

30.1.2023

ПМ. 03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Законспектировать, конспект прислать на почту n9092151@gmail.com

Тема: Калькуляция розничных цен.

Расчет цены блюда (изделия) называется калькуляцией.

Она оформляется в карточках по типовой форме. Цены на блюда (изделия кухни) обычно рассчитывает калькулятор.

Наименование и нормы закладки продуктов определяют по сборнику рецептов, в карточке указывают номер рецептуры и год издания сборника.

Большую часть продуктов включают в калькуляцию по норме «брутто».

Если норма закладки продуктов в рецептуре даны на 1 порцию, то калькуляцию составляют на 100 порций (реализация блюда порциями), если нормы даны на 1кг, то калькуляцию составляют на 10 кг (реализация изделия « на вес»)

Показатели в графе сумма определяют путем умножения массы продуктов на цену за 1 кг, складывают их и получают стоимость набора продуктов на 100 порций или 10 кг готовых изделий.

Разделив эту цену на 100 или 10 , определяют цену одной порции или 1 кг блюда (изделия).

Таким образом цена блюда определяется стоимостью набора продуктов, входящих в его состав.

В калькуляционной карточке указывают выход блюда, его определяют по рецептуре.

Выход первых и вторых блюд записывают, как правило, несколькими числами дробью.

Для первых блюд первое число означает выход супа, второе – выход мяса, рыбы или птицы которые кладут в тарелку отдельно, третье число – масса сметаны.

Для вторых блюд первое число означает массу основного продукта – мяса, рыбы, птицы, а второе и третье – массу гарнира, соуса или масла.

Калькуляционную карточку подписывает директор столовой, калькулятор и заведующий производством, который должен проверить правильность калькулирования цены блюда

Таблица

Калькуляционная карточка №5

«Щи из свежей капусты с говядиной со сметаной»

№196/3-81г.

Наименование сырья	Норма по сборнику рецептов	На 100 порций	цена	сумма
--------------------	----------------------------	---------------	------	-------

Говядина (лопатка)	40,	4	2,22	8,88
Капуста белокачанная	350	17,5	0,23	4,03
морковь	50	2,5	0,22	0,55
петрушка	13	0,65	0,42	0,27
Лук репчатый	48	2,4	0,59	1,42
Томат паста	2,4	0,12	0,88	0,1
Мука пшеничная	10	0,5	0,36	0,18
Кулинарный жир	10	0,5	1,94	0,97
бульон	800	40,0	0,08	3,2
сметана	10	1,0	1,78	1,78
Соль, специи	-	-	-	0,1
Стоимость набора сырья				21,43
Цена 1 порции				0,21
выход				500/25/10