

അനുബന്ധം -1

അഗ്രിമ കാന്റീൻ (കരുവാച്ചേരി) മുഖാന്തിരം പാകം ചെയ്ത് വിതരണം ചെയ്യേണ്ട ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ വിലവിവര പട്ടിക (കാർഷിക സർവകലാശാലയിലെ ജീവനക്കാർ/ വിദ്യാർത്ഥികൾ) താഴെ നൽകുന്നു.

ഇനം	അളവ് വിവരം	നിരക്ക്
		കാർഷിക കോളേജ് ജീവനക്കാർ/ വിദ്യാർത്ഥികൾ
പാനീയങ്ങൾ		
പാൽ	150 മില്ലി	15
ചായ /കാപ്പി	150 മില്ലി	7
കട്ടൻ ചായ /കട്ടൻ കാപ്പി	150 മില്ലി	6
പ്രഭാതഭക്ഷണം		
ഇഡ്ഡലി + ചമ്മന്തി/സാമ്പാർ	3 എണ്ണം200- ഗ്രാം	24
ഉഴുന്നുദോശ / അരിദോശ + ചമ്മന്തി/സാമ്പാർ	2 എണ്ണം100- ഗ്രാം	16
പൊറോട്ട	2 എണ്ണം100- ഗ്രാം	15
പുട്ട്	2 എണ്ണം100- ഗ്രാം	16
പുരി	3 എണ്ണം100- ഗ്രാം	21
ചപ്പാത്തി	3 എണ്ണം100- ഗ്രാം	24
ഉപ്പുമാവ്	150 ഗ്രാം	8
പത്തൽ	2 എണ്ണം100- ഗ്രാം	16
വെള്ളയപ്പം	2 എണ്ണം100- ഗ്രാം	16
കടലക്കറി/ ചെറുപയർ കറി/ ഗ്രീൻപീസ് കറി	150 മില്ലി	12
മുട്ടക്കറി	1 മുട്ട, 120 മില്ലി കറി	15
മുട്ട റോസ്റ്റ്	1 മുട്ട, 120 മില്ലി ഉള്ളി (റോസ്റ്റഡ്)	20
ചിക്കൻകറി	3 പീസ്, 120 ഗ്രാം കറി	25
മീൻകറി	2 പീസ്, 120 ഗ്രാം കറി	20
ഉച്ചഭക്ഷണം		
1. സാധാരണ ചോറ് (വെജിറ്റബിൾ)		

സാമ്പാർ/പുളിശ്ശേരി (കട്ടിയുള്ളത്)	150 ഗ്രാം	25
തോരൻ (വറവ്)	100 ഗ്രാം	
അവിയൽ/കൂട്ടുകറി	150 ഗ്രാം	
രസം /മോര്	50 മില്ലി	
അച്ചാർ	15 ഗ്രാം	
2. സാധാരണ ചോറ് (നോൺ-വെജിറ്റബിൾ)		35
മീൻ കറി /ചിക്കൻ കറി (2 കഷണം ഉൾപ്പെടെ) (നിർബന്ധമായും ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിൽ)	150 ഗ്രാം	
സാമ്പാർ/പുളിശ്ശേരി (കട്ടിയുള്ളത്)	150 ഗ്രാം	
തോരൻ (വറവ്)	100 ഗ്രാം	
അച്ചാർ	15 ഗ്രാം	
2. ചിക്കൻ ബിരിയാണി,സലാഡ്, അച്ചാർ	സിംഗിൾ	80
	ഹൂൾ	120
3.വെജിറ്റബിൾ ബിരിയാണി,സലാഡ്, അച്ചാർ	റെസ്500- ഗ്രാം	60

സ്പെഷ്യൽ		
മീൻ പൊരിച്ചത് (മിനിമം-1)	50 മില്ലി	25
ഓംലറ്റ് (സിംഗിൾ)		15
ഓംലറ്റ് (ഡബിൾ)		25
ചിക്കൻചുക്ക	6 പീസ്	30
(വൈകുന്നേരം (എണ്ണപ്പലഹാരങ്ങൾ)		
പഴംപൊരി	1 എണ്ണ 50 ഗ്രാം	8
പരിപ്പുവട	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
ഉഴുന്നുവട	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
ബോണ്ട	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
കിഴങ്ങുവട	5 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
ഉണ്ടക്കായി	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
സുഖിയൻ	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
സമൂസ	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8
ഉള്ളി വട	60 ഗ്രാം	8
ബ്രെഡ് ഫ്രൈ	1 എണ്ണ 60 ഗ്രാം	8

ഇലയട/കൊഴുക്കട്ട	1 എണ്ണം 60 ഗ്രാം	8
പപ്പ	1 എണ്ണം	15
പഴം നിറച്ചത്	1 എണ്ണം 60 ഗ്രാം	15

അറിവിലേക്ക് : മുകളിൽ കൊടുത്തിട്ടുള്ള പലഹാരങ്ങൾ, ഊണിനുള്ള കറികൾ എന്നിവ എല്ലാ ദിവസവും മാറിമാറി ലഭ്യമാക്കണം

Dr. Sajitha Rani T
DEAN