Что учесть при расчёте норм закладки продуктов

Зачем нужна точная калькуляция блюда

В общепите каждая копейка на счету. Ошибка в закладке продуктов превращает прибыльное меню в убыточное, а гостя — в недовольного. Нормы закладки продуктов — это не просто цифры из техкарты, а инструмент, который держит под контролем себестоимость, выход и качество. Без них любое блюдо рискует стать лотереей: сегодня в тарелке три куска мяса, завтра — полтора. Чтобы этого избежать, нужно проверить несколько ключевых точек.

Масса брутто и нетто: разница, которую нельзя игнорировать

Самый частый источник ошибок — путаница между брутто и нетто. Брутто — это вес продукта до обработки, с кожурой, костями, плёнками. Нетто — то, что реально идёт в кастрюлю после чистки, разделки, мойки. Если в калькуляцию заложить брутто, а готовить по нетто, фактический расход окажется выше, и себестоимость улетит в небо. Наоборот, работая с нетто, легко забыть, что при чистке картофеля теряется до 20% массы. Для точного расчёта нужно знать не только итоговый вес, но и процент отходов для каждого продукта. Эти данные либо берут из сборников рецептур, либо выводят опытным путём на своей кухне. Без этого шага любые нормы закладки продуктов остаются приблизительными.

Процент потерь при тепловой обработке

Термическая обработка меняет продукт необратимо. Мясо теряет влагу и ужаривается, крупы впитывают воду и увеличиваются в объёме, овощи увариваются. Ужарка и усушка — это не брак, а естественный процесс, но его надо заранее заложить в калькуляцию. Например, говядина при жарке может потерять 30–35% массы, а рыба — до 20%. Если этого не учесть, порция выйдет меньше расчётной, и гость останется голодным. Выход готового блюда — это нетто после тепловой обработки. Чтобы его предсказать, нужно знать коэффициенты потерь для каждого вида продукта и способа приготовления. Их можно найти в отраслевых нормативах или вывести, взвешивая продукт до и после готовки на своей кухне. Только так калькуляция перестаёт быть гаданием.

Размер порции и выход: как не ошибиться в граммах

Даже когда брутто, нетто и потери при варке посчитаны верно, остаётся вопрос: а сколько граммов должно быть в тарелке? Размер порции — это не просто цифра из меню, а обязательство перед гостем и бухгалтерией. Если в техкарте указано 250 г готового гарнира, а на раздаче кладут 300 г, себестоимость растёт на 20%. Если же порция меньше заявленной, гости уходят недовольными. Точная норма закладки продуктов включает в себя фиксированный выход блюда после полной обработки. Для этого каждый компонент взвешивают отдельно, а итоговую массу контролируют на линии раздачи. Система работает, только если все сотрудники понимают: отклонение в 10 г на одной тарелке за смену превращается в килограммы списанного или недополученного продукта.

Сезонные и региональные колебания качества сырья

Нормы закладки продуктов не могут быть раз и навсегда застывшими. Овощи и фрукты меняют сочность и плотность в зависимости от сезона. Зимняя морковь может быть суше и давать меньше отходов при чистке, чем летняя. Мясо от разных поставщиков имеет разную ужарку. Это не значит, что нужно пересчитывать каждую позицию еженедельно, но раз в квартал полезно сверять фактические потери с заложенными в калькуляцию. Если расхождение становится системным, пора корректировать техкарту. Игнорирование сезонности ведёт к тому, что себестоимость блюда плавает, а прибыль — вместе с ней. На портале xia-sale.ru этот аспект разбирают подробно, подчёркивая важность регулярного аудита норм для реальной практики предприятия.

Документирование и контроль на каждом этапе

Даже идеально рассчитанные нормы закладки продуктов бесполезны, если они не записаны и не проверяются. Калькуляционная карта — это не разовый документ, а рабочий инструмент. В неё вносят дату, наименование блюда, перечень ингредиентов с указанием брутто и нетто, процент потерь, выход и цену за порцию. Каждое изменение рецептуры или поставщика должно отражаться в карте. Контроль на кухне — это регулярное взвешивание полуфабрикатов и готовых блюд, сверка с техкартой, фиксация отклонений. Без этой дисциплины любая цифра остаётся благим пожеланием. На xia-sale.ru как раз объясняют, как правильно оформлять такие карты и какие правила соблюдать, чтобы калькуляция была точной, а документы — пригодными для проверки.

Что ещё стоит проверить

Помимо перечисленного, полезно обратить внимание на три момента. Первый — способ учёта возвратов и списаний: если продукт испортился или был возвращён, его

стоимость должна быть отражена в калькуляции отдельно, а не растворена в общей массе. Второй — точность весов: даже дорогие электронные весы со временем сбиваются, их нужно калибровать хотя бы раз в месяц. Третий — обучение персонала: повар, который не понимает разницы между брутто и нетто, будет интуитивно класть «на глаз», и никакая бумажная калькуляция не спасёт. Все эти детали вместе дают ту самую точность, которая превращает нормы закладки продуктов из абстрактной цифры в реальный рычаг управления себестоимостью.