**Задача 4. Калькуляционная карта:**

**расчет себестоимости блюда на одного человека.**

**Задание:** Высчитайте стоимость завтрака на одного человека из всех затраченных продуктов.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Стоимость продукта | | Расход продукта | | Технология приготовления завтрака  Последовательность приготовления |
| Стоимость  за ед. продукта в рублях | Стоимость в рублях **на одного чел.** | Количество грамм, мл, штук | Количество продукта на **одного чел.** |
| 1 | Сельдь (филе) | 200 руб. | **100руб.** | 200гр. | 100 гр. | Кусочки филе достать, дать стечь маслу и положить поверх яиц |
| 2 | Хлеб черный | 100руб. | **10руб.** | 1000гр. | 3 ломтика (100гр.) | Хлеб нарезать на ломтики не толще 1 см, подсушить в тостере |
| 3 | Яйца | 100 руб. | **20руб.** | 10 шт. | 2 шт. | Отварить вкрутую, очистить от скорлупы, натереть на терке, добавить чеснок и майонез, перемешать и намазать первый слой хлеба |
| 4 | Петрушка | 70 руб. | **21руб.** | 10 веточек | 3 веточки | Петрушку промыть, обсушить, нарезать мелко и посыпать поверх бутерброда |
| 5 | Чеснок | 48 руб. | **6руб.** | 1 головка (8зубчиков) | 1 зубчик | Чеснок натереть на мелкой терке и добавить в яйцо |
| 6 | Майонез | 60 руб. | **12руб.** | 200гр.(10ст.лож) | 2 ст. лож. | Майонез добавить в яйцо |
| 7 | Маслины | 60 руб. | **12руб.** | 1 банка ( 30 шт. маслин) | 6 шт. | Маслины разделить пополам и положить на бутерброд сверху рядом с рыбой |
| 8 | Чай | 300руб. | **9 руб.** | 100 гр. | 3 гр. | Заварочный чайник обдать кипятком. 1 чайную ложку сухого чая засыпать в чайник, залить горячей водой  (90 0С, 200 мл) на половину. Дать завариться 2 минуты и добавить остаток воды. |
| 9 | Молоко | 100руб. | **4руб.** | 1000мл. | 40мл. | Готовый заваренный чай налить в кружку и добавить молоко. |
|  | **ИТОГО:** | 608руб | **194руб.** |  |  |  |

**Задача 4. Калькуляционная карта:**

**расчет себестоимости блюда на одного человека.**

**Задание.**  Высчитайте стоимость завтрака на одного человека из всех затраченных продуктов.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Стоимость продукта | | Расход продукта | | Технология приготовления завтрака  Последовательность приготовления |
| Стоимость  за ед. продукта в рублях | Стоимость в рублях **на одного чел.** | Количество грамм, мл, штук  в упаковке | Количество продукта на **одного чел.** |
| 1 | Сельдь (филе) | 200 руб. |  | 200гр. | 100 гр. | Кусочки филе достать, дать стечь маслу и положить поверх яиц |
| 2 | Хлеб черный | 100руб. |  | 1000гр. | 3 ломтика (100гр.) | Хлеб нарезать на ломтики не толще 1 см, подсушить в тостере |
| 3 | Яйца | 100 руб. |  | 10 шт. | 2 шт. | Отварить вкрутую, очистить от скорлупы, натереть на терке, добавить чеснок и майонез, перемешать и намазать первый слой хлеба |
| 4 | Петрушка | 70 руб. |  | 10 веточек | 3 веточки | Петрушку промыть, обсушить, нарезать мелко и посыпать поверх бутерброда |
| 5 | Чеснок | 48 руб. |  | 1 головка (8зубчиков) | 1 зубчик | Чеснок натереть на мелкой терке и добавить в яйцо |
| 6 | Майонез | 60 руб. |  | 200гр.(10ст.лож) | 2 ст. лож. | Майонез добавить в яйцо |
| 7 | Маслины | 60 руб. |  | 1 банка ( 30 шт. маслин) | 6 шт. | Маслины разделить пополам и положить на бутерброд сверху рядом с рыбой |
| 8 | Чай | 300руб. |  | 100 гр. | 3 гр. | Заварочный чайник обдать кипятком. 1 чайную ложку сухого чая засыпать в чайник, залить горячей водой  (90 0С, 200 мл) на половину. Дать завариться 2 минуты и добавить остаток воды. |
| 9 | Молоко | 100руб. |  | 1000мл. | 40мл. | Готовый заваренный чай налить в кружку и добавить молоко. |
|  | **ИТОГО:** | 608руб |  |  |  |  |

**«Чай с молоком и три рыбных бутерброда»**