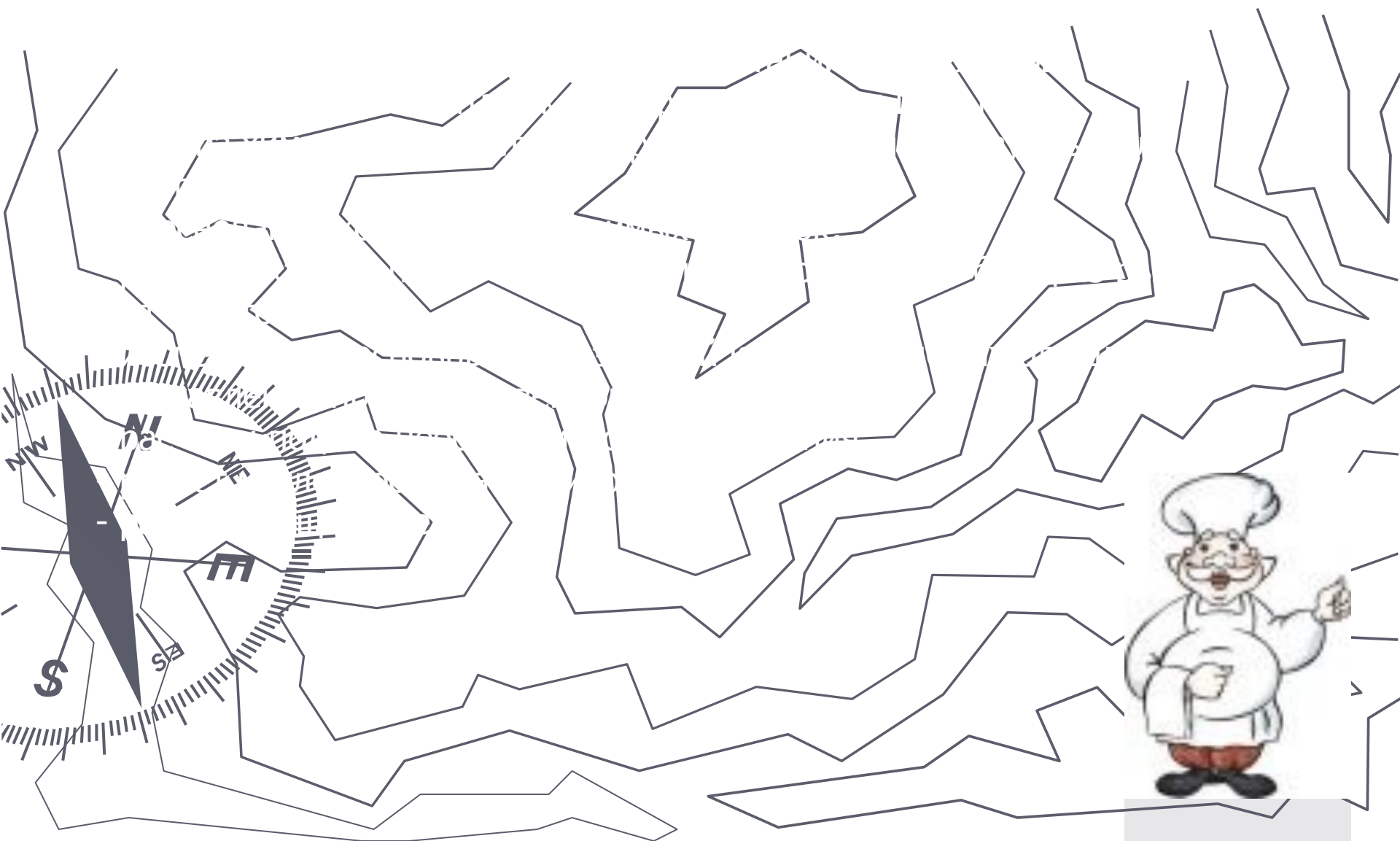


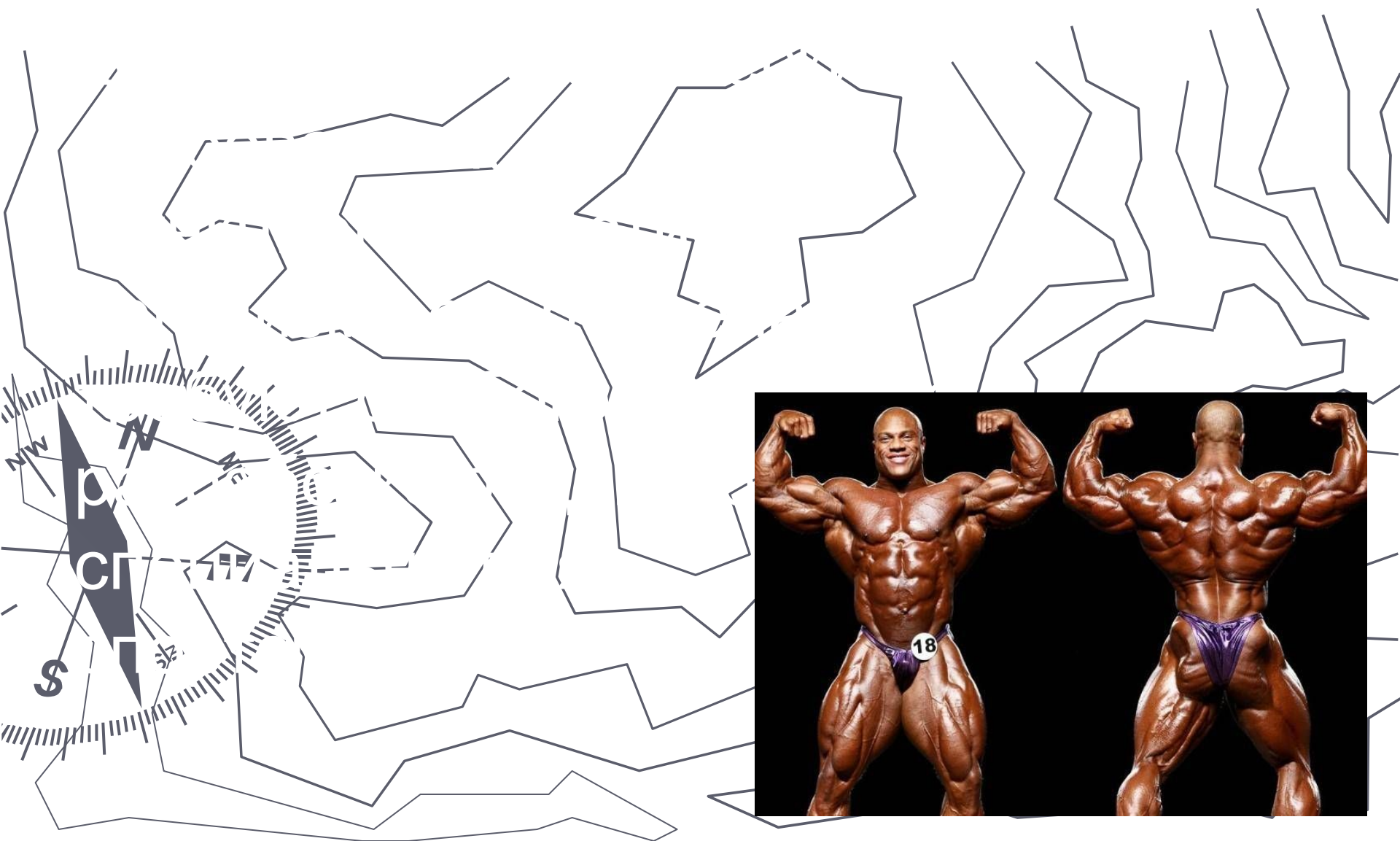
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗРАБОТКА  
РЕЦЕПТУР БЛЮД ИЗ РЫБЫ ДЛЯ  
СПОРТСМЕНОВ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ  
КАФЕ «ФИЗРУК» НА 45  
ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ**

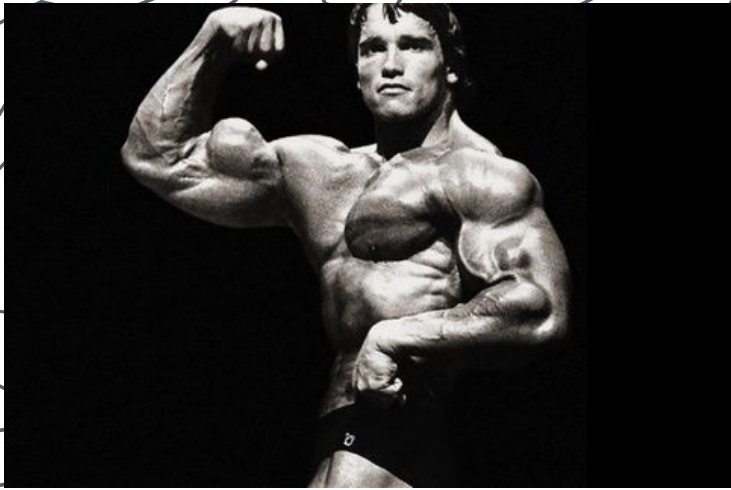
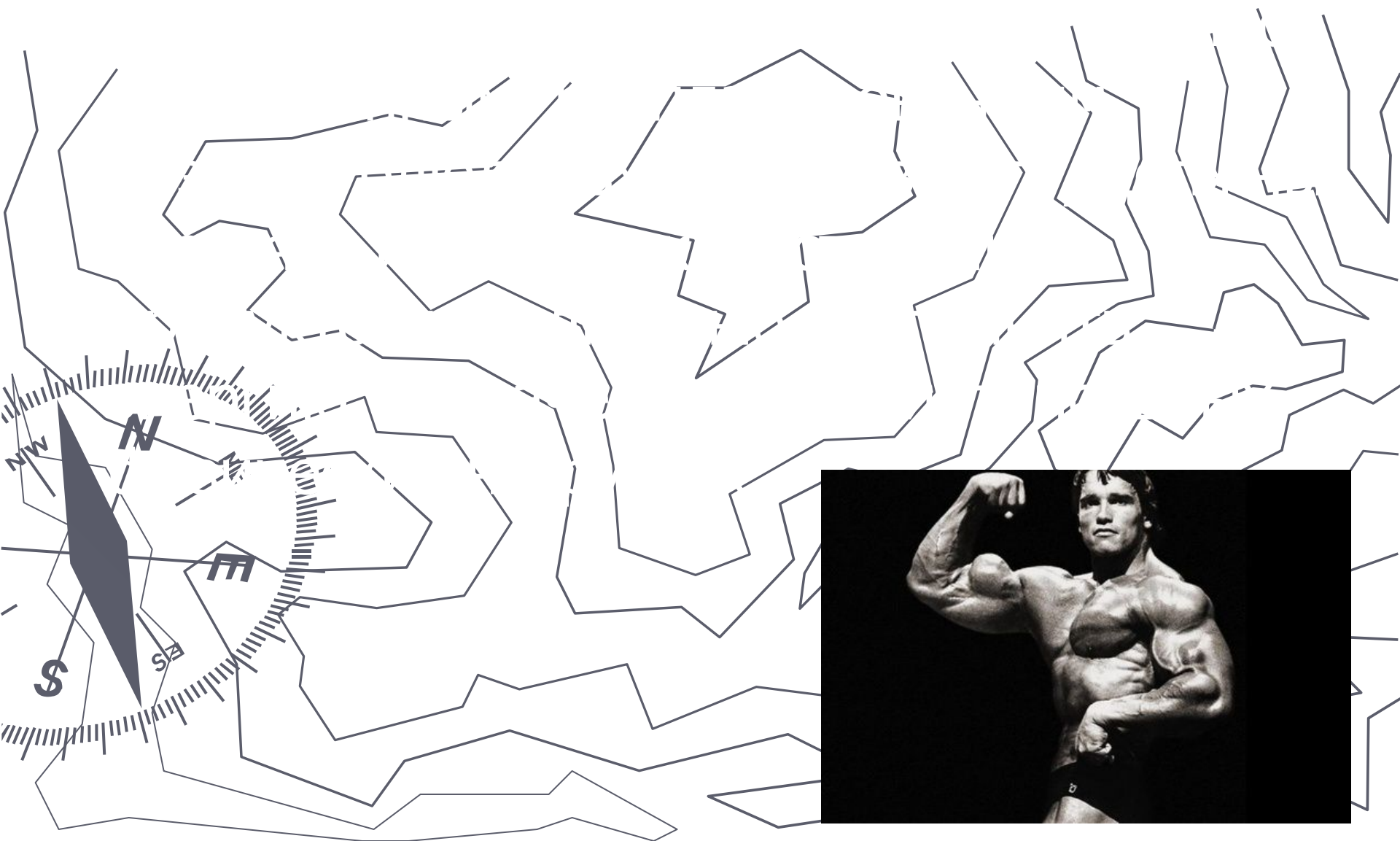


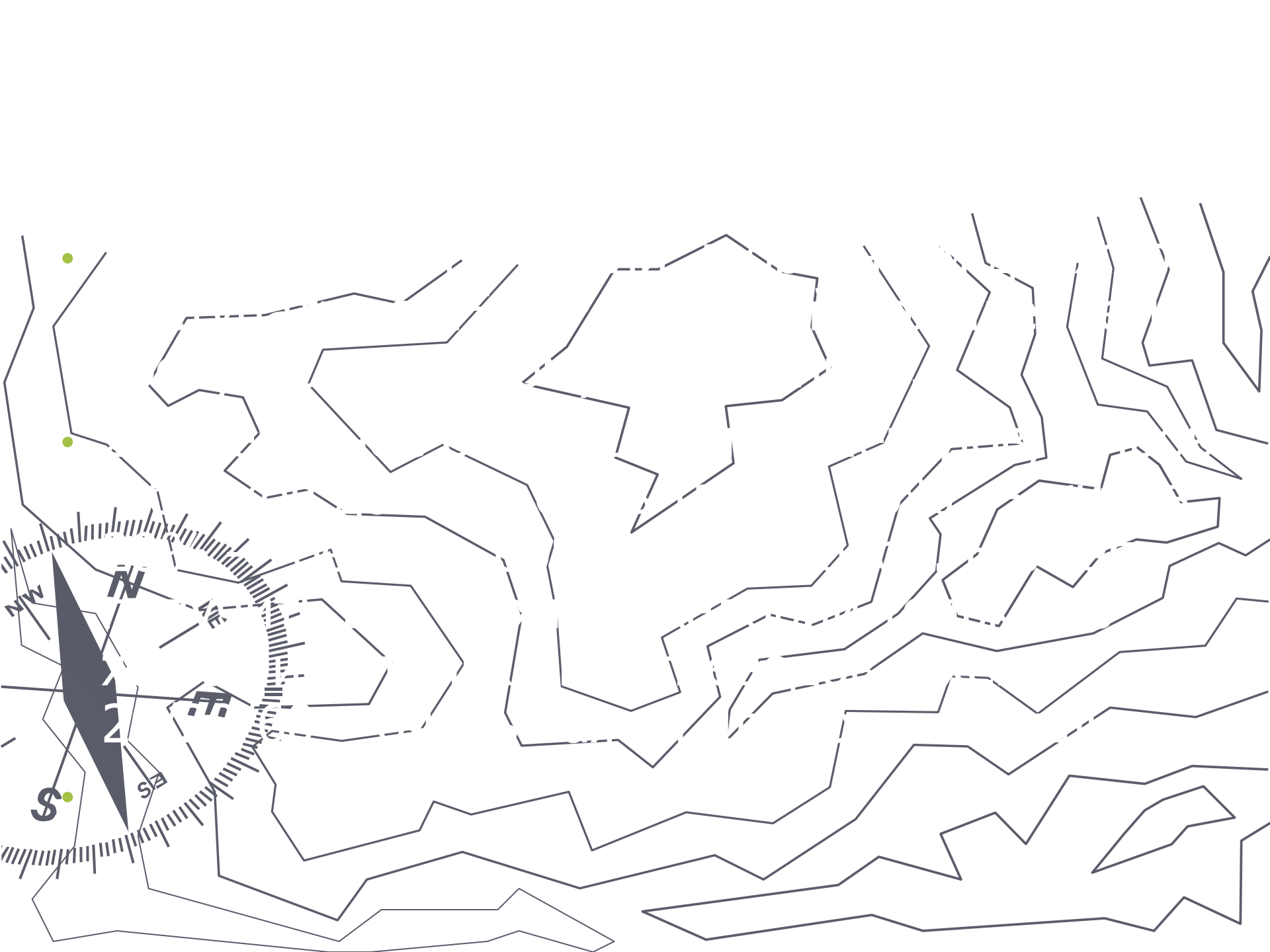




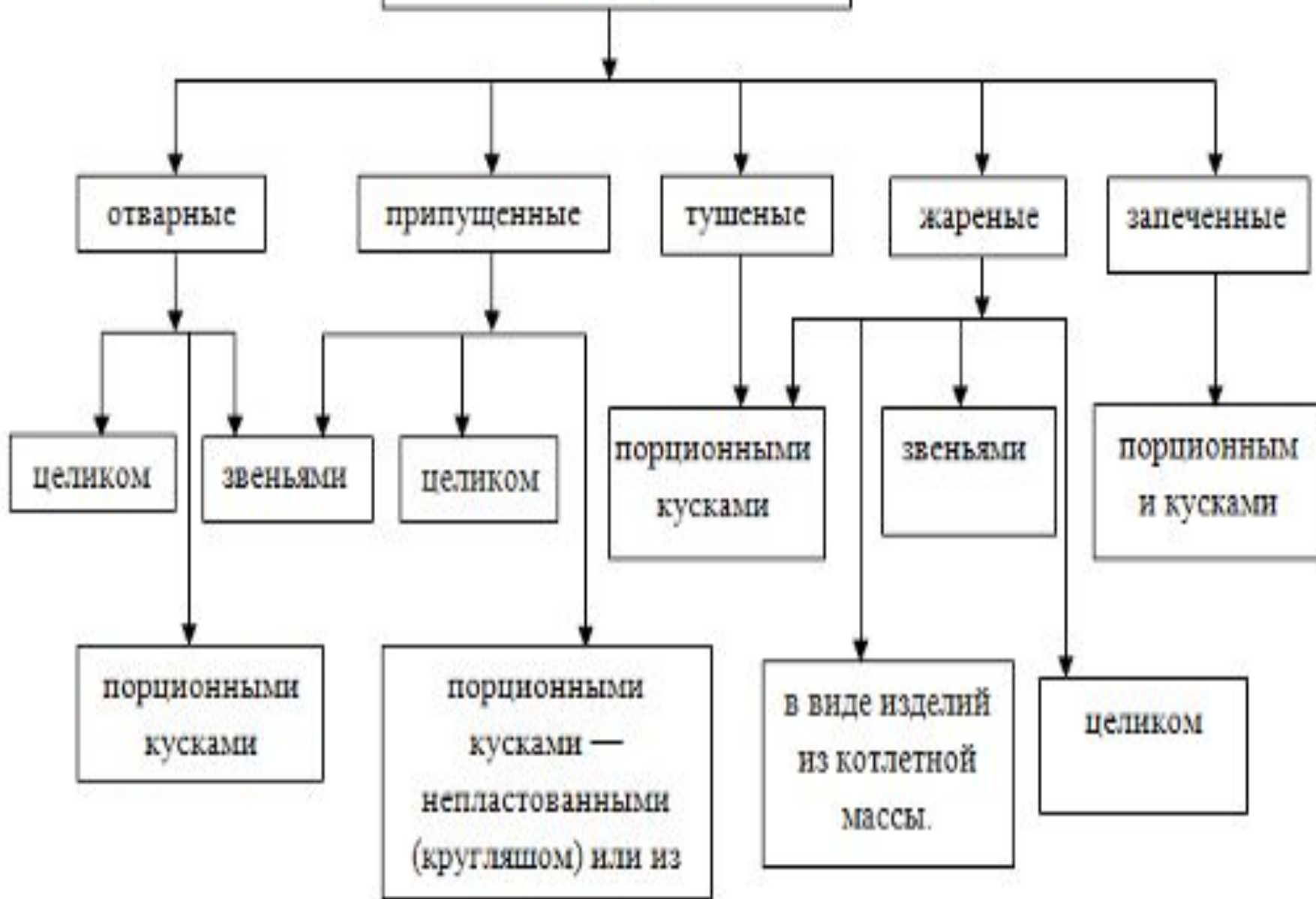






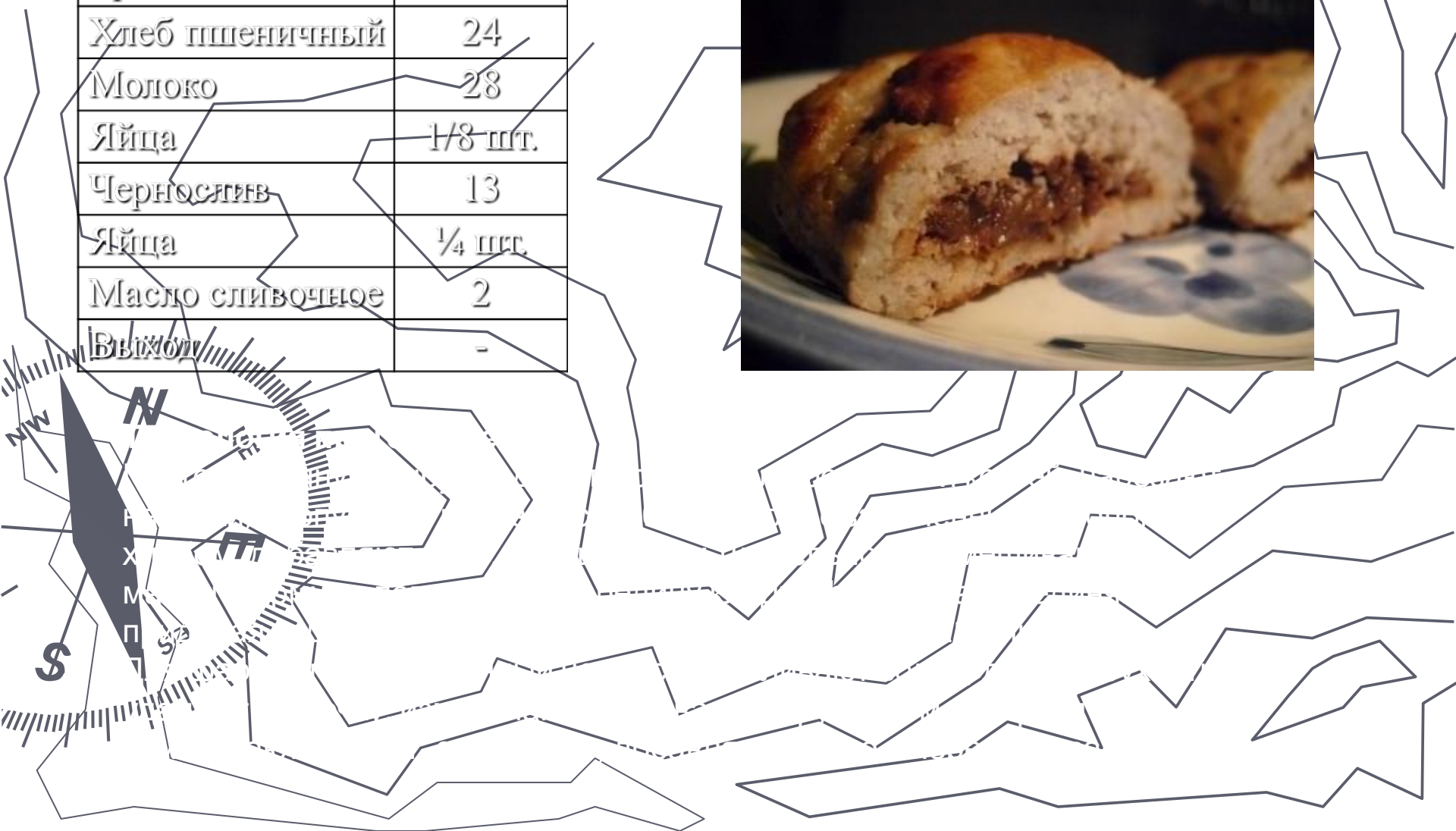


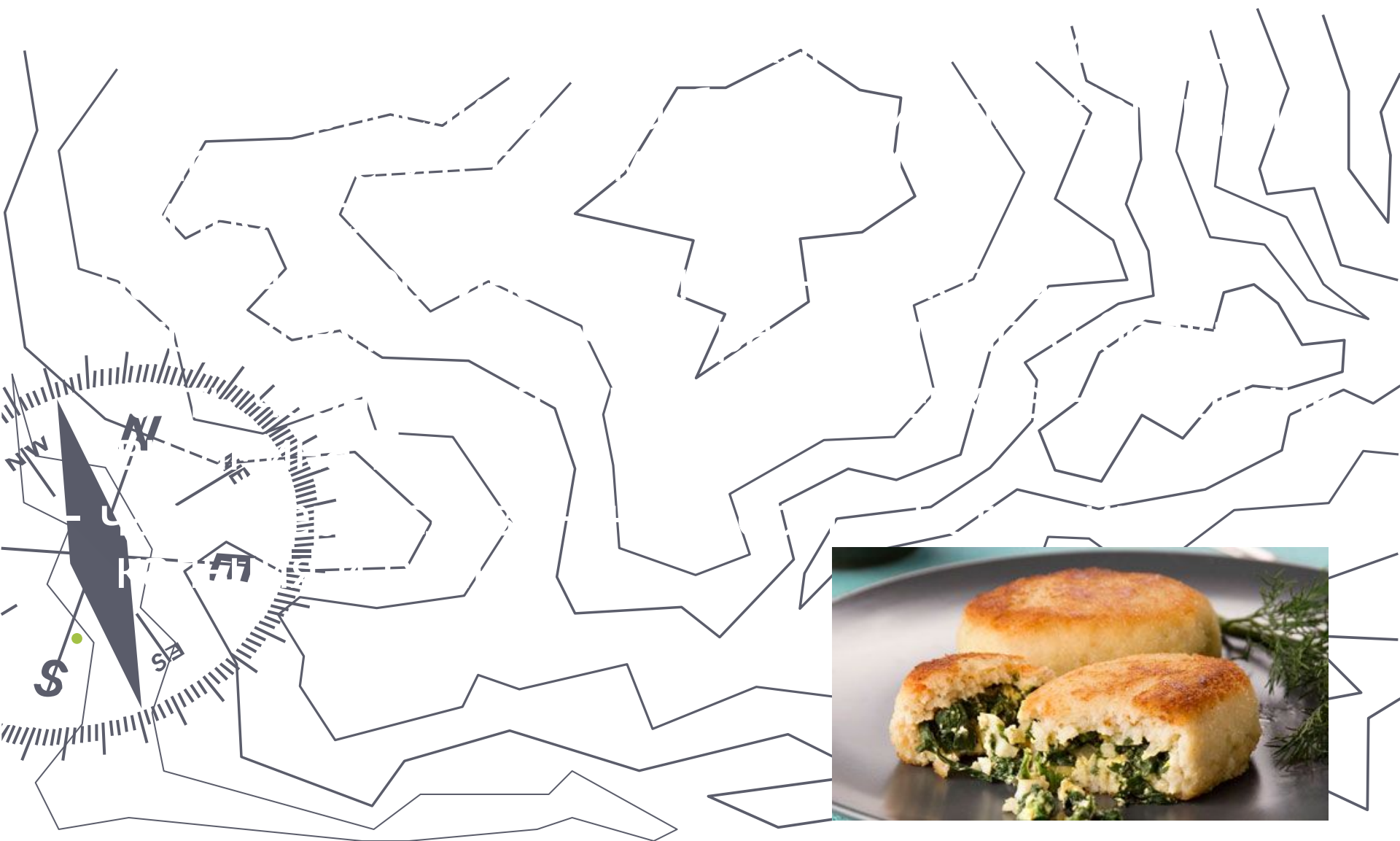
# Блюда из рыбы





Треска	206
Хлеб пшеничный	24
Молоко	28
Яйца	1/8 шт.
Чернослив	13
Яйца	1/4 шт.
Масло сливочное	2
Выход	-

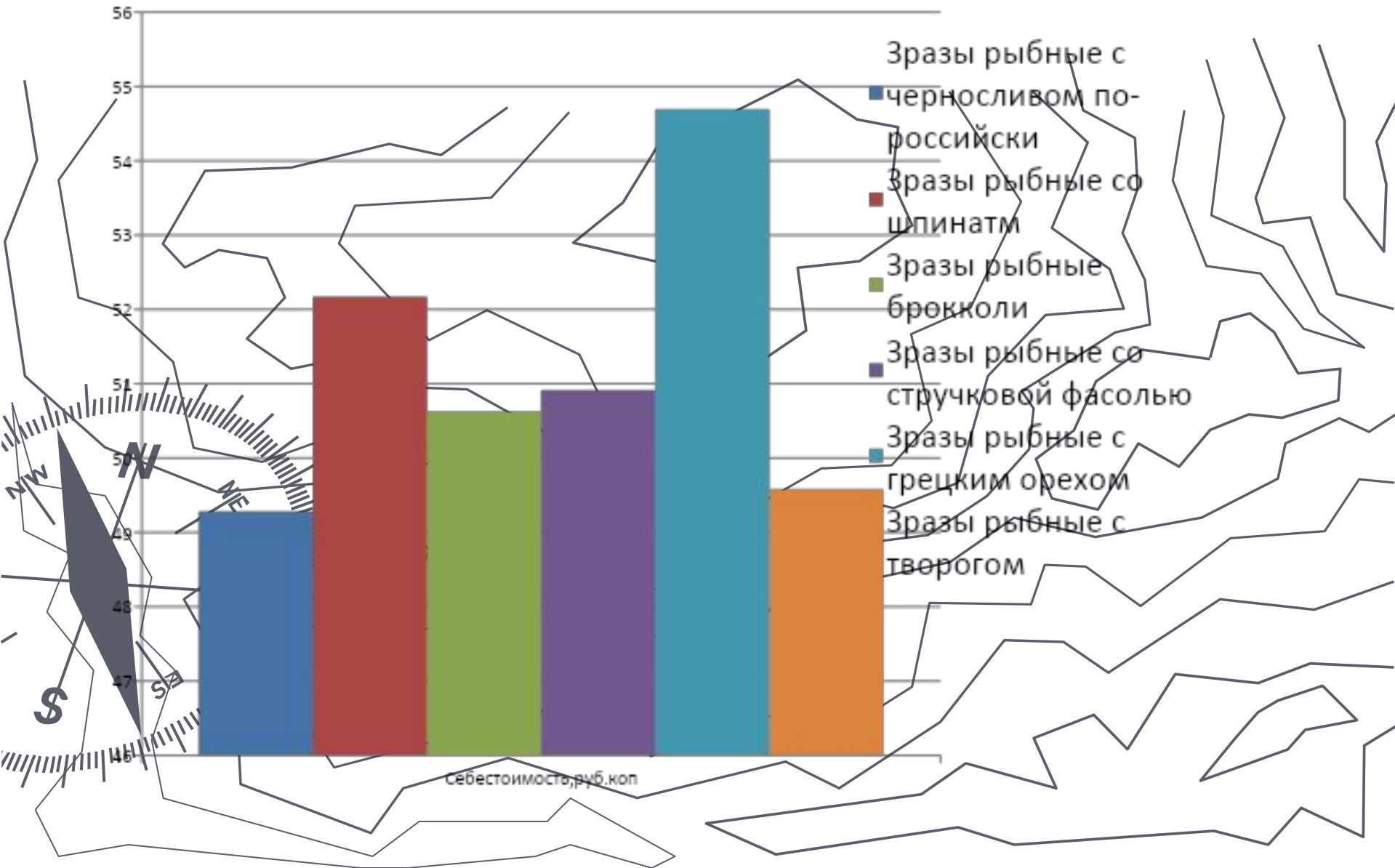




# Экономическая эффективность

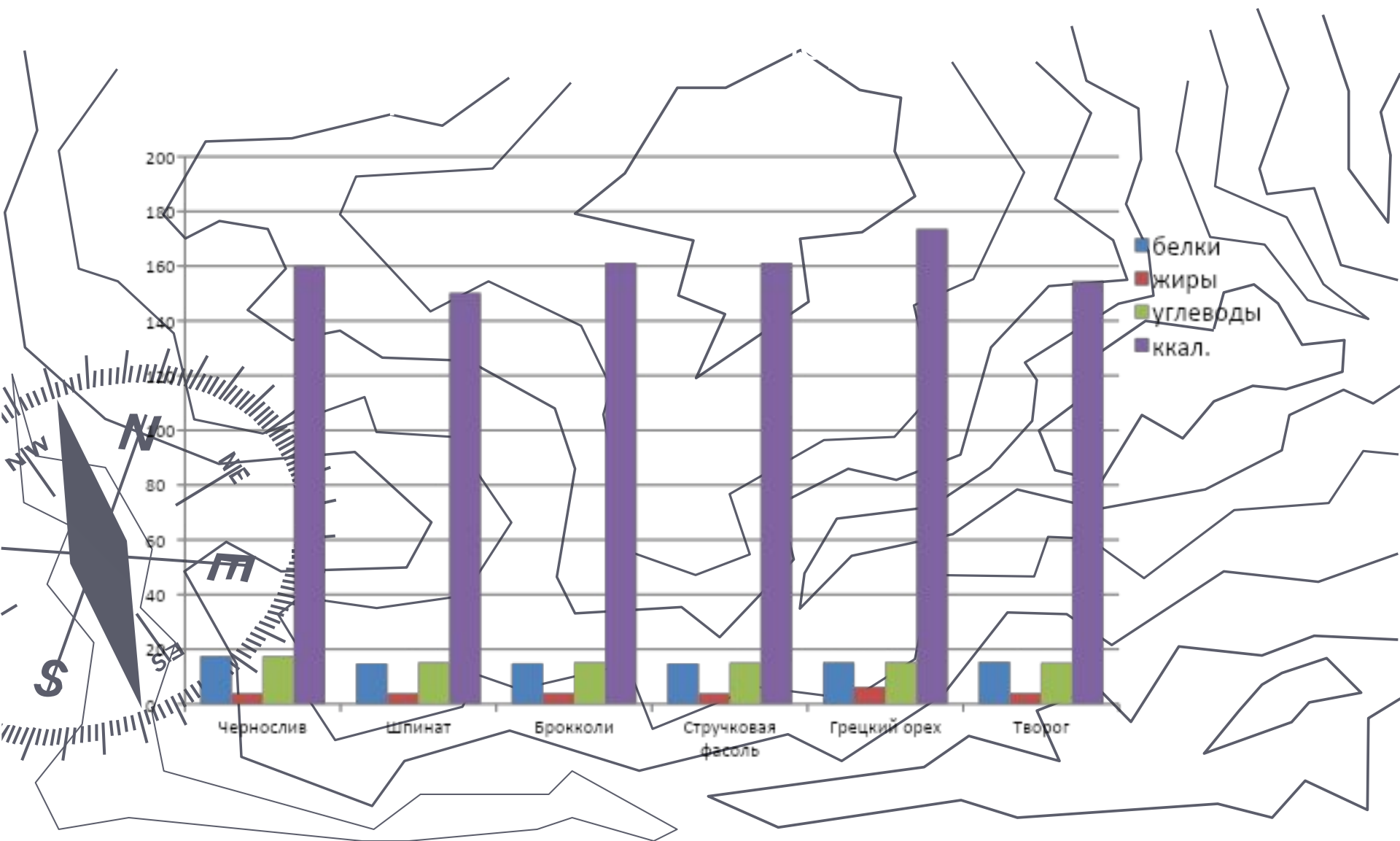
Наименования блюда	Себестоимость, руб,коп.
Зразы рыбные с черносливом пороссийски	49-28
Зразы рыбные с черносливом со шпинатом	52-17
Зразы рыбные с черносливом с брокколи	50-63
Зразы рыбные с черносливом со стручковой фасолью	50-91
Зразы рыбные с грецким орехом	54-69
Зразы рыбные с черносливом с творогом	49-95

# Экономическая эффективность

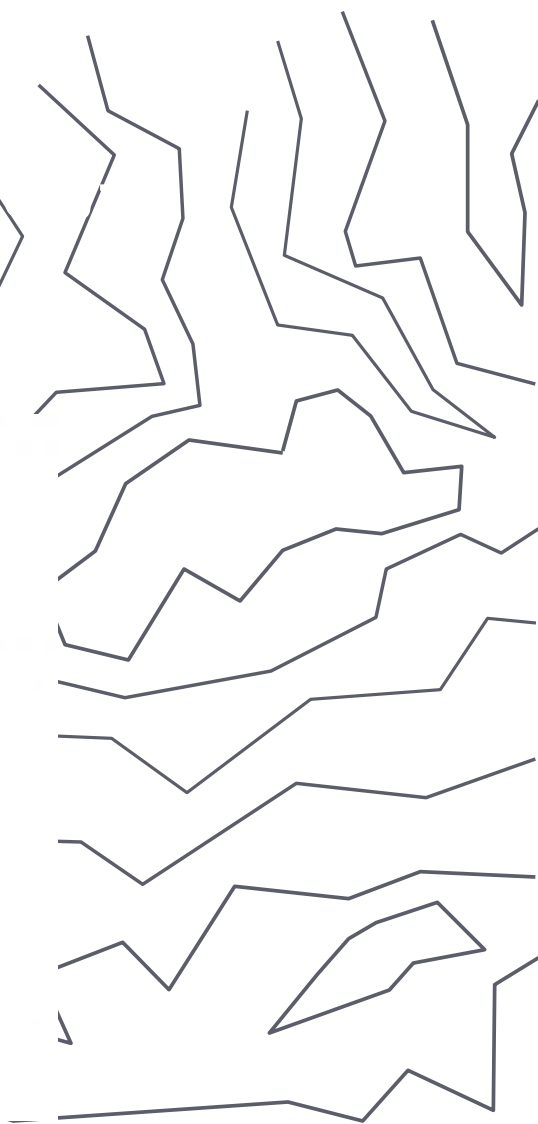


# Изменения

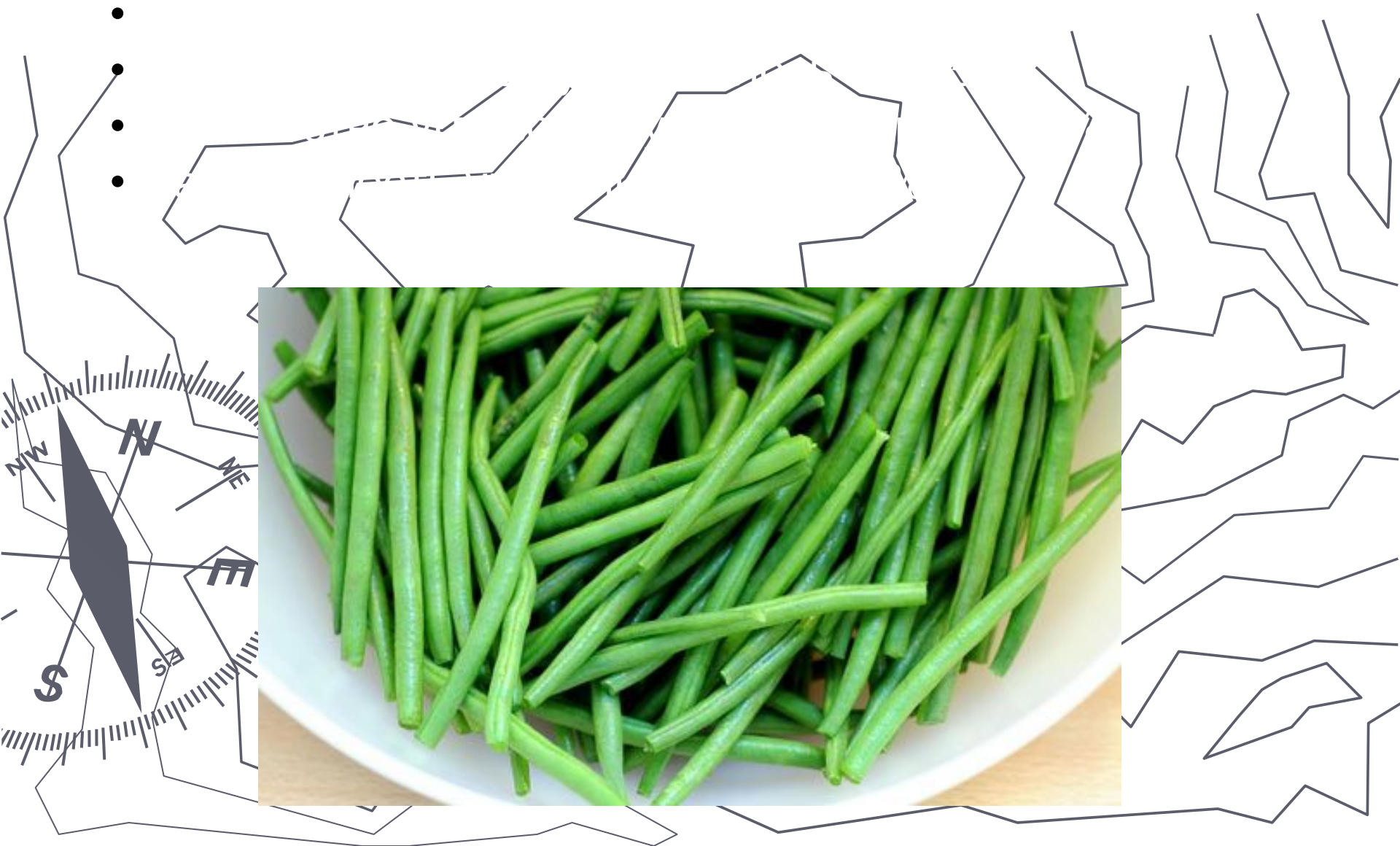
Наименован ия блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг.ценно сть ккал
Зразы рыбные с черносливом по-российски	17,74	3,85	17,47	160,1
Зразы рыбные со шпинатом	14,77	3,86	15,11	150,11
Зразы рыбные с брокколи	14,82	3,92	15,22	161,11
Зразы рыбные с грецкими орехами	15,21	6,18	15,29	173,54
Зразы рыбные с творогом	15,38	3,92	15,04	154,4
Зразы рыбные со стручковой фасолью	14,77	3,86	15,1	161,1



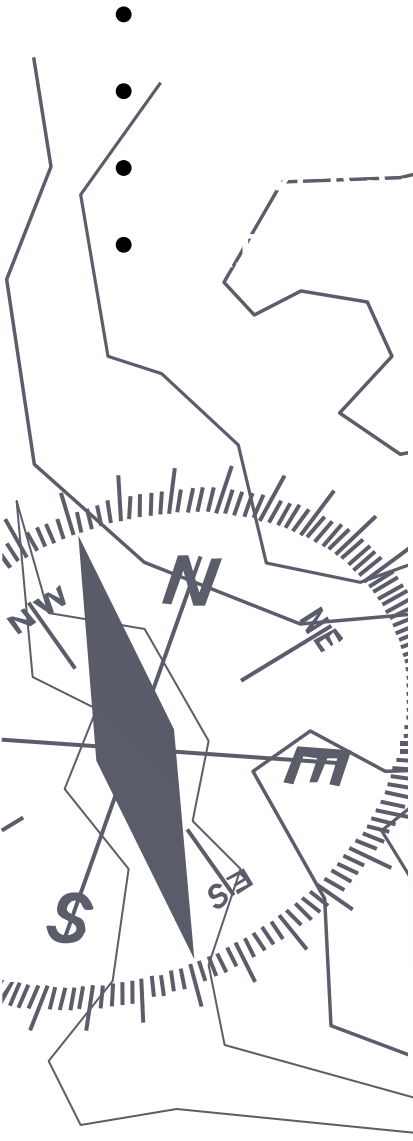




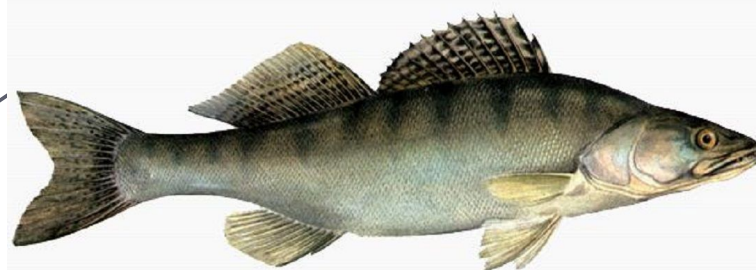




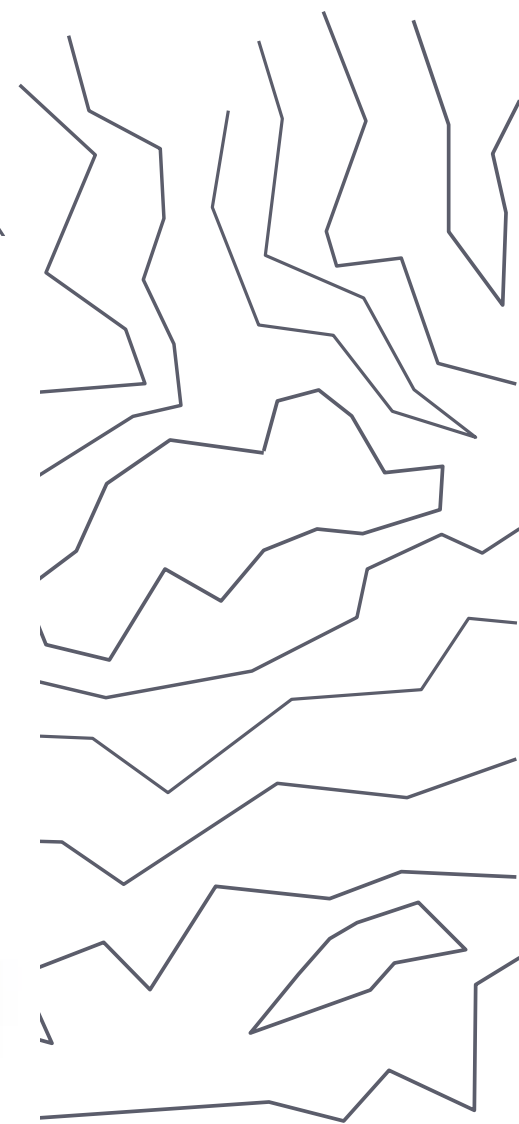




# Производственная программа







Поставленные цели  
достигнуты, задачи решены!  
Спасибо за внимание!

