



ქალაქ თბილისის მუნიციპალიტეტის მერი



ბრძანება № 1944

„ 2 „ დეკემბერი 2014 წ.

ქალაქ თბილისის მუნიციპალიტეტის მერიის ტერიტორიული ორგანოების (ქ. თბილისის რაიონების გამგეობების) მიერ „უფასო სასაძილოებით მომსახურების“ ქვეპროგრამის ფარგლებში გამოსაცხადებელი სატენდერო პირობებისა და ბენეფიციართა აღრიცხვის საქმისწარმოების ინსტრუქციის დამტკიცების შესახებ“ ქალაქ თბილისის მუნიციპალიტეტის მერის 2014 წლის 26 ნოემბრის №1879 ბრძანებაში ცვლილებისა და დამატების შესახებ

საქართველოს ორგანული კანონის „ადგილობრივი თვითმმართველობის კოდექსის“ 16-ე მუხლის მე-3 პუნქტის, 61-ე მუხლის მე-3 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტის, 73-ე მუხლის მე-2 პუნქტის „ი“ და „ს“ ქვეპუნქტების, საქართველოს ზოგადი ადმინისტრაციული კოდექსის 63-ე მუხლის საფუძველზე,

ვბრძანებ:

1. „ქალაქ თბილისის მუნიციპალიტეტის მერიის ტერიტორიული ორგანოების (ქ. თბილისის რაიონების გამგეობების) მიერ „უფასო სასაძილოებით მომსახურების“ ქვეპროგრამის ფარგლებში გამოსაცხადებელი სატენდერო პირობებისა და ბენეფიციართა აღრიცხვის საქმისწარმოების ინსტრუქციის დამტკიცების შესახებ“, ქალაქ თბილისის მუნიციპალიტეტის მერის 2014 წლის 26 ნოემბრის №1879 ბრძანებას დაემატოს „უფასო სასაძილოებით მომსახურების“ ქვეპროგრამის ფარგლებში „უმწეოთა ერთჯერადი (სადილი) კვების ერთკვირიანი მენიუ, სეზონურობის გათვალისწინებით (ზამთარი-გაზაფხული და ზაფხული-შემოდგომა) (დანართი 3).

ეს ბრძანება შეიძლება გასაჩივრდეს თბილისის საქალაქო სასამართლოს ადმინისტრაციულ საქმეთა კოლეგიაში (მისამართი: ქ. თბილისი, დავით აღმაშენებლის ხეივანი 12-ე კილომეტრი N6), კანონით დადგენილი წესით მისი გაცნობიდან ერთი თვის ვადაში.



დავით ნარმანია

უმწეოთა ერთჯერადი (საღილი) კვების ერთკვირიანი მენიუ
სეზონურობის გათვალისწინებით
ზამთარი-გაზაფხული

<u>ორ შაბათი</u> 1. მაწვნის შეჭამანდი - 400გ; 2. წიწიბურას ფანტია ფაფა - 150გ; 3. კომპოტი ხილის - 200გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;	<u>სამ შაბათი</u> 1. ბორში ვეგეტარიანული - 400გ; 2. მაკარონი ყველით 35/200გ; 3. ასკილის ნაყენი - 200გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;
<u>ოთხ შაბათი</u> 1. ხაბახუბა-ბოსტნეულის სალათი (ვინეგრეტი) - 150გ; 2. ღობიო ამოღესილი - 400გ; 3. ხილი - 80გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;	<u>ხუთ შაბათი</u> 1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე - 400გ; 2. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული ჩათუშული კომბოსტოს გარნირით 75/120გ; 3. ღიმონის ვიტამინიზირებული სასმელი - 200გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;
<u>პარასკევი</u> 1. ბარდის წვნიანი - 400გ; 2. ბრინჯის ფლავი ქიშმიშით და ჩირით 180გ; 3. კომპოტი ხილის - 200გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;	<u>შაბათი</u> 1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი - 400გ; 2. სოსისი წიწიბურას გარნირით 100/150გ; 3. კომპოტი ხილის - 200გ; 4. პური ხორბლის - 250გ;
<u>კვირა</u> 1. წვნიანი ხორცის გუფთებით - 400გ; 2. შერიის ფანტელის (ჰერკულესი) ფაფა რძით - 250/50გ; 3. პური ხორბლის - 250გ;	



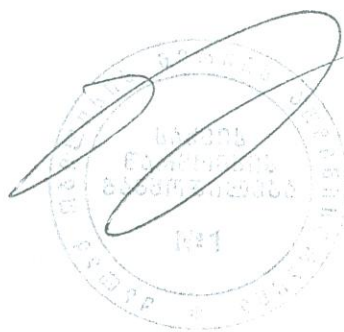
მენიუში გამოყენებული კერძების რეცეპტურა, ქიმიური შემადგენლობა
და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. მაწვნის შეჭამანდი</u>						
მაწონი	40	40	1.12	1.28	1.8	23
ხახვი	12	10	0.24	-	0.92	4.6
ბრინჯი	30	30	1.92	0.13	21.75	96
კვერცხი ცაღობით	0.25	12	1.27	1.35	0.06	17.5
ცხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.92	0.02	35.4
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
მწვანილი	7	5	-	-	-	-
გამოსავალი	400		4.57	6.68	24.55	176.5
<u>2. წიწიბურას ფანტია</u>						
ფაფა						
წიწიბურა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
მარილი	1	1	-	-	-	-
წყალი	130	130	-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			28.68	19.75	186.73	1020

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. ბორში ვეგეტარიანული</u>						
კომბოსტო	100	80	1.2	-	4.16	21.5
ჭარხალი	85	68	0.75	-	7.14	21.4
ხახვი	12	10	-	-	-	-
სტაფილო	25	20	0.3	-	1.8	8.4
კარტოფილი	65	50	0.85	-	10	43.4
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2
ტომატ-პასტა	5	5	0.2	-	0.85	4.2
მარილი	1	1	-	-	-	-
მცენარეული ცხიმი	8	8	-	7.9	-	71.1
არაქანი	10	10	0.21	2.8	0.31	27.2
გამოსავალი	400		3.45	7.9	23.33	199
<u>2. მაკარონი ყველით</u>						
მაკარონი	50	50	5.6	0.8	34	168.8
ცხიმი ცხოველური	10	10	0.04	7.82	0.04	78.0
ყველი	35	30	5.6	4.2	0.9	63.5
მარილი	2	2	-	-	-	-
გამოსავალი	150		11.24	12.82	34.94	310.3
<u>3. ასკიდის ნახარში</u>						
ასკილი	20	20	-	-	-	-
წყალი	200	200	-	-	-	-
შაქარი	10	10	-	-	9.9	39.6
გამოსავალი	200		-	-	9.9	39.6
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			34.44	22.97	186	1098.6



კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	მწერგეტიკული ღირებულება, კაპალ
<u>1. ხაბახუბა (ვინეგრეტი)</u>						
კარტოფილი	70	50	0.85	-	10	43
სტაფილო	25	20	0.26	-	1.52	7.2
ჭარხალი	38	30	0.33	-	3.09	14
მუავე კიტრი	35	30	0.21	-	0.39	2
ღობიო	10	10	2.3	0.16	5.1	31.4
ზეთი	7	7	-	6.9	-	62.3
მწვანელი	7	5	0.15	-	0.38	2.4
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.04	6.25	20.48	161.3
<u>2. ღობიო ამოღესილი</u>						
ღობიო	80	80	18.4	1.28	40.8	248.3
ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.3
მწვანელი	5	4	0.12	-	0.2	0.5
ნიორი	2	1.5	0.07	-	0.08	0.6
სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
გამოსავალი	400		18.81	6.2	48.68	324.8
<u>3. ხილი</u>						
(ვაშლი ან ციტრუსი)	80	60	0.3	-	7.32	60.96
გამოსავალი						
<u>4. კური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			42.9	14.7	193.9	1097

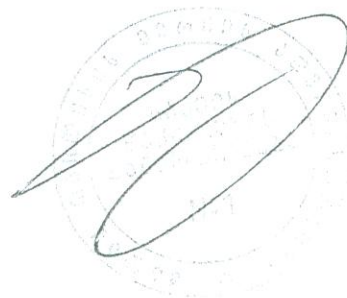


კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე ქათმის ბულიონი ფქვილი ხორბლის კვერცხი (ცალობით) ხახვი მარილი	350 20 0.5 7 1	350 20 24 5 1	- 1.89 2.54 -	- 0.16 2.7 -	- 14.08 0.12 -	- 65 35 -
გამოსავალი	400		4.43	2.86	14.2	100
2. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული ქათამი ცხიმი ცხოველური მარილი	160 5 1	100 5 1	11.5 0.02 -	8.2 3.9 -	- 0.025 -	120 35.3 -
გამოსავალი	75		11.52	12.1	0.025	155.3
გარნირი: ჩათუშული კომბოსტო კომბოსტო ხახვი ტომატ-პასტა ზეთი მარილი	120 24 5 5 1	100 20 5 5 1	1.5 0.5 0.2 - -	- - - 4.9 -	5.2 1.84 1 - -	27 9.4 4.8 44.1 -
გამოსავალი	120		2.2	4.9	8.04	85
3. ლიმონის (ან ნებისმიერი ციტრუსის) სასმელი ლიმონი შაქარი	40 15	30 15	0.1 -	- -	2.94 14.9	11.8 59.6
გამოსავალი	180		0.1	-	17.84	71.4
4. პური	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			42.1	27.41	157.84	1032

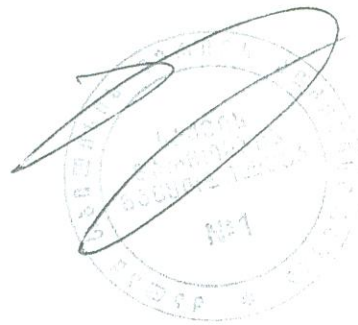
V დანართი

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. ბარდის წვნიანი</u>						
ბარდა	60	60	11.04	0.76	30.6	186.2
ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.8
სტაფილო	12	10	0.13	-	0.76	3.6
მწვანელი	7	5	0.15	-	0.25	1.6
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მცენარეული ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
გამოსავალი	400		11.54	5.66	39.21	267.3
<u>2. ბრინჯის ფლავი ქიშმიშით და ჩირით</u>						
ბრინჯი	50	50	3.2	0.45	36.25	162
ქიშმიში	10	10	0.15	-	6.8	27.8
ჩირი	10	10	0.18	-	7.6	14.2
შაქარი*	10	10	-	-	9.9	89.1
კარაქი	10	10	0.04	7.82	0.04	70.7
მარილი	1	1	-	-	-	-
წყალი	120	120	-	-	-	-
გამოსავალი	180		3.57	8.27	60.59	363.8
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			34.98	16.2	236.2	1257

* - დიაბეტიანებისთვის შაქრის ჩანაცვლება ხდება სხვადასხვა დამატკბობლებით. დასაშვებია ქსილიტი, სორბიტი, ასპარტამი და ა.შ.



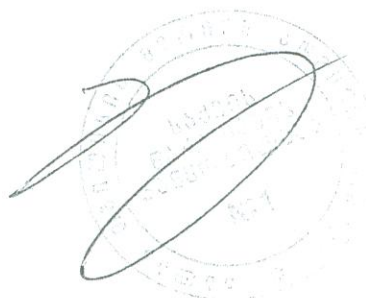
კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი</u>						
მაკარონი ან ვერმიშელი	25	25	2.8	0.4	17.0	84.4
კარტოფილი	50	32	0.54	-	6.4	27.8
სტაფილო	15	12	0.15	-	0.8	3.8
ხახვი	10	8.5	0.22	-	0.85	4.3
ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.12
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
გამოსავალი	400		3.86	5.3	25.8	166.5
<u>2. სოსისი მოხარშული</u>						
სოსისი	100	100	13	17.8	4.6	232
გამოსავალი	100		13	17.8	4.6	232
<u>2. წიწიბურას ფანტია</u>						
ფაფა						
წიწიბურა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
მარილი	1	1	-	-	-	-
წყალი	130	130	-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			41.11	33.12	187.35	1196.1



კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
1. <u>წვნიანი ხორცის</u> <u>გუფტებით</u>						
ხორცი საქონლის	70	50	7.8	4.95	-	76.2
ხახვი	12	10	0.25	-	0.92	4.7
მწვანილი	7	5	-	-	-	-
ბრინჯი	25	25	1.6	0.21	18.12	80.8
ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
ნიორი	2	1.6	-	-	-	-
სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
შავი წიწაკა	0.3	0.3	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	400		9.65	10.06	19.04	206
2. <u>შვრიის ფანტელის</u> <u>„ჰერკულესის“ ფაფა</u>						
„ჰერკულესი“	50	50	5.5	3.05	31	174
რძის ფხვნილი	10	50	1.4	1.61	2.3	29
ცხიმი	5	5	0.02	3.92	0.02	25.46
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	250		6.92	8.58	32.32	228
3. <u>პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			37.12	2.89	185.5	1078.5

**უმწეოთა ერთჯერადი (სადილი) კვების ერთკვირიანი მენიუ
სეზონურობის გათვალისწინებით
ზაფხული-შემოდგომა**

<u>ორ შაბათი</u> 1. მაწვნის შეჭამანდი – 400გ; 2. ჭიწიბურას ფანტია ფაფა – 150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>სამ შაბათი</u> 1. ბორშჩი ვეგეტარიანული – 400გ; 2. მაკარონი ყველით 35/200გ; 3. ასკიდის ნაყენი – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>ოთხ შაბათი</u> 1. ხაბახუბა-ბოსტნეულის სალათი (ვინეგრეტი) – 150გ; 2. ღობიო ამოლესილი – 400გ; 3. ხილი – 80გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>ხუთ შაბათი</u> 1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე – 400გ; 2. ბოსტნეულის სალათი 100 გ; 3. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული 75; 4. კომპოტი ხილის 200 გ 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>პარასკევი</u> 1. ბარდის წვნიანი – 400გ; 2. ბოსტნეულის რაგუ (აჯაფსანდალი) 200გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>შაბათი</u> 1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი – 400გ; 2. სოსისი წიწიბურას გარნირით 100/150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>კვირა</u> 1. წვნიანი ხორცის გუფთებით – 400გ; 2. შერიის ფანტელის (პერკულესი) ფაფა რძით – 250/50გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	



მენიუში გამოყენებული კერძების რეცეპტურა, ქიმიური შემადგენლობა
და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკაღ
<u>1. მაწვნის შეჭამანდი</u>						
მაწონი	40	40	1.12	1.28	1.8	23
ხახვი	12	10	0.24	-	0.92	4.6
ბრინჯი	30	30	1.92	0.13	21.75	96
კვერცხი ცალობით	0.25	12	1.27	1.35	0.06	17.5
ცხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.92	0.02	35.4
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
მწვანილი	7	5	-	-	-	-
გამოსავალი	400		4.57	6.68	24.55	176.5
<u>3. წიწიბურას ფანტია</u>						
ფაფა	50	50				
წიწიბურა	10	10	4.24	0.92	25.76	128.3
ზეთი	1	1	-	9.9	-	89.1
მარილი	130	130	-	-	-	-
წყალი			-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			33.78	25.15	186.97	1090

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ციხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. ბორში გეგეტარიანული</u>						
კომბოსტო	100	80	1.2	-	4.16	21.5
ჭარხალი	85	68	0.75	-	7.14	21.4
ხახვი	12	10	-	-	-	-
სტაფილო	25	20	0.3	-	1.8	8.4
კარტოფილი	65	50	0.85	-	10	43.4
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2
ტომატ-პასტა	5	5	0.2	-	0.85	4.2
მარილი	1	1	-	-	-	-
მცენარეული ცხიმი	8	8	-	7.9	-	71.1
არაჟანი	10	10	0.21	2.8	0.31	27.2
გამოსავალი	400		3.45	7.9	23.33	199
<u>2. მაკარონი ყველით</u>						
მაკარონი	50	50	5.6	0.8	34	168.8
ციხიმი ცხოველური	10	10	0.04	7.82	0.04	78.0
ყველი	35	30	5.6	4.2	0.9	63.5
მარილი	2	2	-	-	-	-
გამოსავალი	150		11.24	12.82	34.94	310.3
<u>3. ასკიდის ნახარში</u>						
ასკილი	20	20	-	-	-	-
წყალი	200	200	-	-	-	-
შაქარი	10	10	-	-	9.9	39.6
გამოსავალი	200		-	-	9.9	39.6
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			34.44	22.97	186	1098.6

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. ხაბახუბა (ვინეგრეტი)</u>						
კარტოფილი	70	50	0.85	-	10	43
სტაფილო	25	20	0.26	-	1.52	7.2
ჭარხალი	38	30	0.33	-	3.09	14
მჟავე კიტრი	35	30	0.21	-	0.39	2
ღობიო	10	10	2.3	0.16	5.1	31.4
ზეთი	7	7	-	6.9	-	62.3
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.4
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.04	6.25	20.48	161.3
<u>2. ღობიო ამოღესილი</u>						
ღობიო	80	80	18.4	1.28	40.8	248.3
ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.3
მწვანილი	5	4	0.12	-	0.2	0.5
ნიორი	2	1.5	0.07	-	0.08	0.6
სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
გამოსავალი	400		18.81	6.2	48.68	324.8
<u>3. ხილი</u>						
	80	60	0.3	-	7.32	60.96
გამოსავალი						
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			42.9	14.7	193.9	1097

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ციხმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე</u>						
ქათმის ბულიონი	350	350	-	-	-	-
ფქვილი ხორბლის	20	20	1.89	0.16	14.08	65
კვერცხი (ცაღობით)	0.5	24	2.54	2.7	0.12	35
ხახვი	7	5				
მარილი	1	1				
გამოსავალი	400		4.43	2.86	14.2	100
<u>2. ბოსტნეულის სალათი</u>						
პომოდორი	40	40	0.2	-	1.6	7.2
კიტრი	50	40	0.25	-	0.43	2.7
ხახვი	7	5	0.08	-	0.3	15
მწვანელი	7	5	-	-	-	-
ზეთი	2	2	-	1.8	-	16.2
გამოსავალი		80	0.53	1.8	2.33	27.6
<u>3. ქათამი (ბარკალი)</u>						
<u>შებრაწული</u>						
ქათამი	160	100	11.5	8.2	-	120
ციხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.9	0.025	35.3
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	75		11.52	12.1	0.025	155.3
<u>კომპოტი ხილის</u>						
ხილი	40	35	0.12	-	4.02	11.8
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
<u>სულ სადილზე</u>			38.55	23.9	161.8	994



კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკაღ
<u>1. ბარდის წვნიანი</u>						
ბარდა	60	60	11.04	0.76	30.6	186.2
ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.8
სტაფილო	12	10	0.13	-	0.76	3.6
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.25	1.6
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მცენარეული ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
გამოსავალი	400		11.54	5.66	39.21	267.3
<u>2. ბოსტნეულის რაგუ (აჯაფსანდალი)</u>						
ბადრიჯანი	118	100	0.5	-	3.5	16.0
პომიდორი	35	35	0.3	-	2.4	10.8
ხახვი	12	10	0.16	-	0.6	3.0
მწვანილი	7	5	-	-	-	-
კარტოფილი	50	35	0.041	-	7	29.6
ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
გამოსავალი	200		1.37	9.9	13.5	148.5
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			32.78	17.81	189.13	1042



კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
<u>1. მაკარონის ან</u>						
ვერმიშელის წვნიანი						
მაკარონი ან ვერმიშელი	25	25	2.8	0.4	17.0	84.4
კარტოფილი	50	32	0.54	-	6.4	27.8
სტაფილო	15	12	0.15	-	0.8	3.8
ხახვი	10	8.5	0.22	-	0.85	4.3
ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.12
ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
გამოსავალი	400		3.86	5.3	25.8	166.5
<u>2. სოსისი მოხარშული</u>						
სოსისი	100	100	13	17.8	4.6	232
გამოსავალი	100		13	17.8	4.6	232
<u>2. წიწიბურას ფანტია</u>						
ფაფა						
წიწიბურა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
მარილი	1	1	-	-	-	-
წყალი	130	130	-	-	-	-
გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			41.11	33.12	187.35	1196.1



საქ. II

კერძების დასახელება	რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
	ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
1. წვნიანი ხორცის გუფთებით						
ხორცი საქონლის	70	50	7.8	4.95	-	76.2
ხახვი	12	10	0.25	-	0.92	4.7
მწვანელი	7	5	-	-	-	-
ბრინჯი	25	25	1.6	0.21	18.12	80.8
ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
ნიორი	2	1.6	-	-	-	-
სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
შავი წიწაკა	0.3	0.3	-	-	-	-
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	400		9.65	10.06	19.04	206
2. შვრიის ფანტელის „პერკულესის“ ფაფა						
„პერკულესი“	50	50	5.5	3.05	31	174
რძის ფხვნილი	10	50	1.4	1.61	2.3	29
ცხიმი	5	5	0.02	3.92	0.02	25.46
მარილი	1	1	-	-	-	-
გამოსავალი	250		6.92	8.58	32.32	228
3. კომპოტი ხილის						
ხილი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
წყალი	200	200				
გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
4. პური	250	250	19.75	2.25	117.5	550
სულ სადილზე			36.44	20.89	187.8	1060

