# Что проверить в карте блюда: расход ингредиентов и выход готовой порции

В калькуляционной карте каждое блюдо описывается через два ключевых показателя: сколько сырья заложено и сколько готового продукта получается на выходе. Без правильного учёта этих цифр невозможно ни рассчитать себестоимость, ни соблюсти заявленный размер порции. Разберём основные пункты, на которые стоит обратить внимание при заполнении или проверке карты.

## Проверка расхода сырья: от брутто к нетто

Первый и самый очевидный пункт — масса закладки продуктов до обработки, то есть брутто. Это та цифра, которая стоит в накладной или в рецептуре. Однако на тарелку попадает не целый кг картофеля или мяса. После мойки, чистки, разделки часть массы теряется. Поэтому в карте обязательно должна стоять масса нетто — то, что реально пошло в производство полуфабриката или готового блюда.

Разница между брутто и нетто — это отходы. Если в карте указано 200 г брутто и 200 г нетто, значит, либо продукт поступает уже очищенным, либо в расчёте ошибка. Для овощей, фруктов, мяса и рыбы нормы отходов известны и зависят от сезона и способа обработки. Проверьте, что в карте стоит реалистичный коэффициент отхода, а не скопированная из справочника цифра без привязки к вашему поставщику.

Например, для очищенного картофеля отход составляет 20–40 % в зависимости от качества клубней. Если в карте стоит 10 %, а на практике вы теряете 30 %, то заложенная себестоимость окажется заниженной, а прибыль — недополученной.

## Учёт потерь при тепловой обработке: усушка и ужарка

После того как продукты прошли первичную обработку, начинается тепловая обработка. Здесь тоже происходят потери массы, но уже за счёт испарения влаги (усушка) или вытапливания жира (ужарка). В карте эти потери часто обозначают одним процентом, но на практике они сильно различаются для разных блюд.

Котлеты, биточки, рыба в кляре — для каждого вида своя норма ужарки. Если в карте стоит 15 %, а реальная потеря 25 %, выход готового блюда будет меньше запланированного. Посетитель получит порцию 180 г вместо 200 г, а вы будете терять на каждой продаже.

Особенно внимательно стоит проверять карты для блюд, которые долго томятся или запекаются: здесь усушка может достигать 30–40 %. Если закладка нетто не была

увеличена на предполагаемую потерю, выход будет систематически ниже нормы.

## Выход готового блюда: что должно быть в карте

Выход — это масса или объём готовой порции, которая подаётся гостю. Он складывается из нетто всех ингредиентов за вычетом потерь при тепловой обработке и добавления соусов, гарниров, украшений. В правильно заполненной карте выход указан однозначно: например, «200 г» или «250 мл». Если в карте стоит диапазон «180–200 г», значит, технологический процесс не отлажен — разброс слишком велик для стабильного обслуживания.

Проверьте, что выход соответствует реальной порции. Если в меню заявлено «Стейк из лосося 200 г», а в карте выход 180 г — это расхождение. Гость может взвесить блюдо, и репутация пострадает. И наоборот: если выход занижен, вы теряете прибыль, потому что себестоимость рассчитана на меньшую порцию, а вы отдаёте больше.

Калькуляционная карта для столовой: в чем тонкость? - xia-sale.ru — это как раз тот инструмент, который помогает избежать таких расхождений, если его заполнять с учётом реальных потерь.

## Проверка размера порции и соответствия меню

Даже если цифры в карте сходятся, стоит сверить их с тем, что реально подаётся. Бывает, что карта составлена на 200 г, а повар привык класть 220 г, потому что «так щедрее». Или наоборот: экономит и кладёт 180 г. В любом случае это нарушение. Для проверки нужно:

- Взвешивать готовые блюда из разных смен не реже раза в неделю.
- Сравнивать средний вес по партии с выходом, указанным в карте.
- Если отклонение больше 5 %, искать причину: неправильная закладка, разная степень усушки, ошибка в карте.

Такую выборочную проверку можно проводить силами технолога или заведующего производством. Она не требует специального оборудования — только точные весы и дисциплина.

## Особые случаи: супы, соусы и сложные блюда

Для супов и бульонов выход измеряется в литрах или миллилитрах. Здесь важно учесть, что при варке часть жидкости испаряется. Если в карте на 10 л бульона заложено 12 л воды, выход будет меньше — и наоборот, если доливали, выход увеличится. В карте должна стоять не закладка воды, а готовый объём после варки.

Для соусов выход часто указывают в граммах на порцию, но сам соус готовится партией. В карте нужно указать, сколько соуса получается из всей партии и сколько граммов идёт на одну порцию. Если соус используется в нескольких блюдах, его карта должна быть отдельной, а в карте блюда — ссылка на неё (цифровая или через номер рецептуры).

Сложные блюда, такие как запеканки, рулеты, фаршированные овощи, требуют поэтапного расчёта: сначала выход полуфабриката (например, фарша), потом потери при запекании, потом выход готового изделия. Если хотя бы один этап пропущен, карта будет неточной.

## Проверка единиц измерения и округлений

Казалось бы, мелочь, но ошибки в единицах приводят к серьёзным расхождениям. В карте все ингредиенты должны быть в одних и тех же единицах: либо в граммах, либо в миллилитрах, либо в штуках. Нельзя смешивать, например, «100 г муки» и «0,5 стакана молока» — стакан может быть разного объёма.

Округления тоже имеют значение. Если в карте стоит 0,01 кг лука — это 10 г, а на практике повар кладёт луковицу весом 30 г. Разница в 20 г на порцию для массового производства даёт существенный перерасход за месяц. Лучше указывать дробные значения с точностью до грамма, а для сыпучих продуктов — до 0,1 г, если есть весы с такой точностью.

Калькуляционная карта для столовой: в чем тонкость? - xia-sale.ru — это документ, в котором каждая цифра должна быть обоснована и проверена. Игнорирование округлений или неверный учёт отходов делает карту бесполезной для реального производства.

## Резюме: что в итоге смотреть в карте

Перечислим ключевые точки, которые стоит проверять при каждом заполнении или ревизии карты блюда:

- Расхождение между брутто и нетто: есть ли обоснованные проценты отходов.
- Учет потерь при тепловой обработке: усушка и ужарка указаны или нет.
- Выход готового блюда: цифра должна быть чёткой, без диапазона.
- Соответствие выхода реальному размеру порции на раздаче.
- Единицы измерения и округления: нет ли смешивания разных систем.

Эти пять пунктов покрывают 90 % ошибок, которые встречаются в калькуляционных картах. Если каждый из них проверен, можно быть уверенным, что себестоимость рассчитана верно, а гость получит именно то, что заказал.