

# **Пошаговая инструкция «Разработка калькуляционных карт»**

Тема «Ценообразование и калькуляция в  
общественном питании»

- **Калькуляция – расчёт цены блюда, изделия, полуфабрикатов для реализации.**
- **Расчёт цены проводят в бланке, установленной формы, в калькуляционной карте.**
- **Развёрнутая форма КК (калькуляционной карты) на слайде 3 позволяет вносить коррективы при изменении цен на сырьё.**
- **Краткая форма КК используется для однократного расчёта, при изменении цен на сырьё КК меняют полностью.**
- **Так как мы проводим расчёты в виртуальном предприятии, можем использовать краткую КК.**

Предприятие \_\_\_\_\_

**Калькуляционная карточка № \_\_\_\_\_**

номер по сборнику рецептов \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Наименование блюда \_\_\_\_\_

Сборник рецептов блюд \_\_\_\_\_ Выход готового блюда \_\_\_\_\_

В  
а  
р  
и  
а  
н  
т  
1

Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения		№ 1 200__ г.				№ 2 200__ г.			№ 3 200__ г.			№ 4 200__ г.			№ 5 200__ г.		
№ п. п.	Наименование продуктов	Норма 1 порция	Норма 100 порций	Цена за 1 кг.	сумма	Норма 100 порций	Цена за 1 кг.	сумма	Норма 100 порций	Цена за 1 кг.	сумма	Норма	цена	сумма	Норма	цена	сумма
Общая стоимость набора																	
Стоимость 100 п. с наценкой _____ %																	
Продажная цена блюда																	

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_ Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

Калькуляционная карточка № \_\_\_\_

№ \_\_\_\_ / \_\_\_\_

название блюда

Сборник рецептов \_\_\_\_ г.

Выход блюда \_\_\_\_\_

В а р и а н т 2

	Наименование сырья	Норма		Цена	Сумма
		на _____ (г)	на _____ (кг)		
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____ %				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **КК нумеруются по группам блюд и по сроку разработки.**
- **В нашем виртуальном предприятии мы готовим скомплектованное меню (комплексный обед, бизнес-ланч), то есть, гость предприятия не имеет права выбора внутри скомплектованного меню, он берёт его полностью.**
- **Поэтому, все четыре блюда вашего персонального меню готовятся в одном предприятии, одной наценочной категории и в одинаковом количестве.**
- **Указанное в задании количество порций пока не используем, эта цифра понадобится позже.**

- КК можно делать в печатном варианте, можно заполнять от руки.
- При заполнении от руки КК аккуратно чертим на отдельном листе с сохранением всех реквизитов КК.
- КК должна быть размещена на одном листе.
- Исправления не допускаются.
- Название предприятия придумайте сами с учётом его категории по заданию (варианты: ресторан «Богема», кафе «Мука», столовая № 17).
- **Итоговые реквизиты:**

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_ (ваша подпись, фамилия и инициалы)

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_ (моя подпись)

# **Калькуляция ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**Пошаговая инструкция разработки КК**



# Калькуляция холодных закусок

- если в рецептуре указан выход салатов – 1000г, выход порции может быть 100г (2-3 категория предприятий), 200г, 250г (предприятия 1 категории)
- полуфабрикаты, используемые для приготовления и подачи закусок (соусы, гарниры и т.д.) рассчитывают по отдельной калькуляционной карте, определяя цену 1 кг п/ф
- соль и специи учитывают в суммарном выражении: на 100 порций блюда используют соли на 0-50 руб, соли и специй – на 1-00 руб.
- в калькуляцию можно включать салат или зелёный лук – 5-10г, перец сладкий, огурцы, помидоры – 5-10г, зелень укропа или петрушки – 2-3г нетто на 1 порцию. Для закусок из рыбы можно включить в калькуляцию маслины – 5-10г на порцию



# Рецептура блюда из персонального задания (по сборнику рецептов)

53. Салат зеленый с огурцами	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Салат	535	385	569	410
Огурцы свежие <1>	469	375	500	400
Сметана или заправка для салатов N 895	250	250	200	200
<hr/>				
Выход	-	1000	-	1000

## Калькуляционная карточка № 1

№ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
название блюда

Сборник рецептов \_\_\_\_\_ г.

Выход блюда \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		На 1 порц, г	На 100 порц., кг		
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____ %				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_



## Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов **1982 г.**  
название блюда

Выход блюда \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		На 1 порц, г	На 100 порц., кг		
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____ %				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

**Выход блюда 100 г**

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		На 1 порц, г	На 100 порц., кг		
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____ %				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

**Если в рецептуре указан выход салатов – 1000г,  
выход порции может быть 100г, 200г, 250г.**

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.  
название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат				
	Огурцы свежие				
	Сметана				
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Для заправки данного салата в рецептуре предложен выбор: сметана или заправка салатная. Вы делаете выбор самостоятельно. Но для заправки потребуется рассчитать дополнительную калькуляционную карту.**
- **в калькуляцию можно включать салат или зелёный лук – 5-10г, перец сладкий, огурцы, помидоры – 5-10г, зелень укропа или петрушки – 2-3г нетто на 1 порцию. Для закусок из рыбы можно включить в калькуляцию маслины – 5-10г на порцию**



### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.  
название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57			
	Огурцы свежие	50			
	Сметана	20			
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Выход данного салата по рецептуре 1000 г. Выход порции в калькуляционной карте и меню – 100 г.**
- **Из 1000 г салата можно приготовить 10 порций блюда (1000/100 = 10 порций).**

**Поэтому всё сырьё для блюда в сборнике делим на 10 порций: салат –  $569/10 = 56,9 = 57$  г, огурцы –  $500/10 = 50$  г, сметана –  $200/10 = 20$  г**

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000		
	Огурцы свежие	50	5,000		
	Сметана	20	2,000		
	<b>Соль</b>				<b>0-50</b>
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Для уменьшения погрешности при расчёте вначале определяют стоимость 100 порций блюда (или 10 кг полуфабриката: соуса, гарнира, бульона и т.д).**
- **Количество сырья на 1 порцию умножаем на 100 порций, переводим в килограммы (делим на 1000). Обратите внимание на форму записи – после запятой заполнены три разряда.**
- **Салаты из свежих овощей в кафе и столовых заправляют солью на 0-50 руб., или солью и специями на 1-00 руб.**

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000	400-00	
	Огурцы свежие	50	5,000	100-00	
	Сметана	20	2,000	200-00	
	Соль				0-50
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Цены на сырьё берём из прейскуранта цен (вложен в файл с заданием).**
- **Обратите внимание на форму записи.**

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000	400-00	<b>2000-00</b>
	Огурцы свежие	50	5,000	100-00	<b>500-00</b>
	Сметана	20	2,000	200-00	<b>400-00</b>
	Соль				0-50
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Для заполнения колонки «Сумма» количество сырья по каждому продукту на 100 порций умножаем на его цену (это действие называется «таксировка»):  $5,000 * 400-00 = 2000-00$ ,  $5,000 * 100-00 = 500-00$ ,  $2,000 * 200-00 = 400-00$**

### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000	400-00	2000-00
	Огурцы свежие	50	5,000	100-00	500-00
	Сметана	20	2,000	200-00	400-00
	Соль				0-50
	<b>Общая стоимость набора</b>				<b>2900-50</b>
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Определяем стоимость набора сырья, для чего складываем цифры в колонке «Сумма»:  
2000-00+500-00+400-00+0-50 = 2900-50 руб**

## Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептов 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000	400-00	2000-00
	Огурцы свежие	50	5,000	100-00	500-00
	Сметана	20	2,000	200-00	400-00
	Соль				0-50
	Общая стоимость набора				2900-50
	Стоимость 100 п. с наценкой 33_%				<b>3857,67</b>
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Наценка зависит от уровня обслуживания, то есть от категории предприятия. Размер наценки предприятие определяет самостоятельно и утверждает в организации, которая выдала разрешение на право работать.**
- **Для упрощения расчётов мы возьмём усреднённые размеры наценки: предприятия 1 категории (рестораны)- 50%, предприятия 2 категории (кафе, столовые) -33%, предприятия 3 категории (предприятия закрытого типа) – 25%.**
- **$2900-50 * 33\% / 100 + 2900-50 = 3857,665 \text{ руб} = 3857,67 \text{ руб}$  (итоговые денежные суммы округляем до двух знаков после запятой)**



### Калькуляционная карточка № 1

№ 53/ 2 Салат зелёный с огурцами Сборник рецептур 1982 г.

название блюда

Выход блюда 100 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
	Салат	57	5,000	400-00	2000-00
	Огурцы свежие	50	5,000	100-00	500-00
	Сметана	20	2,000	200-00	400-00
	Соль				0-50
	Общая стоимость набора				2900-50
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				<b>3857,67</b>
	<b>Продажная цена блюда</b>				<b>39-00</b>

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- Для расчёта продажной цены блюда (1 порции) стоимость 100 порций с наценкой делим на 100 порций.  $3857,67/100 = 38,5767$  руб = **38,58** руб (после округления).
- Так как копеек у нас в ходу нет, округляем до целого числа согласно правил округления.
- Получаем продажную цену блюда **39-00** руб.

# Калькуляция супов

**Пошаговая инструкция разработки КК**

- **Выход порции супа 500 г (половины порции – 250 г, прозрачные и пюреобразные супы – 200, 250 или 400 г)**
- **выход супа записывают в виде 500/ 20/15, где 500 – выход супа, 20 – выход мясо- или рыбопродуктов, добавляемых при отпуске, 15 – выход сметаны**
- **заправочные супы готовят на бульоне, для которого разрабатывают отдельную калькуляционную карту;**
- **соль и специи учитывают в суммарном выражении: на 100 порций супа по 500 г используют соли на 0-50 руб., соли и специй – на 1-00 руб.**

# Я разработаю КК СУПА ПОЛЕВОГО в предприятии 2 категории (по персональному заданию).

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
220. Суп полевой				
Шпик	81	78	58	56
Картофель	373	280	373	280
Крупа пшено	50	50	50	50
Лук репчатый	95	80	95	80
Бульон или вода	750	750	750	750
<hr/>				
Выход	-	1000	-	1000

• **Калькуляционная карточка № 2**  
**№ 202/ 2 Суп полевой** Сборник рецептур 1982 г.  
название блюда

Выход блюда 500 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
1	Шпик	40,5	4,050	350-00	
2	Картофель	186,5	18,650	50-00	
3	Крупа пшено	25	2,500	100-00	
4	Лук репчатый	47,5	4,750	40-00	
5	Бульон	375	37,500		
6	Соль, специи				
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Если в рецептуре указан выход супов – 1000г, выход порции может быть 200г, 250г, 500г.**
- **Выход данного супа по рецептуре 1000 г. Выход порции в калькуляционной карте и меню – 500 г.**
- **Из 1000 г супа можно приготовить 2 порции блюда (1000/500 = 2 порций). Поэтому всё сырьё для блюда делим на 2 порции.**
- **Супы заправляют солью на 0-50 руб., или солью и специями на 1-00 руб.**

• **Калькуляционная карточка № 2**  
**№ 202/ 2 Суп полевой** Сборник рецептур 1982 г.  
название блюда

Выход блюда 500 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
1	Шпик	40,5	4,050	350-00	1417-50
2	Картофель	186,5	18,650	50-00	932,5
3	Крупа пшено	25	2,500	100-00	250-00
4	Лук репчатый	47,5	4,750	40-00	190-00
5	Бульон	375	37,500	<b>X</b>	<b>X</b>
6	Соль, специи				1-00
	Общая стоимость набора				
	Стоимость 100 п. с наценкой _____%				
	Продажная цена блюда				

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- Для уменьшения погрешности при расчёте вначале определяют стоимость 100 порций блюда (или 10 кг полуфабриката: соуса, гарнира, бульона и т.д).
- Количество сырья на 1 порцию умножаем на 100 порций, переводим в килограммы (делим на 1000). Обратите внимание на форму записи – после запятой заполнены три разряда.
- **Бульон** – это полуфабрикат, цену которого нужно определить, разработав отдельную КК.



# Разработка КК для бульона (гарнира, соуса, заправки)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
174. Бульон костный						
Кости пищевые <1>	400	400	300	300	250	250
Морковь	13	10	10	8	10	8
Петрушка (корень)	11	8	8	6	7	5
Лук репчатый	12	10	10	8	10	8
Вода	1220	1220	1250	1250	1250	1250
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

• **Калькуляционная карточка № 3**  
**№ 174/ 2 Бульон костный** Сборник рецептов 1982 г.  
название блюда

Выход 1000 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 кг, г	на 10 кг., кг		
1	Кости пищевые	300	3,000	25-00	75-00
2	Морковь	10	0,100	40-00	4-00
3	Лук репчатый	8	0,080	40-00	3-20
4	Петрушка (корень)	10	0,100	120-00	12-00
	Общая стоимость набора				<b>94-20</b>
	Стоимость 10 кг				
	цена полуфабриката (стоимость набора делим на 10 кг)				<b>9-42</b>

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Для уменьшения погрешности при расчёте вначале определяют стоимость 10 кг полуфабриката: соуса, гарнира, бульона и т.д.**
- **Норму сырья на 1 кг берём из сборника рецептов. Воду в калькуляцию не включаем. До вкуса бульон не доводим.**
- **Количество сырья на 1 кг умножаем на 10кг, переводим в килограммы (делим на 1000). Обратите внимание на форму записи – после запятой заполнены три разряда.**
- **Наценку на полуфабрикат бульон не берём, она входим в стоимость основного блюда.**

**Калькуляционная карточка № 2**  
**№ 202/ 2 Суп полевой** Сборник рецептов 1982 г.

Выход блюда 500 г.

№ п/п	Наименование сырья	Норма сырья		Цена, руб.	Сумма, руб
		на 1 порц, г	на 100 порц., кг		
1	Шпик	40,5	4,050	350-00	1417-50
2	Картофель	186,5	18,650	50-00	932,5
3	Крупа пшено	25	2,500	100-00	250-00
4	Лук репчатый	47,5	4,750	40-00	190-00
5	Бульон	375	37,500	<b>9-42</b>	<b>353-25</b>
6	Соль, специи				1-00
	Общая стоимость набора				<b>3198-25</b>
	Стоимость 100 п. с наценкой 33 %				<b>4253-6725</b>
	Продажная цена блюда				<b>42-54</b>
	Цена после округления копеек				<b>43-00</b>

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Утверждаю: Директор: \_\_\_\_\_

- **Возвращаемся к КК № 2. Вписываем рассчитанную в КК № 3 цену 1 кг бульона в КК № 2.**
- **Определяем стоимость набора сырья, для чего складываем цифры в колонке «Сумма». Добавляем наценку.**
- **Для расчёта продажной цены блюда (1 порции) стоимость 100 порций с наценкой делим на 100 порций.**
- **Так как копеек у нас в ходу нет, округляем до целого числа согласно правил округления.**
- **Получаем продажную цену блюда 43-00 руб.**