

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 9
Наименование блюда Шницель из свиной вырезки натуральной
Номер по сборнику рецептов 278

Порядковый № колькуляции		№ 1 « » г.			№ 2 « » г.			№ 3 « » г.			№ 4 « » г.			№ 5 « » г.		
№	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1	милый	0,23	98	22,54												
2	изк. ретасовый	0,024	20	0,48												
3	молоко	0,01	49	0,49												
4	ейца	0,001	7	0,007												
5	картофель				1,107	60	66,42									
6	маргарин				0,06	96	5,76									
7	мука							0,025	36	0,9						
8	марковь							0,05	30	1,5						
9	том. пюре							0,5	140	70						
10	сахар							0,01	65	0,65						
11	супари	-														
12				23,52			72,18			73,05						
Общая стоимость набора 1 кг. в руб.																
Продажная цена блюда, наценка %		11,76			36,09			36,53								
Выход в готовом виде, г																
Общая стоимость блюда		168,75 / 253,13 %														
Калькуляцию составил		Парфенинова			Парфенинова			Парфенинова								
Утверждаю, директор																

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Наименование блюда Рулет рыбный

Номер по сборнику рецептур 512*

Порядковый № колькуляции		№1 рулет рыбный г.			№2 «гарнир» №686 г.			№3 «соус» №782 г.			№4 «___» _____ г.			№5 «___» _____ г.		
№ п/п	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.	Мини-пирожки	82	98	8036	1832	60	11,58	15	150	3750						
2.	пирожки с начинкой	18	25	450	100	70	700	15	70	1750						
3.	молочные сосиски	24	48	1152				70	30	2100						
4.	грибы	17	210	3570				68	20	1360						
5.	Мухомор	26	20	520				500	140	70.000						
6.	шампиньоны	4	70	280				25	150	3750						
7.	картофель	1/7 шт	7	7				10	65	650						
8.	супермаркет	3	248	747												
9.	шампиньоны	3	70	210												
10.	сосиски	24	5	12												
11.	сметана															
12.	пирожки															
Общая стоимость набора 1 кг, в руб.		14р 97к			12.20к			14р 59к								
Продажная цена блюда, наценка %50		42р 45к			18р 43к			17р 38к								
Выход в готовом виде, г		38.85/г														
Общая стоимость блюда		78.22/38.85														
Калькуляцию составил		Новикова И.А.														
Утверждает: директор																

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 10

Наименование блюда: Теляшное из рогов

Номер по зборнику рецептур 514

Порядковый № колькуляции		№1 « <u>теплая уг.</u> <u>рыба</u> »			№2 « <u>тариф</u> <u>картофель пюре</u> »			№3 « <u>систематический</u> <u>с овощами</u> »			№4 « <u> </u> » <u> </u> г.			№5 « <u> </u> » <u> </u> г.		
№ п/п	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.	Минтай	0,56	98	54,48												
2.	Хлеб пшениш.	0,14	30	4,2												
3.	Молоко	0,18	49	8,82	0,30	48	14,4									
4.	Мух	0,17	20	3,4				0,14	20	2,8						
5.	Макарон	0,03	395	11,85	0,03	395	11,85	0,04	395	15,8						
6.	Муча	0,05	7	0,35												
7.	Сухари	0,05	249	12,45												
8.	Масло	0,10	40	4												
9.	Грибы	0,14	210	29,4												
10.	Картофель				0,18	210	37,8									
11.	Томат. пюре							0,1	140	14						
12.	Морковь							0,18	30	5,4						
Общая стоимость набора 1 кг. в руб.		144,9			64,35			38								
Продажная цена блюда, наценка		224,5			32,18			18								
Выход в готовом виде, г																
Общая стоимость блюда		247,25 / с 50 % 123,625														
Калькуляцию составил		Гаринова О.С.			Гаринова О.С.			Гаринова О.С.								
Утверждаю: директор																

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 8
Наименование блюда Рыба (филе) отварная (суде полновский)
Номер по сборнику рецептов 258

Порядковый № колькуляции		№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5		
		г. « » 1989			г. « » 1989			г. « » 1989			г. « » 1989			г. « » 1989		
№ п/п	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.																
2.	шпатель	0,197	98-00	19,31												
3.	морковь	0,005	30-00	0,15												
4.	лук репч.	0,005	20-00	0,10												
5.	листья	0,100						32	7-00	7-00						
6.	петрушка (корень)	0,004	30-00													
7.	Картофель				221,4	60-00	13-26									
8.	молочко				0,032	49-00	1-57									
9.	маргарин ест.				0,015	96-00	1-44	70	96-00	6-72						
10.	Зелень петрушка							2,7	240-00	0-81						
11.	Кислота лим.							0,2	1400-00	0-34						
12.																
Общая стоимость набора 1 кг. в руб.				19-56			16-27			14-87						
Продажная цена блюда, наценка с 50%				29-34			24-41			22-31						
Выход в готовом виде, г				350			400			100						
Общая стоимость блюда				50,70			76-01									
Калькуляцию составил		Марков АН			Марков АН			Марков АН								
Утверждает директор																

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 6
Наименование блюда Зразы домашние. хлебца рогачное.
Номер по сборнику рецептур 272. 515 *

Порядковый № колькуляции		№ 1 « » г. <u>Зразы, домашние</u>			№ 2 « » г. <u>карниф</u>			№ 3 « » г. <u>хлебца рогачное</u>			№ 4 « » г. <u>карниф</u>			№ 5 « » г. <u>соус</u>		
№ п/п	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.	Молоко	0,193	98	19,50				0,217	98	21,26						
2.	Мук пшеничный	0,05	20	1							0,025	20	0,5			
3.	маргарин столов.	0,007	96	0,67				0,005	395	1,97				0,01	96	0,96
4.	сахар	0,002	249	0,50										0,014	20	0,28
5.	хлеб пшеничный	0,02	50	1				0,015	30	0,45						
6.	масло растительн	0,01	70	0,7												
7.	фасоль				0,10	30	5,7	0,025	49	1,22						
8.	масло															
9.	яйца							0,01	4	0,04						
10.	рис										0,05	48	2,4			
11.	картофель										0,05	30	1,5			
12.	кукуруза										0,05	138	6,9			
Общая	стоимость набора			23,37			5,7			24,97			11,3	0,043	140	14
1 кг. в руб.														0,005	36	0,18
Продажная цена блюда, наценка %		35,06			8,55			37,4			16,95				23,60	
Выход в готовом виде, г																
Общая стоимость блюда		29,07		с 50% 43,61												
Калькуляцию составил		Карур А В			Карур А В			Колосов А			Колосов А			Колосов А		
Утверждает директор																

15,79

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 7
Наименование блюда Рыба жареная с луком-ленинградски.
Номер по сборнику рецептур 268

Порядковый № колькуляции		№ 1 « » г.			№ 2 « » г.			№ 3 « » г.			№ 4 « » г.			№ 5 « » г.		
№ п/п	Наименование про- дукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.																
2.	шнит	194	98	19												
3.	луна	7	38	0,25	20	36	0,72									
4.	молочарей	8	70	0,56	8	70	0,56	19	70	1,33						
5.	лук репчат				40	20	0,8									
6.	картофель							331	60	19,86						
7.	морковей							15	20	0,3						
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
Общая стоимость набора 1 кг. в руб.		19,81			2,08			21,49								
Продажная цена блюда, наценка 50 %		29,71			3,12			32,49								
Выход в готовом виде, г		315														
Общая стоимость блюда		43,38			65,07											
Калькуляцию составил		Охотникова АБ														
Утверждает директор																

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 2

Наименование блюда Бобов протертые с соусом белым с укропом

Номер по сборнику рецептур 480*

Порядковый № калькуляции		№ 1 «__»__ г.			№ 2 «__»__ г.			№ 3 «__»__ г.			№ 4 «__»__ г.			№ 5 «__»__ г.		
№ п/п	Наименование продукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	Цена 1 кг	Сумма	Норма	1 кг	Сумма
1.	Аджарика	0,325	96	31,2	275	60	16,5									
2.	Лук репчатый	0,13	20	2,6												
3.	Оливки соевые	0,053	73	3,87												
4.	Масло слив.	0,053	210	11,13												
5.	Лук репчатый	0,008	100	0,8												
6.	Фарш говяжий															
7.	Масло слив.				0,020	150	3	0,020	150	3						
8.	Вино (белое сухое)				0,050	240	12	0,050	240	12						
9.	Оливки соевые															
10.	Лук репчатый															
11.	Лук репчатый							0,0005	1700	0,85						
12.	Лук репчатый							0,100	96	9,6						
Общая стоимость набора 1 кг, в руб.		42,76			19,5			5,15								
Продажная цена блюда, наценка 50 %		64,14			29,25			7,72								
Выход в готовом виде, г																
Калькуляцию составил		80% / 101,4 / 102,7														
Утверждаю: директор		20.08.89														