

Ирина Алексеевна Самулевич

*Правила пользования
Сборником рецептов
блюд и кулинарных
изделий для
предприятий
общественного питания*

Руководство

Ирина Самулевич

**Правила пользования
Сборником рецептур блюд
и кулинарных изделий для
предприятий общественного
питания. Руководство**

«Издательские решения»

Самулевич И. А.

Правила пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Руководство / И. А. Самулевич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-838059-4

В книге подробно рассказано о пересчете норм закладок для сырья других кондиций. Даются правила пользования Приложением к Сборнику рецептур. Пересчет при замене сырья, при изменении видов разделки. Пересчет брутто яиц с учетом категории. Расчет расхода муки с учетом её влажности. Книга снабжена многочисленными примерами подсчета. Что дает на практике возможность правильно составить технологическую карту для калькуляции блюд.

ISBN 978-5-44-838059-4

© Самулевич И. А.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
1. Основание для производства продукции общественного питания Технологическая карта как первичный документ учета	7
2. Построение и порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	9
2.2. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника	11
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Правила пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Руководство

Ирина Алексеевна Самулевич

© Ирина Алексеевна Самулевич, 2021

ISBN 978-5-4483-8059-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Беседуя о калькуляции в общепите невозможно обойтись без небольшого экскурса в прошлое.

В советские времена основным нормативным документом для производства и главным образом для учета в предприятиях общественного питания являлся так называемый Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Выпуская готовую продукцию, работники производства предприятий общественного питания должны были в основном строго руководствоваться названным Сборником.

Но уже достаточно давно, 25 мая 1995 года приказом Роскомторга №57 Сборники, как нормативный документ, были отменены. Дело в том, что в указанном Сборнике закладки продуктов были рассчитаны для тех кондиций сырья, которое производилось тогда. И чем больше проходит времени, тем больше устаревает информация в Сборниках. Все – таки Стандарты отраженные в Сборнике были разработанные в 50-х годах прошлого века, и с тех пор практически не изменялись.

Поэтому надо признать, что база продуктов указанных в Сборниках устарела. В Сборнике рецептов нет сырья, которое появилось в России в конце 20 века. А тем более сейчас, когда идет второе десятилетие века двадцать первого.

В рецептурной части Сборника нет и того множества блюд, которые предлагают гостям современные предприятия внедомашнего питания.

И все-таки, что бы научиться калькулировать фирменные блюда, составлять калькуляцию на новые блюда мы вначале познакомимся и с Его Величеством Сборником. Кое-что полезное можно взять и из него. Если понять форму построения Сборника, легко поймешь как составить карту на новое фирменное блюдо. Будет понятным как пересчитать карту в случае изменения вида сырья или нормы вложения.

Но впрочем, все по порядку.

Технологическая карта заверяется подписями:

Зав. производством (или его заместителем)

Технолога (при наличии)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, состоящий из нескольких разделов. Первый раздел, так называемая «Шапка» содержит основные реквизиты предприятия и его подразделения, название блюда. Второй раздел – расчетный, содержащий рецептуру. И раздел технологический, в котором дано описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В расчетной части или в рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход полуфабрикатов и выход готового блюда или изделия продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). В технологических картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

Основным нормативным документом для производства и учета каждого блюда является его рецептура.

Рецептура – это:

– количественное соотношение составных компонентов, определяющее органолептические свойства и выход готового продукта;

– сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 килограмм, 1 литр).

Но в данном руководстве большей частью будет рассматриваться лишь та часть технологической карты, которая свидетельствует об изменениях массы сырья, то есть расчетная. Ведь именно от массы сырья, которая была затрачена на изготовление блюда и зависит подсчет себестоимости блюда. Технологические карты можно оформить вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме, то есть с помощью компьютера.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

2. Построение и порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания

Работники производства предприятий общественного питания должны уметь пользоваться Сборником рецептов – основным документом, которым руководствуются, выпуская готовую продукцию.

В настоящее время действуют следующие сборники рецептов и нормативов, которыми должны руководствоваться предприятия общепита независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности:

Сборники технологических нормативов 1994 – 1997 годов издания;

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России 1992 года издания;

Сборник рецептов блюд диетического питания 1988 года издания;

Сборник рецептов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий 1986 года издания;

Сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» 1978 года издания;

Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов 1999 года издания;

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий издательство Арий 2011 ред. Здобнов А. И.

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий издательство Дело и сервис 2002

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий издательство Профи-информ 2002

В сборниках приводится технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции. В рецептурах указаны наименования продуктов входящих в блюдо нормы вложения сырья массой брутто и нетто, выход отдельных продуктов и блюда в целом. Рецептуры даны в трех вариантах. Разные варианты рецептов предусмотрены для предприятий разных наценочных категорий. В советские времена уровень наценки устанавливался исходя из наценочной категории, которая присваивалась предприятию. Самая высокая наценка была в ресторанах класса люкс самая низкая в заводских столовых, школах и других учебных заведениях. В настоящее время предприятиям никто не устанавливает наценочную категорию. Но тем не менее понятно, что цены в ресторане, где гостей обслуживают официанты и им предоставляется культурно-развлекательная программа будут выше, чем в корпоративной столовой, работающей по методу самообслуживания.

Первый вариант рецептов, обозначенный римской цифрой I для предприятий высших наценочных категорий (ресторанов, кафе), второй под цифрой II для предприятий второй наценочной категории (кафе, столовых, закусовых), третий вариант под цифрой III – для предприятий всех типов при производственных предприятиях и учебных заведениях. По первому варианту предусмотрен более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы закладки мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и др. Выход готовых блюд по первому варианту, как правило, выше. Если блюдо готовить по первому варианту, цена его будет выше, чем блюдо, приготовленное по второму или третьему.

В настоящее время предприятиям общественного питания предоставлено право выбора варианта рецептов. Предприятия общественного питания выбирают на свое усмотрение любой предложенный вариант, учитывая при этом, что в первой колонке по сравнению со второй

и третьей предусмотрены более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы вложения компонентов, более сложное оформление блюд. Кроме того, предприятия общепита вправе внести изменения в набор компонентов, входящих в рецептуры блюд (за исключением блюд национальных кухонь), способствующие улучшению их вкусовых качеств. Но, при наборе сырья на блюдо не допускается пользоваться одновременно двумя вариантами (колонками), а также заменять компоненты одного варианта рецептуры аналогичными продуктами другого варианта.

Нормы закладки продуктов даны в граммах, исключение составляют яйца, по брутто они указаны в штуках, а по нетто в граммах.

В графе Брутто указана масса необработанных продуктов, то есть таких, какими они поступили на склад предприятия, (овощи неочищенные, рыба неразделанная). В графе Нетто – масса обработанных продуктов (очищенные овощи, разделанная рыба). В строке масса полуфабриката – масса основного сырья, израсходованного для его приготовления. Например, для котлет эта масса включает в себя фарш, приправы и панировочные сухари. Эта масса необходима повару для контроля массы при формировании полуфабриката. У некоторых продуктов, которые входят в блюда, после прохождения тепловой обработки указана масса выхода после тепловой обработки, (например отварной картофель для винегрета, пассированный лук для супа и т. п.). Эта масса то же необходима повару для контроля массы, при закладки в блюдо. У некоторых продуктов масса брутто и нетто совпадает, это те продукты которые не проходят холодную обработку (масло растительное, сахар, крахмал, сухари панировочные и тому подобное сырье, которое не нужно чистить). В конце рецептур указан выход блюда в целом. На вторые блюда, на некоторые салаты и холодные закуски закладка дана на выход одной порции. На супы, соусы, напитки, фарши, салаты, винегреты нормы закладки даны на выход 1 килограмма. И предприятие может его порционировать на свое усмотрение, с учетом спроса покупателей. В рецептурах супов, соусов и сладких блюд дана норма жидкости, с учетом, что она выкипит при тепловой обработке.

Возникает вопрос, зачем же нужно составлять технологическую карту, если все вроде бы есть в Сборнике рецептов? Дело в том, что в сборнике расчет рецептур дан для какой-то определенной кондиции сырья. На предприятие же может поступить то же самое сырье, но другой кондиции. Например, огурцы поступили тепличные, а сборник дает расчет брутто на грунтовые.

Поэтому на предприятиях для удобства работы составляют технологические карты, в которых количество сырья приводится в расчете на необходимое количество порций с учетом характера работы предприятия и поступающего сырья.

2.2. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника

Как было указано выше в рецептурах Сборника указывают массу брутто продуктов какой-либо определенной кондиции (таблица 2.1)

**Масса брутто в рецептурной части Сборника
рассчитана для сырья следующих кондиций:**

Для картофеля норма отходов зависит от сезона, масса брутто дана на период с 1 сентября по 31 октября, то есть 25%; для моркови и свеклы на период до 1 января.

- говядина 1й категории,
- баранина, козлятина без ножек 1й категории;
- свинина мясная;
- Субпродукты(кроме вымени) -мороженные;
- Вымя - охлажденное;
- Сельскохозяйственная птица (куры, цыплята-бройлеры, гуси, утки, индейки)-полупотрошенная 2-й категории;
- кролик-потрошенный 2-й категории;
- рыба - мороженая крупная или всех размеров, неразделанная (за исключением окуня морского, трески, мерланга, зубатки, поступающих потрошенными без головы, а также осетра, севрюги, белуги, палтуса, поступающих потрошенными с головой);
- яйца куриные 2й категории средней массы 46грамм в скорлупе и 40грамм без скорлупы
- томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%
- Нормы вложения сыра в рецептурах даны на сыр голландский;

В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

- сельдь - соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя;
- семга - соленая потрошенная мелкая;
- лосось - соленый потрошенный (семужной резки);
- рыба холодного копчения - горбуша потрошенная; скумбрия дальневосточная потрошенная обезглавленная;
- рыба горячего копчения - севрюга, осетр потрошенные обезглавленные; морской окунь, треска крупные потрошенные обезглавленные; сом (кроме океанического) потрошенный обезглавленный.

В рецептурах предусмотрена норма закладки

<p>-кильки и другой мелкой рыбы баночной, -грибов соленых и маринованных, поступающих в бочковой таре, -огурцов и помидоров - грунтовых.</p>
--

таблица 2.1

Для жарения во фритюре рекомендованы специальные жировые смеси, которые выдерживают длительное нагревание до высоких температур без существенных изменений своего качества

В том случае, когда для приготовления блюд используется сырье других кондиций, необходимо помнить что нормы вложения массой брутто увеличиваются или уменьшаются. Поэтому при поступлении на предприятие сырья в другой сезон или другой кондиции массу брутто необходимо пересчитать, пользуясь таблицами Приложения помещенного в конце сборника рецептов. Расход продуктов определяется по таблицам расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий или на основании расчетов по нормам отходов, которые указаны в Приложении к Сборнику.

Приложение – это нормированные материалы, позволяющие определить расход сырья выход полуфабрикатов и готовых блюд, размера потерь при холодной и тепловой обработках. Там так же даны таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов. С помощью таблиц приведенных в Приложении можно так же расширить ассортимент сырья в рецептурах, приведенных в сборнике. Работу с Приложением рассмотрим ниже на конкретных примерах.

Большое количество людей умеют вкусно готовить пищу, а также великолепно оформлять блюдо к подачи. Но **отличие повара профессионала от просто человека умеющего вкусно готовить состоит в том, что он умеет правильно формовать и главное соблюсти выход продукции.** Ведь любое предприятие создается главным образом для извлечения прибыли.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания в указанных рецептурах *регламентирует нормы вложения продуктов по массе сырья нетто.* Как уже стало понятно из вышеизложенного нормы массы по брутто должны быть пересчитаны, исходя из сезона, или категории входящего сырья. Ведь именно по массе нетто, то есть от соотношения ингредиентов в блюде в конечном итоге создается его вкус и выход конечного продукта. Иными словами масса нетто должна быть неизменной, а вот массу брутто необходимо пересчитать, ведь именно она и формирует себестоимость блюда. Поэтому масса сырья по брутто должна быть пересчитана заведующим производством и проверена или при необходимости скорректирована бухгалтером калькулятором.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.