

FICHA TECNICA: SOBREMESAS FRUTAS

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
LARANJA	LARANJA	0,120	1,80	0,2160	0,2160	4
BANANA	BANANA	0,120	2,50	0,3000	0,3000	6
MAÇÃ	MAÇÃ	0,120	3,30	0,3960	0,3960	2
MELANCIA	MELANCIA	0,200	0,91	0,1820	0,1820	1
MAMÃO	MAMÃO	0,180	1,20	0,2160	0,2160	1
TOTAL						14

FICHA TÉCNICA: DOCES EM TABLETES

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
BANANADA	BANANADA 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	1
GOIABADA	GOIABADA TABLETE 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	3
DOCE DE GELÉIA	GELEIA EM GOMA 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	3
DOCE DE AMENDOIM	DOCE DE AMENDOIM 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	3
PAÇOCA	PAÇOQUINHA 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	2
PÉ DE MOLEQUE	PÉ DE MOLEQUE 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	1
DOCE DE LEITE	DOCE DE LEITE 20 G	1	0,20	0,2000	0,2000	3
TOTAL						16

Planilhas relativas apenas a formação de custos, não representando a realidade de preparo, receita, fator de cocção e gramatura dos itens prontos.