

Правила составления калькуляции

Калькуляция – расчет продажных цен на блюда.

Основой для калькуляции служит Сборник рецептов блюд и товарно-транспортная накладная.

Калькуляция блюд производится в калькуляционных карточках. В них указывается предприятие или организация, номер карточки, наименование блюда, номер рецептуры по сборнику и категория предприятия.

Выписываем наименование продуктов по сборнику рецептов и норму их вложения.

Чтобы продажная цена была более точная, калькуляция происходит так: если норма вложения дана на одну порцию, то калькулируем на 100 порций (это салаты, вторые блюда, напитки); если норма на 1кг, то калькулируем на 10 кг (салаты, первые блюда, соусы, гарниры).

В первом и во втором случае находим общую стоимость набора и определяем цену: в первом случае – одной порции, во втором – 1кг.

Например:

Калькуляционная карточка №1 Салат «Мясной» 143/II/2014

Наименование продуктов	На 1 порцию (г)	На 100 пор (кг)	Цена 1кг	Сумма
говядина	43	4,3	9,8	42,14
картофель	76	7,6	0,3	2,28
огурцы свежие	38	3,8	3,2	12,16
яйца	10	25 шт	0,2 (1шт)	5,0
салат	8	0,8	4,7	3,76
майонез	35	3,5	4,8	16,8

(цена одного килограмма продуктов вымышленная)

Общая стоимость набора – 82,14

Цена одной порции (150) – 0,82

Наценка (40%) – $0,82 * 0,4 = 0,33$

Продажная цена = $0,82 + 0,33 = 1,15$