



## ASSOCIATION LUMIÈRE FRANÇAISE

Centre franco-arménien de soutien psychologique et social de Gyumri

Compte rendu du programme « formation culinaire » en  
collaboration avec **La Guilde**



16 Rue de Budapest 94140 Alfortville, France ; Siren - 900 562 679 ; RNA - W941017336  
Tel : +33 (0)7 74444433 Mail: [lumierefrancaise21@gmail.com](mailto:lumierefrancaise21@gmail.com); [www.lumiere-francaise.org](http://www.lumiere-francaise.org)  
IBAN : FR76 1027 8061 6100 0207 9470 183, BIC: CMCIFR2A



Lumière française est habilitée à délivrer un CERFA  
vous permettant la déduction d'impôt de 66% du montant versé



**PROCÈS-VERBAL**

## Programme de formation culinaire

Ce programme est réalisé par le centre franco arménien de soutien psychologique et social de l'association Lumière française en collaboration avec La Guilde – Première phase

**Première phase période : 8 novembre 2024 – 3 mai 2025**

### **1. Contexte général**

En 2024, le Centre franco-arménien de soutien psychologique et social a mis en place la première phase d'un programme de formation pour une durée semestrielle dans la spécialité « formation culinaire ». Ce programme visait à développer les compétences culinaires des participants, parmi lesquels figuraient également des personnes déplacées d'Artsakh.

Dix bénéficiaires se sont inscrits. Les cours ont débuté le 8 novembre 2024 et ont été organisés en raison de deux jours par semaine, deux à trois heures pour chaque cours.

Le 4 avril 2025, une journée de formation a eu lieu chez le célèbre chef MAMOULYAN, dans son studio culinaire à Yerevan. Le studio culinaire reste parmi l'un des plus réputé en Arménie.



### **2. Programme de formation**

Conçu par notre cheffe formatrice et validé par la direction, le programme traitait des thématiques suivantes :

- Normes sanitaires et normes d'hygiène de la sécurité alimentaire
- Règles de sécurité au travail
- Hygiène personnelle du cuisinier
- Sécurité d'utilisation des équipements
- Plats de la cuisine arménienne
- Plats de la cuisine française, italienne et internationale
- Présentation et dressage des plats

- Techniques de découpe et maniement des couteaux
- Association des sauces avec les plats
- Techniques et spécificités des pâtisseries (arméniennes et internationales)
- Préparation et décoration de desserts au chocolat



<https://www.facebook.com/share/r/19WfwGmhvz/>

[https://www.facebook.com/61552713924221/videos/1042286244439638?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/61552713924221/videos/1042286244439638?locale=fr_FR)

[https://www.facebook.com/61552713924221/videos/4121832424729042?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/61552713924221/videos/4121832424729042?locale=fr_FR)

### **3. Déroulement et ambiance**

Les cours se sont déroulés dans une atmosphère conviviale et collaborative, favorisant l'échange et la cohésion entre les participants. Les bénéficiaires ont unanimement reconnu l'importance de cette formation pour l'acquisition de nouvelles compétences professionnelles. Les plats et pâtisseries réalisés par les bénéficiaires ont servi à organiser des soirées dînatoires destinées aux participants d'un autre programme du centre, appelé l'Autocréation et conçu pour les étudiants.

Environ six à huit étudiants ont pu profiter régulièrement de ces repas gratuits. Parfois, les repas copieux étaient également distribués à des familles, et plus particulièrement à des personnes âgées déplacées d'Astrakhan.

#### **4. Examen final**

Le 3 mai 2025, jour de clôture de la formation, six participants ont passé l'examen final.

Le groupe a été divisé en deux équipes, choisies par vote :

- Équipe « Nous, nous »
- Équipe « Deux noms, trois saveurs »

Les desserts imposés étaient :

- Roulé à pâte aux œufs
- Chocomanger

Chaque équipe devait également réaliser des plats libres avec les ingrédients disponibles.

Lors des résultats, l'équipe « Nous, nous » a tiré au sort le dessert Chocomanger et a préparé en complément des boulettes de pommes de terre et la salade Printemps.

Quant à l'équipe « Deux noms, trois saveurs », elle a tiré au sort le roulé à pâte aux œufs et a cuisiné une lasagne à la sauce bolognaise.

L'épreuve s'est déroulée dans un esprit de collaboration. Les deux équipes ont respecté le temps imparti et présenté des plats de qualité, salués par le jury pour leur créativité et leur esprit d'équipe.

#### **5. Résultats et conclusion**

- Six participants ont reçu leur certificat de formation complète.
- Un participant a reçu une attestation pour deux mois de participation.
- Trois autres participants ont reçu un certificat de suivi des cours.

Pour la première période de formation du 8 novembre 2024 jusqu'au 3 mai 2025, les participants ont pu bénéficier d'une durée totale de 108 heures de formation.

La formation s'est révélée ciblée et efficace, avec des résultats positifs témoignant de la maîtrise des connaissances transmises et de l'acquisition de compétences professionnelles solides. Les participants sont désormais mieux préparés à intégrer le secteur culinaire.

Cette première expérience a permis à notre équipe d'organiser une meilleure sélection des candidats souhaitant participer à cette formation. Nous avons essayé d'organiser une équipe harmonieuse basée sur l'entraide afin de pouvoir former des professionnels réellement qualifiés dans le domaine culinaire plutôt que de privilégier un plus grand groupe non réellement motivé et qualifié.



*Procès-verbal rédigé par Mme Mariam IGITIAN, cheffe formatrice, en date du 05.05.2025*

## **PROCÈS-VERBAL**

### **Programme de formation culinaire**

Programme de formation culinaire organisé par le centre franco-arménien de soutien psychologique et social de l'association Lumière Française.

**Deuxième phase période : 10 mai - 26 juillet 2025**

### **1. Informations générales**

La deuxième phase du programme « formation culinaire » a débuté le 10 mai 2025. À la suite de la première phase, le programme a été révisé en tenant compte de l'expérience acquise et des retours des participants. Cette mise à jour a permis d'enrichir le contenu avec de nouvelles

recettes modernes et variées, tout en renforçant l'acquisition de compétences professionnelles approfondies.

## **2. Participants**

Le cours a accueilli 23 inscrits. Les 23 participants ont pris part activement à l'ensemble des séances organisées durant les trois premiers mois.

Grâce à ces formations, deux participants ont pu trouver un emploi dans le domaine culinaire.

## **3. Contenu pédagogique**

La première journée a été consacrée aux bases théoriques essentielles :

- Organisation du travail en cuisine
- Normes de sécurité et d'hygiène
- Utilisation adéquate des équipements

Par la suite, chaque séance a permis d'approfondir des thèmes variés :

- Sélection et qualité des produits
- Analyse sensorielle
- Techniques de préparation et de traitement
- Méthodes de cuisson

## **4. Réalisations culinaires**

Durant cette période, les participants ont préparé un large éventail de plats, parmi lesquels :

- Pizza aux garnitures variées
- Rouleaux au lavash (froids et chauds)
- Julienne
- Nivik
- « Nid d'oiseau » (viande et œufs de caille)
- Gâteau Gavar
- Salade aux haricots rouges
- Salade à l'oseille
- Gâteau-salade aux légumes
- Dolma maigre (Sarma)
- Roulé de cou de porc
- Porc tendre au fromage et à la tomate
- Côtelettes grillées
- Ragoût de viande et légumes
- Poulet d'Agulis
- Zrazy de pommes de terre, sauce blanche lactée
- Goulash au bœuf
- Sauce « Ashtarak »
- Khurjin au poulet et lavash
- Gâteau de crêpes en pâte feuilletée
- Dolma aux légumes d'été

- Dolma aux feuilles de vigne

Afin de promouvoir la découverte de la cuisine arménienne, une sortie pédagogique a été organisée au Musée du pain et au Musée des outils domestiques arméniens et d'ethnographie de la région de Shirak.



Սիրաբլիթներ բանանով ու կաթնաշոռու

[https://www.facebook.com/reel/1135870121912121?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/reel/1135870121912121?locale=fr_FR)

[https://www.facebook.com/61552713924221/videos/1070941665140686?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/61552713924221/videos/1070941665140686?locale=fr_FR)

[https://www.facebook.com/reel/1106294748021535?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/reel/1106294748021535?locale=fr_FR)





## 5. Conclusion

Les trois premiers mois de cette deuxième phase démontrent un fort engagement des participants et une réelle progression de leurs compétences, tant théoriques que pratiques. Les premiers résultats sont concrets : deux participants ont déjà intégré le secteur professionnel. Trois autres participants ont pu obtenir des promesses d'embauche et attendent la finalisation de leur formation.

Pour la période de formation du 16 mai au 26 juillet 2025, le total d'heures de formation effectué par les participants correspond à 44 heures. En conclusion, le programme de formation culinaire proposée pour les deux semestres correspond à 152 heures de travail. Toutes les photos et vidéos de la formation culinaire sont accessibles sur la page Facebook du centre franco-arménien de soutien psychologique et social de l'association Lumière Française.

<https://www.facebook.com/share/1CpXSMVKDH/?mibextid=wwXlfr>

<https://www.facebook.com/share/1CqcUFsDyN/?mibextid=wwXlfr>

Le programme se poursuivra dans l'objectif de perfectionner les compétences techniques des participants et de faciliter leur insertion professionnelle. Compte tenu de la visibilité croissante de cette formation dans la ville de Gyumri et Shirak, le Conseil général de l'association Lumière française a décidé lors de sa réunion fin juillet de maintenir l'existence de cette formation culinaire qui a suscité un vif intérêt de la population intéressée. L'association a pris la décision de continuer les formations en créant une école de formation culinaire et en intégrant le fonctionnement de cette école dans les activités sociales et humanitaires que l'association Lumière française promeut.

Notre partenaire La Guilde a bénéficié d'un large rayonnement auprès des associations collaboratrices au sein de la ville de Gyumri et en Arménie de manière générale, ainsi que tous les participants qui ont pu se former dans le cadre de cette formation.



*Procès-verbal rédigé par Mme Mariam IGITIAN, cheffe formatrice, en date du 28.07.2025*

## **Centre Franco-Arménien de Soutien Psychologique et Social**

**Date : 25/07/2025**

### **Rapport de la 1ère phase et du premier trimestre de la 2ème phase du programme « Formations culinaires approfondies »**

Le 8 novembre 2024, sous l'égide de l'association **Lumière Française** et de l'organisation **La Guilde**, le Centre Franco-Arménien de Soutien Psychologique et Social a lancé le programme « **Formations culinaires approfondies** », destiné à offrir aux personnes déplacées du Haut-Karabakh ainsi qu'aux habitants locaux la possibilité d'acquérir un métier, des compétences pratiques et des connaissances théoriques.

Ce programme vise à faciliter leur accès au marché du travail, à favoriser leur insertion professionnelle et à renforcer leurs compétences culinaires.

---

### **Préparation du programme**

Les discussions préparatoires ont débuté en septembre 2024 et ont permis de définir :

- les étapes de mise en œuvre,
- les conditions du programme,
- les critères de sélection des participants,
- ainsi que l'acquisition du matériel nécessaire.

Une coordinatrice a été recrutée, avec une rémunération mensuelle de **100 000 AMD** hors primes. Une assistante a également été recrutée avec une rémunération mensuelle de **50 000 AMD**.

- **400 000 AMD** ont été investis dans l'achat de matériel de cuisine (voir Annexe 1).
- Un budget quotidien de **8 000 à 12 000 AMD** a été alloué pour l'achat des ingrédients.
- Un contrat de partenariat a été signé avec la chaîne **Yerevan City** pour l'approvisionnement en produits.

---

## Partenariat et communication

Fortes d'une coopération antérieure avec **Ajika Food** et connaissant l'expertise culinaire de la cheffe **Mariam Igitian**, l'équipe a choisi de l'inviter à rejoindre le programme. Elle a été engagée avec une rémunération mensuelle de **50 000 AMD**, hors déplacements et primes.

- Un appel à participation a été diffusé sur **Facebook** et **Instagram** du 8 au 31 octobre 2024.
- 10 femmes ont manifesté leur intérêt (4 déplacées et 6 locales), dont 2 disposaient déjà d'une expérience dans le domaine (âge moyen : 35 à 40 ans).
- Le 7 novembre, une réunion d'information a permis de présenter le programme, de collecter les CV et de mieux comprendre la motivation et le profil psychologique des candidates.
- Des contrats ont été signés afin de définir clairement les droits et devoirs de chacune.

### Durée :

- Novembre 2024 – mai 2025 → première phase
  - Mai 2025 – aujourd'hui → deuxième phase (avec une pause prévue en août, à la demande des participants)
- Les cours se tiennent **deux fois par semaine (vendredi et samedi), pendant deux à trois heures.**

---

## Déroulement et contenus pédagogiques

### Novembre – Décembre 2024

- **Thèmes** : organisation du travail culinaire, hygiène, sécurité, nutrition, techniques de découpe, cuisine arménienne, plats végétariens, cuisson de la viande, menus festifs.
- **Exemples de plats** : rouleaux de lavash, pizza, julienne, gâteau au yaourt, riz aux vermicelles, pilaf aux raisins secs, ragoût, salade de haricots rouges, crazy, goulasch, biscuits de Noël, poisson vapeur. • **Événement spécial** : participation à la fête de fin d'année du centre (24 décembre 2024).

### Janvier – Février 2025

- **Thèmes** : travail de la viande, cuisson au four, poissons, pâtes, grands desserts classiques.
- **Exemples de plats** : côtelettes grillées, gâteau de crêpes, riz aux ailes de poulet, khurjin, samoussa, poisson aux champignons, pâtes bolognaises, plats farcis, tiramisu, tartes aux fruits, pâte feuilletée, salade arménienne, « Vana kashovi ».

### Mars – Avril 2025

- **Thèmes** : soupes et potages, laitages, salades, sauces, alimentation végétale, pâtisserie.
- **Exemples de plats** : crème de brocoli, soupe de queue, salades de fromage blanc et de poulet, beignets de pommes de terre, crêpes à la banane, sauces variées, zourbia (dessert traditionnel), pelmeni, dolma aux fruits secs et riz.

- **Événement spécial** : visite du studio culinaire du chef **Sedrak Mamulyan**.

## Mai 2025

- **Examen final pratique** : les participantes ont préparé, de manière autonome, plusieurs plats afin de démontrer les compétences acquises.

---

## Deuxième phase – Période : 10 mai au 26 juillet 2025

### 1. Informations générales

La deuxième phase du programme « **Formation culinaire** » a débuté le 10 mai 2025.

À la suite de la première phase, le programme a été révisé en tenant compte de l'expérience acquise et des retours des participants. Cette mise à jour a permis d'enrichir le contenu avec de nouvelles recettes modernes et variées, tout en renforçant l'acquisition de compétences professionnelles approfondies.

### 2. Participants

Le cours a accueilli **23 inscrits**, qui ont pris part activement à l'ensemble des séances organisées durant les trois premiers mois.

Grâce à ces formations, **deux participants ont déjà trouvé un emploi** dans le domaine culinaire.

### 3. Contenu pédagogique

La première journée a été consacrée aux bases théoriques essentielles :

- Organisation du travail en cuisine
- Normes de sécurité et d'hygiène
- Utilisation adéquate des équipements

Les séances suivantes ont permis d'approfondir différents thèmes :

- Sélection et qualité des produits
- Analyse sensorielle
- Techniques de préparation et de transformation
- Méthodes de cuisson **4. Réalisations culinaires**

Durant cette période, les participants ont préparé un large éventail de plats, parmi lesquels : pizza aux garnitures variées, rouleaux au lavash (froids et chauds), julienne, nivik, « Nid d'oiseau » (viande et œufs de caille), gâteau Gavar, salades aux haricots rouges et à l'oseille, gâteau-salade aux légumes, dolma maigre (sarma), roulé de cou de porc, porc tendre au fromage et à la tomate, côtelettes grillées, ragoût de viande et légumes, poulet d'Agulis, zrazy de pommes de terre à la sauce blanche lactée, goulash de bœuf, sauce « Ashtarak », khurjin au poulet et lavash, gâteau de crêpes en pâte feuilletée, dolma aux légumes d'été, dolma aux feuilles de vigne.

Afin de promouvoir la découverte de la cuisine arménienne, une sortie pédagogique a également été organisée au **Musée du Pain** ainsi qu'au **Musée des Outils domestiques arméniens et d'ethnographie**.

---

## Résultats du programme

Les participantes ont développé :

- des compétences culinaires solides (de base et avancées),
- une connaissance rigoureuse des normes sanitaires et hygiéniques,
- une expertise renforcée en pâtisserie et en présentation,
- une confiance accrue en elles-mêmes, favorisant leur employabilité et leur autonomie.

### Bilan financier (8 NOVEMBRE 2024 – 07 NOVEMBRE 2025)

Catégories	Total frais devise AMD	Modes	Total frais devise €URO
Cheffe cuisiniere DUN NOV 2024 AU NOV 2025 50 000*12 AMD	600 000,00 ₴	Espèces	<b>1 463,41 €</b>
Une coordinatrice DU NOV 2024 AU NOV 2025 100 000 *12 AMD	1 200 000,00 ₴	Espèces	<b>2 926,83 €</b>
Une assistante collaboratrice DU NOV 2024 AU NOV 2025 50 000*12	600 000,00 ₴	Espèces	<b>1 463,41 €</b>
Transport – Train	65 000,00 ₴	Carte perso	<b>158,54 €</b>
Transport – Avion	285 600,00 ₴	Carte perso	<b>696,59 €</b>
Transport – Taxi; BUS	320 000,00 ₴	Espèces	<b>780,49 €</b>
Frais de vétusté = valeur résiduelle	124 608,77 ₴	Néant	<b>303,92 €</b>
Repas	- ₴		- €
Denrées alimentaires & fournitures	1 373 275,61 ₴	Espèces	<b>3 349,45 €</b>
Frais d'investissement	466 801,30 ₴	Espèces	<b>1 138,54 €</b>
Dépenses de fonctionnement / charges eaux-électricité, gaz, taxe e	870 000,00 ₴	Espèces/CB	<b>2 121,95 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>5 905 285,68 ₴</b>		<b>14 403,14 €</b>

### Annexe 1 – Matériel de cuisine acheté

(Extraits principaux – voir document complet pour la liste détaillée) :

- Friteuse, mixeur, bouilloire, hachoir
- Batteries de cuisine (poêles, casseroles, plats)
- Ustensiles divers (couteaux, planches, râpes, balances, spatules)
- Matériel de pâtisserie
- 10 tabliers professionnels
- Thermomètre alimentaire, plan de travail, table en inox, gants, etc.

### Annexes 2 ET 3

Tableaux hebdomadaires détaillant les achats de produits alimentaires et matériels, avec montants exacts, fournisseurs (principalement **Yerevan City**) et justificatifs.

Annexe 4 : page 13 au 49

### Conclusion

La première phase du programme « **Formations culinaires approfondies** » a été menée avec succès. Le nombre restreint de participantes lors de la première phase s'expliquait par une sélection rigoureuse afin de constituer un groupe motivé, garantissant de bons résultats initiaux. Ce caractère limité s'expliquait également par la méconnaissance du programme auprès de la population et par le climat socio-psychologique en Arménie.

Grâce au succès de cette première phase, le nombre de participantes à la deuxième phase a considérablement augmenté, atteignant **23 personnes**, malgré une sélection toujours stricte. Un troisième groupe est déjà en attente de l'ouverture de la troisième phase.

La formation a combiné **formation professionnelle, développement personnel et intégration sociale**, posant ainsi des bases solides pour l'autonomisation des participantes et favorisant leur insertion sur le marché de l'emploi ou le lancement d'activités culinaires indépendantes.

À ce jour, **2 personnes ont trouvé un emploi dans le domaine culinaire** et **3 autres ont reçu des promesses d'embauche**, en attente de la fin de leur formation. Compte tenu de la situation socio-économique de la ville de Gyumri, où le marché du travail est extrêmement limité, ces résultats sont considérés comme très honorables.

Grâce au partenariat de **La Guilde**, le Centre Franco-Arménien de Soutien Psychologique et Social a pu, et continue de, mettre en œuvre ce programme de formations culinaires approfondies.



**ANNEXE 4 :**

22:45

Անդորրագիր

**- 10,902.00 AMD**  
 ✓ Վաստատված, 21:50

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	18.12.2024 23:50:19
Անդորրագիր	24121800469869
Ստացող	«ՀԷՑ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	2202673
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱԴՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՍՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐՃՅԱՆ 1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.11.2024	2561.87 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	43
Վճարվել է	2562.00 դր.
Պարտք առ 01.12.2024	10902.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ընթացիկ վճարման	10901.15 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	212.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	87.00
Ընդհանուր ծախս 236.00 կՎտ/ժ	10901.28 դր.
Ցերեկային ծախս 182.00 կՎտ/ժ	8823.36 դր.
Գիշերային ծախս 54.00 կՎտ/ժ	2077.92 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	279
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	399.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	195.00
Սակագին Ց.	48.48
Սակագին Գ.	38.48
Միջնորդավճար	0.00 դր.

Գլխավոր Բանկինգ Պատմություն Ավելին

22:53

Անդորրագիր

**- 163.00 AMD**  
 ✓ Վաստատված, 15:11

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	18.02.2025 17:11:13
Անդորրագիր	25021800260842
Ստացող	«ՀԷՑ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	2202673
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱԴՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՍՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐՃՅԱՆ 1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.01.2025	6777.07 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	433
Վճարվել է	6778.00 դր.
Պարտք առ 01.02.2025	6163.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ընթացիկ վճարման	162.75 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	430.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	144.00
Ընդհանուր ծախս 141.00 կՎտ/ժ	6163.68 դր.
Ցերեկային ծախս 102.00 կՎտ/ժ	4740.96 դր.
Գիշերային ծախս 39.00 կՎտ/ժ	1422.72 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	574
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	83.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	54.00
Սակագին Ց.	46.48
Սակագին Գ.	36.48

Գլխավոր Բանկինգ Պատմություն Ավելին

22:45

Անդորրագիր

**- 3,608.00 AMD**  
 ✓ Վաստատված, 17:21

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	20.12.2024 19:20:41
Անդորրագիր	24122000343354
Ստացող	«ՎԵՈՒՆԱ ԶՈՒՐ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	402659300
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱԴՅԱՆ ՆՈՒՆԵ ՄԵՍՐՈՊԻ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՍՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐՃՅԱՆ 1 ՆՐԲ. - 8 8
Պարտք առ 01.11.2024	0.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	943.00
Վճարվել է	0.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.12.2024	3607.80 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	955.00
Ծախս մ3	12.00
Սակագին	200 դր.
Վերահաշվարկ ավելացում	0.00
Վերահաշվարկ նվազեցում	0.00
Տուժանք ավելացում	0.00
Տուժանք նվազեցում	0.00
Ջրամատ. գրաֆիկը	07:00-15:00
Պարտքը Երևան Զուր ֓ԲԸ	0.00 դր.

Գլխավոր Բանկինգ Պատմություն Ավելին

22:45

Անդորրագիր

**- 51,157.00 AMD**  
 ✓ Վաստատված, 17:21

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	20.12.2024 19:20:42
Անդորրագիր	24122000343358
Ստացող	«Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	28:015247
Բաժանորդ	Սահարայան Նունե
Հասցե	ք. Գյումրի Կ. Դեմիրճյան 1Ն 8
Պարտք առ 01.11.2024	0.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	547
Նախորդ տարվա ծախս	4.00
Սակագին	144
Հաշվարկված տույժ	0
Խախտում (խմ)	0
Խախտում (դրամ)	0.00
Վճարվել է	0.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.12.2024	51157.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	903
Սպառման ծախս	356.00 խմ
Ընդամենը վճարվել է	51157.00 դր.
Մնացորդ	0.00 դր.

Զնորհակալություն

Գլխավոր Բանկինգ Պատմություն Ավելին

22:45
22:42

Անդորրագիր
idram

**- 3,405.00 AMD**

Հաստատված, 17:21

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	20.12.2024 19:20:42
Անդորրագիր	24122000343359
Ստացող	<b>«Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ</b>
Բաժանորդային համար 28:015247	
Բաժանորդ	Սահրադյան Նունե
Հասցե	ք. Գյումրի Կ. Դեմիրճյան 1և 8
Պարտք առ 01.11.2024	0.00 դր.
Վճարվել է	0.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Սպասարկում	
Պարտք առ 01.12.2024	3405.00 դր.
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>3405.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.00 դր.

Շնորհակալություն

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	20.06.2025 15:22:20
Անդորրագիր	25062000219612
Ստացող	<b>«ՀԷՑ» ՓԲԸ</b>
Բաժանորդային համար 2202673	
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱԴՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՄՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐԺՅԱՆ
	1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.05.2025	8154.55 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	1059
Վճարվել է	8155.00 դր.
Պարտք առ 01.06.2025	4617.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ենթակա է վճարման	4616.43 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	844.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	321.00
Ընդհանուր ծախս 106.00 կՎտ/ժ	4616.88 դր.
Ցերեկային ծախս 75.00 կՎտ/ժ	3486.00 դր.
Գիշերային ծախս 31.00 կՎտ/ժ	1130.88 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	1165
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	32.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	24.00
Սակագին Ց.	46.48
Սակագին Գ.	36.48
Միջնորդավճար	0.00 դր.
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>4617.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.57 դր.

Շնորհակալություն

Գլխավոր
Բանկինգ
Պատմություն
Ավելին

22:42
22:41

Անդորրագիր
idram

**- 1,437.00 AMD**

Հաստատված, 13:22

**- 8,155.00 AMD**

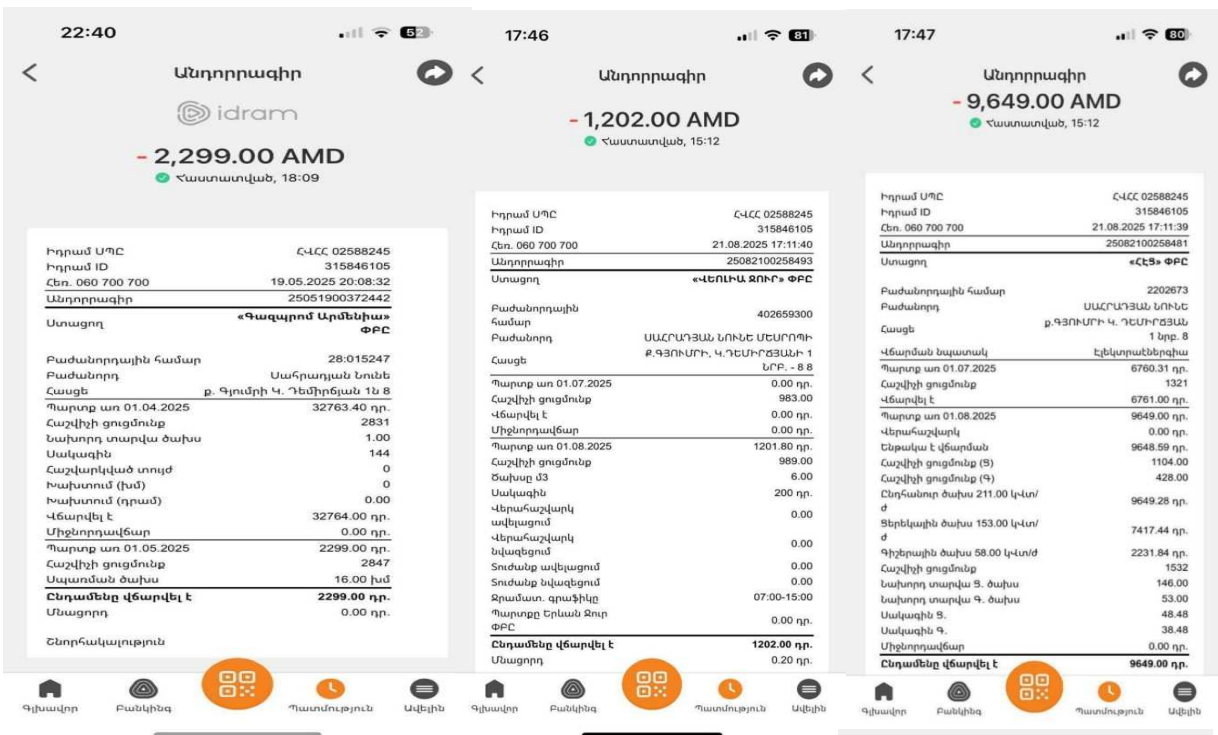
Հաստատված, 18:09

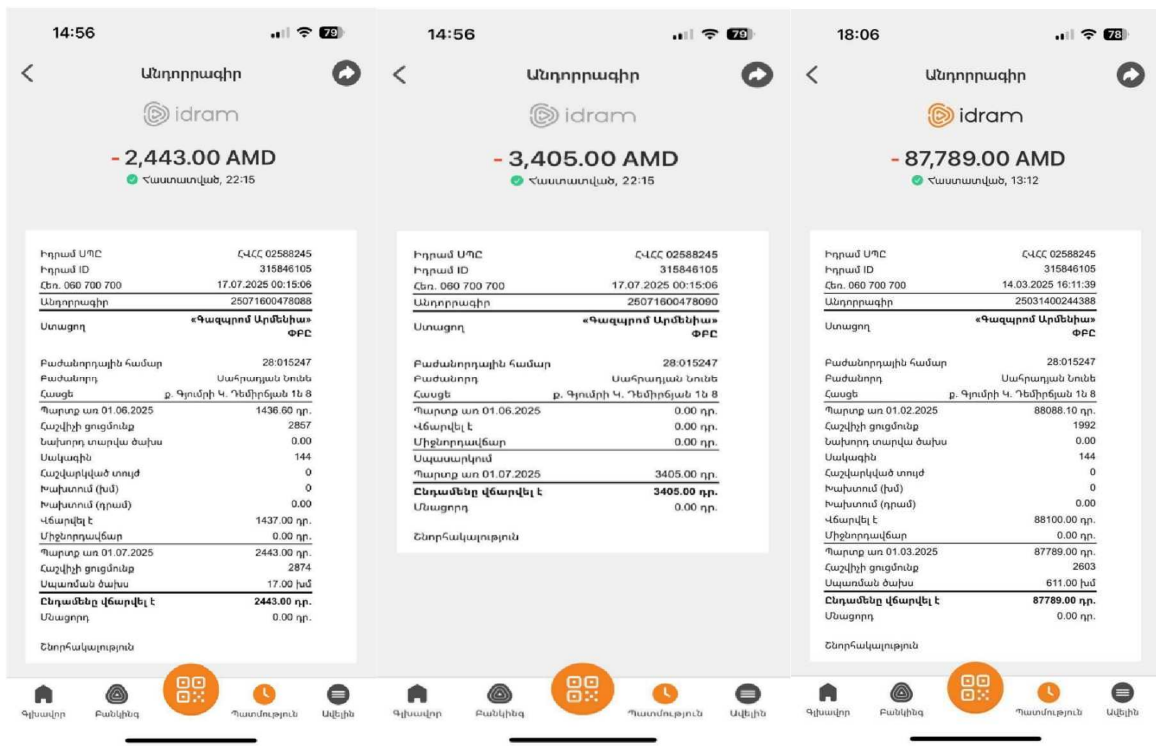
Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	20.06.2025 15:22:21
Անդորրագիր	25062000219621
Ստացող	<b>«Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ</b>
Բաժանորդային համար 28:015247	
Բաժանորդ	Սահրադյան Նունե
Հասցե	ք. Գյումրի Կ. Դեմիրճյան 1և 8
Պարտք առ 01.05.2025	2298.60 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	2847
Նախորդ տարվա ծախս	0.00
Սակագին	144
Հաշվարկված տույժ	0
Խախտում (խսմ)	0
Խախտում (դրամ)	0.00
Վճարվել է	2299.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.06.2025	1437.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	2857
Սպառման ծախս	10.00 խսմ
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>1437.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.00 դր.

Շնորհակալություն

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	19.05.2025 20:08:31
Անդորրագիր	25051900372441
Ստացող	<b>«ՀԷՑ» ՓԲԸ</b>
Բաժանորդային համար 2202673	
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱԴՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՄՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐԺՅԱՆ
	1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.04.2025	5976.83 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	870
Վճարվել է	5977.00 դր.
Պարտք առ 01.05.2025	8155.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ենթակա է վճարման	8154.55 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	769.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	290.00
Ընդհանուր ծախս 189.00 կՎտ/ժ	8154.72 դր.
Ցերեկային ծախս 126.00 կՎտ/ժ	5856.48 դր.
Գիշերային ծախս 63.00 կՎտ/ժ	2298.24 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	1059
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	69.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	52.00
Սանսահն Ց.	46.48

Գլխավոր
Բանկինգ
Պատմություն
Ավելին





Իդրամ ՍՊԸ	ՀՀՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	18.04.2025 11:52:23
Անդրադրագիր	25041800096813
Ստացող	«ՎԵՆԱ-Ա ՋՈՒՐ» ՓԲԸ
Քանակ	402659300
Պարտք առ 01.03.2025	0.00 դր.
Հաշվի ջրացմանը	973.00
Վճարվել է	0.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.04.2025	800.70 դր.
Հաշվի ջրացմանը	977.00
Ճահսը մ3	4.00
Սակագին	200 դր.
Վերահաշվարկ ավելացում	0.00
Վերահաշվարկ նվազեցում	0.00
Տոժանք ավելացում	0.00
Տոժանք նվազեցում	0.00
Զրամատ. գրաֆիկը	07:00-15:00
Պարտքը Երևան Ջուր ՓԲԸ	0.00 դր.
<b>Շեռամենը վճարվել է</b>	<b>801.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.30 դր.

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՀՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Շեռ. 060 700 700	18.04.2025 11:52:24
Անդրադրագիր	25041800096815
Ստացող	«Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ
Քանակ	28015247
Պարտք առ 01.03.2025	87788.80 դր.
Հաշվի ջրացմանը	2603
Նախորդ տարվա ծախս	0.00
Սակագին	144
Հաշվարկված տույժ	0
Խախտում (իսմ)	0
Խախտում (դրամ)	0.00
Վճարվել է	87789.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.04.2025	32764.00 դր.
Հաշվի ջրացմանը	2831
Սպառման ծախս	228.00 իսմ
<b>Շեռամենը վճարվել է</b>	<b>32764.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.00 դր.

18:06

Անդորրագիր

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	14.03.2025 16:11:38
Անդորրագիր	25031400244381
Ստացող	«ՀԷՑ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	2202673
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱՂՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՄՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐՃՅԱՆ 1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.02.2025	6162.75 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	574
Վճարվել է	6163.00 դր.
Պարտք առ 01.03.2025	6951.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ենթակա է վճարման	6950.07 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	545.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	188.00
Ընդհանուր ծախս 159.00 կՎտ/ժ	6950.32 դր.
Ցերեկային ծախս 115.00 կՎտ/ժ	5345.20 դր.
Գիշերային ծախս 44.00 կՎտ/ժ	1605.12 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	733
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	254.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	116.00
Սակագին Ց.	46.48
Սակագին Գ.	36.48
Միջնորդավճար	0.00 դր.
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>6951.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.93 դր.

Շնորհակալություն

21:47

Անդորրագիր

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	16.01.2025 15:15:18
Անդորրագիր	25011600192885
Ստացող	«ՀԷՑ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	2202673
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱՂՅԱՆ ՆՈՒՆԵ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՄՐԻ Կ. ԴԵՄԻՐՃՅԱՆ 1 նրբ. 8
Վճարման նպատակ	Էլեկտրաէներգիա
Պարտք առ 01.12.2024	10901.15 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	279
Վճարվել է	10902.00 դր.
Պարտք առ 01.01.2025	6778.00 դր.
Վերահաշվարկ	0.00 դր.
Ենթակա է վճարման	6777.07 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք (Ց)	328.00
Հաշվիչի ցուցմունք (Գ)	105.00
Ընդհանուր ծախս 154.00 կՎտ/ժ	6777.92 դր.
Ցերեկային ծախս 116.00 կՎտ/ժ	5391.68 դր.
Գիշերային ծախս 38.00 կՎտ/ժ	1386.24 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	433
Նախորդ տարվա Ց. ծախս	62.00
Նախորդ տարվա Գ. ծախս	27.00
Սակագին Ց.	46.48
Սակագին Գ.	36.48
Միջնորդավճար	0.00 դր.
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>6778.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.93 դր.

Շնորհակալություն

21:47

Անդորրագիր

**- 2,807.00 AMD**

Հաստատված, 12:15

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	16.01.2025 15:15:18
Անդորրագիր	25011600192896
Ստացող	«ՎԵՈՒՎ ԶՈՒՐ» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	402659300
Բաժանորդ	ՍԱՀՐԱՂՅԱՆ ՆՈՒՆԵ ՄԵՍՐՈՊԻ
Հասցե	ք.ԳՅՈՒՄՐԻ, Կ.ԴԵՄԻՐՃՅԱՆԻ 1 ՆՐԲ. - 8 8
Պարտք առ 01.12.2024	0.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	955.00
Վճարվել է	0.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.01.2025	2806.40 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	969.00
Ծախսը մ3	14.00
Սակագին	200 դր.
Վերահաշվարկ ավելացում	0.00
Վերահաշվարկ նվազեցում	0.00
Տուժանք ավելացում	0.00
Տուժանք նվազեցում	0.00
Զրամատ. գրաֆիկը	07:00-15:00
Պարտքը Երևան Զուր ՓԲԸ	0.00 դր.
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>2807.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.60 դր.

Շնորհակալություն

21:46

Անդորրագիր

idram

**- 68,401.00 AMD**

Հաստատված, 12:15

Իդրամ ՍՊԸ	ՀՎՀՀ 02588245
Իդրամ ID	315846105
Հեռ. 060 700 700	16.01.2025 15:15:19
Անդորրագիր	25011600192901
Ստացող	«Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ

Բաժանորդային համար	28:015247
Բաժանորդ	Սահարայան ՆուՆԵ
Հասցե	ք. Գյումրի Կ. Դեմիրճյան 1ձ 8
Պարտք առ 01.12.2024	51156.80 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	903
Նախորդ տարվա ծախս	0.00
Սակագին	144
Հաշվարկված տույժ	0
Խախտում (խմ)	0
Խախտում (դրամ)	0.00
Վճարվել է	51157.00 դր.
Միջնորդավճար	0.00 դր.
Պարտք առ 01.01.2025	68401.00 դր.
Հաշվիչի ցուցմունք	1379
Սպառման ծախս	476.00 խմ
<b>Ընդամենը վճարվել է</b>	<b>68401.00 դր.</b>
Մնացորդ	0.00 դր.

Շնորհակալություն

<b>N</b>	<b>Անվանում</b>	<b>Հատ</b>
1	Ֆրիտյուրնիցա	1
2	Միքսեռ	1
3	Թեյնիկ	1
4	Մսաղաց	1
5	Թավաների կոմպլեկտ	1 (3h)
6	Բլինչիկի թավա	1
7	Կաթսա ալյումինից մեծ	1
8	Կաթսա ալյումինից 24սմ	1
9	Կաթսա կոպլեկտ	1 (19h)
10	Ամաններ ալյումինից	5
11	Չորանոց	1
12	Դանակ պատառաքաղի աման	2
13	Շերեփների կոմպլեկտ	1
14	Սխտորի քերիչ	1
15	Չափի բաժակ	3
16	Սառնարանի ամաններ	3
17	Մաղ	3
18	Քամիչ ամաններով	2
19	Թասեր	4
20	Սկուտեղ	2
21	Սննդի կշռեք	1
22	Դուլլ	2
23	Մեծ դուլլ	1
24	Քերիչ	2
25	Փայտից գդալ	4
26	Տորթի կաղապար	3
27	Տախտակ	7
28	Ֆուլգա, սննդի թաղանթ, կալկա	3
29	Սրճեփ	1
30	Սպունգ	2
31	Միլ	1
32	Սեղանի շոր	4
33	Բռնիչ	2
34	Սրբիչ	2
35	Համեմունքի աման	5
36	Կորեականի քերիչ	1
37	Սեղանի ավել	1
38	Հվի մկրատ	1
39	Պիցցայի դանակ	1
40	Սղոց դանակ	5
41	Սովորական դանակ	2
42	Էկոնոմ մաքրիչ	1
43	Ֆիլեի դանակ	1
44	Շեֆ. խոհ. դանակ	4
45	Դանակ	12

Centre de soutien psychologique et social, Rue Karen Demirchyan 8/1 Gyumri, Tel 098183812,

46	Պատառաքաղ	12
----	-----------	----

47	Գդալ	12
48	Սննդային ջերմաչափ	1
49	Ամաններ կենտրոնից	12
50	Բաժակներ կենտրոնից	12
51	Խորը ամաններ	6
52	Բլուղնիցա	3
53	Խոհարարական սեղան	1
54	Կարտֆիլի տապակիչ	1
55	Գրտնակ	1
56	Խոհանոցային խալաթ	10
<b>Ընդհանուր</b>		<b>192</b>



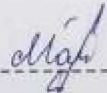
Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/8-9/11/2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Լավաշ	-	1կգ	1230դր
2	Գազար	-	1կգ	355դր
3	Ձեթ	1հ	1լ	740դր
4	Պանիր լոռի	-	0,494գր	1180դր
5	Կրծքամիս	-	1կգ 340գր	1950դր
6	Կաղամբ	-	2կգ 130գր	243դր
7	Մայրնեգ	1հ	820մլ	990դր
8	Մանր աղ	-	1կգ	150դր
9	Մաղադանոս	2հ	-	500դր
10	Սամիթ	1հ	-	250դր
11	Համեմ	1հ	-	260դր
12	Սխտոր	1հ	56գր	104դր
13	Տոպրակ	1հ	-	50դր
<b>Ընդհանուր՝</b>				<b>8610դր</b>


Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան



Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան



Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան







Հայ-Ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/15-16/11 /2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Ձու	6h	-	370դր
2	Այուր	2կգ	2կգ	437դր
3	Դրոժ	1տուփ	85գր	196դր
4	Կաթ	1h	1լ	495դր
5	Կետչուպ	1h մեծ	400մլ	490դր
6	Լրբերջիկ	2տուփ	330գր	1160դր
7	Պանիր	-	800գր	2950դր
8	Հավի կրծքամիս	1կգ	1կգ	1950դր
9	Թթվասեր	1h	900գր	1300դր
10	Սունկ	1աման	1կգ	1060դր
11	Հացուտիկ	2տուփ	-	1950դր
12	Սև պղպեղ	1h	106գր	377դր
13	Տոպրակ	1h	-	50դր
<b>Ընդհանուր՝ 12965,50դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իզիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-Ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/22-23/11/2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սննուկնդի հաշվետվություն**

N	Սննուկնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Ձուկ	6հ	-	370դր
2	Սաճուն	1բ	1կգ	460դր
3	Այլուր	-	2կգ	440դր
4	Վանիլին	1տուփ	100գր	45դր
5	Սոդա	1տուփ	500գր	175դր
6	Յուղ	-	1կգ 600գ	2660դր
7	Պղպեղ քաղցր	3հ	248գր	242դր
8	Պոմիդոր	5հ	860գր	877դր
9	Վերսիչել	-	1.5կգ	361դր
10	Սամիթ	1հ	-	390դր
11	Կարագ	-	1կգ	1420դր
12	Կաթնաշոռ	1հ	350գր	850դր
13	Կաթնաշոռ	1հ	180գր	495դր
14	Տոպրակ	2հ	-	100դր
<b>Ընդհանուր՝ 8785դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իզիբյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/29-30/11 /2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Ձուլ	6h	-	370դր
2	Բրինձ	-	686գր	690դր
3	Մարինացված վարունգ	1բ	-	760դր
4	Հավի կոծքամիս	-	1կգ	1420դր
5	Մայրենգ	2h	400մլ	480դր
6	Բազուկ	-	500գր	130դր
7	Լոլիկ	-	266գր	270դր
8	Կարտոֆիլ	-	1կգ	250դր
9	Սխտոր	-	72գր	130դր
10	Չամիչ	-	506գր	750դր
11	Համեմ	1h	-	350դր
12	Տոպրակ	1h	-	50դր
<b>Ընդհանուր՝ 5640դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իզիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան







Հայ-Ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/13-14/12 /2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սննուղեղի հաշվետվություն**

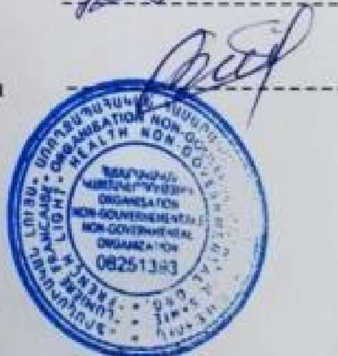
N	Սննուղեղի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Ցիլի թարմ միս ֆիլե	-	692գր	3581դր
2	Ցիլի թարմ միս ֆիլե	-	464գր	2083դր
3	Պանիր	1հ	320գր	934դր
4	Համեմ	1հ	-	350դր
5	Ընկույզ	-	100գր	880դր
6	Սերուլցք	1հ	0,5լ	515դր
7	Տարակ	1հ	-	50դր
8				
9				
10				
11				
12				

**Ընդհանուր՝ 8412դր**

Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իզիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-Ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/21/12/2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Մսնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Ընկույզ	-	162գր	1440դր
2	Նուշ	-	100գր	349դր
3	Հավկիթ	6հ	-	370դր
4	Կակաոյի փոշի	1հ	100գր	460դր
5	Չարդարանք թխվածքի համար	1հ	30գր	240դր
6	Շոկոլադ գարդարանքի անար	1հ	-	750դր
7	Կոկոսի քերուկ	2հ	40գր	190դր
8	Խթացրած կաթ	1հ	-	590դր
9	Թթվասեր	1հ	180գր	305դր
10	Վանիլ	3հ	24գր	136դր
11	Ափոեղ	1հ	180գր	280դր
12	Չիր գարդարանքի համար	-	102գր	360դր
13	Այուր	-	1կգ	220դր
14	Շաքարավազ	-	1.5կգ	478դր
15	Տոպրակ	1հ	-	50դր
<b>Ընդհանուր՝ 6220դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ **Մարիամ Միրզոյան**

Ծրագրի խոհարար՝ **Մարիամ Իզիթյան**

Կենտրոնի համակարգող՝ **Սուսաննա Բարսեղյան**





Հայ-Ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

/27-28/12 /2024թ.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Իշխան ձուկ	2h	1կգ 66գր	4914դր
2	Դափնու տերև	1h	25գր	94դր
3	Սև պղպեղ հատիկավոր	2h	20գր	316դր
4	Սոխ	-	256գր	85դր
5	Կիտրոն	1h	198գր	97դր
6	Տոմատի մածուկ	1h	260գր	340դր
7	Տոպրակ	1h	-	50դր
8				
9				
10				
11				
12				
13				
<b>Ընդհանուր՝ 5896դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ Մարիամ Միրզոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իզիրյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

10-11/01 /2025թ.

**Խոհարարական դասընթացի սննուևղի հաշվետվություն**

N	Սննուևղի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Հավկիթ	4h	-	218,9 դր
2	Կաթ	1h	1լ	524,7 դր
3	Թթվասեր	1h	500գ	673,2 դր
4	Շամպինիոն	1աման	0,3կգ	960,17 դր
5	Շերտավոր խմոր	3հատ	450գր	1633,5 դր
6	Միս	-	1կգ	5209,66 դր
7	Համեմ	1հատ	-	348,25 դր
8	Պանիր լոռի	1հատ	0,266կգ	776,86 դր
9	Սխտոր	-	0,074կգ	146,52 դր
10	Սոխ	-	0,434կգ	144,66 դր
11	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2h	-	100դր
				<b>Ընդհանուր՝ 10835դր</b>

Ծրագրի պատասխանատու՝ Հեղինե Գալոյան

\_\_\_\_\_

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան

\_\_\_\_\_

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան

\_\_\_\_\_





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

17-18/01 /2025թ.

**Խոհարարական դասընթացի սննուևնդի հաշվետվություն**

N	Սննուևնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1հ	-	49,6դր
2	Սոխ	-	0,192կգ	64 դր
3	Մաղաղանոս	1կապ	-	328,36 դր
4	Կարտոֆիլ	-	1,04կգ	243,18 դր
5	Լավաշ	2հատ	0,528կգ	248,17 դր
6	Գազար	-	0,472կգ	124,45դր
7	Հավի սառեցված կրծքամիս	-	1,3կգ	2509,39 դր
8	Հավի սառեցված թևիկներ	-	0,656կգ	874,64 դր
9	Արևածաղիկի ձեթ	1հատ		696,03
10				
11				
				<b>Ընդհանուր՝ 5058,04դր</b>

Ծրագրի պատասխանատու՝ Հեղինե Գալոյան

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

**Խոհարարական դասընթացի պարագաների հաշվետվություն**

N	Մենունդի անվանում	Քանակ	Դրամ
1	Տոպրակ աղբի	1հատ	280դրամ
2	Թաս	1հատ	420դրամ
3	Անձեռոցիկ	2հատ	780դրամ
4	Թաս	1հատ	250դրամ
5	Բոքս	3հատ	570դրամ
6	Ցելաֆոն	1հատ	40դրամ
7	Բոքս	3հատ	890դրամ
8	Տարա միագամյա	5հատ	250դրամ
9	Ձեռնոց միանգամյա	1տուփ	1450դրամ
10	Միանգամյա բաժակ	1տուփ	280դրամ
11	Թխվածքի աման	10հատ	1000դրամ
12	Տոպրակ աղբի	1հատ	280դրամ
13	Մաղ ներժից	1հատ	450դրամ
14	Լանգետի մուրճ	1հատ	1900դրամ
15	Դանակ	1հատ	680դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 9470դր</b>			

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իզիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

24-25/01 /2025թ.

**Խոհարարական դասընթացի սննուևնդի հաշվետվություն**

N	Սննուևնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1h	-	49,5դր
2	Շամպինիոն	-	0,5կգ	1064,7դր
3	Իշխան	-	1,276կգ	3777,08դր
4	Պաքսիմատ	-	300գր	316,8դր
5	Այրուր	-	1կգ	248,75դր
6	Մարգարին	1հատ	250գր	257,4դր
7	Բամբուկե փայտիկներ	1տուփ	-	118,8 դր
8	Կիտրոն	-	0,546կգ	306,95 դր
9	Թթվասեր	1հատ	180գր	301,94
10	Ձիթապտուղ սև առանց կորիզ	1հատ	-	465,3դր
11	Հավկիթ	10հատ	-	726,35դր
<b>Ընդհանուր՝ 7688,73դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝ Հեղինե Գալոյան

---

Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան

---

Կենտրոնի համակարգող՝ Մուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

24-25/01/2025թ. 31.01-01.02.

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1h	-	49.5
2	Ցիկի թարմ միս	-	0,542կգ	2409,24
3	Ընկույզ	-	0,116կգ	1020,92դր
4	Խոզի թարմ չալաղաց	-	0,902կգ	2848,6դր
5	Պանիր լոռի	-	0,31կգ	905,36դր
6	Սխտոր	-	0,044կգ	82,74կգ
7	Լոլիկ սեփական հյութի մեջ	1հատ	-	653,4դր
8	Սոխ	-	0,294կգ	98դր
9	Սպագետի	1հատ	-	792դր
10	Պղպեղ բուլղարական ջերմոցի	-	0,454կգ	763,42դր
11	Մաղադանոս	1հատ		328,35դր
<b>Ընդհանուր՝ 10 045.61 դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

---

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իգիթյան

---

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան

---



Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

07-08/02/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սննուևնդի հաշվետվություն**

N	Սննուևնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Թթվասեր	1հատ	900գրամ	1287դրամ
3	Պանիր մասկարպոնե	1հատ	250գրամ	1574,1դրամ
4	Սերուցք	1հատ	-	512,42դրամ
5	Կակաո փոշի	1հատ	100գրամ	702,9դրամ
6	Շոկոլադե սալիկ	1հատ	-	782,1դրամ
7	Սուրճ լուծվող	1հատ	-	94,04դրամ
8	Հավկիթ	1հատ	-	300դրամ
9	Շաքարավազ	-	1,174կգ	369,81դրամ
10	Հավի սառեցված կրծքամիս	-	0,624կգ	1204,51դրամ
11	Կարտոֆիլ	-	2,534կգ	642,94դրամ
12	Հավի սառեցված կրծքամիս	-	0,65կգ	1254,69դրամ
13	Շամպիսիոն	2հատ	-	1572,1դրամ
14	Շերտավոր խմոր	1հատ	-	1178,1դրամ
15	Պանիր լոռի	-	0,678կգ	2248,58դրամ
16	Մաղադանոս	1հատ	-	328,36դրամ
		<b>Ընդհանուր՝</b>		
<b>9470դր</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

-----

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իզիլյան

-----

Կենտրոնի համակարգող՝

Մուսաննա Բարսեղյան

-----





Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

21-22/02/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Խոնավ անձեռոցիկ	1հատ	-	508,94դրամ
3	Բացիչ փայտե բռնակով	1հատ	-	166,56դրամ
4	Լայնաբերան դանակ	1հատ	-	111,04դրամ
5	Նրբագիծ-գրիչ	2հատ	-	906,84դրամ
6	Տանձ կոնֆերանս	-	1,96կգ	2906,8դրամ
7	Գետնանուշ	-	0,296կգ	354,62դրամ
8	Նուշ	-	0,226կգ	892,72դրամ
9	Կաթ պարունակող մթերք	1հատ	-	354,62դրամ
10	Սփրեդ տուչենկո	1հատ	-	318,4դրամ
11	Թթվասեր	1հատ	180գր	311,84դրամ
12	Վանիլային շաքար	1հատ	20գր	168,3դրամ
13	Կոկոսի քերուկ	1հատ	20գր	94,04դրամ
14	Շոկ.սալիկ	1հատ	100գր	782,1դրամ
15	Մարգարին կաթնային	2հատ	-	514,8դրամ
16	Հավկիթ	15հատ	-	970,12դրամ
17	Թեյ մրգային	1տոուփ	-	782,1դրամ
18	Հարելու սերուցք	1տոուփ	-	1,851,3դրամ
19	Արմավ	0,542կգ	-	885,36դրամ
20	Շերտավոր խմոր	1հատ	-	1039,5դրամ
21	Սփրեդ տուչենկո	1հատ	-	845,75դրամ
22	Գետնանուշ	-	0,798կգ	940,12դրամ



Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

28.02-01.03/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սննուկնդի հաշվետվություն**

N	Սննուկնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1հատ	-	50 դրամ
2	Արևածաղկի ձեթ	1հատ	-	760 դրամ
3	Մայրոնեգ	1հատ	400գր	360 դրամ
4	Սոխ	-	0,42կգ	365 դրամ
5	Հավի սառեցված կրծքամիս ֆիլե	-	կգ	1740 դրամ
6	Պանիր լոռի	-	0.452կգ	2890դրամ
7	Գազար	-	0.87կգ	285 դրամ
8	Չիր սև սալորի	-	0.302կգ	3790 դրամ
9	Ոսպ	-	500գր	480 դրամ
10	Քամած մածուկ	1հատ	400գր	630 դրամ
11	Ձուկ	6 հատ	-	300 դրամ
12	Համեմ	1 հատ	-	360 դրամ
13	Լավաշ	-	0.804կգ	470դրամ

**Ընդհանուր՝ 6 876դրամ**

Ծրագրի պատասխանատու՝ Հեղինե Գալոյան  
Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան  
Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան



Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

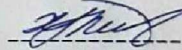
07-08/03/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

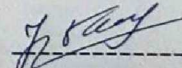
N	Սնունդի անվանում	Զանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1հատ	-	50 դրամ
2	Բրոկկոլի	-	0.626կգ	1040դրամ
3	Լոբի կարմիր	-	500գր	673 դրամ
4	Սոխ	-	0.314կգ	376 դրամ
5	Հավի սառեցված կրծքամիս	-	0.496կգ	957դրամ
6	Պանիր լոռի	-	0.382կգ	1115դրամ
7	Սխտոր	-	0,044կգ	71դրամ
8	Բացդր պղպեղ	-	0.226կգ	330 դրամ
9	Աղցանի տերև	1հատ	-	388 դրամ
10	Մաղադանոս	1հատ	-	328դրամ
11	Չոլ	2հատ	-	98 դրամ
12	Սպանախ	1 հատ	-	199դրամ
13	Վնանուխ	1հատ	-	189դրամ
14	Բտոն հաց	1հատ	-	267դրամ
15	Լավաշ	-	0,544կգ	255դրամ

**Ընդհանուր՝6110 դրամ**

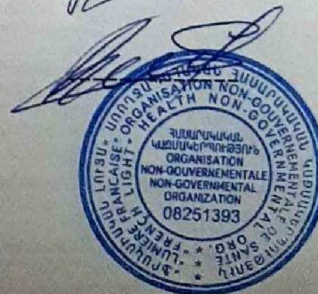
Ծրագրի պատասխանատու՝ Հեղինե Գալոյան



Ծրագրի խոհարար՝ Մարիամ Իգիթյան



Կենտրոնի համակարգող՝ Սուսաննա Բարսեղյան



Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

14-15/03/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Եգիպտացորեն	1հատ	340գր	460դրամ
3	Մարինացված վարունգ	1հատ	-	821 դրամ
4	Սոխ	-	0.308կգ	114 դրամ
5	Հավի սառեցված կրծքամիս	-	0.362կգ	679դրամ
6	Ցիլկի թարմ միս	-	0.468կգ	2404դրամ
7	Բրոկկոլի	-	0,506կգ	996դրամ
8	Քաղցր պղպեղ	-	0.794կգ	1066 դրամ
9	Սև պղպեղ	1հատ	-	476դրամ
10	Օրեգանո	1հատ	-	138դրամ
11	Զունջուլթ	1հատ	-	118 դրամ
12	Խմելի-սունելի	1 հատ	-	148դրամ
13	Խմորիչ	1հատ	-	174դրամ
14	Սմբուկ	-	0.316կգ	487դրամ
15	Մայրոնեգ	1հատ	-	217դրամ
16	Մաղաղանոս	1հատ	-	328դրամ
17	Համեմ	1հատ	-	348դրամ
18	Կաթնաշոռ	1հատ	-	637դրամ
19	Այլուր	1հատ	1կգ	253դրամ
20	Սփրեդ	1հատ	150գր	297
21	Ձու	6հատ	-	300դրամ
<b>Ընդհանուր՝</b>				<b>10 540 դրամ</b>

Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

21-22/03/2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սննուևնդի հաշվետվություն**

N	Սննուևնդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	1հատ	-	50դրամ
2	Բանան	-	0.812կգ	479դրամ
3	Արևածաղկի ձեթ	1հատ	-	760 դրամ
4	Սուրճ	-	0.136կգկգ	616դրամ
5	Կաթ	1հատ	-	270դրամ
6	Լոլիկ	-	0.55կգ	654դրամ
7	Կարտոֆիլ	-	1.558կգ	444դրամ
8	Տոմատի մածուկ	1հատ	-	390 դրամ
9	Կիտրոն	-	0.21կգ	158դրամ
10	Ձուլ	6հատ	-	420դրամ
11	Դարչին	1հատ	-	170դրամ
12	Կաթնաշոռ	1 հատ	-	540դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 5000 դրամ</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իգիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան



Հայ-ֆրանսիական աջակցման կենտրոն

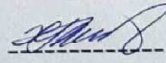
29-30/03/2025թ

Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Շաքարավազ	-	1կգ	425դրամ
3	Ալյուր	-	2կգ	497 դրամ
4	Արմավ	-	0.238կգ	388դրամ
5	Սերուլքք	1հատ	-	512դրամ
6	Սփրեդ	2հատ	-	676դրամ
7	Մշկընկույզ	1հատ	-	207դրամ
8	Յալաճ պանիր	1հատ	-	128դրամ
9	Թարխուն	1հատ	-	139դրամ
10	Ձու	6հատ	-	296դրամ
11	Կիտրոն	1հատ	-	179դրամ
12	Իշխան	-	0.78կգ	2 540դրամ
13	Անանուխ	1հատ	-	189դրամ
14	Անձեռոցիկներ	1հատ	-	405դրամ
15	Թղթե սրբիչ	1հատ	-	745 դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 7736դրամ</b>				

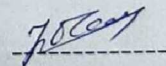
Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան



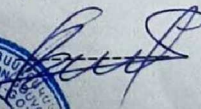
Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իզիթյան



Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան




Հայ-ֆրանսիական հոգեբանական և սոցիալական աջակցման կենտրոն

03.04.2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	3հատ	-	150դրամ
2	Իշխան	-	1.77կգ	5778դրամ
3	Չավ	-	2.58կգ	4319դրամ
4	Այուր	-	1կգ	258դրամ
5	Սոխ	-	1.406կգ	510դրամ
6	Սուրճ	1հատ	-	881 դրամ
7	Ընկույզ	-	0,108կգ	1068դրամ
8	Լոլիկ	-	1.222կգ	1270դրամ
9	Պղպեղ	-	0.980կգ	1245դրամ
10	Ձու	6հատ	-	577դրամ
11	Կարագ	1հատ	-	1064դրամ
12	Չամեն	1հատ	-	189դրամ
13	Կանաչ սոխ	1հատ	-	228դրամ
14	Սխտոր	-	0.084կգ	124դրամ
15	Թարխուն	1հատ	-	139 դրամ
16	Սամիթ	1հատ	-	199 դրամ
17	Նվերի փաթեթ	1հատ	-	485դրամ
18	Ջեմերի հավաքածու	1հատ	-	2960դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 23 479դրամ</b>				

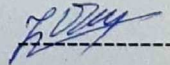
Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան



Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իգիթյան



Հայ-ֆրանսիական հոգեբանական և սոցիալական աջակցման կենտրոն

11-12.04.2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սննուևդի հաշվետվություն**

N	Սննուևդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Ընկույզ	-	0.202կգ	1597դրամ
3	Նուշ	-	0.202կգ	797դրամ
4	Ալյուր	-	1կգ	258դրամ
5	Քամած մածուկ	1հատ	-	1277դրամ
6	Թթվասեր	1հատ	-	554 դրամ
7	Պանիր	-	0.36կգ	1160դրամ
8	Շաքարավազ	-	1կգ	425դրամ
9	Սոխ	-	0.44կգ	159դրամ
10	Շաղգամ	-	0.964կգ	532դրամ
11	Սփրեդ	1հատ	-	338դրամ
12	Յիկի միս	-	0.692կգ	3144դրամ
13	Սերկևիլ	-	0.756կգ	1173դրամ
14	Համեմ	1հատ	-	189դրամ
15	Անանուխ	1հատ	-	189 դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 11 998դրամ</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իգիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Թորոսյան



Հայ-ֆրանսիական հոգեբանական և սոցիալական աջակցման կենտրոն

18-19.04.2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիթթիլենային տոպրակ	1հատ	-	50դրամ
2	Լեչո	1հատ	-	673դրամ
3	Խաղողի տերև	1հատ	-	811դրամ
4	Սալորի չիր	-	0.176կգ	660դրամ
5	Սոխ	-	0.378կգ	171դրամ
6	Լոռ	-	0,566կգ	1086դրամ
7	Ընկույզ	-	0.2կգ	1344դրամ
8	Սխտոր	-	0.046կգ	67դրամ
9	Գազար	-	0.48կգ	140դրամ
10	Ոսպ	1հատ	-	475դրամ
11	Ավելուկ	2հատ	-	2554դրամ
12	Մաղաղանոս	1հատ	-	189դրամ
14	Համեմ	1հատ	-	189դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 8498դրամ</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գալոյան

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իգիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-ֆրանսիական հոգեբանական և սոցիալական աջակցման կենտրոն

25-26.04.2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պոլիէթիլենային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Արևածաղկի ձեթ	1հատ	-	1333դրամ
3	Սփրեդ	1հատ	-	676դրամ
4	Մածուն	1հատ	-	366դրամ
5	Այուր	-	2կգ	512դրամ
6	Չուլ	15հատ	-	990դրամ
7	Ընկույզ	-	0.2կգ	1344դրամ
8	Շոկոլադե սափկ	2հատ	-	758դրամ
9	Դեղձի չիր	-	0.118կգ	664դրամ
10	Ծիրանի չիր	-	0,106կգ	368դրամ
11	Սալորի չիր	-	0.1կգ	294դրամ
12	Մեկանգամյա օգտագործման գդալ	5հատ	-	277դրամ
<b>Ընդհանուր՝ 7468դրամ</b>				

Ծրագրի պատասխանատու՝

Հեղինե Գաբրյան

Ծրագրի խոհարար՝

Մարիամ Իզիթյան

Կենտրոնի համակարգող՝

Սուսաննա Բարսեղյան





Հայ-Ֆրանսիական հոգեբանական և սոցիալական աջակցման կենտրոն

02-03.05.2025թ

**Խոհարարական դասընթացի սնունդի հաշվետվություն**

N	Սնունդի անվանում	Քանակ	Գրամ	Դրամ
1	Պղինձիլեռային տոպրակ	2հատ	-	100դրամ
2	Սերուցք	1հատ	-	916դրամ
3	Խտացրած կաթ	1հատ	-	670դրամ
4	Աջիկա	1հատ	-	520դրամ
5	Տոմատի մածուկ	-	2կգ	740դրամ
6	Զուլ	15հատ	-	900դրամ
7	Ընկույզ	-	0.108կգ	970դրամ
8	Շոկոլադե սալիկ	1հատ	-	570դրամ
9	Ցիլի միս	-	1կգ	2667դրամ
10	Բուլղարական պղպեղ	-	0,806կգ	991դրամ
11	Սոխ	-	0.302կգ	146դրամ
12	Կարտոֆիլ	-	1,474կգ	582դրամ
13	Արմավ	-	0.2կգ	330 դրամ
14	Կակաոյի փոշի	1 հատ	-	800դրամ
15	Պանիր	-	0.37կգ	1087դրամ
16	Սպագետտի	1հատ	-	740դրամ
17	Լոլիկ	-	1,044կգ	934դրամ
18	Գազար	-	0,492կգ	73 դրամ
19	Մաղաղանոս	1հատ	-	250դրամ
20	Համեմ	1հատ	-	300դրամ
21	Սփրեղ	1հատ	-	900դրամ
22	Կոկոսի քերուկ	1հատ	-	95դրամ
<b>Ընդհանուր`15</b>				<b>604դրամ</b>

1	Դաս 3924 IRAK բասիկ SG220	2 X 1000	հատ	2000
2	Դաս 7323 Ներք բաս-30սմ	1 X 1350	հատ1	1350
3	Դաս 7323 Ներք բաս-28սմ	1 X 1250	հատ1	1250
4	Դաս 3924 IRAK բասիկ բառ -DC260	2 X 780	հատ	1560
5	Դաս 3924 IRAK բասիկ բառ -DC265	2 X 600	հատ	1200
6	Դաս 7323 Թխվածքի ֆորմա 3h-3500	1 X 3500	հատ103	3500
7	Դաս 3924 SENYAYLA սառն. աման 3h-2840	1 X 1800	հատ	1800
8	Դաս 7323 Սկրտեղ-1200	1 X 1200	հատ	1200
9	Դաս 7323 Սկրտեղ-1950	1 X 1950	հատ	1950
10	Դաս 4419 Բաց կտր փայտ-1650	2 X 1650	հատ1	3300
11	Դաս 4421 խոհանոցի կտր փայտ-MM-40	1 X 1550	հատ	1550
12	Դաս 3924 խոհանոցային թերիչ-D-987	2 X 720	հատ	1440
13	Դաս 4421 Փայտից խոհ. հավաքածու-1300	1 X 1300	հատ	1300
14	Դաս 7323 կարտոֆիլի տապակիչ-800	1 X 800	հատ	800
15	Դաս 3924 թերիչ-350	1 X 350	հատ1	350
16	Դաս 3926 թերիչ-200	1 X 200	հատ	200
17	Դաս 6305 ցեղֆան-50	3 X 50	հատ	150
18	Դաս 3924 MABAS շոռեղի աման-900	1 X 900	հատ	900
19	Դաս 3924 SARINA սուրճի տարա մեծ(9213)	5 X 550	հատ1	2750
20	Դաս 6302 թեյի սրբիչ-3h-1950	1 X 1950	հատ	1950
21	Դաս 7013 Բաժակ-լափի 1h-D-929	4 X 300	հատ	1200
22	Դաս 6310 Սեղանի շոր-380	1 X 380	հատ1	380
23	Դաս 3924 SMART աղբաման N0	2 X 500	հատ	1000
24	Դաս 3924 Poyraz գրայի աման-038	1 X 650	հատ	650
25	Դաս 7323 Կաթսայի թոմիչ-350	2 X 350	հատ	700
26	Դաս 7323 Sahset սրճեկ N7	1 X 1750	հատ	1750
27	Դաս 7323 մաղ մետաղա-350	1 X 350	հատ	350
28	Դաս 7323 մաղ մետաղա-450	1 X 450	հատ	450
29	Դաս 7323 մաղ մետաղա-700			

30	Դաս 4806 Gosia թխ. թուղթ (0.38x8մ)	1 X 700	հատ	700
		1 X 850	հատ	850
31	Դաս 3901 Սննդի ցեղֆան-650	1 X 650	հատ1	650
32	Դաս 7607 փայլաթիթեղ 15մ	1 X 590	հատ109	590
33	Դաս 7323 կշեռք-խոհանոցային-1500	1 X 1500	հատ102	1500
34	Դաս 4421 խոհանոցային շերտեղների հավաքա	1 X 3650	հատ1	3650
				<b>Ընդամենը: 44720</b>
				<b>Ստացված է: 0</b>
				<b>Մանրը: 0</b>
<b>ՇՆՈՐՀԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ ՎՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ</b>				

**ՔԱՆՈՒ ՄԱՐՏԻՐՈՍՅԱՆ**

ԿԱՊԱՆ ԲԱՂԱԲԵՐԴԻ ԹՂՄ. 1 18 Nissa  
n 88GR868  
ՀՎՀՀ: 78672256 Գ/Հ: 31812849  
ՍՀ: 55275122  
ԿՀ: 00000538

25-10-24 10:10:37 ԳԱՆՁԱՊԱՀ: 3

Բաժին 1 - 1  
/ Շրջ. հարկ /=20500.00  
Որից սԱՀ` =0.00

Դաս.՝ 7615  
For j 19 կտ կաթսա  
25000.00x1.000տուփ=25000.00դրամ  
Չեղչ միավորի վրա 4500.00 դրամ  
Վերջնական գին 20500.00 դրամ

Հսկիչ նշանի քանակ՝ 0  
(\$)

Ընդամենը՝ 20500.00  
Չեղչ՝ 4500.00  
Առձեռն՝ 20500.00

ՖԻՍԿԱԼ ՀԱՍՈՐ 31432789

Արտադրողի անուն	Ստանդարտ	Կտոր	Ընդ	Ընդ
Տրայրակ աղբի 280		1	280	280
Թմաս dunya 1 250		1	250	250
Թմաս 2,7l 420		1	420	420
Անձեռոցիկ Silk Soft 390		2	390	780
Բր քս 3h 03l 570		1	570	570
Ցե լաֆոն 1000+1 40		1	40	40
Բր քս 3h 07L 890		1	890	890
Տարա միանգամյա 50		5	50	250
Ձեռնոց միանգամյա 1450		1	1450	1450
Միանգամյա քսածակ 230		1	230	230
Թխվածքի տոմս 100		10	100	1000
Տրայրակ աղբի 280		1	280	280
Մաղ նեոժից 450դրամ		1	450	450
Լամպետի մուրճ 1900		1	1900	1900
Դանակ TRAMONTINA 680		1	680	680
			<b>Ընդամենը</b>	<b>9470</b>

Յուկնիփեք ՍՊԸ

ՀՎՀՀ 01566434

Հասցե ք Գյումրի, Արագած 16/4  
UNIPACK 077-57-80-50

Կտրոն №

11/11/2024 11:15

T5 Մեկանգամյա օգտ գլխարկ  
100(հատ) x 11.0 = 1100

T3 Մեկանգամյա ձեռնոց  
1(տուփ) x 155.0 = 155

ՄT202 ձեռնոց կապույտ վիներ-նիտրիլ  
L-100 հատ  
1(տուփ) x 1290.0 = 1290

UB111 Սրբիչ խոհան եռաշ 2 հ Unipack  
22սմ-125 թերթ  
1(հատ) x 850.0 = 850

Տոպրակ սպասարկման 30\*55 Unipack  
1(հատ) x 30.0 = 30

ԸՆԴԱՄԵՆԸ 3 425

ՎՃԱՐՈՒՄ  
Կանխիկ 3430 00

ՎԵՐԱԴԱՐՁ 5 00

Ինքնուրույն	Ստոր համար	Լից	Թեմայ
Խոհանոցային ջերմաչափ 1150	1	1150	1150
Գուպկա 1000+1 120	2	120	240
Եահիր 100 Թավա		100	100
PLATINIUM 22sm 3950	1	3950	3950
Ալեյ սապոկ 550	1	550	550
Սկրատ հավի 3550 դրամ	1	3550	3550
Դանակ royal 4950	1	4950	4950
Դանակ royal 3950	1	3950	3950
Գդալ ճաշի 1350	2	1350	2700
Դանակ 1380	2	1380	2760
Դանակ սլառառարակ 2550	2	2550	5100
Դանակ royal 2550	1	2550	2550
Դանակ rena 270	5	270	1350
Դանակ 680	2	680	1360
Պիցցայի դանակ 1150	1	1150	1150
Գինու բացիչ 1150	1	1150	1150
Տյորկա 450	1	450	450
Ընդամենը			37010