

NORMOVANIE - výber z Aplikácie princípov

Pri výdaji dodržať vynormované množstvo mäsa s toleranciou zaokrúhlenia - do 200 stravníkov - nad 200 stravníkov	+3% +1%
Jednotlivé potraviny normovať presne a pri výdaji zaokrúhliť množstvo celkom	+10%
Hrubú hmotnosť váhy mäsa u dospelých stravníkov (nie mäsových výrobkov) navýšiť o	+30%
Suroviny pri príprave nátierky na raňajky navýšiť o	+50%
Zeleninu v pokrmoch (polievky, omáčky, mäso) je možné navýšiť o	+ 40%
Čerstvú zeleninu do šalátov a na zeleninovú oblohu je možné navýšiť o	+40%
U mrazenej zeleniny a ovocia zvýšiť čistú váhu rozmrazením o	+ 5%
Chlieb k polievke alebo k prívarku je možné zvýšiť alebo znížiť v tolerancii	±25%
Pečivo podávané na kusy zvýšiť alebo znížiť v tolerancii	±30%
Ovocie a ovocné pyré podávané na kusy zvýšiť /znížiť v tolerancii	±50%
Jogurty a tvarohové výrobky podávané na kusy zvýšiť/znížiť v tolerancii	±50%
Pri príprave viac nápojov na výber je prípustná tolerancia navýšenia surovín o	+20%
Pri príprave jedál vyprážaním v „konvektomate“ znížiť hmotnosť tuku o	-40%
Múku na dosku a tuk na plech zvýšiť (ak nie je uvedené v receptúre)	+15%
Pre športovcov normovať s navýšením potravín (ovocie, tvaroh, krém, doplnky)	+20%
V reedukačných centrách normovať s navýšením všetkých potravín	+20%