



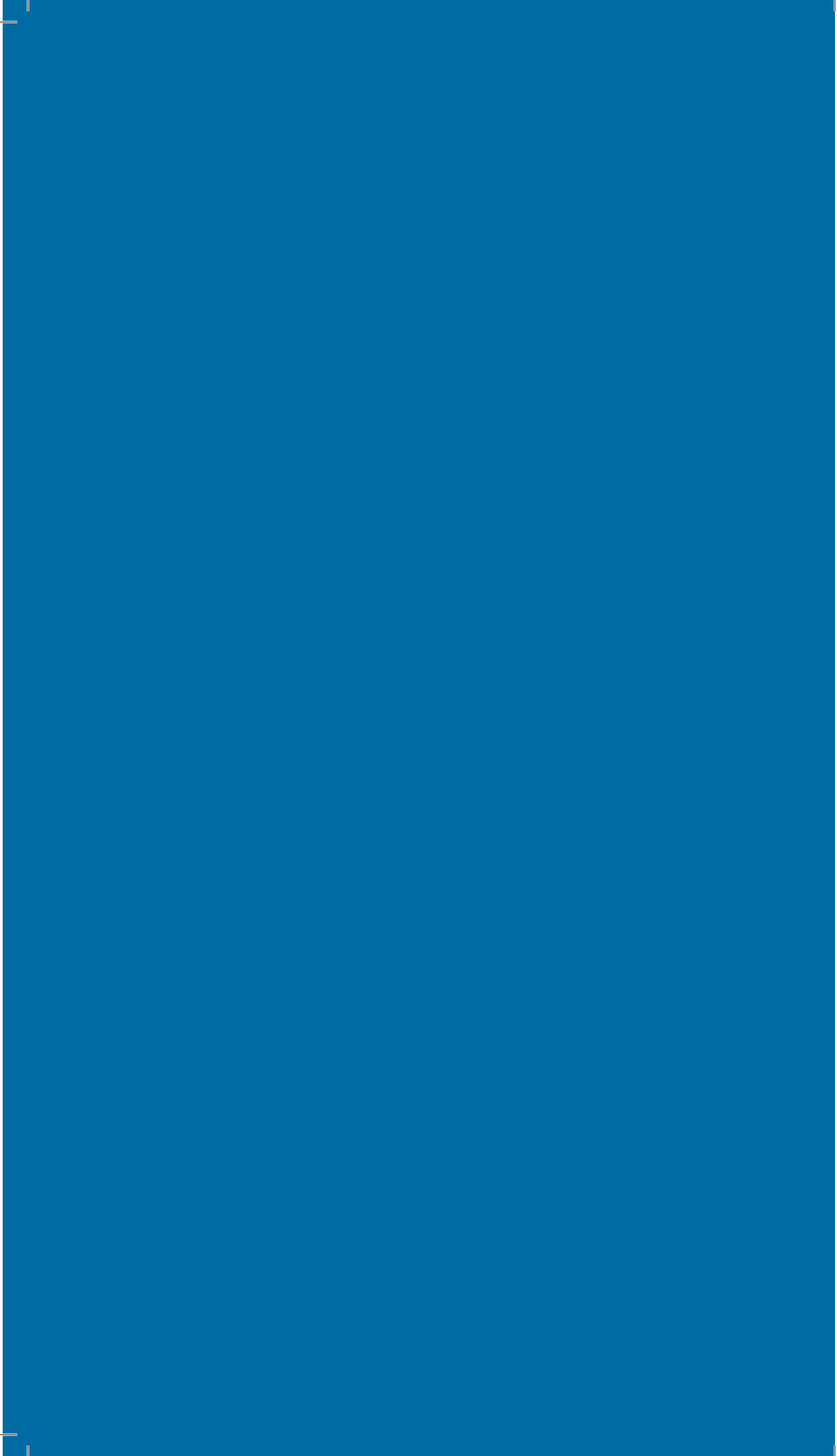
Меню

вагона-ресторана

Туапсе – Гагра

ПОЕЗД «СОЧИ»






МЕНЮ

вагона-ресторана
Туапсе - Гагра

ПОЕЗД «СОЧИ»





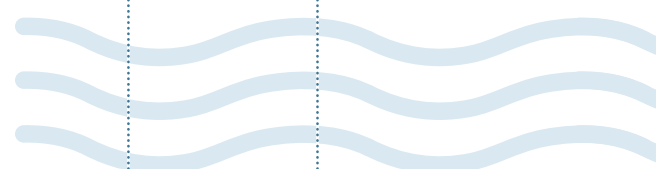
Уважаемые пассажиры!

Администрация вагона-ресторана может отказать в продаже алкогольной продукции лицам, находящимся в состоянии алкогольного опьянения.

Продажа алкогольной продукции лицам, не достигшим 18 лет, распитие спиртных напитков и употребление продуктов питания, принесённых с собой, в вагоне-ресторане не допускается. Работник вагона-ресторана, непосредственно осуществляющий отпуск алкогольной продукции пассажиру, имеет право потребовать у пассажира документ, удостоверяющий личность (в том числе документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина или лица без гражданства в Российской Федерации) и позволяющий установить его возраст.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ЗАВТРАКИ			
1	<p>Сырники с маком, клубникой и вареньем из черной смородины (творог обезжиренный, яйцо куриное, сахарный песок, манка, ванили, сметана, мак, варенье из черной смородины, мука пшеничная в/с, растительное масло, клубника свежая или свежемороженое, мята).</p> <p>Пищевая ценность: Б- 9,64; Ж- 13,19; У- 29,25; Энергетическая ценность: 276.22 ккал</p>	150/30/ 20/2	360-00
2	<p>Яичница с беконом и зеленым луком (яйцо куриное, бекон с/к, масло растительное, соль, зеленый лук, помидоры Черри).</p> <p>Пищевая ценность: Б- 15.18; Ж- 5.48; У- 7.9 Энергетическая ценность: 345.0 ккал</p>	120/50/ /30/5	380-00
3	<p>Блины с джемом / сметаной / сгущенным молоком (мука, яйцо, молоко, сахар, соль, масло растительное, масло сливочное, джем/сметана/сгущенное молоко).</p> <p>Пищевая ценность: Б- 8.18; Ж- 64.48; У- 7.2 Энергетическая ценность: 254.0 ккал</p>	250/20	350-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Русские блюда			
1	Сельдь с отварным картофелем (картофель, сельдь, репчатый лук, лимон, петрушка); сервируется репчатым луком, лимоном и зеленью. Пищевая ценность: Б- 8.98; Ж- 7.98; У- 11.9 Энергетическая ценность: 144.0 ккал	20г (75/100/ 20/5/1)	360-00
2	Советский разносол (консервированные: огурцы, помидоры, черемша, чеснок маринованный, капуста по-грузински (красная с соком свеклы), лук красный, зелень)). Пищевая ценность: Б- 9.78; Ж- 1.98; У- 13.9 Энергетическая ценность: 58.0 ккал	300	400-00
3	Овощной букет (помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский, редис, зелень, соль). Пищевая ценность: Б- 1.98; Ж- 0.98; У- 2.9 Энергетическая ценность: 56.0 ккал	250/5	350-00
4	Бутерброд с колбасой (хлеб, сервелат, огурец свежий, зелень). Пищевая ценность: Б- 9,64; Ж- 13,19; У- 29,25; Энергетическая ценность: 276.22 ккал	40/35/25	250-00
5	Бутерброд со шпротами (хлеб, шпроты, огурчик маринованный, столовая горчица, зелень). Пищевая ценность: Б- 8.18; Ж- 18.48; У- 7.2 Энергетическая ценность: 190.0 ккал	140/2	160-00
6	Бутерброд с горбушей. (хлеб пшеничный, горбуша, лимон, масло сливочное, зелень). Пищевая ценность: Б- 32.17; Ж- 58.98; У- 3.8 Энергетическая ценность: 243.00 ккал	100	250-00

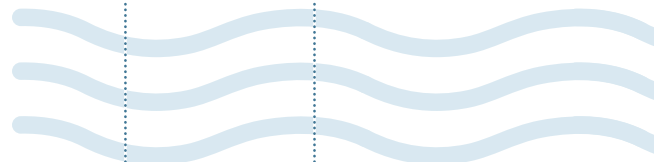
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	------------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Абхазские блюда

I	<p>Ассорти кавказских сыров (Сулугуни, Сулугуни копченый, Чечил, маслины). Пищевая ценность: Б- 14.98; Ж- 4.98; У- 9.9 Энергетическая ценность: 200.0 ккал</p>	240/15	700-00
2	<p>Ачапа-сет (свекла, шпинат, фасоль, грецкий орех, аджика, лук репчатый, кинза, чеснок, хмели-сунели, перец болгарский, перец черный молотый, соль, масло растительное); сервируются с зернами граната. Пищевая ценность: Б- 17.18; Ж- 13.48; У- 6.4 Энергетическая ценность: 295.0 ккал</p>	150/20	600-00
3	<p>Абаклажанчапа (баклажаны, масло растительное, лук репчатый, орехи грецкие, чеснок, ад- жика, кинза, петрушка, укроп, ассорти сухих приностей, соль, сливочное масло, зерна граната). Пищевая ценность: Б- 15.18; Ж- 12.48; У- 6.4 Энергетическая ценность: 295.0 ккал</p>	250	360-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Русские блюда			
1	<p>Жульен классический (грибы консервированные шампиньоны, лук репчатый, мука пшеничная, сметана, соль, масло сливочное, масло растительное, сыр твердых сортов).</p> <p>Пищевая ценность: Б- 44.18; Ж- 38.28; У- 4.9</p> <p>Энергетическая ценность: 258.0 ккал</p>	180	350-00
2	<p>Блины с икрой лососевой (мука, яйцо, молоко, сахар, соль, масло растительное, икра лососевая, маслины, масло сливочное, лимон, зелень)</p> <p>Пищевая ценность: Б- 65.18; Ж- 14.9; У- 19.9.</p> <p>Энергетическая ценность: 405.0 ккал</p>	120/30/ 10/10/ 10/2	750-00
3	<p>Сосиски с зеленым горошком (две сосиски и зеленый горошек консервированный)</p> <p>Пищевая ценность: Б- 25.18; Ж- 8.48; У- 7.9</p> <p>Энергетическая ценность: 265.0 ккал</p>	120/70	330-00

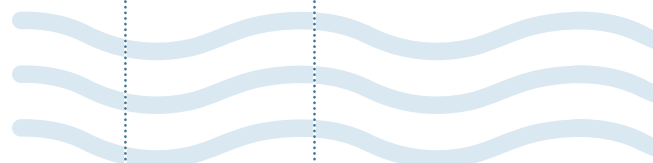
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	---------------------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Абхазские блюда

I	<p>Абхазский акутеицарш (курица или индейка под ореховым соусом) (курица или индейка, грецкий орех, лук репчатый, аджика, кинза, пряные травы, гранатовый сок, соль, масло растительное). Пищевая ценность: Б- 8.18; Ж- 64.48; У- 7.2 Энергетическая ценность: 254.0 ккал</p>	300	450-00
2	<p>Сулугуни жареный с помидорами и зеленью (помидоры, соль, масло растительное, сыр Сулугуни, лук красный, петрушка, укроп, кинза, листья салата); подается на листе салата. Пищевая ценность: Б- 8.18; Ж- 64.48; У- 7.2 Энергетическая ценность: 254.0 ккал</p>	300/15/15	750-00
3	<p>Аджапсандали (запечённые овощи с зеленью) (перец болгарский, баклажаны, помидоры свежие, соль, зелень). Пищевая ценность: Б- 7.9; Ж- 12.9; У- 21.9 Энергетическая ценность: 296.0 ккал</p>	200/5	270-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
САЛАТЫ			
Русские блюда			
1	Салат «Оливье» с курицей (обжаренное куриное филе, картофель, яйцо, лук, огурцы консервированные, морковь, зеленый горошек, майонез, зелень, соль растительное масло). Пищевая ценность: Б- 15.18; Ж- 12.48; У- 6.4 Энергетическая ценность: 295.0 ккал	200	340-00
2	Салат «Винегрет» (свекла, картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, зеленый канц. горошек, зелень, лук зеленый) Пищевая ценность: Б- 25.18; Ж- 12.48; У- 6.2 Энергетическая ценность: 295.0 ккал	200	210-00

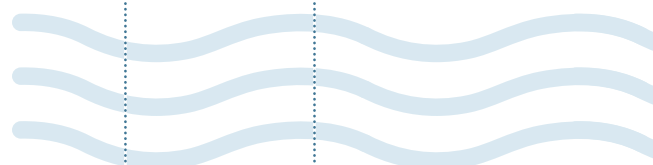
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	---------------------

САЛАТЫ

Абхазские блюда

1	<p>Салат с баклажанами (баклажаны жаренные, помидоры свежие, сыр «фета», листья салата, базилик, растительное масло). Пищевая ценность: Б- 15.18; Ж- 12.48; У- 6.4 Энергетическая ценность: 295.0 ккал</p>	250	370-00
2	<p>Салат «Озеро Рица» (редис, яйцо, репчатый лук, петрушка, укроп, огурцы свежие, аджика, уксус, соль, зелень). Пищевая ценность: Б- 2.18; Ж- 13.48; У- 17.9 Энергетическая ценность: 120.0 ккал</p>	200	360-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
СУПЫ			
Русские блюда			
1	<p>Солянка сборная мясная классическая (говядина, ветчина, сосиски, копченое. колбаса вареная, огурцы соленые, лук репчатый, томатная паста, маслины без косточек, масло сливочное, петрушка, лимон, соль, перец черный молотый, лавровый лист). Пищевая ценность: Б- 18.18; Ж- 7.48; У- 2.9 Энергетическая ценность: 342.0 ккал</p>	<p>310 (250/50/ 10)</p>	<p>390-00</p>
2	<p>Суп лапша с курицей по-домашнему (куриная грудка, лапша, морковь, лук репчатый, масло растительное, зелень). Пищевая ценность: Б- 5.96; Ж- 3.82; У- 6.94 Энергетическая ценность: 85.9 ккал</p>	<p>300/50/1</p>	<p>250-00</p>
3	<p>Окрошка классическая (подается отдельно в бутылке квас / кефир) (говядина, огурцы свежие, лук зеленый, картошка свежая, яйцо куриное, укроп, соль, сахар, горчица, квас / кефир в бутылочках). Пищевая ценность: Б- 18.18; Ж- 7.48; У- 2.9 Энергетическая ценность: 342.0 ккал</p>	<p>350/25</p>	<p>370-00</p>

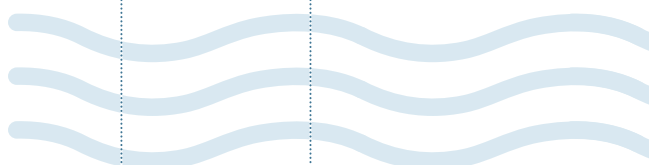
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	---------------------

СУПЫ

Абхазские блюда

1	<p>Харчо по-Абхазски (баранина, рис, лук репчатый, перец сладкий, томатная паста, чеснок, масло растительное, соль, перец черный молотый, лавровый лист, хмели-сунели, соус ткемали, зелень). Пищевая ценность: Б- 18.18; Ж- 7.48; У- 2.9 Энергетическая ценность: 342.0 ккал</p>	300/5	400-00
2	<p>Уха из сёмги (сёмга, лук репчатый, картофель, морковь, лимон, зелень, масло растительное, лавровый лист, соль, перец черный молотый). Пищевая ценность: Б- 44.18; Ж- 6,88; У- 4.0 Энергетическая ценность: 211,0 ккал</p>	300/5	540-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Русские блюда			
1	<p>Котлета по-киевски с рисом (курица, соль, черный молотый перец, сливочное масло, растительное масло, белый хлеб, мука, яйцо, молоко, рис, помидоры свежие, огурцы свежие, зелень, листья салата, редиска, помидоры Черри); сервируется свежими овощами. Пищевая ценность: Б- 36.98; Ж- 45.76; У- 10.8 Энергетическая ценность: 167.0 ккал</p>	200/ 100/50/5	540-00
2	<p>Форель Радужная / Янтарная жаренная (форель, перец черный молотый, соль, специи, масло растительное, зелень, лимон, помидоры Черри, маслины, уксус бальзамический). Пищевая ценность: Б- 25.18; Ж- 8.48; У- 7.9 Энергетическая ценность: 265.0 ккал</p>	250/65	940-00
3	<p>«Жарёха» с грибами (жареный картофель с грибами на сковороде) (картофель свежий, соль, масло растительное, лук репчатый, грибы шампиньоны свежие, зелень, лук зеленый, перец стручковый красный острый). Пищевая ценность: Б- 2.5; Ж- 11.6; У- 17.9 Энергетическая ценность: 189.0 ккал</p>	200/2	370-00
4	<p>Шашлычок из свинины с свежими овощами (свинина, кабачок, лук красный, тимьян, болгарский перец, лимон, соль, перец черный молотый, уксус, зелень, сахарный песок, лаваш Армянский, гранат); сервируется с зеленью. Пищевая ценность: Б- 21.87; Ж- 32.99 У- 11.12 Энергетическая ценность: 313.0 ккал</p>	200/190	600-00

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	---------------------

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Абхазские блюда

1	<p>Хинкали из баранины с соусом (на выбор) (соль, мука пшеничная, баранина мякоть, кинза, мята, петрушка, укроп, чеснок, репчатый лук, черный молотый перец, зира (кумин); соусы: - сметана, - ткемали. Пищевая ценность: Б- 44.18; Ж- 6,88; У- 4.0 Энергетическая ценность: 211,0 ккал</p>	350/20	540-00
2	<p>Ажы дзы (шашлычок из свежего мяса с запеченными овощами) (баранина или говядина, лук репчатый, помидоры, соль, гранатовый сок, аджика, зелень, перец черный молотый, лимон, уксус); сервируется с зеленью. Пищевая ценность: Б- 21.87; Ж- 32.99 У- 11.12 Энергетическая ценность: 313.0 ккал</p>	300/10/10	600-00
3	<p>Шашлычок из курицы с овощами на гриле (куриные бедро, лук красный, тимьян, лаваш Армянский, баклажан, болгарский перец лимон, соль, специи, зелень, пряности, масло растительное); сервируется с зеленью. Пищевая ценность: Б- 21.87; Ж- 32.99 У- 11.12 Энергетическая ценность: 313.0 ккал</p>	200/180	560-00

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ВЫПЕЧКА			
Русские блюда			
1	Пирожок с картофелем (мука, масло растительное, сахар, соль, яйцо куриное, дрожжи, картофель, лук репчатый, зелень). Пищевая ценность: Б- 5,38; Ж- 7,07; У- 31,31 Энергетическая ценность: 211,04 ккал	100	100-00
2	Пирожок с капустой (мука, масло растительное, сахар, соль, яйцо куриное, дрожжи, капуста белокочанная, лук репчатый, зелень). Пищевая ценность: Б- 6,40; Ж- 8,99; У- 34,37 Энергетическая ценность: 231,55 ккал	100	100-00
3	Сосиска в тесте (мука, масло растительное, соль, сосиска, зелень). Пищевая ценность: Б- 6,42; Ж- 8,99; У- 34,37 Энергетическая ценность: 237,55 ккал	200	180-00

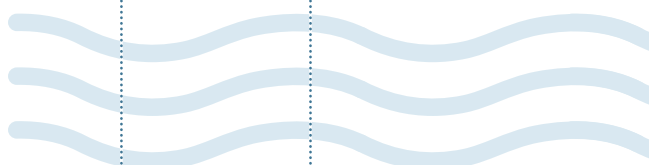
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	-----------------------	---------------------

ВЫПЕЧКА

Абхазские блюда

1	<p>Хачапури (лодочка) (мука, молоко, сливочное масло, растительное масло, дрожжи, сахарный песок, соль, яйцо, сыр Сулугуни, зелень). Пищевая ценность: Б- 44.32; Ж- 29.28; У- 7.9 Энергетическая ценность: 289.0 ккал</p>	250	360-00
2	<p>Кутаб с зеленью / с сыром (мука, соль, растительное масло, сливочное масло, зеленый лук, кинза, укроп, шпинат, петрушка)/ мука, соль, растительное масло, сливочное масло, сыры: Сулугуни и Имеретинский, мята). Пищевая ценность: Б- 5,38; Ж- 11,07; У- 4,31 Энергетическая ценность: 211,04 ккал</p>	100	200-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
СОУСЫ			
1	<p>Горчица. Пищевая ценность: Б- 0.18; Ж- 0.02; У- 3.9 Энергетическая ценность: 22.0 ккал</p>	30	60-00
2	<p>Хрен. Пищевая ценность: Б- 15.18; Ж- 5.48; У- 7.9 Энергетическая ценность: 345.0 ккал</p>	50	60-00
3	<p>Сметана. Пищевая ценность: Б- 2.32; Ж- 17.50; У- 3.05; Энергетическая ценность: 178.92 ккал</p>	30	60-00
4	<p>Аджика. Пищевая ценность: Б- 1.35; Ж- 3.02; У- 8.02 Энергетическая ценность: 64.13 ккал</p>	30	60-00
5	<p>Ткемали. Пищевая ценность: Б- 2.76; Ж- 3.71; У- 5.69 Энергетическая ценность: 324.22 ккал</p>	50	60-00

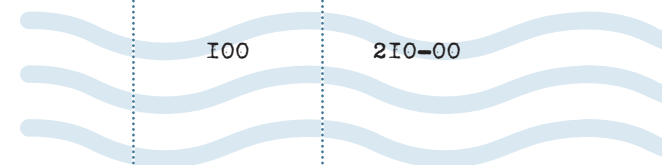
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ХЛЕБОБУЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
1	Булочка пшеничная. Пищевая ценность: Б- 4.35; Ж- 4.32; У- 59.98 Энергетическая ценность: 265.0 ккал	30	10-00
2	Булочка ржаная. Пищевая ценность: Б- 4.35; Ж- 4.32; У- 59.98 Энергетическая ценность: 265.0 ккал	30	10-00
3	Хлеб ржаной. Пищевая ценность: Б- 5.76; Ж- 18.39; У- 3.09 Энергетическая ценность: 215.0 ккал	40	10-00
4	Хлеб пшеничный. Пищевая ценность: Б- 5.76; Ж- 18.39; У- 3.09 Энергетическая ценность: 215.0 ккал	40	10-00

ПОЕЗД «СОЧИ»

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
ДЕСЕРТЫ			
Русские блюда			
1	Картошка (готовые пирожные). Пищевая ценность: Б- 0.7; Ж- 9.3; У- 16.5 Энергетическая ценность: 187.3 ккал	60 (1 шт.)	150-00
2	Пирожок с повидлом. Пищевая ценность: Б- 0.7; Ж- 9.3; У- 16.5 Энергетическая ценность: 187.3 ккал	80 (1 шт.)	150-00
3	Вафельная трубочка с сгущенным молоком. Пищевая ценность: Б- 0.7; Ж- 13.3; У- 16.5 Энергетическая ценность: 187.3 ккал	60 (1 шт.)	150-00
4	Ромовая баба (готовое кондитерское изделие). Пищевая ценность: Б- 0.7; Ж- 13.3; У- 16.5 Энергетическая ценность: 187.3 ккал	60 (1 шт.)	150-00
5	Ватрушка. Пищевая ценность: Б- 0.7; Ж- 13.3; У- 16.5 Энергетическая ценность: 187.3 ккал	80 (1 шт.)	150-00
Абхазские блюда			
1	Ореховый рулет по-Абхазски. Пищевая ценность: Б- 1.02; Ж- 12.32; У- 9.98 Энергетическая ценность: 213.0 ккал	200/20	350 -00

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
МОРОЖЕНОЕ			
1	Мороженое Филевское эскимо пломбир в шоколадной глазури	80	140-00
2	Мороженное Филевская Лакомка сливочное во взбитой шоколадной глазури	90	125-00
3	Мороженное Филевский пломбир в вафельном рожке в пергаменте	120	130-00
4	Мороженное Филевский пломбир шоколадный в вафельном стакане, в пергаменте	90	115-00
5	Мороженное Филевский пломбир ванильный в вафельном стаканчике в пергаменте	90	115-00
6	Мороженное развесное в ассортименте	100	210-00

ПОЕЗД «СОЧИ»



№ п/п	Наименование блюда	Выход, мл/г, не менее	Цена, руб., коп.
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ			
1	Чай черный в чайнике с лимоном, сахаром и конфетой. Пищевая ценность: Б- 1.2; Ж- 1.44; У- 18.9 Энергетическая ценность: 95.0 ккал	300/20/20	250-00
2	Чай зеленый в чайнике с лимоном, сахаром и конфетой. Пищевая ценность: Б- 1.2; Ж- 1.44; У- 18.9 Энергетическая ценность: 95.0 ккал	300/20/20	250-00
3	Чай черный в индивидуальной упаковке с лимоном, сахаром и конфетой. Пищевая ценность: Б- 1.2; Ж- 1.44; У- 18.9 Энергетическая ценность: 95.0 ккал	200/20/20	80-00
4	Чай зеленый в индивидуальной упаковке с лимоном, сахаром и конфетой. Пищевая ценность: Б- 1.2; Ж- 1.44; У- 18.9 Энергетическая ценность: 95.0 ккал	200/20/20	80-00
5	Чай черный в индивидуальной упаковке и конфета. Пищевая ценность: Б- 1,2; Ж- 1,44; У- 18,9 Энергетическая ценность: 95,0 ккал	200	50-00
6	Чай зеленый в индивидуальной упаковке и конфета. Пищевая ценность: Б- 1,2; Ж- 1,44; У- 18,9 Энергетическая ценность: 95,0 ккал	200	50-00
7	Кофе Эспрессо Nespresso и конфета. Пищевая ценность: Б- 0,68; Ж- 1,2; У- 10,7 Энергетическая ценность: 89,6 ккал	40	150-00
8	Кофе Лунго Nespresso и конфета. Пищевая ценность: Б- 1,0; Ж- 1,17; У- 10,49 Энергетическая ценность: 54,77 ккал	110	150-00
9	Кофе Эспрессо без кофеина и конфета. Пищевая ценность: Б- 0,1; Ж- 0,0; У- 4,0 Энергетическая ценность: 2,0 ккал	40	150-00

№ п/п	Наименование блюда	Выход, мл, не менее	Цена, руб., коп.
----------	--------------------	------------------------	---------------------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

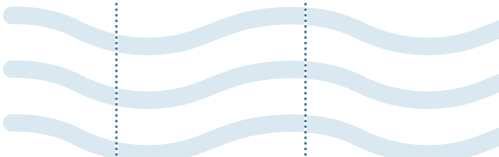
I	Напитки газированные: «Тархун», «Дюшес», «Лимонад» стекло/б	500	90-00
2	Напиток безалкогольный сильно газированный «Пепси-Кола» стекло/б	330	170-00
3	Вода «Славяновская» стекло /б	500	60-00
4	Вода минеральная «Ессентуки №4» лечебно-столовая стекло/б	450	80-00
5	Вода минеральная «Ессентуки №17» лечебно-столовая стекло/б	450	80-00
6	Вода минеральная «Нарзан» лечебно-столовая стекло/б	450	80-00
7	Вода минеральная «Арджи» лечебно-столовая газ стекло	500	90-00
8	Квас «Очаковский» на разлив	500	65-00
9	Сок свежавыжатый в ассортименте	250	300-00
10	Сок на разлив в ассортименте	250	60-00

ПОЕЗД «СОЧИ»

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

I	Пиво «Жигулевское» на разлив	500	150-00
---	---------------------------------	-----	--------

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
СНЕКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ			
I	Кукурузные палочки «КУЗЯ Лакомкин» с сахарной пудрой	85	90-00
2	Баранки с ванилью «Ого»	300	130-00
3	Баранки с маком «Ого»	300	160-00
4	Печенье «ВЛАНА» со вкусом мед, мак, изюм (затяжное)	55	35-00
5	Печенье «Овсяное»	250	160-00
6	Молоко цельное сгущённое с сахаром	380	295-00
7	Клюква в сахаре «Шармэль» к/к «Ударница»	120	240-00
8	Соломка в ассортименте	200	75-00
9	ЕФ/ Колечки с солью «Хлеб-Соль»	40	30-00
10	ЕФ/ Мини-сушка с солью «Хлеб-Соль»	60	35-00
11	ЕФ/ Палочки с солью «Хлеб-Соль»	40	30-00
12	ЕФ/ Соломка солёная «Хлеб-Соль»	40	24-00
13	Шпроты Ультрамарин (ключ) ж/банка	160	210-00
14	Килька Ультрамарин Экстра Балт. (ключ) ж/банка	240	135-00
15	Сливки порционные	10	35-00
16	Тот Самый чай «Классика» пакет ярл 25*2 г, Индия	50	120-00
17	Тот Самый чай «Классика» 100 г, лист I с, Индия	100	170-00

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г, не менее	Цена, руб., коп.
<p data-bbox="655 1780 1173 1848">ПОЕЗД «СОЧИ»</p> 			

Если Вам не выдали кассовый чек, обратитесь к администрации вагона-ресторана с требованием вернуть деньги за оплаченные Вами услуги питания в полном объёме.

Питание предоставляется ООО «НТС».
Мы будем признательны за Ваши отзывы и предложения о качестве предоставленного питания и обслуживания.

8(800)550-13-26 (звонок бесплатный)

8(985)491-72-48 (WhatsApp и Viber)

dispatcherntsfpс.ru

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial data. This includes not only sales and purchases but also expenses and income. The text suggests that a consistent and thorough record-keeping system is essential for identifying trends and making informed decisions.

Next, the document addresses the issue of budgeting. It states that a well-defined budget is crucial for controlling costs and maximizing resources. By setting clear financial goals and limits, individuals and organizations can avoid overspending and ensure that their financial plans are realistic and achievable. The text provides several tips for creating an effective budget, such as prioritizing needs and monitoring progress regularly.

The third section focuses on the importance of regular financial reviews. It explains that periodic assessments of financial performance allow for the identification of areas that need improvement. This process involves comparing actual results against budgeted figures and analyzing the reasons for any variances. The document encourages a proactive approach to financial management, where potential issues are addressed before they become major problems.

Finally, the document concludes by highlighting the benefits of sound financial practices. It notes that consistent record-keeping, budgeting, and regular reviews can lead to long-term financial stability and growth. By following these principles, individuals and organizations can gain a better understanding of their financial situation and make strategic decisions that support their overall goals.



Федеральная
пассажирская
компания

