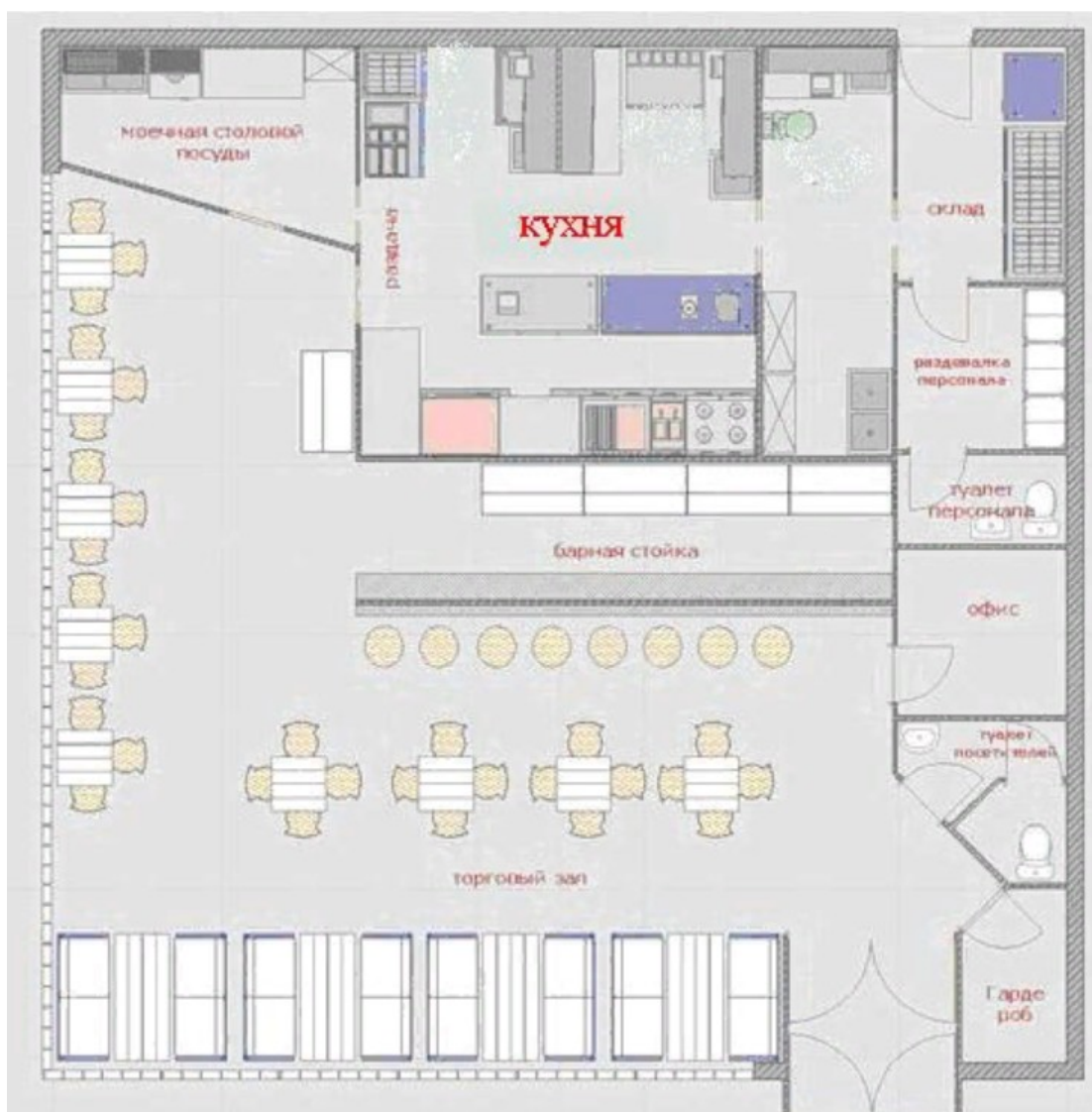


План помещения кафе с интернет-баром «Лагуна»



Приложение 2

Сводно-продуктовая ведомость

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов	Ед. измерения
1	Картофель молодой	426,9	кг
2	Огурцы	63,1	кг
3	Помидоры	28,2	кг
4	Лук зеленый	67,3	кг
5	Фасоль стручк. консервированная или зел. горошек консервированный	19,9	кг
6	Яйца	30,5	шт
7	Сметана	138,5	кг
8	Капуста белокач.	87,5	кг
9	Морковь	65	кг
10	Перец сладкий	-	л
11	Яблоки	159,9	кг
12	Компот из плодов консервированных	24	л
13	Лимон (для сока)	12,4	кг
14	Масло растит.	4,5	л
15	Сахар	80,5	кг
16	Мадера	1,5	кг
17	Отварная говядина	26,2	кг
18	Фасоль свежая	35,1	кг
19	Лук репчатый	48,4	кг
20	Огурцы соленые	46,7	кг
21	Чеснок	33	кг
22	Свекла	50	кг
23	Томатная паста	7,5	кг
24	Кулинарный жир	4	кг
25	Уксус 3%	1,5	л
26	Вода	362,5	л
27	Петрушка	43,2	кг
28	Сельдерей	7,25	кг
29	Маргарин столовый	5	кг
30	Клецки готовые	0,5	кг
31	Говядина	298,2	кг
32	Квас хлебный	150	л
33	Горчица	192	кг
34	Судак	199	кг
35	Или осетр	10	кг
36	Масло раст.	0,5	л
37	Кислота лимонная	6,9	кг
38	Сухари	17	кг
39	Кулинарный жир	129	кг
40	Вырезка	10	кг
41	Грибы белые сушеные	24	кг

42	Перец сладкий	13	кг
43	Цыплята	414	кг
44	Соус ткемали	50	кг
45	Вода кипяченая	30	л
46	Шпик	41	кг
47	Жир животный топлённый пищ.	11	кг
48	Соус «Южный»	15	кг
49	Молоко	31,6	л
50	Маргарин столовый или масло слив.	57	
51	Крупа рисовая	70,4	кг
52	Пломбир	100	кг
53	Рафинадная пудра	45	кг
54	Бисквит	50	кг
55	Плоды консервированные (яблоки или груши)	50	кг
56	Сироп консервированного компота	25	л
57	Клюква	52,6	кг
58	Или сок клюквенный	50	л
59	желатин	5,4	кг
60	Чай заварка №712	50	кг
61	Лимон	10	кг
62	Кофе натуральный	6	кг
63	Или кофе натуральный раствор.	2	кг
64	Апельсины	30	кг
65	Груши свежие	27	кг
66	Виноград свежий ст.	21	кг
67	Сироп малиновый	10	л
68	Или сок апельсиновый	12	л
69	Мука пш. Высший сорт	25	кг

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № № 1

Рагу овощное, порция (СР-619 вариант 2-2002)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **рагу овощное, порция**, вырабатываемое в кафе «Лагуна».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **рагу из овощей**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Картофель очищенный, п/ф	40,0	0,00	40,0	17,00	33,0
Морковь очищенная, п/ф	35,0	0,00	35,0	32,00	23,8
Лук репчатый очищенный, п/ф	30,0	0,00	30,0	26,00	22,0
Кабачки	48,0	10,00	43,0	35,00	28,0

Перец болгарский зачищенный, п/ф	28,0	0,00	28,0	25,00	21,0
Помидоры	20,0	5,00	19,0	37,00	12,0
Капуста б/к	44,0	20,00	35,0	20,00	28,0
Горошек зеленый с/м	16,0	5,00	16,0	12,82	14,0
Масло растительное	20,0	0,00	20,0	80,00	4,0
Масло сливочное	10,0	0,00	10,0	80,00	2,0
Укроп свежий	0,8	50,00	0,4	0,00	0,4
Чеснок очищенный, п/ф	1,66	0,00	1,66	40,00	1,0
Соль	1,6	0,00	1,6	100,00	0,0
Сахар песок	2,0	0,00	2,0	40,00	1,2
Соус Бешамель, п/ф	12,0	0,00	12,0	20,00	9,6
Выход					200

4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготавливают овощи для рагу:

Очищенный картофель нарезают кубиком 1х1 см. Морковь режут ломтиками, лук репчатый — кубиками 1х1 см, перец болгарский — сегментами. Капусту очищают от верхних покровных листьев и кочерыжки, нарезают шашками 1х1 см.

Горошек зеленый с/м размораживают. Помидоры, зачищенные от плодоножки, нарезают кубиком 1х1 см. Зачищенный от стеблей укроп, мелко шинкуют. Очищенный чеснок рубят ножом.

Капусту припускают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Подготавливают большую сковороду с утолщенным дном, разогревают смесь сливочного и растительного масла (не перекаливают). Обжаривают картофель до золотистого цвета, вынимают шумовкой или перфорированной лопаткой. Затем закладывают морковь, слегка обжаривают при помешивании, добавляют репчатый лук и болгарский перец, продолжают обжаривать при умеренном нагреве. Добавляют кабачки, продолжают обжаривание в течение 5 минут.

Разогревают пароконвекционную печь до 150*С (режим «Жар-Пар»).

В глубокий противень выкладывают все предварительно обжаренные или припущенные овощи (картофель, морковь, лук, перец, капусту, кабачки). Добавляют помидоры, зеленый горошек, чеснок, соус Бешамель. Приправляют солью, сахаром, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов.

Тушат в течение 30 минут. Готовое рагу порционируют. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, моркови, кабачков, перца, помидоров, капусты. Тушеные овощи сохраняют форму.

Цвет – характерный для входящих ингредиентов и соуса Бешамель.

Вкус – тушеных овощей и соуса. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса.

Запах – тушеных овощей и соуса. Без постороннего запаха.

6.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Рагу из овощей изготавливают по мере необходимости. Хранят в гастроемкости на мармите (при температуре +65 оС) в течение 4-х часов с момента окончания технологического процесса согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Срок годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 оС до плюс 6 оС:

— овощи тушеные – не более 18 часов

Микробиологические показатели **рагу из овощей** должны соответствовать требованиям **СанПиН 2.3.2.1078-01**.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ :

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 200 г	5.2	10.12	30	242

Ответственный за оформление ТТК в кафе_____

Зав.производством_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

«УТВЕРЖДАЮ»

«3» июня 2017г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Картофель фри, порция
(Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для
предприятий общественного питания. Приказ Министерства торговли от
06.07.99 №484)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Картофель фри, порция** вырабатываемое в кафе «Лагуна».

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Картофель фри, порция, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Картофель фри — отечественного производства, свежемороженый. Расфасован в пакеты.

Масло подсолнечное — украинского производства, рафинированное. Используют масло торговых марок: «Олейна», «Чумак», «Славия».

Зелень укропа — местная. Выращена в открытом грунте или в теплице. Зачищена от грубых стеблей, пожелтевших листочков.

3.РЕЦЕПТУРА

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Ед. измерения	Норма закладки сырья или п/ф в блюде или изделии, кг		
			Брутто	Нетто	Выход готового продукта
1	Картофель фри замороженный, с/м	кг	0,185	0,185	0,148
2	Масло подсолнечное	кг	0,040	0,040	0,000
3	Соль	кг	0,003	0,003	0,000
4	Укроп	кг	0,003	0,002	0,002
	Выход готового блюда				150 г

4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Масло в фритюрнице нагревают до t 160-170* С. Картофель вынимают из пакета, отвешивают, опускают в кипящее масло. Жарят до образования золотистой корочки на поверхности картофеля.

Жареный картофель выкладывают в сетку для удаления лишнего масла. Выкладывают на закусочную тарелку, Посыпают мелкой солью, мелко нарезанной зеленью укропа.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид Брусочки картофеля обжарены до образования золотистой корочки. Жареный картофель фри выложен на закусочную тарелку, посыпан мелко нарезанной зеленью укропа.

Консистенция Корочка на поверхности — хрустящая, мякоть картофеля — мягкая, рассыпчатая, крахмалистая.

Запах и вкус Запах и вкус — жареного картофеля, масла, зелени укропа.

6.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Картофель фри изготавливают по мере необходимости. Хранят в гастроемкости на мармите (при температуре +65 оС) в течение 4-х часов с момента окончания технологического процесса согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Срок годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 оС до плюс 6 оС:

— овощи тушеные – не более 18 часов

Микробиологические показатели **картофеля фри** должны соответствовать требованиям **СанПиН 2.3.2.1078-01**.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 100 г	3.48	14.06	32.66	274

Ответственный за оформление ТТК в кафе_____

Зав.производством_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

«УТВЕРЖДАЮ»

«3» июня 2017г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

:Коктейль Мохито, порция бар

(СР-619 вариант 2-2002)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Коктейль Мохито, порция бар** вырабатываемое в кафе «Лагуна».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления коктейля **Мохито**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3.РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Мята зачищенная для лимонадов, п/ф	15,0	20,0	13,0	0,00	13,0
Лайм	70,0	0,00	70,0	0,00	70,0
Ром Гавана Клуб Анъехо Бланко	50,0	0,00	50,0	0,00	50,0
Спрайт	150,0	0,00	150,0	0,00	150,0
Сахар тростниковый	20,0	0,00	20,0	0,00	20,0

Лед	150,0	2,00	147,0	0,00	147,0
Выход					450

4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В высокий бокал нарезают лайм кусочками, добавляют мяту, тростниковый сахар, раздавливают все содержимое при помощи мадлера. Добавляют лед-крошку, наливают ром, доливают спрайт, размешивают барной ложкой. Готовый коктейль Мохито украшают двумя стиками, лаймом и мятой. В стакан вставляют две коктейльные трубочки.

5.ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – прозрачная желтовато-зеленоватая жидкость с включениями мяты.

Вкус — соответствует входящим ингредиентам. Без постороннего привкуса.

Запах — соответствует входящим ингредиентам. Без постороннего запаха.

6.ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Коктейль Мохито приготавливают под заказ. В готовом виде не хранят.

Микробиологические показатели **коктейля Мохито** должны соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ коктейля Мохито:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На выход 450 г	1,335	0,130	33,680	251,650
На 100 г	0,297	0,029	7,484	55,922

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав.производством _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

«УТВЕРЖДАЮ»

«3» июня 2017г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Салат Винегрет, 1 кг

(СР-рецептура № 103)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **салат Винегрет**, вырабатываемый в кафе «Лагуна»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **салата Винегрет**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработка картофеля и корнеплодов. Картофель и корнеплоды калибруют, моют щетками в ванной, варят до готовности, чистят.

Соленые огурцы перед обработкой обмывают холодной водой. У мелких крепких соленых огурцов отрезают стебель с частью мякоти.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Картофель отварной в кожице очищенный, п/ф	204,0	2,00 (потери при нарезке)	200,0	0,00	200,0
Морковь отварная	153,0	2,00 (потери при	150,0	0,00	150,0

очищенная, п/ф		нарезке)			
Свекла отварная очищенная, п/ф	306,0	2,00 (потери при нарезке)	300,0	0,00	300,0
Огурцы соленые	56,0	10,00	100,0	0,00	100,0
Горошек зеленый консервированный	100,0	0,00	100,0	0,00	100,0
Лук репчатый маринованный, п/ф	56,0	10,00	50,0	0,00	50,0
Соль	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Сахар	12,0	0,00	12,0	0,00	12,0
Уксус	4,0	0,00	4,0	0,00	4,0
Масло растительное	93,0	9,68 (порционирование)	84,0	0,00	84,0
Петрушка зачищенная, п/ф	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Выход					1000

4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварные в кожице овощи: картофель, морковь, свеклу очищают, нарезают кубиком 7х7 мм. Хранят до подачи в разных гостроемкостях. Поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Квашеные огурцы чистят от кожицы, режут мелким кубиком 7х7 мм. Горошек консервированный отцеживают от рассола. Лук маринованный готовят, согласно технико-технологической карте, затем измельчают ножом.

Перед подачей овощи соединяют в миске, заправляют солью, сахаром, уксусом, растительным маслом.

Готовый винегрет выкладывают в гостроемкость.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – нарезанные мелким кубиком овощи перемешаны, заправлены маслом.

Вкус – соответствует входящим ингредиентам винегрета. Без постороннего привкуса.

Запах – соответствует входящим ингредиентам винегрета. Без постороннего запаха.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Срок реализации-

Физико-химические показатели **салата Винегрет** должны соответствовать требованиям **СанПиН 2.3.2.1078-01**.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим требованиям, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ салата Винегрет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На выход 1000 г	38.4	940	267.2	1240
На 100 г	3.84	94.05	26.72	124

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав.производством _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Фруктовая тарелка

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Фруктовая тарелка, порция** вырабатываемое в кафе «Лагуна».

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления фруктовой тарелки, порция, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

2. Рецепттура

№	Наименование	Расход сырья и п/ф на 1 порцию.г	
		Брутто.г	Нетто.г
1	Апельсин	53	50
2	Яблоки	57	50
3	Груша свеж.	56	50
4	Бананы	83	50
5	Виноград	53	50
6	Киви	63	50
7	Физалис	10	10
8	Зелень Мята перечная	4.1	3

3. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению.

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

Приложение 8

Унифицированная форма № Т-13
Утверждена постановлением Госкомстата России от 05.01.2004 № 1

Кафе «Лагуна»

наименование организации

структурное подразделение

Форма по ОКУД

по ОКПО

Код

0301008

ТАБЕЛЬ
УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по
112	9.01.2018г.	03.12.2018	31.12.2018

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат						Неявки по причинам			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половина месяца (I, II)	месяц	код вида оплаты						код	дни (часы)	код	дни (часы)
																					корреспондирующий счет									
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	дни	код вида	корреспондирующ	дни	код вида	корреспондирующ	дни								

																			часы		опла ты	ий счет	(часы)	опла ты	ий счет	(часы)								
1	Директор		10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19																
			10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19																
2	Бухгалтер		11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	в	в	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	в	в	11 -19	11 -19																
			11 -19	11 -19	11 -19	в	в	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19	в	в	11 -19	11 -19	11 -19	11 -19																
3	Шеф-повар		10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19																
			10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19	в	в	10 -19	10 -19	10 -19	10 -19																
4	Бармен		10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в																
			в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	вв	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22	10- 22																
5	Бармен		в	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22																
			10- 22	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22	10- 22	10- 22	в	в	в	10- 22																
6	Повар 5р		в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в																
			10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в																
7	Повар 4р		10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22																
			в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в	в	10- 22	10- 22	в																

[illegible]

Приложение 9

Договор на поставку продуктов в кафе с интернет-баром «Лагуна»

ДОГОВОР НА ПОСТАВКУ ТОВАРА (ПРОДУКЦИИ) №354

«05» апреля 2018г.
(дата)

г. Мурманск
(населенный пункт)

ЗАО «МИР», именуемое

(наименование компании)

в дальнейшем Поставщик, в лице директора Иванова Николая Петровича,

(должность, ФИО полностью)

действующего на основании Устава, с одной стороны,

(устав, доверенность №)

и кафе «Лагуна» именуемое

(должность, ФИО полностью)

в дальнейшем именуемый Покупатель, в лице директора Петрова Валентина Ивановича

(должность, ФИО полностью)

действующего

на

основании

доверенности

№548/5

с другой стороны,

(устав, доверенность №)

заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Поставщик обязуется поставить, а Покупатель принять и оплатить товар (продукцию) по номенклатуре (ассортименту) и в количестве: 5 упаковок минеральной воды «Морошинская».

2. Качество и комплектность товара (продукции) должны соответствовать 5 упаковок минеральной воды (в 1 паковке 20 бутылок объемом 3 литра) соответствуют стандартам ГОСТ 457.458

(наименование ГОСТов, ОСТов, технических условий, технических образцов, описаний, чертежей)

3. Оплата товара (продукции) производится по цене:

1578

(артикул / маркировка позиции товара)

500 (пятьсот) рублей.

(цена цифрами и прописью)

4. Поставка товара (продукции) производится в следующие сроки неделю от подписания договора.

(даты/график поставки продукции)

Количество товара (продукции), недопоставленное в период поставки подлежит (не подлежит) выполнению

.

(условия допоставки товара)

Досрочная поставка товара (продукции) допускается -----.

(до даты)

5. Сумма договора составляет 8000 (восемь тысяч) рублей.

(сумма цифрами и прописью)

При изменении объема поставки или цен сумма соответственно изменяется.

6. Расчеты за поставленную продукцию (товар) производятся безналичным платежом на расчетный счет №2924587785245896, открытый в банке ЗАО «Сбербанк России».

Покупатель вправе полностью или частично отказаться от оплаты платежных требований Поставщика в случае: неприбытия товара или же неверного.

(допустимые условия отказа от обязательств Покупателем)

7. Тара, упаковка и маркировка должны соответствовать

марке товара 1457/78 .

(указываются стандарты, технические условия, другая техническая документация)

Дополнительные требования к таре, упаковке и маркировке:

-

(описание требований к таре / упаковке / маркировке)

8. Товар доставляется Покупателю Петрову Н.П.

Расходы по доставке оплачиваются Поставщиком.

(по соглашению сторон)

9. Приемка товара (продукции) по количеству и качеству производится в соответствии с Инструкциями Госарбитража NN П-6, П-7.

Вызов иногороднего Поставщика для участия в составлении актов приемки обязателен в случаях Поломки за пределами города.

10. За нарушение сроков поставки Поставщик уплачивает Покупателю неустойку в размере 5% от стоимости недопоставленной товара (продукции).

За необоснованный отказ от оплаты платежных требований Поставщика подлежит уплате штраф в размере 50% от стоимости товаров, указанных в п.5.

11. Прочие условия _____.

12. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение какого-либо из обязательств вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы, таких как наводнение, пожар, землетрясение, а также в случае войны и военных действий или запретов компетентных государственных органов, возникших после заключения настоящего Договора.

Если какое-либо из перечисленных обстоятельств длится в течение срока, указанного в настоящем Договоре, то этот срок подливается соответствующим образом на время указанных обстоятельств.

Сторона, которая не в состоянии выполнить свои обязательства по причинам форс-мажорных обстоятельств, должна в письменной форме незамедлительно уведомить другую сторону о начале, ожидаемом сроке действия и прекращения указанных обстоятельств. Факты, содержащиеся в уведомлении, должны быть подтверждены Торговой Палатой или другой компетентной организацией соответствующей стороны. Неуведомление или несвоевременное уведомление лишает виновную Сторону права на освобождение от обязательств вследствие указанных обстоятельств.

13. Договор составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до момента исполнения сторонами взятых на себя обязательств.

14. Реквизиты сторон:

Продавец:

Наименование: ЗАО «Мир»

Фактический адрес: г. Мурманск ул. Трудовская 148

Юридический адрес: г. Мурманск ул. Петровичей 14/87

ИНН: 24575245
24578912

ОГРН: 14584 ОКВЭД:124789

р/с 2600478547895248,

Покупатель:

Наименование: кафе «Лагуна»

Фактический адрес: г. Мурманск ул. Береговая 13

Юридический адрес: г. Мурманск ул. Береговая 13

ИНН: 14789 КПП:24789

ОГРН: 2456
ОКВЭД:24578561

р/с 26004785478478579,

в банке Сбербанк России.

в банке Сбербанк России.

Иванов / **Иванов** /
М.П. (подпись, фамилия Продавца)
фамилия Покупателя)

Петров / **Петров** /
М.П. (подпись,

Приложение 10

ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Фо
рм
а

Транспортная накладная		Заказ (заявка)	
Экземпляр №		Дата: 05 апреля 2018г	№
1. Грузоотправитель (грузовладелец)		2. Грузополучатель	
Иванов Николай Петрович (фамилия, имя, отчество, адрес места жительства, номер телефона – для физического лица (уполномоченного лица)) г. Мурманск ул. Трудовская 148 (полное наименование, адрес места нахождения, номер телефона – для юридического лица)		Петров Валентин Иванович (фамилия, имя, отчество, адрес места жительства, номер телефона – для физического лица (уполномоченного лица)) г. Мурманск ул. Береговая 13 (полное наименование, адрес места нахождения, номер телефона – для юридического лица)	
3. Наименование груза			
Минеральная вода «Морошинская» (отгрузочное наименование груза (для опасных грузов – в соответствии с ДОПОГ), его состояние и другая необходимая информация о грузе) (количество грузовых мест, маркировка, вид тары и способ упаковки) 1 место, вид тары коробка в каждой по 20 бутылок (масса нетто (брутто) грузовых мест в килограммах, размеры (высота, ширина и длина) в метрах, объем грузовых мест в кубических метрах) (в случае перевозки опасного груза – информация по каждому опасному веществу, материалу или изделию в соответствии с пунктом 5.4.1 ДОПОГ)			
4. Сопроводительные документы на груз			
Договор о поставке			

соответствии с законодательством Российской Федерации)	
(перечень прилагаемых к грузу сертификатов, паспортов качества, удостоверений, разрешений, инструкций, товарораспорядительных и других документов, наличие которых установлено законодательством Российской Федерации)	
5. Указания грузоотправителя	
а/м Волга, номер машины 345-51 RUS	
(параметры транспортного средства, необходимые для осуществления перевозки груза (тип, марка, грузоподъемность, вместимость и др.))	
(указания, необходимые для выполнения фитосанитарных, санитарных, карантинных, таможенных и прочих требований, установленных законодательством Российской Федерации)	
(рекомендации о предельных сроках и температурном режиме перевозки, сведения о запорно-пломбировочных устройствах (в случае их предоставления грузоотправителем), объявленная стоимость (ценность) груза, запрещение перегрузки груза)	
6. Прием груза	7. Сдача груза

г. Мурманск ул. Трудовская 148		г. Мурманск ул. Береговая 13	
(адрес места погрузки)		(адрес места выгрузки)	
(дата и время подачи транспортного средства под погрузку)		(дата и время подачи транспортного средства под выгрузку)	
(фактические дата и время прибытия)	(фактические дата и время убытия)	(фактические дата и время прибытия)	(фактические дата и время убытия)
(фактическое состояние груза, тары, упаковки, маркировки и опломбирования)		(фактическое состояние груза, тары, упаковки, маркировки и опломбирования)	
(масса груза)	(количество грузовых мест)	(масса груза)	(количество грузовых мест)
(должность, подпись, расшифровка подписи грузоотправителя (уполномоченного лица))		(должность, подпись, расшифровка подписи грузополучателя (уполномоченного лица))	
(подпись, расшифровка подписи водителя, принявшего груз для перевозки)		(подпись, расшифровка подписи водителя, сдавшего груз)	

8. Условия перевозки
Срок доставки не более недели (7 дней)
(сроки, по истечении которых грузоотправитель и грузополучатель вправе считать груз утраченным, форма уведомления о проведении экспертизы для определения размера фактических недостачи, повреждения (порчи) груза)
(размер платы и предельный срок хранения груза в терминале перевозчика, сроки погрузки (выгрузки) груза, порядок предоставления и установки приспособлений,

необходимых для погрузки, выгрузки и перевозки груза)		
(порядок внесения в транспортную накладную записи о массе груза и способе ее определения, опломбирования крытых транспортных средств и контейнеров, порядок осуществления погрузо-разгрузочных работ, выполнения работ по промывке и дезинфекции транспортных средств)		
(размер штрафа за невывоз груза по вине перевозчика, несвоевременное предоставление транспортного средства, контейнера и просрочку доставки груза; порядок исчисления срока просрочки)		
(размер штрафа за непредъявление транспортных средств для перевозки груза, за задержку (простой) транспортных средств, поданных под погрузку, выгрузку, за простой специализированных транспортных средств и задержку (простой) контейнеров)		
9. Информация о принятии заказа (заявки) к исполнению		
(дата принятия заказа (заявки) к исполнению)	(фамилия, имя, отчество, должность лица, принявшего заказ (заявку) к исполнению)	(подпись)

10. Перевозчик	
Панин Витали Андреевич	
(фамилия, имя, отчество, адрес места жительства, номер телефона – для физического лица (уполномоченного лица))	
(наименование и адрес места нахождения, номер телефона – для юридического лица)	
(фамилия, имя, отчество, данные о средствах связи (при их наличии) водителя (водителей))	
11. Транспортное средство	
а/м Волга	345-51
(количество, тип, марка, грузоподъемность (в тоннах), вместимость (в кубических метрах))	(регистрационные номера)
12. Оговорки и замечания перевозчика	
(фактическое состояние груза, тары, упаковки, маркировки и опломбирования при приеме груза)	(фактическое состояние груза, тары, упаковки, маркировки и опломбирования при сдаче груза)
(изменение условий перевозки при движении)	(изменение условий перевозки при выгрузке)
13. Прочие условия	
(номер, дата и срок действия специального разрешения, установленный маршрут перевозки опасного, тяжеловесного или крупногабаритного груза)	
(режим труда и отдыха водителя в пути следования, сведения о коммерческих и иных актах)	
14. Переадресовка	
(дата, форма переадресовки (устно или письменно))	(адрес нового пункта выгрузки, дата и время подачи транспортного средства под выгрузку)
(сведения о лице, от которого получено указание на переадресовку (наименование, фамилия, имя, отчество и др.))	(при изменении получателя груза – новое наименование грузополучателя и место его нахождения)
15. Стоимость услуг перевозчика и порядок расчета провозной платы	
(стоимость услуги в рублях, порядок (механизм) расчета (исчисления) платы)	(расходы перевозчика и предъявляемые грузоотправителю платежи за проезд по платным автомобильным дорогам,
(размер провозной платы)	за перевозку опасных, тяжеловесных и

(заполняется после окончания перевозки) в рублях)	крупногабаритных грузов, уплату таможенных пошлин и сборов,
	выполнение погрузо-разгрузочных работ, а также работ по промывке и дезинфекции транспортных средств)
(полное наименование организации плательщика (грузоотправителя), адрес, банковские реквизиты организации плательщика (грузоотправителя))	
16. Дата составления, подписи сторон	
(грузоотправитель (грузовладелец) (уполномоченное лицо))	(дата) (подпись)
(грузоотправитель (грузовладелец) (уполномоченное лицо))	(дата) (подпись)

17. Отметки грузоотправителей, грузополучателей, перевозчиков		
Краткое описание обстоятельств, послуживших основанием для отметки	Расчет и размер штрафа	Подпись, дата

Приложение 11

Накладная на отпуск товара со склада

от «15» марта 2018 г.

НАКЛАДНАЯ № 01

Кому: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул. Береговая 13

От кого: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул Краснопресненская 10

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Баклажаны	кг.	10	100	1000
2	Картофель	кг.	20	12	240
3	Помидоры	кг.	5	90	450

4					
Итого:					1690

Сдал: _____ Смирнов Д.А. Принял: _____ Окишев В.Б.
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

от «15» марта 2018 г.

Н А К Л А Д Н А Я № 02

Кому: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул. Береговая 13

От кого: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул Краснопресненская 10

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Перец болгарский (сладкий)	кг	7	80	560
2	Лук репчатый	кг	14	30	420
3					
Итого:					980

Сдал: _____ Смирнов Д.А. Принял: _____ Окишев В.Б.
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

от «15» марта 2018 г.

Н А К Л А Д Н А Я № 03

Кому: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул. Береговая 13

От кого: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул Краснопресненская 10

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Лайм	кг.	3	120	360
2	Сахар-песок	кг.	17	30	510
3	Вода минеральная газированная	шт.	20	15	300
4					

Итого:	1170
--------	------

Сдал: _____ Смирнов Д.А. Принял: _____ Окишев В.Б.
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

от «15» марта 2018 г.

НАКЛАДНАЯ № 04

Кому: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул. Береговая 13

От кого: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул Краснопресненская 10

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Картофель	кг.	10	25	250
2	Свекла	кг.	8	40	320
3	Морковь столовая свежая	кг.	9	50	450
Итого:					1020

Сдал: _____ Смирнов Д.А. Принял: _____ Окишев В.Б.
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

от «15» марта 2018 г.

НАКЛАДНАЯ № 05

Кому: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул. Береговая 13

От кого: кафе «Лагуна, ИНН 14789, КПП 24789, г. Мурманск ул Краснопресненская 10

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Апельсин	кг.	10	30	300
2	Груша свежая	кг.	5	60	300
3	Бананы	кг.	10	40	400

Итого:					1000

Сдал: _____ Смирнов Д.А. _____ Принял: _____ Окишев В.Б. _____
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

Расчет розничного товарооборота проектируемого кафе

Виды товарооборота	Итого за год, тыс. руб.	В % к итогу
Оборот продукции собственного производства	19 123,299	89,84
Оборот по покупным товарам	2 161,797	10,16
Всего розничный товарооборот	21 285,096	100

Расчет затрат на основное и вспомогательное оборудование

Наименование основных средств	Тип, марка	Количество, шт.	Стоимость, руб.	Итого, руб.
Основное оборудование				
Блинница	FIMAR CRP	1	16 000	16 000
Кипятильник электрический	ЭКГ-10	1	4 300	4 300
Пароконвектомат	RETIGO Optima 623 ci	1	250 000	250 000
Плита электрическая	ПЭП-0.17М	1	11 400	11 400
Посудомоечная машина	МПФ-12-01	1	55 000	55 000
Модуль-мармит	ZLT08H	1	3 400	3 400
Напольные весы	CAS AC 25	1	11 000	11 000
Холодильный шкаф	ШХК-400	3	18 000	54 000
Холодильный шкаф	ШХК-800	1	37 000	37 000
Овоскоп	ОН-10	1	1 800	1 800
Электрическая мясорубка	ЭМШ-30/160 «БРИЗ»	1	1 700	1 700
Холодильный шкаф	Полаир CM 105-S (ШХ-0,5)	1	23 900	23 900
Весы электронные	МК-6.2-A20	2	3 600	7 200
Весы электронные	CAS SW-5	4	2 200	8 800
Стол охлаждаемый	SNACK 2100 TN/600	1	53 540	53 540
Кухонный процессор	Robot Coupe R 201 E	1	37 200	37 200
Миксер	Bosch MFQ 3560	1	1 900	1 900
Холодильный модуль	ZLRP12C	1	5 900	5 900
Итого:				569 240
Вспомогательное оборудование				

Платформенная тележка	ТПМ-20	1	3 800	3 800
Подтоварник	ПТ-Н- -600*600*300	1	6 200	6 200
Подтоварник	ПТ-Н- -600*500*300	1	5 700	5 700
Стеллаж-стойка	СТКН-1200/500	2	10 900	21 800
Стеллаж-стойка	СТКН-600/600	1	7 500	7 500
Полка настенная закрытая	ПКЗ 600/400	1	2 300	2 300
Производственный стол	СП (э)-2У-8/6	1	8 300	8 300
Моечная ванна	ВСМ-3/4301	1	10 050	10 050
Рукомойник	Р 043	5	1 900	9 500
Бачок для отходов	-	5	2 700	13 500
Стол производственный	СП-1200	4	7 100	28 400
Моечная ванна	ВМ 2/530Z-R	2	5 100	10 200

Стеллаж кухонный	СТКН-600/400-Н	1	6 400	6 400
Шкаф для хранения хлеба	ШХХ-2В	1	23 600	23 600
Производственный стол	СП-2/1500/600	2	10 700	21 400
Стеллаж кухонный	СК 600/400	2	6 400	12 800
Производственный стол	СО-10/6 Н	4	7 000	28 000
Производственный стол	СО-6/6 Н	4	5 500	22 000
Ванна моечная	ВСМ-1/530-Н	1	4 000	4 000
Подставка под пароконвектомат	ПК-6М	1	14 150	14 150
Ванна моечная с рабочей поверхностью	ВМ1Л-14/7БН	1	10 300	10 300
Подтоварник	ITD 096	1	3 800	3 800
Стеллаж	S 094PS5	1	8 500	8 500
Производственный стол	BBSP 066	3	6 000	18 000
Моечная ванна	M3G187	2	10 000	20 000
Стол для сбора остатков пищи	СПО-3/600/600	1	6 400	6 400
Стеллаж	СТКН-1200/600Р	1	8 500	8 500
Кассовый модуль	ZLC12	1	1 800	1 800
Нейтральный модуль	ZLNC08C	1	1 700	1 700
Итого:				328 400
Итого по разделу:				897 640

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Кафе «Лагуна»

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

Номер

Дата

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
		от «_03.01.2018__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.		
№	Продукты	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,

п/п	наименование	код	кг.	руб.	руб.	кг.	руб.	руб.	кг.	руб.	руб.	кг.	руб.	руб.	кг.	руб.	руб.	кг.	руб.	руб.
1	2	3	4	5 коп.	6 коп.	7	8 коп.	9 коп.	10	11 коп.	12 коп.	13	14 коп.	15 коп.	16	17 коп.	18 коп.	19	20 коп.	21 коп.
1	Помидоры		6,0	45,00	270,00															
2	Огурцы		5,5	57,00	313,50															
3	Перец болгарский		2,5	98,00	245,00															
4	Зелень Салат		1,5	130,00	195,00															
5	Сыр Фета		3,0	450,00	1350,00															
6	Маслины без косточек		1,5	126,00	189,00															
7	Масло оливковое		2,0	540,00	1080,00															
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	3642,50	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка ____250_____% руб.коп.			9106,20																	
Цена продажи блюда, руб.коп.			127, 50																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200																	
Заведующий производством		п о д п и с ь	Иванов И.И.																	
Калькуляцию составил			Иванов И.И.																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Кафе «Лагуна»

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

Номер

Дата

--	--

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №2

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			от «22.01.17» _____ г.			от «____» _____ г.			от «____» _____ г.			от «____» _____ г.			от «____» _____ г.			от «____» _____ г.		
№	Продукты		норма,	цена, руб.	сумма, руб.	норма,	цена, руб.	сумма, руб.	норма,	цена, руб.	сумма, руб.	норма,	цена, руб.	сумма, руб.	норма,	цена, руб.	сумма, руб.	норма,	цена, руб.	сумма, руб.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

1	Салат		2,8	130,00	364,00														
2	Яйца		200,0	4,20	840,00														
3	Редис		2,1	39,00	81,90														
4	Огурцы		1,8	57,00	102,60														
5	Лук репчатый		1,8	23,50	42,30														
6	Сметана		2,0	92,00	184,00														
7																			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	1614,00	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X
Наценка _____ 250 _____ %, руб.коп.			4035,00																
Цена продажи блюда, руб.коп.			56, 40																
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100																
Заведующий производством		п	Иванов И.И.																
Калькуляцию составил		о	Иванов И.И.																
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		д																	
		п и с ь																	

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Кафе «Лагуна»

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 3

Номер	Дата

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «_03.01.2018_» _____ г.			№ 2 от «___» _____ г.			№ 3 от «___» _____ г.			№ 4 от «___» _____ г.			№ 5 от «___» _____ г.			№ 6 от «___» _____ г.		
№	Продукты		норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,
	наименование	код		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

1	Филе горбуши		10,0	275,00	2750,00															
2	Фасоль консервированная		7,0	200,00	1400,00															
3	Листья салата		2,0	130,00	260,00															
4	Масло растительное		1,0	72,00	72,00															
5	Соевый соус		1,2	150,00	180,00															
6	Соль		0,5	35,00	17,50															
7																				
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	4679,5	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____250_____%, руб.коп.			11698,75																	
Цена продажи блюда, руб.коп.			163,78																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			177																	
Заведующий производством		п о д п и с ь	Иванов И.И.																	
Калькуляцию составил			Иванов И.И.																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

ПРИЛОЖЕНИЕ 16

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Кафе «Лагуна»

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

Номер

Дата

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №4

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «_03.01.2018__» _____ г.			№ 2 от «___» _____ г.			№ 3 от «___» _____ г.			№ 4 от «___» _____ г.			№ 5 от «___» _____ г.			№ 6 от «___» _____ г.		
№	Продукты		норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,
	наименование	код		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

1	Шпинат		23,8	38,00	904,4															
2	Масло растительное		1,1	72,00	79,2															
3	Яйца		4	420,00	1680															
4	Уксус 3-%		1,1	150,00	165															
5	Соль		0,2	35,00	7															
6	Перец		0,001	150,00	0,15															
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	2835,75	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____250_____%, руб.коп.			7089,38																	
Цена продажи блюда, руб.коп.			99,25																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			150																	
Заведующий производством		п о д п и с ь	Иванов И.И.																	
Калькуляцию составил			Иванов И.И.																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

ПРИЛОЖЕНИЕ 17

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Кафе «Лагуна»

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

Номер

Дата

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №5

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			от «_03.01.2018_» _____ г.			от «___» _____ г.			от «___» _____ г.			от «___» _____ г.			от «___» _____ г.			от «___» _____ г.		
№	Продукты		норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,	норма,	цена,	сумма,
	наименование	код		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.		руб.	руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Картофель		5,6	20	112															
2	Свекла		3,4	14	47,6															

3	Морковь столовая свежая		2,7	16,2	43,74															
4	Огурцы соленые		3,1	64	198,4															
5	Капуста квашенная		2,3	43	98,9															
6	Лук зеленый		0,38	23,5	8,93															
7	Масло подсолнечное рафинированное		1	72	72															
8	Фасоль бобы		0,73	270	197,1															
9																				
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	778,67	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ 250 _____ %, руб.коп.			1946,67																	
Цена продажи блюда, руб.коп.			27,25																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			150																	
Заведующий производством		п о д п и с	Иванов И.И.																	
Калькуляцию составил			Иванов И.И.																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

	ь						
--	---	--	--	--	--	--	--

План кухни

