

Таблица норм отходов и потерь: овощи, мясо, рыба

Нормы холодной и тепловой обработки
для расчёта себестоимости и планирования
закупок



Как пользоваться таблицами

Таблицы помогут понять, сколько сырья закупать и какой выход готовых блюд планировать. Распечатайте их и повесьте в удобном месте.

Откуда цифры

Все нормы — из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита под редакцией Ф. Л. Марчука (1996 год). Это основной документ, по которому в России нормируют отходы на кухне.

Убыль при хранении считается по Приказу Минпромторга РФ от 01.03.2013 № 252.

Как проводить расчёт

Проценты холодной и тепловой обработки нельзя складывать. Первые считаются от массы брутто, вторые — от массы нетто.

Считайте по шагам. Например, купили 1 кг картофеля, отходы при очистке — 20 %, потери при жарке — 25 %:

$1 \text{ кг} \times 0,8 = 800 \text{ г}$ очищенного картофеля
 $800 \text{ г} \times 0,75 = 600 \text{ г}$ готового продукта

Что делать, если сырьё оказалось плохого качества

Для подмороженных, вялых или повреждённых овощей нормы из таблиц не подходят. Сделайте контрольную зачистку партии от 10 кг, зафиксируйте фактический процент отходов в «Акте контрольной проработки» и утвердите его приказом по заведению.

Овощи. Нормы отходов при холодной обработке (по сезонам)

Вид овощей	Сезон	Норма отходов, %
Картофель молодой	До 1 сентября	20
Картофель	С 1 сентября по 31 октября	25
	С 1 ноября по 31 декабря	30
	С 1 января по 28 (29) февраля	35
	С 1 марта	40
Морковь	С 1 сентября по 31 декабря	20
	С 1 января	25
Свёкла	С 1 сентября по 31 декабря	20
	С 1 января	25
Редис красный с ботвой	Круглогодично	37
Капуста белокочанная		20
Капуста краснокочанная		15
Брюссельская капуста на стебле		75
Цветная капуста		40
Савойская капуста		22
Капуста кольраби		35
Лук репчатый		16
Лук зелёный		20
Лук зелёный парниковый		40
Тыква		30
Кабачки без кожицы		20

Пересчитываете нормы вручную?

r_keeper помогает вести техкарты с нормами отходов и автоматически пересчитывать себестоимость при изменении исходных данных.



Овощи. Нормы отходов при холодной обработке (по сезонам)

Вид овощей	Норма отходов, %
Баклажаны сырые очищенные	15
Перец, подготовленный для фарширования	25
Огурцы свежие неочищенные	2
Салат	28
Шпинат	26
Щавель	24
Ревень	25
Стручковая фасоль свежая	10
Капуста квашеная	30
Огурцы солёные очищенные	20

Потери овощей при тепловой обработке (ориентировочно):

варка — до 10%

запекание — 10–22%

жарка — до 60 % (за счёт испарения влаги)

Пересчитываете нормы вручную?

r_keeper помогает вести техкарты с нормами отходов и автоматически пересчитывать себестоимость при изменении исходных данных.



Мясо. Нормы отходов и потерь

Холодная обработка (отходы и потери при разделке, % к массе брутто)

Вид сырья	Норма отходов, %
Говядина I категории (туша/полутуша)	26,4
Говядина II категории (туша/полутуша)	29,5
Свинина мясная (в шкуре)	14,8
Свинина обрезная	16,6
Свинина жирная	12,8
Баранина I категории (без ножек)	28,5
Баранина II категории (без ножек)	33,8
Куры полупотрошённые I категории	31,4
Куры потрошённые I категории	11,6

Тепловая обработка (потери, % к массе нетто или полуфабриката)

Способ обработки	Потери, %
Варка говядины крупным куском	38
Варка свинины	До 40
Жарка говядины (порционные куски)	37
Жарка свинины	До 35
Тушение мяса	19–20
Запекание	Около 16
Варка птицы	25–28
Жарка птицы	25–30

Пересчитываете нормы вручную?

r_keeper помогает вести техкарты с нормами отходов и автоматически пересчитывать себестоимость при изменении исходных данных.



Рыба. Нормы отходов и потерь

Холодная обработка (отходы при разделке, % к массе брутто)

Вид разделки	Норма отходов, %
Разделка на филе с кожей без костей (треска, судак и др.)	45–50
Разделка на филе с кожей и рёберными костями	35–40
Разделка на непластованные куски (кругляши)	29–35
Потрошёная обезглавленная рыба (промышленной разделки)	15–20
Разделка целой тушки (в среднем по видам)	29–45

Тепловая обработка (потери, % к массе полуфабриката)

Способ обработки	Потери, %
Варка (порционные куски)	18–20
Припускание	18–21
Жарка основным способом	16–20
Жарка во фритюре	12–18
Запекание	15–18

Чтобы не пересчитывать нормы отходов вручную каждый сезон



В системе складского учёта r_keeper можно вести технологические карты с контролем норм отходов и автоматически пересчитывать себестоимость блюд при изменении исходных данных. Так вы сможете поддерживать расчёты актуальными и не править каждую карту вручную.

[Оставьте заявку](#) на консультацию — покажем, как настроить складской учёт под ваше меню.