100 броя 6-9 г.

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			супа месо по ___ бр. по ___ лв.		супа спанак месо по 100 бр. по ___ лв.		месо по ___ бр. по ___ лв.		___ бр. по ___ лв.		___ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количеството за цялата продук.	Количество за една порция	Количеството за цялата продук.	Количество за една порция	Количеството за цялата продук.	Количество за една порция	Количеството за цялата продук.	Количество	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	хляб мълкорязан		10	1,89	18,90										
	свинско бут		2,500	9,42	23,55	25	2,500								
	олио		0,800	3,54	2,83	3	0,300	5	0,500						
	лютив		0,500	1,36	0,68	5	0,500								
	лук		1,900	1,57	2,98	4	0,400	15	1,500						
	доматено пюре		3	2,41	7,23	9	1	16	2						
	грах		2,600	3,24	8,42	5	0,500	21	2,100						
	брашно		0,300	2,20	0,66	3	0,300								
	телешко месо		43	1,29	55,47	19	5			150	38				
	яйца		10	0,42	4,20	1/10	10								
	майданоз		4	0,71	2,84		2		2						
	спанак		12,900	3,57	46,05			129	12,900						
	сол		1	0,95	0,95										
	пилешки		20	3,13	62,60							200	20		
	кюфта		100	0,11	11.-										
	кетчейнер		100	0,20	20.-										
	вермишел		100	0,07	7.-										
	пържени		100	0,07	7.-										
	туршия		100	0,01	1.-										
	сметана		100	0,02	2.-										
	Всичко:	X	X	X	285,36	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42,784	X		X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	327,36 ≈ 3,27										

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

100 10-13г.

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предадо

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			сирене сиренак кисело кайсия								
						кисело по ___ лв.		___ бр. пк ___ лв.		кисело по ___ лв.		___ бр. по ___ лв.		
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90									
	свинско бут		3,500	9.42	32,97	35	3,500							
	олио		1,200	3.54	4,25	4	0,400	8	0,800					
	мюсли		0,700	1,36	0,95	7	0,700							
	мед		3	1,57	4,71	5	0,500	25	2,500					
	домати к-ва		6	2,41	14,46	12	2	27	4					
	сирене		4,100	3,24	13,28	6	0,600	35	3,500					
	краставици		0,300	2.20	0,66	3	0,300							
	кисело мляко		44	1,29	56,76	25	6			150	38			
	яйца		10	0,42	4,20	1/10	10							
	маслини		4	0,71	2,84		2		2					
	сиренак		21,500	3,57	76,76			215	21,500					
	сол		1	0,95	0,95									
	кайсии		20	3,13	62,60							200	20	
	кетчуп		100	0,11	11.-									
	майонеза		100	0,20	20.-									
	шунка		100	0,07	7.-									
	пастет		100	0,07	7.-									
	горчица		100	0,01	1.-									
	сенф		100	0,02	2.-									
	Всичко:	X	X	X	342,29	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42,98	X	-	X		X		X		X
	Разлика + или -	X	X	X	384,29 ≈ 3,84									

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

100 бр. 6-9 год.

КАЛКУЛАЦИОНН

за изчисляване количеството на продуктите, , предад

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			тарагор мего ябълка								В
						____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90									
	краставица		6	3,72	22,32	60	6							
	кисело мляко 3,6%		26	1,36	35,36	103	26							
	йогурт		4	0,78	3,12		2		2					
	течен на прах		2	0,33	0,66		2							
	олио		1,200	3,54	4,25	7	0,700	5	0,500					
	свинско бут		8,500	9,42	80.07			85	8,500					
	мед		0,900	1,57	1,41			9	0,900					
	бранзор		0,500	2,20	1,10			5	0,500					
	картофи		8	1,43	11,44			80	8					
	домати IC-69		4	2,41	9,64			25	4					
	червен пипер		1	1,11	1,11				1					
	ябълка		25	2,31	57,85					250	25			
	кутия		100	0,11	11.-									
	контейнер		100	0,20	20.-									
	хвойна		100	0,07	7.-									
	тъмнина		100	0,07	7.-									
	торбички		100	0,01	1.-									
	Всичко:	X	X	X	293,13	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42% ДДС	X		X		X		X		
	Разлика + или -	X	X	X	335,13 лв	3,35								С

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

100 броя 10-13 г.

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предад

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			харап нето 8 бр с карт _____ бр. по ___ лв.		_____ бр. по ___ лв.		_____ бр. по ___ лв.		_____ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Х/Б изкуствен краставица		10	1,89	18.90								
			6	3,72	22.32	60	6						
	Кашкавал дебело 3,6%		26	1,36	35.36	103	26						
	Лук		2	0,78	1,56		2						
	Чесън на зъбчета		2	0,33	0,66		2						
	Олио		1,600	3,54	5,66	7	0,700	9	0,900				
	Свинска кост		11	9,42	103,62			110	11				
	Брашно		1,500	1,57	2,36			15	1,500				
			0,500	2,20	1,10			5	0,500				
	Картофи		14	1,43	20.02			140	14				
	Солат к-во		7	2,41	16,87			46	7				
	Червен пипер		1	1,11	1.11				1				
	Сол		100	0,11	11.								
	Кухненска		100	0,20	20.								
	Целина		100	0,07	7.								
	Магданоз		100	0,07	7.								
	Черен		100	0,01	1.								
	Ябълка		25	2,31	57,75					250	25		
	Всичко:	X	X	X	333,29	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42,84	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	375/29 = 3,75								

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

6-9 г.

10 броя

КАЛКУЛАЦИОННА В

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени от

лице ..... **в кухнята на стол No.** ..... **с ма**

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			супа рибена 5-ия салата вид. Б									
					ботад по ___ бр. по ___ лв.		1 порц. 8 бр.		1 порц. 6 бр.		1 порц. 2 бр.		1 порц. 2 бр.	
		Количество	Един. цена	Стойност	Количество за единица	Количество за цялата продук.	Количество за единица	Количество за цялата продук.	Количество за единица	Количество за цялата продук.	Количество за единица	Количество за цялата продук.	Количество за единица	Количество за цялата продук.
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
хляб пълнозърнест		10	1.89	18.90										
пресни ботади		4	3,66	14.64	40	4								
олио		1,700	3,54	6.02	5	0,500	3	0,300	4	0,400	5	0,500		
мед		1,400	1,57	2,20	4	0,400			10	1				
лаврови		0,500	1,36	0,68	5	0,500								
бял		0,500	3.24	1,62	5	0,500								
пресен пилешко		18	1,29	23,22	18	5							50	13
яйца		10	0,42	4,20	1/10	10								
магданоз		4	0,71	2.84		2				2				
брашно		0,300	2.20	0,66	3	0,300								
свинско филе		12	14,94	179,28			120	12						
грах обр.		3	4,71	14,13					30	3				
пилеш		0,700	2.77	1,94			7	0,700						
сол		1	0,95	0,95										
краставица		11.200	3,72	41,66							112	11,200		
лук		1	1,80	1,80										
чушки		2	0,78	1,56								2		
кубчета		100	0,11	11.[illegible]										
бистърма		100	0,20	20.[illegible]										
вермишел		100	0,07	7.[illegible]										
пшеница		100	0,07	7.[illegible]										
гювечка		100	0,01	1.[illegible]										
сметана		100	0,02	2.[illegible]										
Всичко:	X	X	X	367,30	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Стойност на ястията:	X	X	X	42.[illegible]	X		X		X		X		X	
Разлика + или -	X	X	X	406,30	X									

406,30 : 4,06

Съставил: _

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____ Упра

10-13

100 броя

КАЛКУЛАЦИОННА ВЕ

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени от с

лице ..... в кухнята на стол No. ..... с мат

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			сума		рибна г-ра		салата		вид, бр	
					по ___ лв.		по ___ бр.		по ___ лв.		по ___ бр.	
		Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90										
пресен зелен		5	3,66	18,30	50	5								
олио		2,100	3,54	7,43	7	0,700	3	0,300	5	0,500	6	0,600		
мед		1,800	1,57	2,83	6	0,600			12	1,200				
лимон		0,700	1,36	0,95	7	0,700								
оцет		0,600	3,24	1,94	6	0,600								
пилешко месо		19	1,29	24,51	24	6							50	13
яйца		10	0,42	4,20	11/0	10								
мляко		4	0,71	2,84		2				2				
боб сух		0,300	2,20	0,66	3	0,300								
свинско филе		12	14,94	179,28			120	12						
грах		3,700	4,71	17,43					37	3,700				
лимони		0,700	2,77	1,94			7	0,700						
сол		1	0,95	0,95										
краставица		13,400	3,72	49,85							134	13,400		
бъчей		1	1,80	1,80										
чушки		2	0,78	1,56								2		
кора		100	0,11	11.[illegible]										
кълнейчери		100	0,20	20.[illegible]										
целина		100	0,07	7.[illegible]										
глухарче		100	0,07	7.[illegible]										
горчица		100	0,01	1.[illegible]										
салата		100	0,02	2.[illegible]										
Всичко:	X	X	X	383 37	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42. [illegible]	X		X		X		X		X	
Разлика + или -	X	X	X	425,37 ?	4,25									

Съставил: _____

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

Упра

6-9 год.

100 бр.

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени

лице ..... в кухнята на стол No. ..... с

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Пилешки кюфтенца по ___ бр. по ___ лв.		Картофена салата по ___ бр. по ___ лв.		Ястие по ___ бр. по ___ лв.		Ястие по ___ бр. по ___ лв.		Вид по ___
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Хляб пълнозърнест		10	1,89	18,90									
	Пиле филе		12,500	12,60	157,50	125	12,500							
	Олио		0,900	3,54	3,19	4	0,400			5	0,500			
	Брашно		0,400	2,20	0,88	4	0,400							
	Картофи		13,500	1,43	19,30			135	13,500					
	Домати		10	3,66	36,60					100	10			
	Кисело мляко		4	0,71	2,84				2		2			
	Горчично мляко 3%		13	2,43	31,59							128	13	
	Яйца		2	3,24	6,48							20	2	
	Захар		1	2,83	2,83							10	1	
	Канела		10	0,21	2,10							110	10	
	Краве масло		0,500	23,26	11,63			5	0,500					
	Кисело краставичка		100	0,20	20.-									
	Чушки		100	0,02	2.-									
	Целина		100	0,07	7.-									
	Лъжица		100	0,07	7.-									
	Гъбички		100	0,01	1.-									
	Всичко:	X	X	X	330,84	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42,98	X		X		X		X		X
	Разлика + или -	X	X	X	372,43	3,73								

Състав

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

100 броя

10-13

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени

лице ..... **в кухнята на стол No.** ..... **с**

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Пилешка супа с ориз — вид ... по ... бр. ... лв.		Картофи — вид ... по ... бр. ... лв.		Салата — вид ... по ... бр. ... лв.		Сирене — вид ... по ... бр. ... лв.		вид ... по ... бр. ... лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	пилешко извънгърдче		10	1.89	18.90										
	пилешки филе		12,500	12.60	157.50	125	12.500								
	лук		1	3.54	3.54	4	0,400			6	0,600				
	оцет		0,400	2.20	0,88	4	0,400								
	картофи		13,500	1,43	19,30			135	13,500						
	моркови		12,500	3,66	45,75					125	12,500				
	магданоз		4	0,71	2,84				2		2				
	пресно пилешко 3%		17	2,43	41,31							180	17		
	ориз		3	3,24	9,72							30	3		
	захар		1	2.83	2.83							10	1		
	сол		10	0,21	2,10							1/10	10		
	краве масло		0,500	23,26	11,63			5	0,500						
	доматено пюре		100	0,20	20.-										
	чесън		100	0,07	7.-										
	джоджен		100	0,07	7.-										
	босилек		100	0,01	1.-										
	чубрица		100	0,02	2.-										
					353,30 + 42.-										
	Всичко:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Стойност на ястията:	X	X	X	395,30 лв	X		X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	3,95										

Състави

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ **Материално отговорно лице:** _____

6-95.

100

КАЛКУЛАЦИОННА В

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени о

лице ..... в кухнята на стол No. ..... с м

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Телешко с грах по ___ бр. по ___ лв.		с-то ... по ___ бр. по ___ лв.		Кисело мляко по ___ бр. по ___ лв.				ВИД, ___ по ___ бр. по ___ лв.		___ по ___ бр. по ___ лв.	
		Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Хляб пълнозърнест		10	1,89	18,90												
Телешки черен		9	20,93	188,37	90	9										
Олио		1	3,54	3,54	5	0,500	5	0,500								
Мед		0,900	1,57	1,41	9	0,900										
Яйца L-69		2	2,41	4,82	15	2										
Джоджо		0,500	2,20	1,10	5	0,500										
Грах замр.		10,400	3,67	38,17	104	10,400										
Моркъв		2	0,78	1,56		2										
Червен пипер		0,100	9,63	0,96		0,100										
Сол		1	0,95	0,95												
Яйца		5,500	3,66	20,13			55	5,500								
Краставица		5,500	3,72	20,46			55	5,500								
Кефир		2	0,71	1,42				2								
Кисело мляко 2%		20	1,29	25,80					80	20						
Банан		12	3,25	39.					120	12						
Захар		0,300	2,83	0,85					3	0,300						
Картофи		100	0,20	20												
Салата		100	0,07	7.												
1 Чушка		100	0,07	7.												
Гъбички		100	0,01	1.												
Сметана		100	0,02	2.												
Всичко:	X	X	X	404,44	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Стойност на ястията:	X	X	X	72,78	X		X		X		X		X			
Разлика + или -	X	X	X	446,44	4,46											

Майстор готвач: _____ Съставил:

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____ Упр

10-13 г.

100

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предадени

лице ..... в кухнята на стол No. ..... с

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Пюре с грах по ___ бр. ___ лв.		Салата зелена краста-вички по ___ бр. ___ лв.		Кисело мляко с плод по ___ бр. ___ лв.		___ по ___ бр. ___ лв.		___ по ___		ВИД
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция		
	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	хляб пълнозърнест		10	1.89	18.90											
	телешки гулаш		12	20,93	251.16	120	12									
	олио		1,500	3,54	5,31	9	0,900	6	0,600					•		
	ориз		1,500	1,57	2,36	15	1,500									
	домати к-во		4	2,41	9,64	27	4									
	брашно		0,500	2,20	1,10	5	0,500									
	грах замразен		19	3,67	69,73	190	19									
	кашкавал		2	0,78	1,56		2									
	червен пипер		1	1,11	1,11		1									
	сол		1	0,95	0,95											
	зелен чушки		6,500	3,66	23,79			65	6,500							
	краставици		6,500	3,82	24,18			65	6,500							
	магданоз		2	0,71	1,42				2							
	кисело мляко 2%		20	1,29	25,80					80	20					
	банан		12	3,25	39.-					120	12					
	захар		0,300	2.83	0,85					3	0,300					
	контейнер		100	0,20	20.-											
	керамика		100	0,07	7.-											
	глазета		100	0,07	7.-											
	пластмасови		100	0,01	1.-											
	чаени		100	0,02	2.-											
					513,86									•		
	Всичко:	X	X	X	+ 42,30	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Стойност на ястията:	X	X	X	555,86	X		X		X		X		X		
	Разлика + или -	X	X	X	5,56											

Майстор готвач: _____ Състави

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____ у

100 души

6-9 дек.

КАЛКУЛАЦИОН

за изчисляване количеството на продуктите, , пред

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			супа пиле ___ бр. по ___ лв.		леща ~~зеленчук~~ по ___ лв.		кисело ~~месо~~ по ___ лв.		кръгли ___ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за целата продук.	Количество за една порция	Количество за целата продук.	Количество за една порция	Количество за целата продук.	Количество за една порция	Количество за целата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	пиле филе		4	12.60	50.40	40	4						
	зехтин		0,400	23.26	9,30	4	0,400						
	лук		1	1,21	1,21	5	1						
	моркови		1,400	1,36	1,90	8	0,800	6	0,600				
	леща		1,600	1,57	2,51	6	0,600	10	1				
	доматено пюре		3	2,41	7,23	8	1	16	2				
	брашно		0,900	2,20	1,98	2	0,200	7	0,700				
	телешко месо		44	1,29	56,76	25	6			150	38		
	яйца		10	0,42	4,20	1/10	10						
	кайсер		3	0,71	2,13		2		1				
	леща		3,600	4,71	16,96			36	3,600				
	ориз		0,500	3,54	1,77			5	0,500				
	черен пипер		0,800	5,62	4,50			8	0,800				
	червен пипер на прах		2	0,33	0,66				2				
	червен пипер		1	1,11	1,11				1				
	куркума		0,100	10,50	1,05				0,100				
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18,90								
	сол		100	0,02	2.						100		
	кръгла		20	3,88	77,60							200	20
	кръгла		100	0,11	11.		100						
	контейнер		100	0,20	20.				100				
	вилица		100	0,07	7.								
	лъжица		100	0,07	7.								
	поварска		100	0,01	1.								
	Всичко:	X	X	X	308,17 + 42,84	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X		X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	350,17	≈ 3,50							

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

10-13 г. 100 броя

КАЛКУЛАЦИОН

за изчисляване количеството на продуктите, , преда

лице ..... **в кухнята на стол No.** .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			супа		леща		кисело		кръгл	
						~~дилм~~ бр. по ___ лв.		~~зехие~~ бр. по ___ лв.		~~кеяно~~ по ___ лв.		~~___~~ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	пиле филе		4	12.60	50.40	40	4						
	червено месо без кости		0,400	25,26	9.30	4	0.400						
	моркови		1	1,21	1,21	5	1						
	лук		1,800	1,36	2,45	8	0,800	10	1				
	зелена кьопа		2,300	1,57	3.61	6	0,600	17	1,700				
	брашно		5	2,41	12.05	8	1	27	4				
	телешко месо		0,900	2,20	1,98	2	0,200	7	0,700				
	мляко		56	1,29	72.24	25	6			200	50		
	яйца		10	0,42	4.20	1/10	10						
	маслинов		3	0,71	2.13		2		1				
	леща		6	4,71	28.26			60	6				
	ориз		0,800	3,54	2.83			8	0,800				
	пресен репей		1,300	5,62	7.31			13	1,300				
	пресен на щрак		2	0,33	0.66				2				
	червен пипер		1	1,11	1,11				1				
	куркума		0,100	10,50	1,05				0,100				
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90								
	сол		100	0,02	2.								
	кръгла		20	3,88	77.60					100			
	кора		100	0,11	11.							200	20
	картофи		100	0,20	20.		100						
	джоджен		100	0,07	7.								
	целина		100	0,07	7.								
	глобички		100	0,01	1.								
	Всичко:	X	X	X	345,29	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42,28	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	387,29								X

3,87

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

Съст

100 броя

6–9

КАЛКУЛАЦИОН

за изчисляване количеството на продуктите, , пред

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			таратор мусака банан							
						____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хляб Изключителен		10	1,89	18.90								
	кравайчица		6	3,72	22,32	60	6						
	кашкавал мляко 3,6%		26	1,36	35,36	103	26						
	кофи		2	0,78	1,56		2						
	сол		1	0,95	0,95								
	олио		1,200	3,54	4,25	7	0,700	5	0,500				
	телешко месо		4,500	11,52	51,84			45	4,500				
	ориз		1,600	1,58	2,51			16	1,600				
	картофи		13	1,43	18,59			130	13				
	зелена леща		3	2,41	7,23			22	3				
	брашно		0,500	2,20	1,10			5	0,500				
	пресен телешко		2	2,16	4,32			21	2				
	яйца		10	0,42	4,20			110	10				
	моркови		2	0,71	1,42				2				
	тревен лавър		1	1,11	1,11				1				
	банан		250	3,25	81,25					250	25		
	кюфта		100	0,11	11.[2]		100						
	кюфтенер		100	0,20	20.[2]				100				
	вилица		100	0,07	7.[2]								
	лъжица		100	0,07	7.[2]								
	тенджера		100	0,01	1.[2]								
	Всичко:	X	X	X	301,91	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42.-р.84	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	343,91 = 3,44								

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

10-135.

100 бр.

КАЛКУЛАЦИОН

за изчисляване количеството на продуктите, , пре

лице ..... **в кухнята на стол No.** ....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			тарагор мусака банан							
						____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ л	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	1
	хляб		10	1.89	18.90								
	краставица		6	3.72	22.32	60	6						
	пилешко месо 3,6%		26	1.36	35.36	103	26						
	кюфтета		2	0.78	1.56		2						
	сол		1	0.95	0.95								
	олио		1.600	3.54	5.66	8	0.800	9	0.900				
	телешко месо		7.700	11.52	88.70			77	7.700				
	мед		2.800	1.57	4.40			28	2.800				
	картофи		16.400	1.43	23.45			164	16.400				
	яйца к-во		6	2.41	14.46			38	6				
	брашно		0.800	2.20	1.76			8	0.800				
	пресно телешко		4	2.16	8.64			35	4				
	ориз		20	0.42	8.40			210	20				
	кайсия		2	0.71	1.42				2				
	червен пипер		1	1.11	1.11				1				
	банан		25	3.25	81.25					250	25		
	кутия		100	0.11	11.-								
	контейнер		100	0.20	20.-								
	1 кутия		100	0.07	7.-								
	целена		100	0.07	7.-								
	стотинка		100	0.01	1.-								
	Всичко:	X	X	X	364,34	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42.- фак	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	406.34	406							

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ **Материално отговорно лице:** _____

6-9 г.

10 дора

КАЛКУЛАЦИОН

за изчисляване количеството на продуктите, , преда

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Млечк супа ___ бр. по ___ лв.		рибо ___ бр. по ___ лв.		салата зел ___ бр. по ___ лв.		Крем ___ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90								
	сирене		1,600	13,72	21,95	16	1,600						
	яйце		2	1,21	2,42	6	2						
	елбитов		0,600	1,36	0,82	6	0,600						
	масло		0,500	23,26	11,63	5	0,500						
	брашно		0,200	2,20	0,44	2	0,200						
	пилешко месо		5	1,29	6,45	18	5						
	яйца		10	0,42	4,20	1/10	10						
	кисело		4	0,71	2.84		2				2		
	скумрия филе		16	14,94	239,04			160	16				
	олио		1	3,54	3,54			4	0,400	6	0,600		
	червен		1,400	2,77	3,88			14	1,400				
	зеле		13	0,90	11,70					130	13		
	оцет		1	1,80	1,80						1		
	тестени		1,200	4,85	5,82							12	1,200
	какао		0,400	9.-	3,60							4	0,400
	прясно месо 3%		14	2,43	34,02							140	14
	захар		0,800	2,83	2.26							8	0,800
	сапи		100	0,02	2.-								100
	супа		100	0,11	11.-		100						
	контейнер		100	0.20	20.-				100				
	вилица		100	0.07	7.-								
	лъжица		100	0.07	7.-								
	салфетка		100	0.01	1.-								
	Всичко:	X	X	X	423,31	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42.- р-ви	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	465,312	4,65							

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

100 броя

10-13 г.

КАЛКУЛАЦИОНН

за изчисляване количеството на продуктите, , предаде

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			мусака пуйа ___ бр. по ___ лв.		риба ___ бр. по ___ лв.		салата зеле ___ бр. по ___ лв.		крем какао ___ бр. по ___ лв.		в
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	хляб нарязан		10	1,89	18.90									
	сирене		2,100	13.72	28,81	21	2,100							
	филе		2	1,21	2.42	8	2							
	хлорофил		0,800	1,36	1,09	8	0,800							
	краве масло		0,700	23,26	16,28	7	0,700							
	брашно		0,300	2,20	0,66	3	0,300							
	пилешко месо		6	1,29	7.74	24	6							
	яйца		10	0,42	4,20	1/10	10							
	маргарин		4	0,71	2,84		2				2			
	сьомга филе		16	14.94	239.07			160	16					
	олио		1	3,54	3,54			4	0.400	6	0.600			
	лимони		1,400	2,77	3,88			14	1.400					
	зеле		13	0,90	11,70					130	13			
	орех		1	1,80	1,80						1			
	бишкоти		1,600	4,85	7,76							16	1,600	
	какао		0,500	9.-	4,50							5	0,500	
	пресно месо 3%		19	2,43	46.17							187	19	
	захар		1	2,83	2,83							10	1	
	сол		100	0,02	2.-								100	
	кюри		100	0,11	11.-		100							
	консервирани		100	0,20	20.-				100					
	домати		100	0,07	7.-									
	краставици		100	0,07	7.-									
	гъби		100	0,01	1.-									
	Всичко:	X	X	X	452.16	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 12.84	X		X		X		X		X
	Разлика + или -	X	X	X	494.16 =	7.94								Съ

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

6-9 г.

100 души

КАЛКУЛАЦИОНН

за изчисляване количеството на продуктите, , преда

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			свинска пържола бр. по лв.		картофи бр. по лв.		салата моркови бр. по лв.		пюре с масло бр. по лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хляб Изънторжест		10	1,89	18.90								
	свинско филе		12.500	12.60	157,50	125	12,500						
	олио		0,700	3.54	2,48	4	0,400			3	0,300		
	брашно		0,400	2,20	0,88	4	0,400						
	картофи		14	1,43	20,02			140	14				
	краве масло		0,500	23,26	11,63			5	0,500				
	моркови		4	0,71	2,84				2		2		
			9,400	1,36	12,78					94	9,400		
	сол		1	0,95	0,95								
	пресно мляко 3%		16	2,43	38,88							160	16
	захар		1	2,83	2,83							10	1
	ориз		1,900	2,74	5,21							19	1,900
	вафлени		10	0,04	0,40							1/10	10
	чаени		100	0,02	2.-								100
	контейнер		100	0,20	20.-								
	вестник		100	0,07	7.-								
	хартиена		100	0,07	7.-								
	торбичка		100	0,01	1.-								
	Всичко:	X	X	X	312,80	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	42.- рбл	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	35н,30 = 3,54								

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____

Материално отговорно лице: _____

100 броя

10- 13 г.

КАЛКУЛАЦИОННА

за изчисляване количеството на продуктите, , предад

лице ..... **в кухнята на стол No.** .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			Свинска кайма с картофи салата мляко В								
						Картофи ___ бр. по ___ лв.		Кайма ___ бр. по ___ лв.		Моркови ___ бр. по ___ лв.		С грис по ___ лв.		
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1
	Хляб пшеничен		10	1,89	18.90									
	свинско филе		12,500	12.60	157,50	125	12,500							
	олио		0,900	3,54	3,19	4	0,400			5	0,500			
	брашно		0,400	2,20	0,88	4	0,400							
	картофи		14	1,43	20.02			140	14					
	краве масло		0,500	23,26	11.63			5	0,500					
	магданоз		4	0,71	2.84				2		2			
	моркови		14	1,36	19,04					140	14			
	сол		1	0,95	0,95									
	оцет		1	1,87	1,87						1			
	прясно мляко 3%		16	2,43	38,88							160	16	
	захар		1	2.83	2.83							10	1	
	грис		1,900	2.74	5.21							19	1,900	
	ванилия		10	0,04	0,40							11,0	10	
	сол		100	0,02	2.-								100	
	интегрер		100	0,20	20.-									
	вилица		100	0,07	7.-									
	лъжица		100	0,07	7.-									
	дъбичка		100	0,01	1.-									
	Всичко:	X	X	X	321,07	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42 лв	X		X		X		X		
	Разлика + или -	X	X	X	363,07 : 3,63									

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____

100 бр.

6-9г.

КАЛКУЛАЦИОНН

за изчисляване количеството на продуктите, , предад

лице ..... **в кухнята на стол No.** .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			пиле салата кисело мляко								
						Ядене по 1,66 лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		____ бр. по ____ лв.		
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	хляб Импортжест		10	1,89	18.90									
	пиле филе		10,700	12.60	134,82	107	10,700							
	масло		0,100	23,26	2,33	1	0,100							
	брашно		1	3,54	3.54	4	0,400	6	0,600					
	яйца		3	3,24	9,72	30	3							
	мляко		0,600	1,57	0,94	6	0,600							
	захар		12	3,66	43,92			120	12					
	магданоз		2	0,71	1,42				2					
	кисело мляко 3,6%		50	1,36	68.-					200	50			
	сол		100	0,02	2.-						100			
	контейнер		100	0,20	20.-									
	целина		100	0,07	7.-									
	пъдпъдка		100	0,07	7.-									
	горбушка		100	0,01	1.-									
	Всичко:	X	X	X	320,59	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42.- 184	X		X		X		X		
	Разлика + или -	X	X	X	362,59 = 3,63									

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ **Материално отговорно лице:** _____

100 бр. 10-13 г.

КАЛКУЛАЦИОНН

за изчисляване количеството на продуктите, , преда

лице ..... в кухнята на стол No. .....

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ	Мярка	Всичко за общата продукция			пиле салата кисело мляко							
						~~сол~~ г бр. по ___ лв.		зонал бр. по ___ лв.		мляко ___ бр. по ___ лв.		___ бр. по ___ лв.	
			Количество	Един. цена	Стойност	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.	Количество за една порция	Количество за цялата продук.
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	хляб пълнозърнест		10	1,89	18.90								
	пиле филе		13.500	12.60	170.10	135	13,500						
	краве масло		0,100	23,26	2,33	1	0,100						
	олио		1,400	3,54	4,96	8	0,800	6	0,600				
	яйце		4,800	3,24	15,55	48	4,800						
	мая		1	1,58	1,58	10	1						
	зонал		12	3,66	43,92			120	12				
	магданоз		2	0,71	1,42				2				
	кисело мляко 3,6%		50	1,36	68.-					200	50		
	сол		100	0,02	2.-						100		
	контейнер		100	0,20	20.-								
	вилица		100	0,07	7.-								
	лъжица		100	0,07	7.-								
	торбичка		100	0,01	1.-								
	Всичко:	X	X	X	363,85	X	X	X	X	X	X	X	X
	Стойност на ястията:	X	X	X	+ 42,7 ~~ден~~	X		X		X		X	
	Разлика + или -	X	X	X	405,85 : 4,06								

Майстор готвач: _____

Дежурен по стол: _____ Материално отговорно лице: _____