



# **Kandavas tehnikums**

## **Saulaines teritoriālā struktūrvienība**

# **Noslēguma pārbaudes darbs**

**Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide**

**Autors: Evita Zviedre**

Saulainē  
2026

## Anotācija

Metodiskais materiāls ir paredzēts izglītības programmas “Ēdināšanas pakalpojumi” ar kvalifikāciju–pavārs izglītojamajiem, apgūstot mācību kursu “Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide”.

Nodarbības tēma ir noslēguma pārbaudes darbs. Tās ir 2 mācību stundas, kopējais laiks 80 minūtes.

**Darba mērķis:** Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniedzamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī “Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide” noteiktajam.

### **Darba uzdevumi:**

Attīstīt izglītojamo prasmes:

1. Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus.
2. Veidot ēdienu, dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas.
3. Norādītajā laikā, izmantojot zilu vai melnu pildspalvu, izpildīt dotos darba uzdevumus.

**Praktiskais pielietojums:** Sekmīgu vērtējumu ieguvušie izglītojamie, spēj izstrādāt ēdienu, dzērienu tehnoloģisko karti un kalkulācijas karti, precīzi aprēķinot izmaksas un pārdošanas cenu.

Metodiskais materiāls satur pārbaudes darba uzdevumus, vērtēšanas kritērijus un vērtējumu skalu.

## Nodarbības metodiskais apraksts

**Tēma:** Noslēguma pārbaudes darbs

**Stundu skaits (pēc mācību plāna):** 2 stunda.

**Mērķis:** pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniedzamo rezultātu apguvi, atbilstoši modulī noteiktajam.

### Uzdevumi:

1. Veikt teorētisko zināšanu pārbaudi;
2. Analizēt iegūtos rezultātus

### Nodarbības plānojums

N.p.k	Plānotā darbība	Metodiskie paņēmieni un organizatoriskās formas	Piezīmes
1.	Izglītojamo iepazīstināšana ar pārbaudījuma programmu un vērtēšanas kritērijiem	Instruktaža	Pedagogs iepazīstina ar noteikumiem, kas jāievēro veicot darbu un vērtēšanas kritērijiem.
2.	Pārbaudes darba teorētiskā daļa (skat. Pielikums Nr.1.)	Praktisks, individuālais darbs darba vietā, rakstu darbi.	Izglītojamie veic uzdevumus, ievērojot darba izpildes noteikumus.
3.	Teorētiskās daļas nobeigums.	Pašrefleksija, jautājumi un atbildes.	Izglītojamie nodod pedagogam aizpildītu teorētiskās daļas pārbaudes darbu. Pedagoģs sniedz atbildes uz jautājumiem.

### Sasniedzamais rezultāts:

#### Spēj:

- veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus.
- veidot gatavā produkta kalkulācijas karti, precīzi aprēķinot pārtikas produktu/ izejvielu izmaksas.

#### Zina:

- tehnoloģiskās kartes struktūru un tās izstrādi.
- gatavā produkta, pārtikas produktu/ izejvielu un izmaksu aprēķinu, pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus.

#### Izprot:

- tehnoloģisko karti, tās izstrādi un būtisko lomu ražošanas procesa nodrošināšanā
- kalkulācijas kartes veidošanas principus.

**Vērtēšanas kritēriji:**

Darba uzdevuma Nr.	Vērtēšanas kritēriji	Maksimālais punktu skaits
1.	Par katru pareizi apvilktu atbildi 1p Katrā jautājumā ir tikai viena pareiza atbilde. Ja atbilde nav apvilkta jautājumā, tad iegūst 0 p	54p
2.	Par pareizu skaidrojumu 2p Daļējs vai nepilnīgs skaidrojums 0,5 – 1,5 p Nav pareizs skaidrojums 0p	10p
3.	Par katru pareizi aprēķināto un ierakstīto skaitli 0,5 p Nosaukts nepareizi vai nav nosaukts vispār 0p	25p
4.	Par katru pareizi aprēķināto un ierakstīto skaitli 0,5 p Nosaukts nepareizi vai nav nosaukts vispār 0p	19p

**Summatīvā vērtējuma izteikšana**

Profesionālo kompetenču līmenis	Nepietiekams kvalifikācijas ieguvei				Pietiekams kvalifikācijas ieguvei					
	zems				vidējs	optimāls			augsts	
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Uzdevumu izpildes līmenis % no	1	15	30	45	60	68	76	84	92	97
Punkti no	0	16	32	49	65	73	82	91	99	105

**Izmantotās literatūras un avotu saraksts:**

- Melngaile A., Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Tehnoloģiskie procesi ēdināšanas uzņēmumos./ I. Millere, R. Riekstiņa-Dolģe, G Krūmiņa-Zemture, L. Medne. 2021. [skatīts 2023. gada 19. septembrī] Pieejams: [https://skolo.lv/pluginfile.php/35362439/mod\\_resource/content/12/DML\\_Restorani\\_PDF\\_Materials.pdf](https://skolo.lv/pluginfile.php/35362439/mod_resource/content/12/DML_Restorani_PDF_Materials.pdf)
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. / Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: [http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas\\_uzn\\_vad\\_rokasgramata.pdf](http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf)

# PIELIKUMI

Vārds, Uzvārds \_\_\_\_\_ Datums \_\_\_\_\_

Tehnoloģiskās dokumentācijas izveide

## Noslēguma pārbaudes darbs

## 1. Uzdevums. Tests. Apvelc pareizo atbildi. (54p)

Svaigu sakņu seleriju svars ir 12 kg. Cik liels būs atkritumu svars (kg) pēc to notīršanas, ja atkritumi sastāda 32%?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3,84 kg</li> <li>2. 8,16 kg</li> <li>3. 0,84 kg</li> <li>4. 0,38 kg</li> </ol>
Kāda ir <i>Risoto ar gailenēm</i> 1 porcijas pārdošanas cena, ja 15 porciju pašizmaksas cena ir 37,50 EUR, uzcenojums – 125% un PVN 21% ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5,63 EUR</li> <li>2. 6,81 EUR</li> <li>3. 7,03 EUR</li> <li>4. 12,23 EUR</li> </ol>
Ēdiena tehnoloģisko karti izstrādā, lai ...	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. aprēķinātu vienas porcijas cenu</li> <li>2. aprēķinātu produktus nepieciešamajam porciju skaitam</li> <li>3. zinātu vienas porcijas produktu ielikumu un aprēķinātu nepieciešamajam porciju skaitam</li> <li>4. sastādītu atskaiti</li> </ol>
Cik porcijām izstrādā tehnoloģisko karti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vienai porcijai</li> <li>2. Divām porcijām</li> <li>3. Četrām porcijām</li> <li>4. Desmit porcijām.</li> </ol>
Kas ir produkta bruto svars?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. produkta svars pirms pirmapstrādes</li> <li>2. svars kopā ar taru</li> <li>3. produkta svars pēc apstrādes</li> <li>4. taras svars.</li> </ol>
Ķirbju svars ir 20 kg. Kāds būs atkritumu svars pēc notīršanas, ja to daudzums ir 20 %?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,400 kg</li> <li>2. 0,100 kg</li> <li>3. 3,500 kg</li> <li>4. 4,000 kg</li> </ol>
Kā veidojas produkcijas pārdošanas cena?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produktu iepirkuma cena + PVN 21%</li> <li>2. Produktu iepirkuma cena + PVN 21% + uzcenojums</li> <li>3. Produktu iepirkuma cena + uzcenojums + PVN 21%</li> <li>4. Produktu iepirkuma cena ar PVN + PVN 21% + uzcenojums</li> </ol>
Kāds ir neto svars sīpoliem, ja bruto svars 4,3 kg, bet atkritumi ir 16 %?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 6,890 kg</li> <li>2. 3,612 kg</li> <li>3. 0,688 kg</li> <li>4. 36,12 kg</li> </ol>
Kādās cenās uzņēmums realizē apmeklētājiem ēdienus?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārdošanas cenās</li> <li>2. Iepirkuma cenās</li> <li>3. Uzskaites cenās</li> <li>4. Vidējās cenās</li> </ol>
Kāds būs atkritumu daudzums, ja mizošanai iedoti 8 kg kartupeļu un atkritumu norma ir 30 % no bruto svara?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2,00 kg</li> <li>2. 1,50 kg</li> <li>3. 2,40 kg</li> <li>4. 3,15 kg</li> </ol>
Kā sauc dokumentu, kurā uzņēmums reģistrē saņemto „Preču pavadzīmi - rēķinu„?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preču dokumentu reģistrācijas žurnāls</li> <li>2. Preču reģistrācijas žurnāls</li> <li>3. Uzskaites žurnāls</li> <li>4. Preču un produktu reģistrācijas žurnāls.</li> </ol>

Desmit izceptas smalkmaizītes ar ievārijumu sver 600 g, svara zudumi cepšanas laikā 15%. Aprēķināt vienas smalkmaizītes svaru pirms cepšanas!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 90 g</li> <li>2. 71 g</li> <li>3. 66 g</li> <li>4. 45 g</li> </ol>
Kāda ir aukstās uzkodas pārdošanas cena, ja 25 porciju pašizmaksa ir 44,50 EUR, uzcenojums 400% un PVN 21%?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8,90 EUR</li> <li>2. 2,15 EUR</li> <li>3. 1,78 EUR</li> <li>4. 10,77 EUR</li> </ol>
Porcijai ēdiena paredzēti 50 g majonēzes mērces. Cik porcijām plānoti 4 kg majonēzes mērces?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 80 porcijām</li> <li>2. 20 porcijām</li> <li>3. 8 porcijām</li> <li>4. 2 porcijām</li> </ol>
Kā noformē preces, kuras iepirktas no privātpersonām tirgū?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ar iepirkuma aktu</li> <li>2. Ar EKA čeku</li> <li>3. Kases ieņēmuma orderi</li> <li>4. Iekšējo pavadzīmi</li> </ol>
Kā aprēķina pārdošanas cenu ēdienam?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izejvielu kopējā summa, uzņēmuma uzcenojums, PVN</li> <li>2. Izejvielu kopējā summa, PVN, uzņēmuma uzcenojums</li> <li>3. Izejvielu kopējā summa, uzņēmuma uzcenojums</li> <li>4. Izejvielu kopējā summa, PVN</li> </ol>
Kādu cenu izmanto produktiem aprēķinot ēdienu pārdošanas cenu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iepirkuma cenu ar PVN</li> <li>2. Tirgus cenu</li> <li>3. Iepirkuma cenu bez PVN</li> <li>4. Ražotāja cenu</li> </ol>
Kādā secībā tehnoloģiskajā kartē tiek veikti izejvielu ieraksti?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produktu ierakstus veic pēc vēlēšanās un ar garšvielām</li> <li>2. Ierakstus veic ēdienu gatavošanas secībā, sākot ar noformēšanas izejvielām</li> <li>3. Ierakstus veic gatavošanas secībā, sākot ar ēdienu kodu</li> <li>4. Ierakstus veic ēdienu gatavošanas secībā, sākot ar pamatizejvielām</li> </ol>
Kas veido uzņēmuma uzcenojumu?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produktu pašizmaksa un plānotā peļņa</li> <li>2. Uzņēmuma izmaksas un plānotā peļņa</li> <li>3. Produktu pašizmaksa un ražošanas izmaksas</li> <li>4. Darbinieku algas un uzņēmuma peļņa</li> </ol>
Ko ēdināšanas uzņēmumā kontrolē Valsts ieņēmuma dienests?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grāmatvedības uzskaites dokumentācijas aizpildīšanas noteikumu ievērošanu</li> <li>2. Ugunsdrošības noteikumu ievērošanu</li> <li>3. Darba aizsardzības normatīvu ievērošanu</li> <li>4. Higiēnisko situāciju sabiedriskajās un ražošanas telpās</li> </ol>
No SIA „ABC” noliktavas izraksta dārzeņus, augļus un zaļumus uz SIA „BISTRO” kafējnīcu „Saule”. Kāds attaisnojuma dokuments ir jānoformē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iekšējais attaisnojuma dokuments</li> <li>2. Ārējais attaisnojuma dokuments</li> <li>3. Iepirkuma akts</li> <li>4. Maksājuma uzdevums</li> </ol>
Aprēķināt cenu 1 kg konservēto olīvu, ja 0,350 l burkā olīvu neto masa ir 0,150 kg un burkas cena ir 1,40 EUR!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 4,00 EUR</li> <li>2. 9,33 EUR</li> <li>3. 2,50 EUR</li> <li>4. 3,55 EUR</li> </ol>

Svaigas sagrieztas baravikas, kuras paredzētas mērces pagatavošanai sver 2,7 kg. Cepot tās zaudē 0,65 kg. Aprēķināt zuduma % siltapstrādē?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2,05 %</li> <li>2. 2,68 %</li> <li>3. 24,07 %</li> <li>4. 26,8 %</li> </ol>
Rabarberu svars pirms pirmapstrādes ir 24 kg. Cik liels būs atkritumu daudzums (kg) pēc to notīrīšanas un sagriešanas kubiņos, ja atkritumi sastāda 25%?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 kg</li> <li>2. 4 kg</li> <li>3. 6 kg</li> <li>4. 8 kg</li> </ol>
Kvīts apliecina darījumu par kuru norēķins ir veikts ar ...	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. maksājuma uzdevumu</li> <li>2. kases orderi</li> <li>3. skaidru naudu</li> <li>4. norēķina karti</li> </ol>
Kāds ir baklažānu bruto svars, ja neto svars ir 295 g un zudumi p/a - 15%? (atbildi noapaļot)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 310 g</li> <li>2. 339 g</li> <li>3. 347 g</li> <li>4. 442 g</li> </ol>
Kāda ir 1 porcijas "Dzērveņu sorbets ar medu" pārdošanas cena, ja 15 porciju kopējā izejvielu vērtība ir 42,00 EUR, uzcenojums 110%, PVN 21%?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5,88 EUR</li> <li>2. 7,11 EUR</li> <li>3. 11,53 EUR</li> <li>4. 12,50 EUR</li> </ol>
Kāda ir 1 kg siera plates pārdošanas cena ar atlaidi, ja 3 kg pašizmaksa ir 24,36 EUR, uzņēmuma uzcenojums 130% PVN 21%? Klientam tiek dota pārdošanas cenas atlaide 5%.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 21,47 EUR</li> <li>2. 21,52 EUR</li> <li>3. 17,79 EUR</li> <li>4. 17,74 EUR</li> </ol>
Ražošanas vadītājs saņēma 18,5 kg biešu, kas maksāja 4,81 EUR. Atlaide 20%. Aprēķināt atlaidi EUR!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3,85 EUR</li> <li>2. 0,24 EUR</li> <li>3. 5,77 EUR</li> <li>4. 0,96 EUR</li> </ol>
Rostbifa starpprodukta (pusfabrikāta) svars ir 6,3 kg, siltapstrādē tas zaudē 2,4 kg. Aprēķināt zuduma % siltapstrādē!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 31 %</li> <li>2. 34 %</li> <li>3. 36 %</li> <li>4. 38 %</li> </ol>
Kāds ir pievienotās vērtības nodoklis ēdināšanas pakalpojumiem?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5%</li> <li>2. 18%</li> <li>3. 21%</li> <li>4. 12%</li> </ol>
Kāds attaisnojuma dokuments ir jā sastāda, ja ir saņemta vai izsniegta kāda prece, vai prece un pakalpojums?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grāmatvedības izziņa</li> <li>2. Preču pārdošanas līgums</li> <li>3. Preču pavadzīme</li> <li>4. Maksājuma uzdevums</li> </ol>
Vienai porcijai <i>Šokolādes parfē</i> nepieciešami 25 g tumšās šokolādes. Cik porcijas var sagatavot no 0,450 kg tumšās šokolādes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 12 porcijas</li> <li>2. 18 porcijas</li> <li>3. 20 porcijas</li> <li>4. 25 porcijas</li> </ol>
Kādam jābūt zandarta bruto svaram, lai iegūtu 150 g cepta zandarta filejas, ja zināms, ka, lai izceptu 100 g zandarta filejas, nepieciešamais bruto svars ir 178 g?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 328 g</li> <li>2. 285 g</li> <li>3. 267 g</li> <li>4. 200 g</li> </ol>

Kādam nolūkam tiek izstrādātas kalkulācijas kartes?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pievienotās vērtības nodokļa aprēķināšanai</li> <li>2. Ēdienu daudzuma aprēķināšanai</li> <li>3. Ēdiena vienas porcijas pārdošanas cenas aprēķināšanai</li> <li>4. Uzņēmuma peļņas aprēķināšanai</li> </ol>
Dārzeņu sautējuma pagatavošanai nepieciešams 6,3 kg kāpostu. Pēc veiktās kāpostu p/a to atkritumu zudumi ir 20%. Aprēķināt kāpostu neto svaru!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,37 kg</li> <li>2. 3,15 kg</li> <li>3. 5,04 kg</li> <li>4. 7,56 kg</li> </ol>
Kāds ir pirmapstrādes zuduma % kolrābjiem, ja bruto svars 480 g, neto svars 312 g?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10,18 %</li> <li>2. 16,8 %</li> <li>3. 25 %</li> <li>4. 35 %</li> </ol>
Cik daudz olu nepieciešams, lai pagatavotu 25 porcijas omletes ar sieru, ja receptūrā norādīts bruto svars 2 ½ gb, bet neto svars – 100 g vienai porcijai?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 50 gb</li> <li>2. 58 gb</li> <li>3. 62 gb</li> <li>4. 68 gb</li> </ol>
Cik % nocepuma ir gatavām piparkūkām, ja kopējais cepumu svars ir 3,5 kg, bet izlietotais mīklas starpprodukta (pusfabrikāta) svars 4,0 kg?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,5 %</li> <li>2. 1,25 %</li> <li>3. 3,86 %</li> <li>4. 12,5 %</li> </ol>
Cik olu nepieciešams, lai pagatavotu 15 porcijas ēdiena „Olu kultenis”, ja divu porciju pagatavošanai izlietotas 5 veselas un 1/4 olas?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 26 gb</li> <li>2. 39 gb</li> <li>3. 48 gb</li> <li>4. 52 gb</li> </ol>
Kuriem produktiem sakrīt bruto un neto masa?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Olām, eļļai, sīpoliem, etiķim</li> <li>2. Olām, eļļai, etiķim, sviestam</li> <li>3. Eļļai, sviestam, etiķim, putrainiem</li> <li>4. Miltiem, sviestam, sieram, sīpoliem</li> </ol>
Tehnoloģiskā karte satur informāciju par ...	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. izejvielu cenām un daudzumu</li> <li>2. izejvielu sastāvu, tehnoloģisko procesu un to režīmiem</li> <li>3. uzņēmumā ražoto ēdienu un dzērienu pārdošanas cenām</li> <li>4. izejvielu ķīmisko sastāvu</li> </ol>

## 2. Uzdevums. Skaidro dotos terminus (5p)

*Izejvielu bruto svars -*

*Izejvielu neto svars -*

*Pusfabrikāta svars -*

*Starpprodukta svars –*

*Galīgais iznākums -*

### 3. Uzdevums. Sastādi tehnoloģisko karti zupai (25p)

Tehnoloģiskā karte: *Skābeņu zupa*

Zudumi		Produkta nosaukums	1 porcijai (g)			25 porc.(kg)	
P/a	S/a		Bruto	Neto	Neto pēc s/a	Bruto	Neto
		Cūkgaļas ribiņas	150				
		Ūdens	300				
		Burkāni	15				
		Kartupeļi	50				
		Skābenes	35				
		Lauru lapas	0,5				
		Pipari, melni, graudu	1				
		Sāls	2				
		<b>Pasniegšana</b>					
		Olas, vistu L	½ gb				
		Krējums, skābais 20%	10				
		Pētersīļu zaļumi	5				
		<b>Porcijas iznākums</b>					

<b>P/a</b>	<p>Cūkgaļas ribiņas noskalo.</p> <p>Veic dārzeņu pirmapstrādi un sagatavo pusfabrikātus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kartupeļus mazgā, notīra, noskalo un sagriež vidējos kubiņos;</li> <li>• burkānus, mazgā, notīra, noskalo, sagriež mazos kubiņos;</li> <li>• skābenes šķiro, noskalo, nosusina, sagriež strēmelītēs</li> <li>• pētersīļu zaļumus šķiro, noskalo, nosusina, sasmalcina</li> </ul> <p>Olām veic p/a</p>
<b>Gatavošana</b>	<p>Olas liek aukstā ūdenī un vāra līdz gatavībai – cieti vārītas olas. Atdzesē, noloba. Gaļu liek vārīties aukstā ūdenī, nosmeļ putas, pievieno lauru lapas, graudu piparus vāra līdz gatavībai.</p> <p>Ribas izņem no buljona, gaļu atdala no kauliem un sagriež gabaliņos.</p> <p>Sagriezto gaļu atgriež atpakaļ buljonā.</p> <p>Buljonā pievieno burkānus, uzvāra, pievieno kartupeļus, uzvāra, beigās pievieno skābenes.</p> <p>Piecas minūtes pirms vārīšanās beigām pievieno sāli.</p>
<b>Pasniegšana</b>	Pasniedzot pārkaisa ar sasmalcinātiem pētersīļiem, skābo krējumu un vārītu olu.

4. Uzdevums. Izmantojot 3. uzdevumā pieejamo informāciju, sastādīt kalkulācijas karti (19p)

*Kalkulācijas karte*

Izstrādājuma nosaukums \_\_\_\_\_

1 porcijas svars \_\_\_\_\_

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Izejvielu daudzums		1 kg iepirkuma cena bez PVN (€)	Summa (€)
		1 porc, g vai gb	25 porc. kg		
1.	Cūkgaļas ribiņas			5,77	
2.	Burkāni			0,45	
3.	Kartupeļi			0,48	
4.	Skābenes			5,60	
5.	Lauru lapas			6,77	
6.	Pipari, melni, graudu			41,66	
7.	Sāls			0,49	
8.	Olas, vistu L			0,18	
9.	Krējums, skābais 20%			1,46	
10.	Pētersīļu zaļumi			9,83	
				Pašizmaksa 25 porc.	
				Uzcenojums 300%	
				Cena ar uzcenojumu	
				PVN ..... %	
				25 porc. pārdošanas cena	
				<b>1 porcijas pārdošanas cena (€)</b>	