

FICHA TÉCNICA: SALADAS (FOLHOSOS)

SALADA: FOLHOSOS						
RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
ACELGA CRUA	ACELGA	0,040	3,00	0,1200	0,1200	5
COUVE CRUA	COUVE	0,040	3,00	0,1200	0,1200	5
ALMEIRÃO CRU	ALMEIRÃO	0,040	3,00	0,1200	0,1200	3
ALFACE (CRESPA, LISA, AMERICANA)	ALFACE	0,040	3,00	0,1200	0,1200	10
MOSTARDA	MOSTARDA	0,040	3,42	0,1368	0,1368	6

FICHA TÉCNICA: SALADAS (LEGUMES E FRUTAS)

SALADA: LEGUMES COZIDOS, FRUTAS E COMPOSTAS						
RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
COUVE-FLOR	COUVE-FLOR	0,060	3,50	0,2100	0,2100	1
ERVILHA	ERVILHA	0,045	5,04	0,2268	0,2268	1
MILHO VERDE	MILHO VERDE	0,045	5,16	0,2322	0,2322	1
VAGEM	VAGEM	0,050	3,50	0,1750	0,1750	1
LARANJA	LARANJA	0,060	1,80	0,1080	0,1080	1
MELANCIA	MELANCIA	0,060	0,91	0,0546	0,0546	1
SALPICÃO	BATATA (PALHA)	0,030	8,84	0,2652	0,5502	1
	CENOURA	0,030	2,75	0,0825		
	MILHO VERDE	0,005	5,16	0,0258		
	MAIONESE	0,007	2,33	0,0163		
	VAGEM	0,030	3,50	0,1050		
	PIMENTÃO VEDE	0,020	2,77	0,0554		
TOTAL						7

FICHA TÉCNICA: SALADAS (LEGUMES CRUS)

SALADA: LEGUMES CRUS	
----------------------	--

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
BETERRABA CRUA RALADA	BETERRABA	0,050	2,89	0,1445	0,1445	3
CENOURA CRUA RALADA	CENOURA	0,050	2,75	0,1375	0,1375	3
VINAGRETE	TOMATE	0,030	2,25	0,0675	0,1767	2
	CEBOLA	0,015	2,50	0,0375		
	PIMENTÃO VEDE	0,025	2,77	0,0693		
	VINAGRE	0,002	1,20	0,0024		
TOMATE	TOMATE	0,070	2,25	0,1575	0,1575	5
RABANETE	RABANETE	0,070	2,92	0,2044	0,2044	2
ABOBRINHA	ABOBRINHA	0,050	1,94	0,0970	0,0970	1
BAROA	BAROA	0,050	3,75	0,1875	0,1875	1
BATATA	BATATA INGLESA	0,060	2,00	0,1200	0,1200	1
BETERRABA	BETERRABA	0,055	2,89	0,1590	0,1590	1
BRÓCOLIS	BROCOLIS	0,070	3,50	0,2450	0,2450	1
CENOURA	CENOURA	0,055	2,75	0,1513	0,1513	1
CHUCHU	CHUCHU	0,060	1,04	0,0624	0,0624	2
TOTAL						23

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