
										۲	نان لواش
											سایر
چلوخورش قورمه سبزی											
چلوخورش قیمه سبب زمینی											
زرشک پلو با مرغ											
سبزی پلو با کوکو											
چلو کباب لبنای											
شیرین پلو با مرغ											
شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه
گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
۱۰۰	سینه مرغ	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی
۱۷۰	برنج	۵۰	گوشت چرخ کرده	۷۰	سبزی پلویی	۳۲۰	مرغ	۷۰	گوشت گوساله لخم	۷۰	گوشت گوساله لخم
عدد ۱	پیاز کوچک	۱ کوچک	پیاز	۱.۵	تخم مرغ	به مقدار کافی	زعفران	۴۰	روغن	۱۵۰	سبزی
عدد ۱	پرتقال	به مقدار کافی	نمک	۵۰	روغن	۵	زرشک	۳	لیمو امانی	۲۵	لوبیا قرمز
۲ قاشق غذاخوری	خلال پیسته/بادام	۲ قاشق جای خوری	جعفری تازه ساتوری شده	۱۸۰	سبزی کوکو	۳۰	پیاز	۲۵	لیه	۲	زعفران
۲ قاشق غذاخوری	زرشک	به مقدار لازم	کره	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۱۰	فلفل دلمه	۱۰۰	سیب زمینی سرخ کرده	۴۰	روغن
عدد ۱	هویج	نصف قاشق	فلفل سیاه	۰.۵	نان لواش	۴۰	روغن	۲۵	رب گوجه فرنگی	۳	لیمو امانی
		به مقدار کافی	سماق		سایر	۳	شکر	۳۰	پیاز	۵	آبلیمو
		به مقدار کافی	آویشن			۱۰	هویج	۲	زعفران	۴۰	پیاز
						۱۰	آبلیمو	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
						۲۰	رب گوجه فرنگی	۰.۵	نان لواش	۰.۵	نان لواش
						به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..		سایر		سایر
						۰.۵	نان لواش		سایر		سایر
							سایر				
سبزی پلو با ماهی قزل آلا											
چلو گوشت											
چلو جوجه کباب											
چلو خورش قیمه بادمجان / کدو											
چلو کباب تابه ای											
خوراک پاستا الفردو											
شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه	شرح موارد اولیه
گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
۱۰۰	پاسته پنه	۷۰	گوشت چرخ کرده	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۶۰	برنج ایرانی
۱۰۰	سینه مرغ	عدد ۱	پیاز	۷۰	گوشت گوساله لخم	۱۸۰	جوجه	۱۵	رب گوجه فرنگی	۲۶۵	ماهی پاک کرده
عدد ۲	قارچ	عدد ۲	گوجه فرنگی	۲	لیمو امانی	به مقدار کافی	زعفران	۱۳۰	گوشت گوساله لخم	۱۵۰	سبزی
حبه ۱	سیب	عدد ۱	سیب زمینی	۲۵	لیه	۱۵	آبلیمو	۵۰	پیاز	۰.۱۵	تخم مرغ
قاشق جای خوری ۱	آویشن	۱ قاشق غذاخوری	آبلیمو	۱۵۰	بادمجان / کدو	۳۰	پیاز	به مقدار کافی	زعفران	۰.۵	لیمو / نارنج
قاشق جای خوری ۱۲	فلفل سیاه	۱ قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده	۴۰	روغن	۱۰۰	گوجه فرنگی	۲۵	روغن	به مقدار کافی	زعفران
قاشق غذا خوری ۶	پنیر پارمزان	۱ قاشق غذاخوری	رب گوجه فرنگی	۲۵	رب گوجه فرنگی	۱۰	کره ۱۰ گرمی	۲۰	فلفل دلمه	۲۰	آرد سفید
۱۰۰	خامه	۱۷۰	برنج ایرانی	۳۰	پیاز	۱۰	روغن	۱۰	آبلیمو	۵۰	روغن
				۱۰	آبلیمو	۳	کره فله	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۵	آبلیمو
				به مقدار کافی	زعفران	۱	لیمو / نارنج	۰.۵	نان لواش	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
				به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..		سایر	۰.۵	نان لواش

				نان لواش سایر		نان لواش سایر				سایر	
ساندویچ فیلا دلفیلا		سالاد سزار		چلو خورشت قیمه نثار		عدس پلو با گوشت		خوراک مرغ		چلو خورشت فسنجان با مرغ / گوشت	
گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه
۱۰۰	گوشت گوساله	۱ عدد	سینه مرغ	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۵۰	برنج ایرانی	۴۰۰	مرغ	۱۷۰	برنج ایرانی
۱۰۰	پنیر سوئیس	۱ عدد	نان باگت	۲۰	رب گوجه فرنگی	۲۵	رب گوجه فرنگی	۶۰	خیارشور	۸۰/۲۰۰	مرغ / گوشت قلقلی
۲ عدد	نان باگت	۱ عدد	کاهو رسمی	۸۰	گوشت گوساله لخم	۸۰	گوشت گوساله چرخکرده	۱۰۰	گوجه فرنگی	۵۰	مغز گردو
قاشق غذاخوری ۱	سس مایونز	۱/۲ پیمانه	روغن زیتون	۴۰	پیاز	۴۰	پیاز	۱۰۰	سیب زمینی سرخ کرده	۴۰	پیاز
۱ عدد	پیاز	۱ پیمانه	پنیر پارمزان	۳۰	روغن	۳۵	روغن	۴۰	هویج	۲۰	روغن
۱ عدد	فلفل سبز	۱ پیمانه	سس مایونز	۶	خلال بادام	۳۰	عدس	۳۰	پیاز	۲۵	رب انار
۱ عدد	نمک	قاشق غذاخوری ۱	سس خردل	۱۰	خلال نارنج	۲	زعفران	۱۵	فلفل دلمه	۵	شکر
به مقدار کافی	فلفل سیاه	۵۰	کره	۳	خلال پسته	۳۰	کشمش	۳۵	روغن	به مقدار کافی	زعفران
		۱ حبه	سیر	۷	زرشک	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
		۱ عدد	لیمو ترش	۱۰	آلبیمو	۰.۵	نان لواش	۰.۵	نان لواش	۰.۵	نان لواش
		به مقدار کافی	نمک	به	زعفران		سایر		سایر		سایر
		به مقدار کافی	فلفل	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..						
		به مقدار کافی		به مقدار کافی	نان لواش						
					سایر						
چلو مرغ ترش		چلو جوجه کباب زعفرانی		استامبولی با گوشت		چلو خورشت بامیه		باقالی پلو با مرغ		خوراک کوکو قارچ و مرغ	
گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه
۱۰۰	ران و سینه مرغ	۱۰۰	سینه مرغ	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۷۰	برنج ایرانی	۱۵۰	برنج ایرانی	۱۰۰	سینه مرغ
۱۵۰	گردو	۱ قاشق غذاخوری	سس مایونز	۳۰	رب گوجه فرنگی	۸۰	گوشت گوساله لخم	۲۰	رب گوجه فرنگی	۶۰	سیب زمینی
۱۰۰	سبزی معطر	۱ قاشق غذاخوری	ماست چکیده	۹۰	گوشت گوساله چرخکرده	۱۲۰	بامیه پاک شده	۳۲۰	مرغ	۴۰	قارچ
قاشق غذاخوری ۲	رب انار	۱ قاشق غذاخوری	سس خردل	۴۰	پیاز	۳۵	روغن	۴۰	پیاز	۳۰	ذرت
عدد کوچک ۱	پیاز	۲ قاشق غذاخوری	آب لیمو ترش تازه	۳۰	روغن	۵۰	رب گوجه فرنگی	۵۰	شوید	۳۰	روغن
۱ حبه	سیر	۱/۲ فنجان	زعفران دم کرده	۱۰۰	سیب زمینی	۴۰	پیاز	۳۰	باقالی	۵	آرد نخودچی
به مقدار کافی	نمک	۱ عدد	پیاز	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	زعفران	۴۰	روغن	۳۰	پیاز
به مقدار کافی	فلفل سیاه	۱ عدد	فلفل دلمه ای	۰.۵	نان لواش	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	زعفران	۰.۵	تخم مرغ
به مقدار کافی	روغن	۱۷۰	برنج	۰.۵	سایر	۰.۵	نان لواش	۱۰	هویج	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
به مقدار کافی	زردچوبه						سایر	۱۰	فلفل دلمه	۷۰	گوجه فرنگی
								به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۶۰	خیارشور
								۰.۵	نان لواش	۲	نان لواش
									سایر		سایر
ساندویچ مرغ فیلا دلفیلا		چلو جوجه ترش		کشک بادمجان		خوراک کوکو سبزی		خوراک مرغ سوخاری		خوراک کباب کوبیده	
گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه
۱۰۰	گوشت گوساله	۱۰۰	سینه مرغ	۴۰۰	بادمجان	۲۰۰	سبزی کوکو	۳۲۰	سینه مرغ	۱۰۰	گوشت چرخ کرده گوسفندی
۱۰۰	پنیر سوئیس	۱ قاشق غذاخوری	رب انار ترش	۳۰	کشک	۲	تخم مرغ	۰.۵	تخم مرغ	۱۰۰	گوشت چرخ کرده گوساله
۲ عدد	نان باگت	۱ قاشق غذاخوری	ماست پر چرب	۱۰	مغز گردو	۵۰	روغن	۳۰	آرد سوخاری	۸۰	پیاز
قاشق غذاخوری ۱	سس مایونز	۲ عدد	مغز گردو	۱۰	سیر خشک	۱۵	زرشک	۱۰	آلبیمو	به مقدار کافی	زعفران
۱ عدد	پیاز	۱ قاشق غذا خوری	روغن مایع	۲۵	پیاز	۱۵	مغز گردو	به مقدار کافی	زعفران	۱۰۰	گوجه فرنگی

عدد ۱	فلفل سبز	به مقدار کافی	نمک	۳۵	روغن	۲۰	آرد سفید	۱۰	پیاز	۰.۵	لیمو / نارنج							
عدد ۱	نمک	به مقدار کافی	فلفل سیاه	۵	نعنا خشک	۷۰	گوجه فرنگی	۵۰	روغن مایع	۰.۵	نان سنگک							
به مقدار کافی	فلفل سیاه			به	نمک، ادویه، فلفل و..	۶۰	خیارشور	۱۰۰	پوره سیب زمینی	۱	سماق							
				۲	نان لواش	۴۰	پیاز همراه غذا	۶۰	خیارشور	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..							
					سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۷۰	گوجه فرنگی		سایر							
						۲	نان لواش	۱	سس کچاپ									
							سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..									
								۲	نان لواش									
									سایر									
سالاد ماکارانی			سالاد مدیترانه ای			میرزا قاسمی			خوراک شینسل ماهی			ته چین مرغ			خوراک دلمه			
گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	
۱۰۰	ژامبون مرغ	۱ عدد	خیار	۴۰۰	بادمجان	۳۰۰	ماهی قزل آلا	۷۰	برنج ایرانی	۳۰	سبزی دلمه	۱۰۰	بادمجان / فلفل دلمه	۳۰	سینه مرغ	۱۲۰	سینه مرغ	
۱۰۰	ماکارانی فرمی	۱ عدد	گوجه فرنگی	۲۰۰	گوجه فرنگی	۰.۵	تخم مرغ	۱۲۰	تخم مرغ	۷۰	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	تخم مرغ	۴۰	ماست	۴۰	ماست	
عدد ۲	خیارشور	۱ عدد کوچک	پیاز قرمز	۱	سیر خشک	۴۰	روغن مایع	۴۰	زعفران	۳۰	لپه	۴۰	نخود فرنگی	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	روغن	
۵۰	نخود فرنگی	۱ عدد	فلفل دلمه قرمز	۱۰	پیاز	۲۰	روغن مایع	۴۰	زعفران	۳۰	لپه	۴۰	نخود فرنگی	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	روغن	
۵۰	ذرت	۱/۲ فنجان	زیتون سبز	۲۰	روغن	۱۰	روغن	۲۰	زعفران	۳۰	لپه	۴۰	نخود فرنگی	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	روغن	
به مقدار دلخواه	سس مایونز	۱/۲ فنجان	پنیر فتا	۲۵	روغن	۱۰	روغن	۲۰	زعفران	۳۰	لپه	۴۰	نخود فرنگی	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	روغن	
		۱ قاشق غذاخوری	روغن زیتون	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۱۵	جعفری	به مقدار کافی	گلاد	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱۵	رب گوجه فرنگی	۱۰	جعفری	۱۵	جعفری	
		۱ قاشق غذاخوری	آبلیمو	۲	نان لواش	۳۰	پیاز	۵	زرشک	۱۰	رب گوجه فرنگی	۱۵	رب گوجه فرنگی	۱۰	پیاز	۵	زرشک	
		به مقدار کافی	نمک	به مقدار کافی	سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	خلال پسته	به مقدار کافی	آبلیمو	۱۰	آبلیمو	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	خلال پسته	
		به مقدار کافی	فلفل سیاه	به مقدار کافی	سایر	۲	نان لواش	۳	خلال بادام	۲	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	خلال بادام	۳	خلال بادام	
							سایر	۱	نان لواش	۲	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	نان لواش	۱	نان لواش	
									سایر		سایر							
بال مکزیک			ساندویچ هات داگ			چلو خورشت قارچ و مرغ			چلو خورشت مسما بادمجان با مرغ			چلو خورشت مسما بادمجان با گوشت			خوراک قارچ و مرغ			
گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	
	نمک	۲ عدد	سوسیس هات داگ	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۶۰	برنج ایرانی	۱۲۰	سینه مرغ	۱۲۰	سینه مرغ	۲۵	پیاز	۱۶۰	سینه مرغ	
	سس فلفل	۳۰	پنیر پیتزا	۱۰۰	مرغ	۲۰۰	مرغ با استخوان	۲۰۰	مرغ با استخوان	۷۰	پیاز	۲۵	پیاز	۱۵	فلفل دلمه	۷۰	پیاز	
	افشاق غذاخوری	۱ عدد	نان باگت	۲۰	رب گوجه فرنگی	۷۰	گوجه فرنگی	۷۰	گوجه فرنگی	۸۰	فلفل دلمه	۱۵	فلفل دلمه	۵۰	خیارشور	۸۰	فلفل دلمه	
	افشاق غذاخوری	۵۰	قارچ	۲۰	گوجه فرنگی	۱۵۰	بادمجان	۱۵۰	بادمجان	۱۵۰	خیارشور	۵۰	خیارشور	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱۵۰	خیارشور	
	افشاق غذاخوری ۱	به مقدار کافی	گوجه فرنگی	۴۰	پیاز	۱۰	آبلیمو	۱۰	آبلیمو	۱۰	گوجه فرنگی	۱۰۰	گوجه فرنگی	۵۰	هویج	۱۰	گوجه فرنگی	
	افشاق غذاخوری ۱	به مقدار کافی	خیارشور	۳۰	روغن	۴۰	پیاز	۴۰	پیاز	۴۰	هویج	۵۰	هویج	۴۰	روغن	۴۰	روغن	
	پیمانه ۱	به مقدار کافی		۲۰	سیب زمینی	۵۰	روغن	۵۰	روغن	۴۰	روغن	۴۰	روغن	۲۰	رب گوجه فرنگی	۲۰	رب گوجه فرنگی	
	پیمانه ۱	به مقدار کافی		۶۰	قارچ	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۲۰	نمک، ادویه، فلفل و..	۲۰	رب گوجه فرنگی	۲۰	رب گوجه فرنگی	۷۰	قارچ	۲۰	رب گوجه فرنگی	
	۵۰			۳۰	ذرت	۰.۵	نان لواش	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۷۰	قارچ	۷۰	قارچ	۴۰	ذرت	۷۰	قارچ	
	عدد ۱			۲۰	نخود فرنگی	۰.۵	سایر	۰.۵	نان لواش	۴۰	ذرت	۴۰	ذرت	۳۰	نخود فرنگی	۴۰	ذرت	
				به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..				سایر	۳۰	نخود فرنگی	۳۰	نخود فرنگی	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۳۰	نخود فرنگی	
				۰.۵	نان لواش				سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۲	نان لواش	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	
					سایر				سایر	۲	نان لواش	۲	نان لواش		سایر		سایر	
خوراک کتلت مرغ			چلو کباب لقمه مرغ			لازانیا			خوراک کوکو لوبیا سبز			خوراک کوکو سیب زمینی			چلو خورشت لوبیا سبز			

سایر		سایر		زعفران، نمک، ادویه، فلفل و.. نان لواش سایر		زعفران، نمک، ادویه، فلفل و.. نان لواش سایر		سایر		سایر	
خوراک کونک و مرغ		خوراک رولت مرغ		خوراک رولت گوشت		باقلا پلو با گوشت		ساندویچ سوسیس بلغاری		ساندویچ ژامبون مرغ	
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
سینه مرغ	۱۰۰	سینه مرغ چرخکرده	۲۰۰	سینه مرغ چرخکرده	۵۰	سینه مرغ چرخکرده	۵۰	سوسیس بلغاری	۱۷۰	ژامبون	۱۰۰
سیب زمینی	۸۰	تخم مرغ	۰.۵	تخم مرغ	۰.۵	تخم مرغ	۰.۵	تخم مرغ	۱	گوجه فرنگی	۲ عدد
قارچ	۵۰	گوشت چرخ کرده	۵۰	گوشت چرخ کرده	۲۰۰	گوشت چرخ کرده	۲۰۰	آرد	۲	نان	۱ عدد
فلفل دلمه	۲۰	آرد	۱۰	آرد	۱۰	آرد	۱۰	زعفران دم کرده	۱۰	روغن زیتون	به مقدار کافی
گوجه فرنگی	۵۰	خیارشور	۵۰	خیارشور	۵۰	خیارشور	۵۰	خمیر مایه	۱	پنیر موزارلا	به مقدار کافی
خیارشور	۶۰	سیب زمینی	۵۰	سیب زمینی	۵۰	سیب زمینی	۵۰	نمک/فلفل/آویشن	به مقدار کافی	نمک/فلفل	به مقدار کافی
سس کچاپ	۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱۰۰			برگ ریحان	به مقدار کافی
تخم مرغ	۱.۵	زرشک	۵	زرشک	۵	زرشک	۵			سرکه بالزامیک	به مقدار کافی
نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	سبزیجات	۱۰	سبزیجات	۱۰	سبزیجات	۱۰				
نان لواش	۲	هویج پخته شده	۱۰	هویج پخته شده	۱۰	هویج پخته شده	۱۰				
سایر		رب گوجه فرنگی	۱۰	رب گوجه فرنگی	۱۰	رب گوجه فرنگی	۱۰				
		پیاز	۶۰	پیاز	۶۰	پیاز	۶۰				
		نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی				
		نان لواش	۲	نان لواش	۲	نان لواش	۲				
		سایر		سایر		سایر					
کونک قارچ و مرغ		خوراک گوجه کباب		خوراک ماهی شکم پر		خوراک گوجه و سبزیجات		خوراک کوردن پلو		شوید پلو با لوبیا چشم بلبلی با گوشت	
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
سینه مرغ	۱۰۰	سینه مرغ	۲۰۰	ماهی	۳۰۰	مرغ	۱۸۰	فیله مرغ	۱۰۰	گوشت	۱۰۰
پیاز	۲۵	لیمو / نارنج	۳۵	سبزیجات	۵۰	بروکلی	۵۰	پودر نان سوخاری	نصف لیوان فرانسه	برنج	۱۷۰
فلفل دلمه	۱۵	گوجه فرنگی	۱۰۰	گردو	۱۵	کدو	۴۰	پنیر چدار رنده شده	به مقدار کافی	شوید خرد شده	۵۰
خیارشور	۵۰	سیب زمینی	۱۲۰	رب انار	۱۵	هویج	۴۰	پنیر گودا	ورقه ۲	پیاز	۱ عدد
گوجه فرنگی	۱۰۰	روغن	۲۰	کلم بلوکلی	۴۰	لوبیا سبز	۴۰	پنیر پنیرا	به مقدار کافی	لوبیا چشم بلبلی	پیمانه ۱
هویج	۵۰	پیاز	۲۰	هویج	۴۰	گوجه فرنگی	۵۰	زعفران دم کرده	فانشق چاپخوری ۱	نمک/فلفل/ادویه	به مقدار کافی
روغن	۴۰	آبلیمو	۵	زیتون	۲۰	زیتون	۲۰	فلفل سیاه/نمک/زرچوبه	به مقدار کافی	زعفران دم کرده	به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی	۲۰	کره فله	۵	لیموترش	۵۰	لیمو ترش / نارنج	۵۰	پیاز خرد شده	۱ عدد		
قارچ	۷۰	زعفران	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	ژامبون	ورقه ۲		
سیب زمینی	۶۰	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نان لواش	۲	نان لواش	۲				
نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	نان لواش	۲	سایر		سایر					
نان لواش	۲	سایر									
سایر											
عدسی		سالاد الویه		خوراک شامی پوک		استیک مرغ		خوراک واویشکا			
شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم		
عدس	۷۵	سینه مرغ	۱۰۰	گوشت گوساله	۱۰۰	سینه مرغ	۲۰۰	گوشت چرخ کرده	۱۰۰		
سیب زمینی	۶۵	خیار شور	۸۰	لپه	۶۰	آبلیمو	۱۰	پیاز	۱ عدد		
پیاز	۵۰	تخم مرغ	۱	روغن	۳۰	روغن مایع	۳۰	گوجه فرنگی	۲ عدد		

به مقدار کافی	نمک	۵۰	پیاز	۴۰	پیاز	۱۰	نخود فرنگی	۲۰	روغن مایع
به مقدار کافی	فلفل	۱۰۰	پوره سیب زمینی	۶۰	خیار شور	۱۵۰	سیب زمینی	۱۰	رب گوجه فرنگی
به مقدار کافی	زردچوبه	۶۰	خیار شور	۷۰	گوجه فرنگی	۷۰	سس مایونز	۱۰	آلبیمو
عدد ۳	سیب زمینی	۷۰	گوجه فرنگی	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..	۳۰	هویج	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..
فاشق غذا خوری ۱	رب گوجه فرنگی	۱	سس کچاپ	۲	نان لواش	۷۰	گوجه فرنگی	۲	نان لواش
عدد ۲	تخم مرغ	به مقدار کافی	زعفران		سایر	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..		سایر
به مقدار کافی	روغن	به مقدار کافی	نمک، ادویه، فلفل و..				نان لواش		
برای تزئین	جعفری	۲	نان لواش			۲	سایر		

فیله مرغ سوخاری		تن ماهی		بندری		شیوید پلو با مرغ	
-----------------	--	---------	--	-------	--	------------------	--

شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
فیله مرغ	۲۰۰	سوسیس	۱۵۰	سینه مرغ	۱۰۰	هویج	۱ عدد
تخم مرغ	۰.۵	پیاز	۵۰	فلفل دلمه ای	نصف یک عدد	سیب	۱ حبه
آرد سوخاری	۳۰	رب گوجه فرنگی	۳۰	برنج	۱۷۰	شیوید تازه	۱/۲ پیمانه
آلبیمو	۱۰	سس کچاپ	۲۰	زعفران دم کرده	به مقدار کافی	زردچوبه	نصف فاشق جابخوری
زعفران	به مقدار کافی	پیاز	۳۰	نمک	به مقدار کافی	فلفل سیاه	به مقدار کافی
پیاز	۱۰	روغن	۳۰	نان لواش	۲	روغن حیوانی	به مقدار کافی
روغن مایع	۵۰	نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی	سایر		چوب و بودر دارچین	کمی
پوره سیب زمینی	۱۰۰	نان لواش				برگ بو	۱ عدد
خیار شور	۶۰	سایر				پیاز متوسط	۱ عدد
گوجه فرنگی	۷۰						
سس کچاپ	۱						
نمک، ادویه، فلفل و..	به مقدار کافی						
نان لواش	۲						
سایر							

سوپ		ماست تک نفره		ماست و خیار		انواع سالاد	
-----	--	--------------	--	-------------	--	-------------	--

شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
جو دو پوست	۵۰	ماست تک نفره	۱۵۰	کلم	۳۰	ماست	۱۵۰
جعفری	۳۰	ماست موسیر	۱۰۰	کاهو	۳۰	خیار	۵۰
پیاز	۳۰			پیاز	۳۰		
سیب زمینی	۲۰			گوجه فرنگی	۳۰		
قارچ	۲۰			خیار	۲۰		
نمک، ادویه، فلفل و..	۱			هویج	۱۰		
سایر	۱			سس سفید تکنفره	۱		
				آلبیمو	۱۰		

دوغ / نوشابه / دلستر		ماست و بادمجان		بورانی اسفناج	
----------------------	--	----------------	--	---------------	--

شرح موارد اولیه	تعداد	شرح موارد اولیه	گرم	شرح موارد اولیه	گرم
دلستر - تک نفره	۱	ماست	۱۵۰	ماست	۱۵۰
دوغ - تک نفره	۱	بادمجان	۵۰	اسفناج	۵۰
نوشابه - تک نفره	۱				
آبدنی - تک نفره	۱				

توضیحات :

۱-تخم مرغ مصرفی در غذا بایستی از نوع مارک دار و تاریخ دار باشد .

۲- کاهوی / سبزیجات بایستی قبل تز مصرف کاملا سشتشو و ضدعفونی گردد.

۳-تهیه ظروف یکبار مصرف متناسب با نوع غذا یا دسر بر عهده پیمانکار می باشد .

۴- سس کچاپ ، مایونز و فرانسوی از نوع مهram ، آرام ، دلپذیر ، دلوسه و بیژن مورد تایید می باشد.

۵- ماست تک نفره از نوع : پاک ، پگاه ، کاله و می ماس مورد تایید می باشد .

۶- دوغ تک نفره از نوع: سارا ، پاک ، پگاه ، کاله و می ماس مورد تایید می باشد.

۷- آب معدنی باید از نوع تک نفره و از مارک های مورد تایید وزارت بهداشت باشد.

۸- کلیه مواد غذایی اعم از روغن خوراکی و سرخ کردنی ، رب گوجه فرنگی ، خیار شور ، زیتون ، آبلیمو ، سرکه ، آبغوره ، سبزیجات خشک و... بایستی از نوع مرغوب باشد .

۹- سبب زمینی خورشت قیمه بایستی جدا از خورشت سرو شود .

۱۰- بادمجان در خورشت بایستی جداگانه و بصورت تکه ای سرو شود (بادمجان نبایستی داخل خورشت و بصورت حلقه ای سرو شود).

۱۱- ۱۵۰ گرم سبزی خورشتی در نظر گرفته برای خورشت قورمه سبزی از نوع پاک کرده آماده باشد.

۱۲-تن ماهی از نوع شیلتون و تحفه و جنوب دارای استاندارد مورد تایید باشد.

۱۳- برنج ایرانی – هاشمی / طارم درجه یک مورد تایید می باشد.

۱۴-گوشت گوسفندی کشتار روز مورد تایید وزارت بهداشت و سازمان دامپزشکی مورد تایید می باشد.

۱۵- مرغ کشتار روز مورد تایید وزارت بهداشت و سازمان دامپزشکی مورد تایید می باشد.

۱۶- گوشت و مرغ و مواد فاسد شدنی بایستی با ماشین یخچالدار حمل گردد.

۱۷- تامین هزینه گاز مصرفی، آب و برق بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۸- تامین اجاق ، دیگ ، و ...سایر لوازم آشپزخانه (در صورت ناکافی بودن تجهیزات کارفرما) بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۹- نظافت سالن غذاخوری بر عهده پیمانکار می باشد.

۲۰- سرو غذا بر عهده پیمانکار می باشد.

مشخصات مواد اولیه مورد مصرف غذا:

فیله و راسته گوسفند: گوشت فیله و راسته پاک شده ، بدون دمار ،ریشه، چربی و سایر زوائد.

گوشت گوسفند جوان محلی(ذبیح اسلامی): ران، سردست ،راسته و مغز ران پاک شده گوسفندنر بدون گردن و زوائد وچربی و استخوان جهت مصارف خورش وخوراک

خرده گوشت : خرده گوشت قابل مصرف که از پاک کردن گوسفند وگوساله در آشپزخانه بدست می آید.(ورودخرده گوشت چرخ کرده به آشپزخانه ممنوع میباشد.)

فیله و راسته گوساله: گوشت فیله و راسته پاک شده بدون دمار، ریشه،چربی وسایر زوائد.

جوجه (برای جوجه کباب ها): مرغ بدون استخوان وپوست و بال وکتف وگردن تهیه شده از کشتارگاههای مجاز دارای پروانه بهداشت.

مرغ: مرغ درشت بدون پیوسو و رود ، دل، جگر، سنگدان ، گردن(ازسر تا انتهای آن درون بدن مرغ) و بال(ازنوک بال تا انتهای آن بدن مرغ)تهیه شده از کشتارگاه های مجاز دارای پروانه بهداشت

استخوان: استخوان قلم بدست آمده از گوشت مصرفی در آشپزخانه(جهت استفاده در سوپ وآش)

استخوان مرغ: استخوان قلم بدست آمده از جوجه ومرغ مصرفی در آشپزخانه(جهت استفاده درسوپ) ماهی تپه سده: پوست بدسی

آب معدنی

سبزیجات: از نوع سبزیجات پاک شده وتازه

نخود سبز کنسروی: بدون آب و از نوع بسته بندی قوطی و استاندارد.

رب گوجه فرنگی: رب غلیظ (دوبل کنسانتره) قوطی، نظیر رب گوجه فرنگی یک ویک ویا مشابه دارای مهر استاندارد

روغن: روغن مرغوب تهیه شده از دانه های روغنی استاندارد (به غیر ازسویا) وتولید شده در ایران بدون کلسترول دارای مهر استاندارد به صورت مایع (مخصوص برنج وغذاوسالاد)و روغن مایع مخصوص سرخ کردنی

لینیات:پاستوریزه و بسته بندی شده (کاله یا دامداران یا می ماس)

نمک: نمک برنج از نوع نمک نخودی دارای پروانه بهداشتی وساخت ایران

نمک غذا : از نوع آشپزخانه یددار واستاندارد وبسته بندی شده

نمک روی میز: از نوع صدف یا نوع مشابه

کره پاستوریزه:۱۰گرمی ،غیر نباتی و با مارک استاندارد

گندم وجو: پوست کنده تازه و مرغوب

ترشیجات: دارای مهر استاندارد غیر فله (مهرام و بیژن)

برنج آش:خرده برنج مرغوب صدری یا طارم

زرشک : زرشک مرغوب پاک شده خشک

حبوبات : پاک شده خالی از مواد زائد و درجه یک وتازه و مرغوب

خیار شور: خیار شور ریز ممتازکنسرو شده آب گرفته با مهر استاندارد وغیر فله

ادویه:پاکتی صدف یا نوع مشابه

آلوجه برغانی: از نوع مرغوب ودرشت و بدون آفت زدگی.

گردو: ازنوع سفید مرغوب درشت

سس گوجه فرنگی: ازنوع مهرام یا بیژن

زعفران: ازنوع مرغوب درجه یک مارکدار و بسته بندی شده

بامیه: از نوع تازه و ریز

آلبالو : ازنوع مرغوب بدون هسته وخشک شده خواهد بود

سوسیس: ازنوع بلغاری ویا کوکتل دودی۵۵/گوشته تهیه شده کارخانجات دارای هر استاندارد(گوشتیران، میکائیلیان)

کالباس: از نوع خشک(۹۰/گوشته)تهیه شده کارخانجات دارای مهر استاندارد

میوه (دسر): ازنوع مرغوب ممتاز با توجه به فصول سال

ابغوره و روغن زیتون وآلبیمو و سرکه: از نوع درجه یک مرغوب پاستوریزه بسته بندی شده در شیشه از کارخانجات دارای مهر استاندارد مانند مهرام یا یک ویک ویا مشابه

ظروف یکبار مصرف :پیمانکار موظف است از ظروف یکبار مصرف درجه یک و مرغوب گیاهی و یا آلومینیومی و با تایید دستگاه نظارت کارفرما استفاده نماید

کلیه برندهای ذکر شده بصورت مطلق نبوده و پیمانکار موظف خواهد بود در صورت عدم تایید کارفرما نسبت به تهیه جنس مورد نظر اقدام و نظر کارفرما را جلب نماید.

درغیر این صورت کارفرما خود نسبت به تهیه جنس مورد نظر اقدام و هزینه آن به صورت دو برابر از صورت وضعیت کسر خواهد گردید .