**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать по теме калькуляция и учет.

Изучите лекцию и запишите основные определения.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

 **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:**

- назначение;

- содержание;

- порядок пользования.

**учет калькуляция**

Мини-лексикон: сборник рецептур, масса брутто, масса нетто, выход изделия, нормы вложения

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД**  является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

- Нормы вложений на большую часть продукции в рецептурах даны в граммах.

- Исключения составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. - Ряд продуктов, таких как, мясо, птица, рыба и др. подвергаются первичной и тепловой обработке, для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадии обработки.

***В графе брутто*** указана масса необработанных продуктов.

***В графе нетто*** указывается масса обработанных продуктов.

***В строке масса п/ф*** указывается общая масса основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его изготовление (печень, рыба, мясо, масса фарша для изготовления котлет и биточков).

***Для ряда продуктов***, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход (масса отварного мяса).

***Некоторые продукты*** (маргарин, майонез) не подвергаются холодной обработки, поэтому масса брутто и нетто у них совпадают.

***В конце рецептуры*** указывается также выход блюда или изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходной порции. На первые блюда, гарниры, соусы, фарши, тесто и др. изделия нормы вложения установлены на 1000 грамм выхода.

***Для выпеченных и кондитерских изделий*** нормы даются на 100 штук или на 10 кг выхода.

**Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в 2 или 3 вариантах:**

- По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса,

 рыбы и др. дорогостоящих продуктов.

- По второму и третьему варианту увеличивается норма

 вложения недорогих продуктов, таких как овощи.

При отсутствии на предприятии отдельных не основных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается их замена.

 Пользуются таблицей «нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд». Количество заменяющий продуктов определяют так: норму брутто по рецептуре умножают на изготовляемое количество порций ил килограммов и на эквивалентную массу.

Если нормы даны на выход одной порции, то при определении потребного количества продуктов норму умножают на изготовляемое количество порций.

Если рецептура дана на 1000 грамм выхода, а отпускаться изделие будет порциями, то потребное количество определяют: устанавливается выход одной порции, определяется масса готового изделия кг, которое следует приготовить. выход одной порции умножают на количество запланированных порций.

Для этого норма вложения, указанная в рецептуре на 1000 г выхода, умножается на количество килограммов готового изделия.