Группа №51

6.04.20

Урок №19-20

Основы калькуляции и учета

Тема «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто»

Ответить на вопросы:

1. *Какие формы материальной ответственности вы знаете?*
2. *В каких случаях возникает ограниченная материальная от­ветственность?*
3. *Кто несет полную материальную ответственность?*
4. *Что должен содержать договор о материальной ответственности?*
5. *С кем из работников, имеющих доступ к материальным цен­ностям, не заключают договор о материальной ответственности?*
6. *В каком случае вводится бригадная материальная ответственность? Какова численность бригады?*
7. *В каких случаях проводят внеплановые инвентаризации при бригадной форме ответственности?*
8. *Можно ли не проводить инвентаризацию при смене работ­ников бригады?*
9. *При инвентаризации обнаружена недостача. От чего будет зависеть размер возмещаемого ущерба каждого члена бригады*?

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий **являются нормативными документами,** в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила под­готовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий.

Рассмотрим первый сборник. Рецептуры в нем даны в 2-3 вариантах, различающихся ассортиментом сырья, нормами его сложения и выходом блюд и готовых изделий. **Первый вариант с повышенной закладкой сырья предназначен для предприя­тий люкс, высшей и 1-й категории, второй -для предприятий 2-й категории и 3-й - для заводских и студенческих столовых.**

Для более рационального использования продовольственных ресурсов, приготовления более простых блюд предприятиям раз­решается пользоваться другими вариантами рецептур. При набо­ре сырья на блюдо не допускается пользоваться одновременно двумя вариантами (колонками), а также заменять компоненты одного варианта рецептуры аналогичными продуктами другого варианта.

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд вы­сококвалифицированные повара могут разрабатывать новые ре­цептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным со­нетом и утверждены вышестоящей организацией.

В каждой рецептуре Сборника даны нормы вложения сырья по массе брутто и нетто в граммах и нормы выхода готовых изде­лий с указанием массы готовых компонентов (фарша, полуфаб­риката, гарнира) и массы (в граммах) всего блюда в целом.

Рецептуры некоторых салатов, супов, гарниров, многих слад­ких блюд и напитков рассчитаны на 1 кг выхода. В вводной части соответствующих разделов Сборника рекомендованы наи­более рациональные нормы отпускаемых потребителям блюд в зависимости от их спроса.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

* говядина - 1-й категории, баранина, козлятина (без но­жек) - 1-й категории; свинина - мясная; субпродукты (кроме вымени) - мороженые;
* вымя - охлажденное; сельскохозяйственная птица (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки)- полупот­рошеная 2-й категории; кролик - потрошеный 2-й категории;
* рыба - мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная;
* для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января;
* предусмотрено использование: томатного пюре с содержа­нием сухих веществ 12 %;яиц куриных 2-й категории - средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы (нормы отходов и потерь на скорлупу составляют 12,5 %).

В рецептурах предусмотрена закладка маргарина столового различных видов (столовый молочный, сливочный, столовый «Эра», столовый «Новый», бутербродный ). Для жаренья во фритюре рекомендованы специальные жировые смеси, кото­рые выдерживают длительное нагревание до высоких температур без существенного изменения своего качества.

**Нормы вложения сыра в рецептурах приведены на сыр гол­ландский.**При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки расход сырья определяется по табли­цам Сборника.

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые нет утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием пред­ставителей вышестоящей организации. Контрольные проработ­ки оформляются специальными актами.

В рецептуры блюд включены основные виды продуктов, ассортимент которых может быть расширен в соответствии с таб­лицами, приведенными в приложении.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

Расход специй, соли и зелени в рецептурах отдельных блюд не указан. Нормы расхода этих продуктов на одно блюдо даны в вводной части соответствующих разделов Сборника. В Сборни­ке приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд.

Домашнее задание учебник Потапова И.И. «Калькуляция и учет», стр. 27