Когда нужна карта на одну порцию, а когда на сто?

Короткий ответ: от цели и объёма учёта

Калькуляционная карта — это не просто формальность. Она фиксирует состав блюда, расход ингредиентов, себестоимость и наценку. Вопрос, на какое количество порций её оформлять, решается по ситуации. Если вы готовите уникальное банкетное блюдо для одного гостя — карту пишут на одну порцию. Если блюдо стоит в ежедневном меню столовой и выпускается десятками — карту составляют на сто порций. А бывает, что один и тот же рецепт удобнее считать сразу на большую партию, чтобы потом просто делить на одну.

Когда оформляют карту на одну порцию

Карта на одну порцию нужна там, где каждое блюдо уникально или готовится штучно. Это классика ресторанов высокой кухни, кейтеринга и банкетного обслуживания. Представьте: гость заказал фаршированного перепела под соусом из трюфеля. Повар готовит одну порцию. Чтобы правильно рассчитать себестоимость, закладку продуктов и цену продажи, бухгалтер или технолог составляет калькуляционную карту именно на эту единственную порцию. Такой подход даёт точность до грамма и позволяет быстро корректировать рецепт под конкретный заказ.

Ещё один случай — новые блюда, которые только вводят в меню. Когда шеф-повар разрабатывает рецепт, он сначала делает пробную партию на одну порцию. Карта на одну порцию становится черновиком: в неё вносят ингредиенты, их вес, способ обработки. Если блюдо одобряют, карту можно пересчитать на большее количество. Если нет — её просто откладывают, не теряя времени на пересчёт крупной партии.

Карта на одну порцию также удобна для блюд с сезонными продуктами. Например, летом в меню появляется салат с клубникой и мятой. Ягода стоит дорого, и её закупка идёт малыми партиями. Легче вести учёт по одной порции, чем пересчитывать на сто, каждый раз меняя цифры.

Когда выгоднее карта на сто порций

В столовых, кафе быстрого питания, производственных цехах и любых заведениях, где блюдо готовят в больших объёмах, стандарт — калькуляционная карта на сто порций. Почему именно сто? Это удобное число для расчётов: проценты, доли и пересчёт на

одну порцию делаются в уме. Кроме того, сто порций — это типичный объём одной производственной партии для многих блюд: супов, гарниров, соусов, напитков.

Представьте себе школьную столовую, где ежедневно варят борщ на 300 человек. Технолог не будет писать три отдельных карты на сто порций — он оформит одну карту на сто порций и укажет в технологической карте, что норма расхода умножается на три. Такой подход экономит время и снижает риск ошибок при пересчёте. Когда блюдо стандартное, а объём выпуска стабильный, карта на сто порций становится базой для всех последующих расчётов.

Ещё одна причина — удобство учёта на складе. Если вы закупаете мешок картофеля на 50 кг, а в карте на сто порций заложено 12 кг картофеля, вы легко видите, сколько партий можно сделать из имеющегося сырья. При карте на одну порцию пришлось бы умножать 120 граммов на сто, что менее наглядно.

Именно в таких масштабах и применяют карта для столовой — документ, который охватывает сразу весь дневной выпуск блюда. Технолог один раз считает себестоимость ста порций, утверждает цену продажи и наценку, а потом просто тиражирует карту на каждую смену. Это стандарт для предприятий общественного питания, где блюда повторяются изо дня в день.

Когда нужны обе формы

На практике одно и то же предприятие может использовать оба подхода. Скажем, ресторан при гостинице: в ресторане банкетное меню считают по одной порции, а для завтраков «шведский стол» — на сто порций. Или столовая завода: для комплексных обедов берут карту на сто порций, а для блюд из меню «на заказ» — на одну.

Важно понимать: калькуляционная карта не привязана жёстко ни к одному формату. Законодательство (в России — постановления о калькуляции) требует, чтобы карта содержала название блюда, перечень ингредиентов, их количество, себестоимость, цену продажи и наценку, а также подпись ответственного лица. Но сколько порций брать за основу — решает само предприятие, исходя из своего технологического процесса.

Как пересчитать карту с одного количества на другое

Если у вас есть карта на одну порцию, а нужно получить карту на сто, просто умножьте каждый ингредиент на сто. Обратный пересчёт — разделите всё на сто. Но есть нюансы: при увеличении объёма меняются потери при тепловой обработке. Например, при варке крупной партии супа выкипание меньше, чем при варке одной порции в маленькой

кастрюле. Поэтому опытные технологи корректируют закладку с поправочными коэффициентами.

То же самое с наценкой: на одну порцию банкетного блюда наценка может быть выше, чем на порцию из массового меню, потому что в первом случае выше трудоёмкость и уникальность. Карта на сто порций обычно фиксирует более низкую наценку, так как блюдо продаётся в большом объёме и конкурирует по цене.

Практический совет

Начните с вопроса: как часто вы готовите это блюдо? Если оно в ежедневном меню и выпускается партиями — смело делайте карту на сто порций. Если это эксклюзив или пробная версия — пишите на одну. А чтобы не запутаться, ведите журнал, где для каждого блюда указано, на какое количество составлена карта. Тогда **карта для столовой** будет работать как надёжный инструмент контроля себестоимости, а не как бумажка, которую заполнили «на всякий случай».