

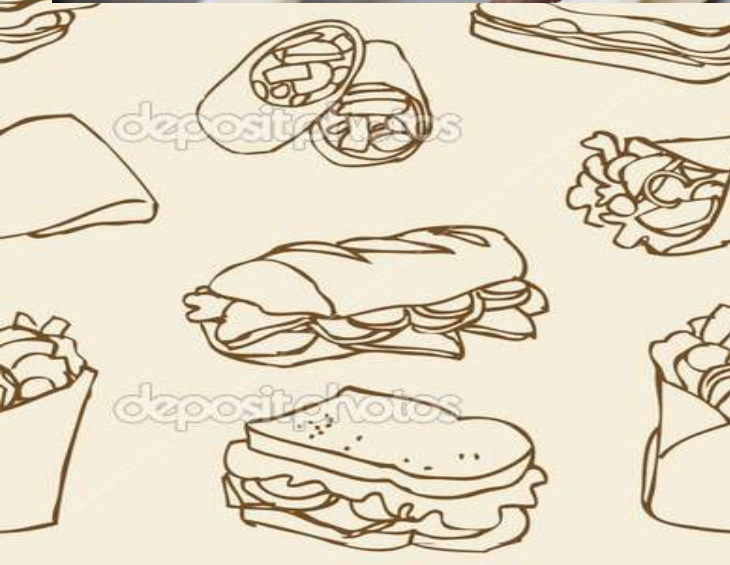
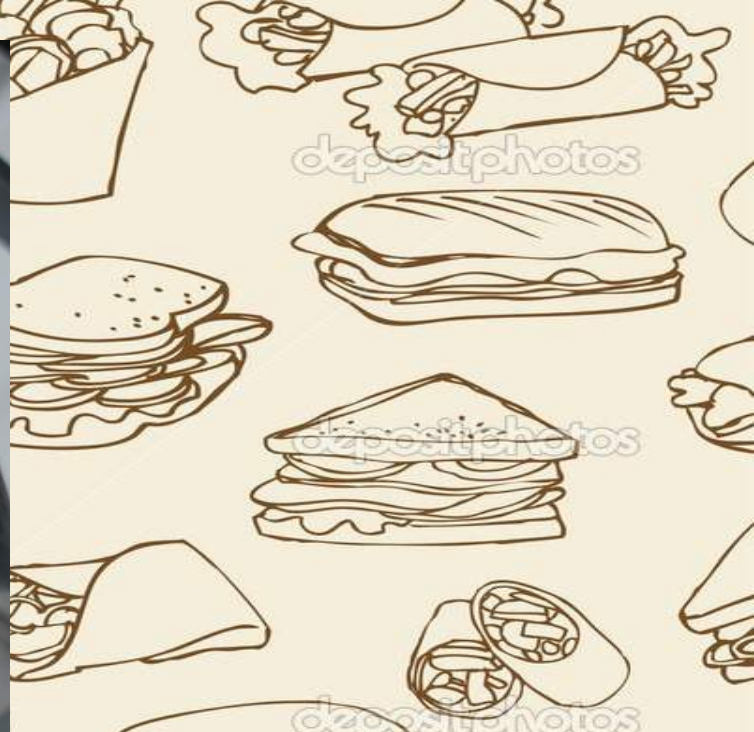


**команда  
«Деловые люди»**

**Испытание №2  
NETWORKING в  
стиле «Бутерброд»**

# Приготовление











# НАША ПРОДУКЦИЯ



# ПОДГОТОВКА К ПРОДАЖЕ







# Реализация







# КАЛЬКУЛЯЦИЯ

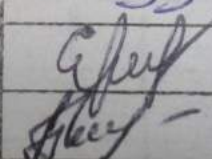
организация  
 Бюджетное подразделение  
 наименование блюда "Парус"

Номер документа

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа

№ п. п.	продукты наименование	норма коп.	норма, кг	№ 1 от « » 20 г.			№ 2 от « » 20 г.			№ 3 от « » 20 г.		
				цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	бюджет	20	20	4425	9450							
2.	колбаса и/к	15	15	4114	6171							
3.	майонез	10	10	180	180							
4.	перец	9	9	12900	11610							
5.	зелень	1	91	39800	3980							

то набора	X	X	988	X	X
руб., коп.	988 <sup>12</sup> = 100%				
коп.	20-00				
сумма одного блюда в готовом виде, г	55				
Заведующий производством	П О Д П И С Ь 				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ: Руководитель организации					

организация  
 структурное подразделение  
 наименование блюда

*бульон* *7* *Мясной бульон*

Номер блюда

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

№ п. п.	продукты наименование	норма кг	№ 1			№ 2			№ 3			норма кг
			от « » 20 г.	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	от « » 20 г.	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	от « » 20 г.	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Болет	20	0,0	49 <sup>00</sup>	94 <sup>00</sup>							
2	сир мясной	20	0,0	169 <sup>00</sup>	338 <sup>00</sup>							
3	сметана	5	3,0	340	1020							
4	морковь	4	0,4	20 <sup>00</sup>	80 <sup>00</sup>							
5	майонез	10	1,0	120 <sup>50</sup>	1205 <sup>00</sup>							
6	зелень	1	0,1	398 <sup>00</sup>	398 <sup>00</sup>							

на 100 блюд	X	X	671 <sup>04</sup>	X	X
Наценка <i>120</i> %	X		808 <sup>88</sup>		
Цена продажи блюда, руб., коп.			15-00		
Выход одного блюда в готовом виде, г			60		
Заведующий производством	ПОДПИСЬ		<i>Ефим</i> <i>Борис</i>		
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ: Руководитель организации					

организация  
 ООО "Сондвич"  
 наименование блюда

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

№ п. п.	продукты наименование	код	№ 1			№ 2			№ 3	
			нор-ма кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	нор-ма кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	нор-ма кг	цена, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Багет		2	47 <sup>50</sup>	94 <sup>50</sup>					
2.	сырный мит		1	66 <sup>55</sup>	66 <sup>55</sup>					
3.	майонез		0,5	120 <sup>28</sup>	60 <sup>28</sup>					
4.	кечуп		0,5	85 <sup>00</sup>	42 <sup>50</sup>					
5.	колбаса руб		1,5	284 <sup>00</sup>	426 <sup>00</sup>					
6.	огурец св		1	109 <sup>20</sup>	109 <sup>20</sup>					

Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд	X	X	799 <sup>74</sup>	X	X
Наценка 150% <sup>1</sup> , руб. коп.			1199 <sup>61</sup>		
Цена продажи блюда, руб. коп.			20-00		
Выход одного блюда в готовом виде, г.			65		
Заведующий производством		П	Еруф		
Калькуляцию составил		О			
УТВЕРЖДАЮ		Д			
Руководитель организации		И			
		С			
		Б			

**Затраты - 636 руб.**

**Выручка - 1240 руб.**

**Прибыль  
604 руб.**





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

