

מצרפה

הצנת הילד

7 תינוקות

1955 שנים עם מספרי התינוקות שנענו מתאריך. כולל סוגי
האזין, הכתוב, והמחירים.

מיכל 13
תיק 9
מא 7

ארכיון קריית אונו			
מיכל	13	תיק	9
		מעטפה	7
נרשם:	שם הילד		
נסרק:			
נבדק:			

13 ש"ל
9 ש"ל
7 ש"ל

תַּיִקוֹת

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלה..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... ב"ס..... גן..... תיבוקים.....
 מבוגרים..... ס"ה.....

תפריט	מצרכים	כמות	מחיר	סה"כ	הערות
	חלה	3 ק"ג	220	660	
	שמן	2 "	200	400	
	קמח	1/2 "	175	88	
	סלסול	1 "	200	200	
	חולט	1/2 "	140	70	
22/3					
	חלה	3 ק"ג	220	660	
	סלסול	1 "	200	200	
	שמן	2 "	200	400	
	קמח	1/2 "	175	88	
	חולט	1/2 "	250	125	
23/3					
	חלה	3 ק"ג	220	660	
	שמן	2 "	200	400	
	סלסול	1 "	200	200	
	חולט	1/2 "	140	70	
	קמח	1/2 "	88	88	
24/3					
	חלה	3 ק"ג	220	660	
	שמן	2 "	200	400	תקציב לפי מספר האוכלים
	סלסול	1 "	200	200	
	חולט	1/2 "	140	70	הוצאה למעשה.....
	קמח	1/2 "	88	88	
25/3					
				5727	עודף.....
					גרעון.....
					ס"ה.....
	שובות				

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות.....
 מבוגרים..... ס"ה.....

אילן ק"מ

ה ע ר ו ת	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
	660	200	3 ק"ג	נה	18455
	400	200	" 2	גז	
	200	200	" 1	סו	
	160	160	" 1	קפ	
	90	180	1/2	קול/כבי	
	125	250	1/2	סו	
	<u>1635</u>				
	660	220	3 ק"ג	נה	19455
	400	200	" 2	גז	
	200	200	" 1	סו	
	80	160	1/2	קפ	
	125	250	1/2	סו	
	<u>1465</u>				
	440	220	2	נה	20455
	400	200	2	גז	
	200	200	1	סו	
תקציב לפי מספר האוכלים	70	140	1/2	קפ	
	90	180	1/2	קול/כבי	
הוצאה למעשה	80	160	1/2	קפ	
	<u>1280</u>				
עודף					
גרעון					
ס"ה				שונות	

.....חתימת המבשלת.....

13 ת"א
9 ת"י
7 ת"ה

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות..... מבוגרים..... ס"ה.....

תיאור

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
	440	220	2 ק"ג	חלה	2145
	400	200	2	עוג	
	200	200	1	פול	
	125	250	1/2	סולמ	
	80	160	1/2	פס	
	<u>1245</u>				
	440	220	2	חלה	2545
	200	200	1	עוג	
	200	200	1	פול	
	90	180	1/2	קלמ	
	125	250	1/2	סולמ	
	80	160	1/2	פס	
	<u>1045</u>				
	440	220	2	חלה	2645
	200	200	1	עוג	
	200	200	1	פול	
	125	250	1/2	סולמ	
	80	160	1/2	פס	
תקציב לפי מספר האוכלים	<u>1045</u>				
הוצאה למעשה.....	440	220	2 ק"ג	חלה	2845
עודף.....	200	200	1	עוג	
גרעון.....	200	200	1	פול	
ס"ה.....	90	180	1/2	סולמ	
	80	160	1/2	פס	
	90	180	1/2	שונות קלמ	
	<u>1080</u>				

חתימת המבשלת.....

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות..... 20
 מבוגרים..... ס"ה.....

תפריט	מצרכים	כמות	מחיר	סה"כ	הערות
13/	חלה	2	200	400	
	לחם	1	200	200	
	פלס	1	180	180	
	חלב	1/2	140	70	
	קפה	1/2	160	80	
				<u>930</u>	
14/	חלה	2	200	400	
	לחם	1	200	200	
	פלס	1	180	180	
	חלב	1/2	140	70	
	קפה	1/2	160	80	
				<u>930</u>	
15/	חלה	2	200	400	
	לחם	1	200	200	
	פלס	1	180	180	
	חלב	1/2	140	70	
	קפה	1/2	160	80	
				<u>930</u>	
תקציב לפי מספר האוכלים					
16/	חלה	2	200	400	הוצאה למעשה
	לחם	1	200	200	
	פלס	1	180	180	עודף
	חלב	1/2	140	70	גרעון
	קפה	1/2	160	80	ס"ה
				<u>930</u>	שוונות

13 5N
9 7N
7 6N

קפית וויילן

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....

תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... ב"ס..... גן..... תינקות..... 20

מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
9/	400	200	2	חזו	15.55
	200	200	1	קפס	
	180	180	1	סל	
	80	160	1/2	ספס	
	180	180	1/2	קוקוס	
	125	250	1/2	סל	
	<u>1165</u>				
10/	400	200	2	חזו	16.55
	200	200	1	קפס	
	180	180	1	סל	
	80	180	1/2	ספס	
	70	140	1/2	וילס	
	150		1	ספס	
	<u>1080</u>				
11/	400	200	2	חזו	17.55
	200	200	1	קפס	
תקציב לפי מספר האוכלים	180	180	1	סל	
	70	140	1/2	וילס	
הוצאה למעשה.....	80	160	1/2	ספס	
	<u>930</u>				
12/	400	200	2	חזו	18.55
עודף.....	200	200	1	קפס	
גרעון.....	180	180	1	סל	
ס"ה.....	125	250	1/2	סל	
	80	160	1/2	שונית סל	
	<u>985</u>				

תחיתת המבשלת.....

99 מילין

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות..... 20
 מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
5)	400	200	2/1	תה	8.555
	200	200	1	לחם	
	180	180	1	סלם	
	80	160	1/2	קצף	
	125	250	1/2	חומר	
	<u>985</u>				
6)	400	200	2	תה	9.555
	200	200	1	לחם	
	180	180	1	סלם	
	80	160	1/2	קצף	
	70	140	1/2	חומר	
	<u>930</u>				
7)	400	200	2	תה	11.555
	200	200	1	לחם	
	180	180	1	סלם	
	80	160	1/2	קצף	
תקציב לפי מספר האוכלים	125	250	1/2	חומר	
	<u>985</u>				
8) הוצאה למעשה	400	200	2	תה	12.555
עודף	200	200	1	לחם	
גרעון	180	180	1	סלם	
ס"ה	80	160	1/2	קצף	
	70	140	1/2	חומר	
	<u>930</u>			שובות	

חתימת המבשלת.....

מכירת
מזון
מזון

קמת זמן

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות..... 20
 מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
1)	400	200	2	תה	2.555
	200	200	1	גזר	
	180	180	1	סלם	
	90	180	1/2	קולונבה	
	125	250	1/2	סלם	
	80	160	1/2	קפ	
	<u>1075</u>				2.555
2)	400	200	2	תה	3.555
	200	200	1	גזר	
	180	180	1	סלם	
	70	140	1/2	ז'לט	
	80	160	1/2	קפ	
	150	150	1	סלמיס	
	<u>1080</u>				
3)	400	200	2	תה	4.555
	200	200	1	גזר	
תקציב לפי מספר האוכלים	180	180	1	סלם	
	80	160	1/2	קפ	
הוצאה למעשה.....	125	250	1/2	סלם	
	<u>985</u>				
4)	400	200	2	תה	5.555
עודף.....	200	200	1	גזר	
גרעון.....	180	180	1	סלם	
	70	140	1/2	ז'לט	
ס"ה.....	80	160	1/2	קפ	
	90	180	1/2	שינת קולונבה	
	<u>1020</u>				

13 ש"ח
9 ש"ח
7 ש"ח

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תיבוקות.....
 מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
13/	400	200	2 א"י	חלה	216 55
	200	200	1 א"י	שם	
	160	160	1 א"י	שם	
	70	140	1/2 א"י	שם	
	125	250	1/2 א"י	שם	
	<u>955</u>				
14/	400	200	2 א"י	חלה	226 55
	200	200	1 א"י	שם	
	160	160	1 א"י	שם	
	80	160	1/2 א"י	שם	
	70	140	1/2 א"י	שם	
	<u>910</u>				
15/	400	200	2 א"י	חלה	236 55
	200	200	1 א"י	שם	
	160	160	1 א"י	שם	
תקציב לפי מספר האוכלים	80	160	1/2 א"י	שם	
	125	250	1/2 א"י	שם	
	<u>965</u>				
הוצאה למעשה					
16/	400	200	2 א"י	חלה	216 6 55
עודף	200	200	1 א"י	שם	
גרעון	160	160	1 א"י	שם	
ס"ה	80	160	1/2 א"י	שם	
	70	140	1/2 א"י	שם	שונות
	<u>910</u>				

חתימת המבשלת.....

תחילת

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות.....
 מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
9)	400	200	2 א	חלה	13 6 55
	160	160	1	פלג	
	200	200	1	בשר	
	80	160	1/2	בשר	
	70	140	1/2	שוק	
	<u>910</u>				
10)	400	200	2 א	חלה	15 6 55
	160	160	1	פלג	
	200	200	1	בשר	
	80	160	1/2	בשר	
	70	140	1/2	שוק	
	<u>910</u>				
11)	400	200	2 א	חלה	19/6 55
	160	160	1	פלג	
	200	200	1	בשר	
	80	160	1/2	בשר	
	125	250	1/2	חלה	
תקציב לפי מספר האוכלים	<u>965</u>				
12) הוצאה למעשה	400	200	2 א	חלה	20 6 55
	160	160	1	פלג	
	200	200	1	בשר	
	80	160	1/2	בשר	
	70	140	1/2	שוק	
עודף.....	<u>910</u>				
גרעון.....					
ס"ה.....					
				שובות	

.....חתימת המבשלת.....

מבוגרים

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות..... מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
1/	400	200	2	חמ	1.6 ST
	200	200	1	254	
	160	160	1	10	
	80	160	1/2	234	
	70	140	1/2	544	
	<u>910</u>				
2/	400	200	2	חמ	2.6 ST
	200	200	1	254	
	160	160	1	10	
	80	160	1/2	234	
	125	250	1/2	110	
	<u>965</u>				
3/	400	200	2	חמ	5.6 ST
	200	200	1	254	
	160	160	1	10	
	80	160	1/2	234	
תקציב לפי מספר האוכלים	70	140	1/2	544	
	<u>910</u>				
4/ הוצאה למעשה	400	200	2	חמ	6.6 ST
	200	200	1	254	
עודף	160	160	1	10	
גרעון	80	160	1/2	234	
ס"ה	125	250	1/2	110	
	<u>965</u>				
				שונות	

חתימת המבשלת.....

תינוקות

תאריך..... שם המקום..... שם המבשלת..... מס' הארוחות.....
 תקציב לארוחה..... מס' האוכלים:..... בי"ס..... גן..... תינוקות.....
 מבוגרים..... ס"ה.....

הערות	סה"כ	מחיר	כמות	מצרכים	תפריט
5)	400	200	2 ק"ג	חמץ	7 6 ST
	160	160	1	פלג	
	200	200	1	שזף	
	80	160	1/2	קמח	
	70	140	1/2	50/11	
	<u>910</u>				
6)	400	200	2 ק"ג	חמץ	8 6 ST
	200	200	1	שזף	
	160	160	1	פלג	
	80	160	1/2	קמח	
	125	250	1/2	50/11	
	<u>965</u>				
7)	400	200	2 ק"ג	חמץ	9 6 ST
	200	200	1	שזף	
	160	160	1	פלג	
	80	160	1/2	קמח	
	70	140	1/2	50/11	
	<u>910</u>				
תקציב לפי מספר האוכלים					
8) הוצאה למעשה	400	200	2 ק"ג	חמץ	12 6 ST
	200	200	1	שזף	
	160	160	1	פלג	
	80	160	1/2	קמח	
	125	250	1/2	50/11	
	<u>865</u>				
עודף					
גרעון					
ס"ה					
				שוברות	

..... חתימת המבשלת.....