

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	ریزمواد	چلو کباب تکینی	چلو کباب بختیاری	آبگوشت	کوفته تبریزی	کشمک بادمجان	چلو کباب زعفرانی	خورشت به	کوکوسیب زمینی	سوپ سرد	کوکوسیب زمینی	سوپ سرد	خوراک ماهیچه	قیمه آلو	آلبالو پلو یا گوشت یا مرغ	چلو کباب لقمه	خوراک جوجه	سالاد اندونزی	خوراک کباب کوبیده
برنج		۱۸۰	۱۸۰		۲۰		۱۸۰	۱۸۰						۱۸۰	۱۷۰	۱۸۰			
گوشت		۱۲۰	۹۰	۹۰	۷۰		۱۳۰	۸۰					۴۲۰	۸۰	۱۰۰	۱۳۰		۱۶۰	
روغن		۲۵	۲۵		۱۰	۳۵	۲۵	۳۵	۳۵				۲۰	۳۵	۳۰	۲۵	۱۰	۱۵	
به								۹۰											
نخود یا نخود فرنگی					۲۰														
مرغ		۶۰	۹۰												۱/۴		۲۸۰، ۲۰۰، ۲۰۰		
پیاز		۶۰	۲۰	۳۰	۳۰	۳۵	۵۰	۵۰	۳۰				۳۰	۳۰	۴۰	۵۰	۲۰	۶۰	
رب					۱۵			۳۰					۲۰	۳۰	۱۰				
ماست								۱۲۰											
گوجه		۱۰۰	۱۰۰						۱۰۰				۱۰۰	۱۰۰		۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	
تخم مرغ					۲۰				۴۵										
لپه					۳۰									۲۰					
بادمجان						۵۰۰													
سبزی					۱۰	نمناخ: ۸			۳۰۰										
کشمک						۳۵													
زرشک					۵				۲										
آرد یا آرد سوخاری									۵										
مرزه										به اندازه کافی									
شکر															۲۰			-	
نان ناهار (سنگک یا لواش)		۱/۲	۱/۲		۲/۳ سنگک	۱/۵	۱/۲	۱/۲	۱/۵		۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۵	۲/۳ سنگک	
آلو																			
گردو										۲۰								۲۰	
سیب زمینی													۱۲۰						
لیمو عمانی																			
سایر افزودنی ها																			
زعفران		هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال
کشمش										۲۰									
فلفل دلمه															۱۰				
آلبالو															۶۰				
هویج															۱۰				
کلم																		۱۰۰	
خیار شور																			۱۰۰
آب لیمو																			۱۰

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا ریز مواد	خوراک ماکارونی	چلو خورشت فسنجان	آش جو	آش شله زرد	سوپ جو	سبزی پلو یا ماهی یا تن ماهی	شنیسل مرغ یا مرغ سوخاری	خوراک شنسل ماهی	چلو خورشت آلو اسفناج	خوراک کنت	ته چین مرغیا گوشت	سوپ ورمیشل	آش رشته	سالاد فصل	سالاد کلم	سالاد شیرازی	خوراک الویه آماده	ماست بورانی	استانبولی پلو		
برنج ایرانی		۱۸۰		۲۰		۱۷۰			۱۸۰		۱۷۰									۱۷۰	
گوشت	۱۰۰	۱۰۰							۱۰۰	۱۲۰										۸۰	
روغن	۳۰	۳۵	۱۰	۱۰	۱۰	۶۰	۵۰	۶۰	۳۵	۴۰	۴۰	۱۰	۱۵							۳۰	
نان	۱	۱/۲				۱/۲	۱/۵	۱/۵	۱/۲	۱/۵	۱/۲									۱/۲	۱/۵
ماکارونی	۱۷۰																				
مرغ		۱۵۰					۱/۴		۱۲۰		مرغ: ۱/۴ یا گوشت: ۱۲۰										
فیله ماهی یا تن ماهی						ف: ۲۰۰ منجمد: ۲۵۰ ت: ۹۰ م: ۳۵۰-۳۰۰		۳۵-۳۰۰													
پياز	۴۰	۵۰	۲۰		۲۰	۳۰	۳۰	۳۰	۵۰	۲۰	۳۰	۳۰	۳۰							۳۰	
رب یا رب انار	۴۰	۳۰			۱۰				۱۰				۱۰							۲۵	
سیب زمینی					۱۵			۱۲۰		۱۰۰										۷۰	
لوبیا قرمز				۵									۱۵								
لوبیا سبز یا چیتی یا نخودفرنگی				۵									۱۵								
آلو									۵۰												
گردو		۶۰																			
اسفناج									۱۵۰												
آبلیمو					۵	۱۵	۲۰	۲۰	۱۰	۲۰	۱۰	۱۰								۵	
کشک				۲۵									۲۵								
عدس													۱۵								
تخم مرغ								۱/۲		۱/۲	۱										
لپه																					
رشته آش یا ورمیشل												۲۰	۳۰								

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	خوراک ماکارونی	چلو خورشت	آش جو	آش شله زرد	سوپ جو	سبزی پلو یا ماهی یا تن ماهی	شنسل مرغ یا مرغ سوخاری	خوراک شنسل ماهی	چلو خورشت آلو اسفناج	خوراک کتلت	ته چین مرغ یا گوشت	سوپ ورمیشل	آش رشته	استانبولی پلو	سالاد فصل	سالاد کلم	سالاد شیرازی	خوراک الوپهآماده	ماست بورانی
شکر یا شربت		۴۰		۶۰															
آلبالو																			
سبزی پلویی یا آش			۵۰		۳۰	۱۲۰						۲۰	۴۰						
گوجه فرنگی							۱۰۰	۱۰۰		۱۰۰					۴۰		۸۰	۱۰۰	
زرشک											۵								
قارچ	۴۰																		
هویج					۱۵							۳۰			۲۰	۳۰			
کلم سفید و قرمز																س: ۹۵ ق: ۵			
جعفری																			
فلفل دلمه	۱۰						۱۵										۴۰		
آرد سوخاری								۱۰		۱۵									
کشمش															۵				
کاهو														۱۰۰					
زعفران	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر سه مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر سه مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر سه مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر سه مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال
خیار															۴۰	۸۰			
خیار شور	۱۰۰									۱۰۰	۱۰۰								
آرد سفید								۱۵		۵									
جو					۳۰														
ماست											۶۰								۱۵۰
خلال بادام پوسته																			
اسفناج																			۵۰
سایر افزودنیها	به اندازه کافی																		

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	ریزمواد	چلو خورشت قیمه سبب زمینی	چلو خورشت قیمه بادمجان	چلو خورشت قیمه کدو	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو خورشت کرفس	باقالی پلو با گوشت یا ماهیچه	باقالی پلو با مرغ و نخود پلو با مرغ	زرشک پلو با مرغ	چلو کباب کوبیده	چلو کباب برگ	چلو جوجه کباب	لوبیا پلو با گوشت تکه ای	عدس پلو	خوراک قارچ	دلمه بادمجان یا فلفل	خوراک مرغ
برنج		۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۷۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۷۰	۱۷۰	۷۰		
گوشت		۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	۳۰۰-۱۵۰-۱۵۰-۳۰۰			۱۲۰	۱۸۰		۱۰۰	۸۰	۱۰۰		
روغن		۳۵	۴۰	۴۰	۴۵	۴۰		۴۰	۴۵	۲۵	۲۵	۲۵	۲۵	۲۵	۲۵		۱۰
نان		۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲		۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۵		۱/۵
پیاز		۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰		۴۰	۳۰	۵۰	۳۰	۳۰	۴۰	۴۰	۳۰		۳۰
مرغ								۱/۴	۱/۴						۱۵۰		۱/۴
رب		۳۰	۳۰	۳۰				۲۰	۲۵				۳۰	۱۵	۲۰	۱۰	۱۵
سیب زمینی															۶۰		
لوبیا سبز													۱۲۰				
لوبیا قرمز					۳۰												
نخود فرنگی							۳۰								۵۰		
آبلیمو یا آبغوره								۵	۵		۵			۵			۱۰
لیمو امانی																	
بادمجان یا کدو			۱۵۰	۱۵۰												۳۰۰	
کرفس								۵	۵								۱۰
سبزی قورمه																	
نعنا و جعفری																	
گوچه فرنگی																	۱۰۰
عدس														۵۰			
کشمش														۲۵			
زرشک									۵								۳
زعفران																	
شوید																	
باقالی																	
هویج																	۳۰
خیار شور																	۱۰۰
فلفل دلمه																	۵
شکر																	
قارچ																	۸۰
لپه																	۵۰
سبزی دلمه																	۴۰
سایر افزودنی ها																	

به مقدار لازم

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

خوراک بیف استراگانف یا چیکن استراگانف	ماست بادمجان	سوپ قارچ	ماست و خیار	چلو خورشت بامیه	چلو خورشت لوبیا سبز	چلو کباب سلطانی	چلو کباب وزیری	نوع غذا
								ریز مواد
				۱۸۰	۱۸۰	۱۶۰	۱۶۰	برنج
۱۵۰				۸۰	۸۰	۲۵۰	۱۲۰	گوشت
۴۵				۳۵	۳۵	۲۵	۲۵	روغن
۱۵۰							۱۲۰	مرغ
۵۰				۳۰	۳۰	۷۰	۶۰	پیاز
				۵۰		۱۰۰	۱۰۰	گوجه
۱/۵				۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	نان ناهار(سنگک یا لواش)
				هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	زعفران
					به مقدار لازم	۵	۵	آب لیمو
								ماهیچه
				۲۰	۲۵			رب گوجه
۳۰								فلفل دلمه
		۲۰			۲۰			هویج
					۴۰			لوبیا سبز سرخ شده
۲۰۰ سیب زمینی یا ۸۰ گرم چیپس خالی		۲۰			۵۰			سیب زمینی
				۳				پودر سیر
				۶۰				بامیه
				به مقدار لازم				آبغوره
	۱۵۰		۱۵۰					ماست
			۵۰					خیار
۶۰		۴۰						قارچ
۲۰۰ سی سی		نیم لیتر						شیر
		۲۵						جو
۲۰		۱۰						خامه
		۱۰						ذرت
	۵۰							بادمجان
	۱۰							سیر
۱۰								کره
۱۵								آرد
به مقدار لازم								سایر افزودنی ها

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا ریز مواد	خوراک جوجه چینی	خوراک کیوسکی مرغ	اسکالوپ مرغ	اسکالوپ ماهی	موساکا بادمجان	رولت مرغ	رولت گوشت	استیک مرغ با سس خامه	پلو (تند) مکزیکی	میرزا قاسمی	لازانیا	رشته پلو با گوشت
مرغ	فیله مرغ ۲۰۰	سینه مرغ ۲۵۰	سینه مرغ ۲۵۰			۲۰۰		سینه مرغ ۲۰۰				
پپاز	۳۰			۳۰	۳۰	۳۰	۵۰	۳۰	۳۰	۳۰	۳۰	۳۵
آبلیمو	۱۰		۵	۱۰				۲۰	۲۰			
پودر سبزی یا سبزی	به مقدار لازم	به مقدار لازم				به مقدار لازم		۱۰	به مقدار لازم	۱۰	به مقدار لازم	
روغن	۶۵	۶۰	۶۰	۶۰	۳۵	۳۰	۳۵	۲۵	۳۰	۳۰	۳۰	۳۵
رشته پلویی												۳۵
لفل و نمک و ادویه	به مقدار لازم											
تخم مرغ	۱	۱/۴	۱/۴	۱/۴		۱/۲	۱/۴			۱		
ماه‌الشمیر بدون طعم	۳۰											
شیر	۱۰							۳۰			۵۰	
خمیر مایه	۰/۵											
بیکینگ پاور	۰/۵											
آرد سفید	به مقدار لازم	به مقدار لازم						۵			۵	
کره		۲۵						۱۰			۱۰	
سبزی تازه	جعفری تازه ۲۰		گشنیز + جعفری + ترخان ۲۰	۱۰		جعفری ۱۰	جعفری و گشنیز ۳۰	جعفری ۱۰	گشنیز ۲۰			
سویا سس	۱۰								۱۰			
آرد سوخاری		۱۵										
گردو			۱۵				۲۰					
قارچ			۳۵	۲۰		۳۰		۵۰	۳۰		۵۰	
سس خردل			۵									
پنیر پیتزا			۲۰	۲۰								
کشمش												۲۵
کنجد			۵			۵						

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	خوراک جوجه چینی	خوراک کیوسکی مرغ	اسکالوپ مرغ	اسکالوپ ماهی	موساکا بادمجان	رولت مرغ	رولت گوشت	استیک مرغ یا سس خامه	پلو (تند) مکزیکی	میرزا قاسمی	لازانيا	رشته پلو با گوشت
فیله ماهی				۳۰۰								
لفل دلمه				۲۰	۷۰	۳۰					۳۰	
زنجبیل تازه				۵								
سیب زمینی					۷۰							
بادمجان					۳۰۰					۵۰۰		
گوشت چرخ کرده					۷۵		۲۰۰				۱۰۰	۸۰
رب					۱۵		۱۵		۲۵		۳۰	۱۵
پنیر پیتزا					۵۰			۲۰			۱۰۰	
آویشن					به مقدار لازم			۵	۵		۵	
زیره					به مقدار لازم		به مقدار لازم	۵	۵		۵	
هویج						۳۰	۳۰					۳۰
زرشک							۱۰					
دارچین						به مقدار لازم	به مقدار لازم					۵
زعفران	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال		هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال			هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال
خامه								۳۰				
جوز هندی							۰/۵					۰/۵
برنج یا لازانيا							۱۰ برنج		۱۵۰ برنج		لازانيا ۲۰۰	۱۳۰
آب مرغ									۲۵۰			
گوچه فرنگی									۳۰	۱۰۰		
نخود فرنگی									۳۰			
نان	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۲	۱/۵	۱/۲	۱/۲
ذرت									۳۰			

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا ریز مواد	باقلا قاتوق (باقلا خورشت)		سوپ دال عدس	دو پیازه نخود فرنگی	دو پیازه سبب زمینی	دو پیازه کلم	دو پیازه گل کلم	سبب زمینی تنوری
	لوییا کشاورزی	۷۵						
پودر سیریا سیر	۱۰							به مقدار لازم (یا موسیر)
کلم						۱۵۰	گل کلم ۱۵۰	
نان	۱/۲	۱/۲						
روغن	۴۵	۳۰	۱۰ کره + ۵	۵+ ۵ کره	۵	۵	۵	۵ و همچنین کره ۵
تخم مرغ	۱/۳							
نمک و فلفل	و زرد چوبه، به مقدار لازم		به مقدار لازم (فلفل قرمز)	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
برنج	۱۷۰	۱۷۰						
هویج	۱۵۰							
شکر	۵							
زعفران	هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال							
مرغ	۱/۴ یا ۸۰ فیله							
زرشک	۱۰							
دارچین	۵ چوب دارچین							۵ دارچین یا آویشن یا ۳ ادویه تند
پیاز	۳۰		۳۰	۱۰	۲۰	۳۰	۳۰	
رب	۲۵		۲۰		۵	۵	۵	
فلفل دلمه	۱۰							
آب لیمو یا سرکه	۵ آبلیمو		۱۰ آبلیمو				۵ سرکه	
سبب زمینی					۱۵۰			۱۵۰
دال عدس			۱۵					
سبزی	شوید خشک ۳۰		۵ (نعنای خشک)				۵ جعفری	۵ جعفری
بلغور گندم			۱۵					
نخود فرنگی				۴۰				

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	سبب زمینی پنیری	ماست کدو	ماست لبو	آش دوغ	آش ترخینه	تاس کباب با گوشت	سالاد پاستا	تاس کباب با قارچ	سالاد یونانی
سبب زمینی	۱۵۰					۱۰۰		۱۰۰	
پودر سوخاری درشت	۱۰								
سبزی تازه	۵ جعفری	۵ گشنیز یا شوید	۴۰ تره+گشنیز+برگ سیر	سبزی آش ۴۰					۲۰ (معطر)
عدس				۵۰					
پودر سیر	به مقدار لازم	۵ (یا سیر)	۵						
نمک	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
شیر	۱۰								
پنیر پیتزا	۲۵								
ماست		۱۵۰	۱۵۰	۱۰۰					
کدو		۵۰							
فلفل		به مقدار لازم	به مقدار لازم		به مقدار لازم		به مقدار لازم		به مقدار لازم
گردو		۵							
لبو			۵۰						
دوغ				۳۰۰					
برنج				۱۵					
نخود				۲۰					
تخم مرغ				۱/۲					
نعناء خشک				۵	۵				پودر آویشن ۵
روغن				۱۰	۱۵	۱۵		۱۵	۲۰ (روغن زیتون باشد)
آرد برنج				۵					
زردچوبه				۳	۳				
ترخینه					۳۰				
پیاز					۳۰	۶۰		۶۰	۱۰ (پیاز چه)

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا ریز مواد	سبب زمینی پنیری	ماست کدو	ماست لبو	آش دوغ	آش ترخینه	تاس کباب با گوشت	سالاد پاستا	تاس کباب با قارچ	سالاد یونانی
هویج						۶۰		۶۰	
گوجه فرنگی						۴۰		۴۰	۴۰
گوشت گوسفندی آلایش شده						۸۰			
آلو خورشتی						۴۰		۴۰	
گرد غوره یا لیمو عمانی						۷		۳	
بادمجان						۱۲۰		۱۲۰	
پاستا فرمی							۵۰		
هویج							۳۰		
خیارشور							۴۰		
لفل دلمه							۲۰		
ذرت							۳۰		
نخود فرنگی							۳۰		
سس مایونز							۲۰		
آبلیمو							۲۰		
روغن سالاد							۲۰		
کاهو									۱۰۰
پنیر سفید									۴۰
سرکه									۲۰
خیار									۴۰
زعفران						هر ۱۰۰ نفر ۱/۵ مثقال		هر ۱۰۰ نفر ۱/۵ مثقال	
قارچ								۱۰۰	
زیتون سیاه بدون هسته									۱۰

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

کال کباب	کلم قرمز مزه دار شده	پیاز مزه دار شده	سس تار تار	خوراک میگو پفکی	نوع غذا
					ریز مواد
				۲۰۰	میگو
		۳۰	۱۰ (یا پیازچه)	۳۰	پیاز
		۳	۱۰	۱۰	آبلیمو
به مقدار لازم (یا سیر)				به مقدار لازم	بودر سیر
				۶۰	روغن
به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	نمک
به مقدار لازم و (گلیپر به مقدار لازم)	به مقدار لازم (و گلیپر به مقدار لازم)	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	فلفل سیاه یا قرمز
				۱/۲	تخم مرغ
				۳۰	ماءالشعیر بدون طعم
				۱۰	شیر
				۰/۵	بودر خمیر مایه
				۰/۵	بیکیینگ پودر
				به مقدار لازم	آرد سفید
			۲۰		سس مایونز
			۲۰		خیارشور
			۵		ترخان
		۵	۵		جعفری
	۶۰				کلم قرمز
	۵				سرکه
۷۵					بادمجان
۵					گردو
۱۰ (یا آب انار ترش)					رب انار
				هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	زعفران
۵					نعنا خشک

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

خوراک ماهی کبابی	چلوخورشت سماء بادمجان با گوشت یا مرغ	مرصع پلو	خوراک مرغ ترش	خوراک جوجه ترش	نوع غذا
					ریز مواد
۱/۵	نصف لواش	نصف لواش	۱/۵	۱/۵	نان
۳۰	۲۵	۱۰	۳۰	۳۰	پیاز
				ج.ب.ا: ۲۰۰ یا م.ب.خ.ن: ۳۰۰	جوجه
۱۱۵ آبلیمو	آبلیمو: ۳ یا آبغوره: ۳	۱۰ آبلیمو	۲ آبلیمو	۱۰۰	آبلیمو یا آبغوره
	۶۰				گوجه
هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک و نیم مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	زعفران
				۶	فلفل دلمه
			۱۵	۱۰	گردو
	۱۵ رب		۳۰ رب انار	۳۰ رب انار	رب انار یا رب
				۱۵۰	سیب زمینی سرخ کرده
	۳۵	۲۰	۸	۸	روغن
	۱۵۰	۱/۴	۱/۴		مرغ
			۶۰		سبزی کوهی یا محلی
۳۰۰					ماهی
	۱۸۰	۱۷۰			برنج
		۲۰			خلال نارنج
		۵			کشمش
		۵			زرشک
		خ.پ: ۵ ، خ.ب: ۵			خلال بادام، پسته
		۲۰			شکر
	۱۵۰				بادمجان
	۱۰۰				گوشت
	۳۰				غوره
به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	سایر افزودنی ها

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

کراکت مرغ	چلو خورشت گوجه سبز	کوکو هفت رنگ	چلو کباب حبوبات	چلو کباب سبزیجات	شامی پوک بوقلمون	نوع غذا
						ریز مواد
۱/۵	۱/۲	۱/۵	۱/۲	۱/۲	۱/۵	نان
	۴۰		۳۰(آبگیری شده)	۳۰(آبگیری شده)	۳۰	پیاز
۴۰					۳۰	آرد سوخاری
					۲۵	لپه
		۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	گوجه فرنگی
		۱			۱	سس کچاپ تکنفره
					۱۰۰	گوشت بوقلمون
		۱۰۰			۱۰۰	خیارشور
۵۰ پاک شده		۲۰			۸۰	سیب زمینی
۶۰	۳۵	۳۵	۲۵	۲۵	۶۰	روغن
			۳/۵ خام، ۱۰ گرم پخته	۷ خام، ۳۰ گرم پخته		سویا
	۳۰			۵		جعفری
	گشنیز ۳۰			هر کدام ۲/۵ گرم		گشنیز و ریحان
				۲		فلفل دلمه
	۱۸۰		۱۸۰	۱۸۰		برنج
هر ۳۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال		هر ۱۰۰ نفر ۲ مثقال	هر ۱۰۰ نفر ۲ مثقال		زعفران
			۵ گرم خام، ۱۰ گرم پخته			عدس
		۲۰ خام				هویج
		۱۰				کدو یا کرفس
		۳۰				قارچ
		۱۰				نخود
	۱۰۰ ناخالص و ۸۰ گرم خالص		۳۰(۲۰ گرم سردست ۱۰گرم قلوه گاه)	۳۰(۲۰ گرم سردست ۱۰گرم قلوه گاه)		گوشت
		۱۰				ذرت
به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	سایر افزودنی ها

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	ریز مواد	شامی پوک بوقلمون	چلو کباب سبزیجات	چلوکباب حبوبات	کوکو هفت رنگ	چلو خورشت گوجه سبز	کراکت مرغ
		بادمجان				۱۰	
تخم مرغ				۱/۲			۱/۲
آرد سفید				۵			
گوجه سبز						۱۵۰	
تره						۲۰	
اسفناج						۱۵	
شنبليله						۵	
پنیر پیتزا							۲۰
مرغ							۱۲۰ پاک شده یا سینه مرغ
سایر افزودنی ها		به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	ریز مواد	پاچین مرغ	چلوخورشت ریواس	چلوخورشت کنگر	خوراک میکس حبوبات و سبزیجات
کتف مرغ	خالص: ۲۷۰، ناخالص: ۳۰۰				
آرد سوخاری	۶۰				
تخم مرغ	۱/۴				
روغن	۶۰	۳۵	۳۵		
سس کچاپ تکنفره	۱				
زعفران	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	
برنج		۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	
ریواس		۲۵۰ پاک شده			
جعفری		۷۰	۷۰	۷۰	۵
نعناء		۳۰	۳۰	۳۰	
پیاز		۴۰	۴۰	۴۰	۶۰ آبیگیری شده
گوشت		۱۰۰ با استخوان، ۸۰ بدون استخوان	۱۰۰ با استخوان، ۸۰ بدون استخوان	۱۰۰ با استخوان، ۸۰ بدون استخوان	۶۰ (۴۰ سردست و ۲۰ قلوه گاه)
کنگر				۱۵۰ پاک شده	
سویا خام					۱۱
گشنیز					۲/۵
ریحان					۲/۵
فلفل دلمه					۲
عدس					۵ خام
لیموترش					۶۰
گوجه فرنگی					۱۰۰
سایر افزودنی ها	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "
جدول آنالیز در بخش B (پیوست شماره ۴)

توضیحات:

۱. ماست تک نفره صد گرمی از مارک معتبر و مورد تایید اداره تغذیه خواهد بود.
۲. مقدار کره تکنفره به ازای هر نفر ۱۰ گرم و از نوع حیوانی خواهد بود .
۳. لیمو ترش یا نارنج یا آبلیمو بر حسب فصل و با تشخیص اداره تغذیه کنار انواع غذا (رژیمی و معمولی) و طبق برنامه غذایی اعلام شده برای پیمانکار الزامی است و مقدار لیمو ترش توزیع شده ۶۰ گرم به ازای هر فرد و آبلیمو به صورت تکنفره و مقدار نارنج ۱۰۰ گرم می باشد.
۴. مقدار گوجه فرنگی و خیارشور توزیع شده در کنار غذا به ازای هر نفر ۱۰۰ گرم می باشد.
۵. دورچین های استفاده شده در انواع غذای خوراک حداقل چهار نوع(مطابق با پیوست شماره ۲) و به انتخاب اداره تغذیه دانشگاه و طبق برنامه غذایی اعلام شده می باشد.
۶. دورچین استفاده شده در غذا منحصر به جدول دورچین نبوده و برحسب صلاحدید اداره تغذیه و همچنین تغییرات فصل قابل تبدیل می باشد.
۷. مقدار مصرف ترشی در کنار غذا به ازای هر نفر ۱۰۰ گرم می باشد.
۸. تهیه سس تکنفره (سفیدو کچاپ)در غذاهایی مانند شنیسل مرغ،خوراک کتلت، خوراک مرغ سوخاری و ...، انواع سالاد برعهده پیمانکار می باشد.
۹. لازم به ذکر است پیش غذاهایی مانندانواع سوپ، انواع آش،انواع سالاد، انواع ماست، که در پیوست شماره ۲ ذکر گردیده است می بایست توسط پیمانکار به صورت منو باز در بخش B سرو گردد لذا پیمانکار می بایست پیش بینی لازم برای استفاده اساتید و کارکنان در سالن های غذاخوری کارکنان و اساتید را به طور دقیق تخمین بزند تا خدمات لازم به نحو مطلوب انجام پذیرد.
۱۰. سیب زمینی استفاده شده در انواع خوراک بیف استراگانف یاچیکن استراگانف از نوع پشندی می باشد.
۱۱. گوشت استفاده شده در انواع خوراک بیف استراگانف یا چیکن استراگانف از نوع مغز ران گوساله یا راسته پاک کرده می باشد.
۱۲. مقدار ریحان پاک شده ۵۰گرم و پیاز خام پاک شده در کنار غذا، ۱۰۰ گرم خواهد بود.
۱۳. در طبخ مرغ برای هویج پلو و رشته پلو از چوب دارچین و پودر هل استفاده شود.