

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا																		
ریزمواد																		
		چلو کباب تکبینه	چلو کباب یختیاری	آبگوشت	کوفته تبریزی	کشک بادمجان	چلو کباب زعفرانی	خورشت به	کوکو سبب زمینی	سوپ سرد	کوکو سبزی	خوراک ماهیچه	قیمه آلو	آلبالو پلو با گوشت یا مرغ	چلو کباب لقمه	خوراک چوجه	سالاد اندونزی	خوراک کباب کوبیده
برنج	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰		۱۰		۱۸۰						۱۸۰	۱۷۰	۱۸۰			
گوشت	۱۲۰	۹۰	۹۰	۹۰	۷۰		۸۰					۳۰۰	۸۰	۱۰۰	۱۳۰			۱۶۰
روغن	۲۵		۲۵	۱۰		۳۵	۳۵	۳۵	۳۵		۳۵	۲۰	۳۵	۳۰	۲۵	۱۰	۱۵	
به							۹۰											
نخود یا نخود فرنگی		۲۰																
مرغ	۶۰	۹۰	۶۰											یک و چهارم		۲۰۰		
پیاز	۶۰	۲۰	۶۰	۳۰	۳۰	۳۰	۵۰	۵۰	۳۰				۳۰	۴۰	۵۰	۲۰		۶۰
رب				۱۵	۱۵				۳۰					۱۰				
ماست							۱۲۰											
گوجه	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰					۱۰۰	۱۰۰									۱۰۰
نخم مرغ							۴۵		۴۵									
لپه													۲۰					
بادمجان																		
سبزی										۲۴۰								
کشک																		
زرشک																		
آرد یا آرد سوخاری																		
مرزه																		
شکر																		
نان ناهار (سنگک یا لواش)	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۲/۳ سنگک
آلو																		
گردو																		
سیب زمینی																		
لیمو عمانی																		
سایر افزودنی ها																		
زعفران	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال																	
کشمش																		
فلفل دلمه																		
آلبالو																		
هویج																		
کلم																		
خیار شور																		

به مقدار لازم

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

		۱۰				۱۰												آب لیمو
--	--	----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------

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 کنات	ته چین مرغ	سوپ ورمیشل	آش رشته	استانبولی پلو	سالاد فصل	سالاد کلم	سالاد شیرازی	خوراک الویه آماده	ماست بورانی
برنج ایرانی		۱۸۰		۲۰		۱۷۰			۱۸۰		۱۷۰			۱۷۰					
گوشت	۱۰۰	۱۰۰							۱۰۰	۱۵۰				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			۱/۲				۱/۵	
ماکارونی	۱۷۰																		
مرغ		۱۵۰					یک و چهارم		۱۲۰		یک و چهارم								
فیله ماهی یا تن ماهی						ف: ۲۰۰ ت: ۹۰ م: ۳۵۰-۳۰۰		۳۵۰-۳۰۰											
پياز	40	50	20		20	30	30	30	50	20	30	30	30	30					
رب يارب انار	40	30			10				10			10		25					
سيب زميني					15				100		120	120		70					
لوبيا قرمز			۵										۱۵						
لوبيا سبز يا چیتی يا نخود فرنگی			۵										۱۵						
آلو									۵۰										
گردو		۷۰																	
اسفناج									۱۵۰										
آبليمو					۵	۱۵	۲۰	۲۰	۱۰	20				۵					
کشک			۲۵										۲۵						
عدس			۱۲										۱۵						
تخم مرغ							۱/۲	۱/۲	۱/۲		۱/۲								
لپه																			
رشته آش يا ورميشل												۲۰	۳۰						

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

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	چلو خورشت	چلو خورشت	چلو خورشت	چلو خورشت	چلو خورشت	چلو کباب برگ	چلو کباب کوبیده	زرشک پلو با مرغ	باقالی پلو با مرغ و نخود پلو با مرغ	باقالی پلو با گوشت پاما هیچه	چلو خورشت کرفس	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو خورشت قیمة کدو	چلو خورشت قیمة بادمجان	چلو خورشت قیمه زمینی	ریزمواد
برنج	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۷۰	۱۷۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	
گوشت	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	۱۸۰	۱۲۰				۳۰۰ یا ۱۵۰	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	
روغن	۳۵	۴۵	۴۰	۴۰	۲۵	۲۵	۴۵	۴۰	۴۰	۴۰	۴۵	۴۰	۴۰	۴۰	۴۰	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	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۵
پیاز	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۳۰	۳۰	۵۰	۳۰	۴۰	۴۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۳۰
مرغ					۱۸۰			یک و چهارم	یک و چهارم							یک و چهارم
رب	۳۰	۳۰						۲۵	۲۰	۲۰	۵		۳۰	۳۰	۳۰	۱۵
سیب زمینی																۱۰۰
لوبیا سبز					۱۲۰											
لوبیا قرمز		۳۰														
نخود فرنگی								۳۰								
آبلیمو یا آبغوره	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۵	۱۰
لیمو امانی												۳				۳
بادمجان یا کدو			۱۵۰	۱۵۰												۳۰۰
کرفس								۵	۵		۱۵۰					۱۰
سبزی قورمه												۱۵۰				
نعنا و جعفری											۵۰					
گوچه فرنگی						۱۰۰	۱۰۰						۵۰	۴۰	۴۰	
عدس																۵۰
کشمش																۲۵
زرشک																۳
زعفران																هر ۱۰۰ نفر دو مثقال
شوید									۱۲۰	۱۲۰						هر ۱۰۰ نفر یک مثقال
باقالی									۳۰	۳۰						هر ۱۰۰ نفر دو مثقال
هویج								۱۰		۱۰						۳۰
خیار شور																۱۰۰
فلفل دلمه																۵
شکر																۳۰۰
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
۷۵				۳۵	۳۵	۲۵	۲۵	روغن
۱۵۰							۱۲۰	مرغ
۶۰				۳۰	۳۰	۷۰	۶۰	پیاز
				۵۰		۱۰۰	۱۰۰	گوجه
یکی و نصف				۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱/۲	نان ناهار(سنگک یا لواش)
				هر ۱۰۰ نفریک مثقال	هر ۱۰۰ نفریک مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	هر ۱۰۰ نفر دو مثقال	زعفران
					به مقدار لازم	۵	۵	آب لیمو
								ماهیچه
				۲۰	۲۵			رب گوجه
								فلفل دلمه
		۲۰			۲۰			هویج
					۴۰			لوبیا سبز سرخ شده
۲۰۰		۲۰			۵۰			سیب زمینی
				۳				پودر سیر
				۶۰				بامیه
				به مقدار لازم				آبغوره
	۱۵۰		۱۵۰					ماست
			۵۰					خیار
		۴۰						قارچ
۲۰۰ سی سی		نیم لیتر						شیر
		۲۵						جو
۱۵		۱۰						خامه
		۱۰						ذرت
	۵۰							بادمجان
	۱۰							سیر
۱۰								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				
پیاز	۳۰			۳۰	۳۰	۳۰	۵۰	۳۰	۳۰		۳۰	۳۵
آبلیمو	۱۰		۵	۱۰				۲۰	۲۰			
پودر سیر یا سیر	به مقدار لازم	به مقدار لازم				به مقدار لازم		۱۰	به مقدار لازم	۱۰	به مقدار لازم	
روغن	۶۰	۶۰	۶۰	۶۰	۳۵	۳۰	۳۵	۲۵	۳۰	۳۵	۳۰	۳۵
رشته پلویی												۳۵
فلفل و نمک و ادویه	به مقدار لازم											
تخم مرغ	۱/۴	۱/۴	۱/۴	۱/۴		۱/۲	۱/۴			۱		
ماءالشعیر بدون طعم	۳۰											
شیر	۱۰			۵۰				۳۰			۵۰	
خمیر مایه	۰/۵											
بیکیکنگ پادر	۰/۵											
آرد سفید	به مقدار لازم	به مقدار لازم		۵				۵			۵	
کره		۲۵		۱۰				۱۰			۱۰	
سبزی تازه	جعفری تازه ۲۰	گشنیز+جعفری+ترخان ۲۰	۱۰		جعفری ۱۰	جعفری و گشنیز ۳۰	جعفری ۱۰	گشنیز ۲۰	گشنیز ۲۰			
سویا سس	۱۰	۱۰	۱۰					۱۰				
آرد سوخاری	۱۵	۱۵		۱۵								
گردو		۱۵					۲۰					
قارچ		۳۵		۱۵		۳۰		۵۰	۳۰		۵۰	
سس خردل		۵										
پنیر پیتزا		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	لازانیا	رشته پلو با گوشت
فیله ماهی				۲۰۰								
لفل دلمه				۲۰	۷۰	۳۰					۳۰	
زنجبیل تازه				۵								
سیب زمینی				۷۰								
بادمجان				۳۰۰						۴۰۰		
گوشت چرخ کرده				۷۵		۲۰۰					۱۰۰	۸۰
رب				۱۵		۱۵			۲۵		۲۰	۱۵
پنیر پیتزا				۵۰				۲۰			۶۰	
آویشن				به مقدار لازم				۵	۵		۵	
زیره				به مقدار لازم		به مقدار لازم		۵	۵		۵	
هویج						۳۰	۳۰					۳۰
زرشک						۱۰	۵					
دارچین						به مقدار لازم	به مقدار لازم					۵
زعفران	هر ۱۰۰ نفر یک مثقال					هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال						هر ۱۰۰ نفر ۱ مثقال
خامه								۳۰				
جوز هندی						۰/۵	۰/۵					۰/۵
برنج						۱۰			۱۵۰		لازانیا 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	باقلا قاتوق (باقلا خورشت)		سوپ دال عدس	دو پیازه نخود فرنگی	دو پیازه سیب زمینی	دو پیازه کلم	دو پیازه گل کلم	سیب زمینی تنوری
	ریز مواد	ریز مواد						
لوبیا کشاورزی	۷۵							
پودر سبزی سیر	۱۰			به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم (یا موسیر)
کلم						۱۵۰	گل کلم ۱۵۰	
نان	۱/۲	۱/۲						
روغن	۴۵	۳۰	۱۰+ کره ۵	۵+ کره 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	۵		۱۰			سرکه ۵	سرکه ۵	
سیب زمینی					۱۵۰			۱۵۰
دال عدس			۱۵					
سبزی	شوید خشک ۳۰		۵ (نعنا خشک)			جعفری ۵	جعفری ۵	جعفری ۵
بلغور گندم			۱۵					
نخود فرنگی				۴۰				

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

نوع غذا	سیب زمینی پنبیری	ماست کدو	ماست لبو	آش دوغ	آش ترخینه	تاس کباب با گوشت	سالاد پاستا	تاس کباب با قارچ	سالاد یونانی
سیب 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		به مقدار لازم
گردو		۵							
لبو			۵۰						
دوغ				۳۰۰					
برنج				۱۵					
نخود				۲۰					
تخم مرغ				۱/۸					
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	سیب 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			
فلفل دلمه							۲۰			
ذرت							۳۰			
نخود فرنگی							۳۰			
سس مایونز							۲۰			
آبلیمو							۲۰			
روغن سالاد							۲۰			
کاهو										۱۰۰
پنیر سفید										۴۰
سرکه										۲۰
خیار										۴۰
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	پودر سیر
				۶۰	روغن
به مقدار لازم		به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	نمک
به مقدار لازم و (گلپر به مقدار لازم)		به مقدار لازم (و گلپر به مقدار لازم)	به مقدار لازم	به مقدار لازم	فلفل سیاه یا قرمز
				۱/۴	تخم مرغ
				۳۰	ماءالشعیر بدون طعم
				۱۰	شیر
				۰/۵	پودر خمیر مایه
				۰/۵	بیکنینگ 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
۵					نعنا خشک

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 مانند انواع 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 یا چیکن 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 و پیاز خام پاک شده در کنار غذا، ۱۰۰ گرم خواهد بود.

پیوست چهار " جدول آنالیزاساتید و کارکنان "

۱۳. در طبخ مرغ برای هویج پلو و رشته پلو از چوب دارچین و پودر هل استفاده شود.