

И. А. САМУЛЕВИЧ

Калькуляция и учет в программе Store-House

УЧЕБНИК

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Порядковый № калькуляции, дата ее утверждения			№1			№2			№4
№	Наименование	Ед. изм.	Норма	Цена	Сумма	Норма	Цена	Сумма	Норма
1	Печень курная	г.							
2	Масло растительное	л							
3	П.Ф. Лук порей	г.							
4	П.Ф. Мороз	г.							
5	П.Ф. Илбиса	г.	0,14	114,545	16,036				
6	Молоко коровье	л	0,01	60,273	0,904				
7	П.Ф. Соус белый	г.	0,00	218,200	0,436				
8	П.Ф. Илбиса	г.	0,00	162,750	0,326				
9	П.Ф. Мороз	г.	0,00	391,950	0,784				
10	Соус рыбный	г.	0,00	233,050	4,661				
11	Приправа Дарода	г.	0,02	380,600	0,381				
12	Соль	г.	0,00	391,900	0,392				
13	Специи в ас.	г.	0,00	162,800	0,163				
14	Крахмал	г.	0,04	100,000	0,270				
15	Паста Тонки	г.	0,02	90,910	0,270				
16	Паста Тобаджан	г.	0,03	141,820	0,332				
17	П.Ф. Соус белый	л	0,01	162,720	0,164				
18	Салат Лолло Rosso	г.	0,01	301,727	4,526				
19	Салат Романо	г.							
20	Помидоры Черри	г.							
21	Редис красный	г.							
22	П.Ф. соус томатный	г.							
23	Зелень	г.							
24	Масло оливковое экстра	л							

Зав. производством
Калькуляцию составил
Утверждаю: директор

Ирина Самулевич

**Калькуляция и учет в программе
Store-House. Учебник**

«Издательские решения»

Самулевич И. А.

Калькуляция и учет в программе Store-House. Учебник /
И. А. Самулевич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-745171-4

Данное руководство является продолжением учебного пособия «Калькуляция и учет в общественном питании». Руководство помогает связать саму методику ведения учета в общественном питании с ее исполнением с помощью современных компьютерных программ. В руководстве приводятся примеры выполнения задач калькуляции и учета с помощью программы Store-House. Отражение учета шведского стола, акта переработки мясной туши, расчет энергетической ценности. Подготовка для формирования алкогольной декларации.

ISBN 978-5-44-745171-4

© Самулевич И. А.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
1. Словари	7
1.1.Словари товаров	7
1.2.Добавление карточки товара	9
1.3.Окно поиска товара	10
1.4.Комплекты	12
1.5.Настройка расчета закладки (массы) компонентов	15
1.6.Заполнение компонентов комплекта, заполнение массы	16
1.7.Расчет и заполнение тепловых потерь	20
1.8.Порционные комплекты	22
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Калькуляция и учет в программе Store-House Учебник

Ирина Алексеевна Самулевич

Дизайнер обложки Фото обложки предоставлено компанией UCS

© Ирина Алексеевна Самулевич, 2020

© Фото обложки предоставлено компанией UCS, дизайн обложки, 2020

ISBN 978-5-4474-5171-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Учет в общественном питании с помощью компьютерного программного обеспечения.

Данное руководство является продолжением учебного пособия «Калькуляция и учет в общественном питании». Руководство помогает освоить методику ведения калькуляции и учета в общественном питании с помощью современных компьютерных программ. В пособии приводятся примеры выполнения задач калькуляции и учета с помощью программы Store-House.

В учебно – практическом пособии «Калькуляция и учет в общественном питании» И. А. Самулевич писалось как вести учет ручным способом, то есть на бумажных носителях. То есть рассказывалось про саму систему учета на предприятиях общественного питания.

Сама система учета остается неизменной уже многие годы. Но вот способы ее осуществления могут быть разными.

Практически весь учет лежит на основе подсчета, простого арифметического подсчета. Как возможно осуществить этот подсчет, зависит от вашей оснащенности и навыков. Можно вести подсчет на пальцах, на бумажке подсчитать в столбик, на счетах, на калькуляторе. Полученные таким образом данные заносить на бумажные носители: калькуляционные карточки, акты реализации и тому подобное.

Собственно как это и делалось раньше. Но сейчас на помощь бухгалтерии пришел компьютер.

В настоящее время существует множество специализированных компьютерных программ, помогающих отражать хозяйственные операции в учете предприятий общественного питания. Все расчеты с гостями заведений общественного питания выполняются с помощью современной контрольно кассовой техники, которая не только подсчитывает стоимость заказа, но и учитывает заказы на кухню. Но освоить эти сложные программы не возможно без глубоких профессиональных знаний.То есть без знания системы учета в общественном питании как таковой. То есть, освоив ведение учета на бумаге «вручную», поняв саму систему учета, ведение учета в специализированной программе понимается гораздо проще.

Для ведения учета в общественном питании существует несколько специализированных компьютерных программ. Надо сказать, сама система ведения учета с помощью этих программ практически похожа. В различных программах отличается интерфейс, названия и степень оснащенности всевозможными дополнениями. Например, в одной программе технологические и калькуляционные карты именуются «Комплекты», в другой «Блюда» ит. п. Поняв ведение учета в одной из программ легко переключиться на другую.

Здесь приведем пример выполнения калькуляции и ведение учета с помощью, пожалуй, самой распространенной на сегодняшний день программы для ведения учета в общественном питании Store-House.

1. Словари

1.1.Словари товаров

В первую очередь любая программа должна располагать какой-то базой, словарным запасом, обозначающей в общепите сырье и блюда. Вот и находим на верхней панели инструментов (главное меню) «Словари», именно там это и располагается. Нажав на «Словари» появится выпадающий список меню. Далее в появившемся меню (см. рис 1) выбираем «товары» и в появившемся справа

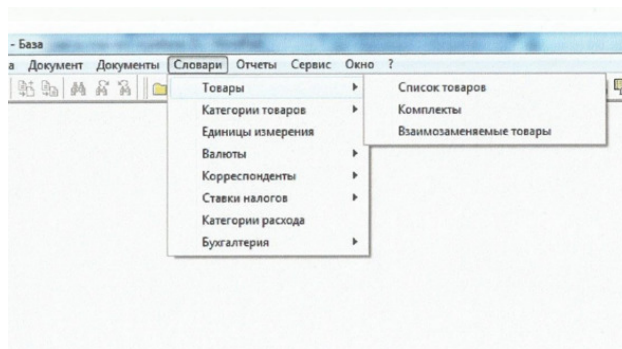


рис.1

подменю «список товаров».

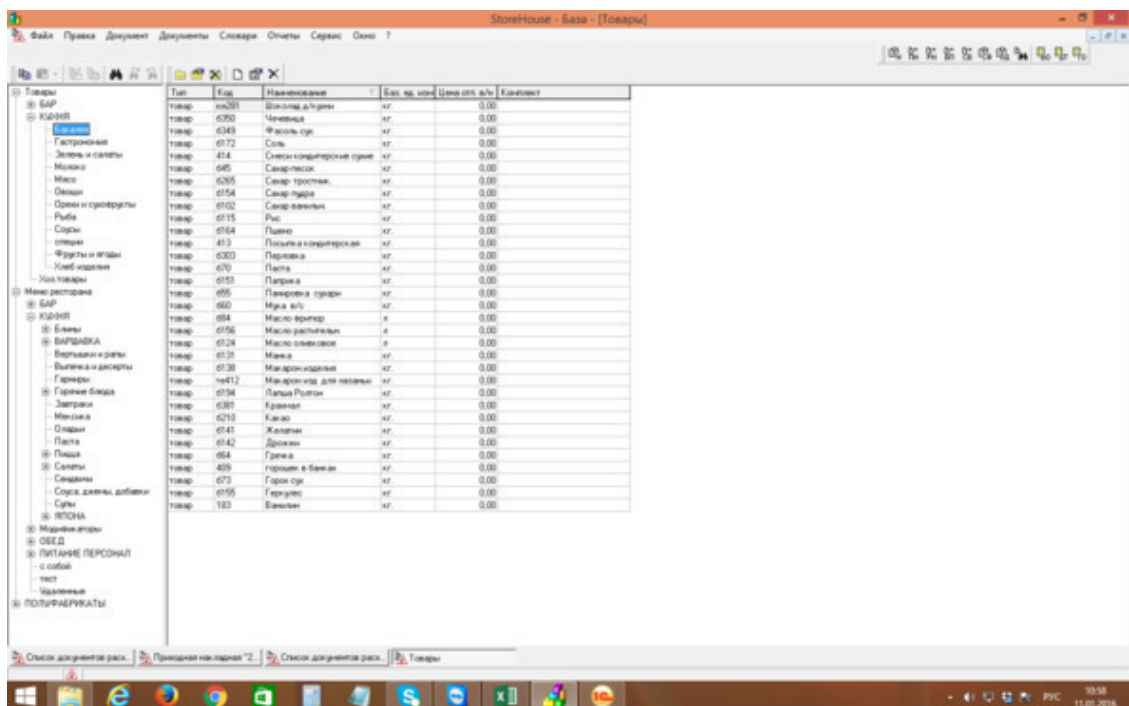


рис.2

Появляется окно, разделенное на две части (рис.2), слева в более узком поле располагается так называемое дерево. Здесь необходимо заметить, что **в общественном питании**,

в отличие от розничной торговли, существуют два вида товара. Первый товар, это товар который предприятие купило, и второй товар, который оно продает. Пройдя какие – то технологические процессы, второй товар получают из одного или нескольких товаров первой группы.

Для удобства обозначим первый товар, который закуплен – сырье, а второй, который продается – блюда. Например, как писалось в первых главах учебного пособия «Калькуляция и учет в общественном питании» И. А. Самулевич, закуплены картофель, соленые огурцы, куры, майонез, продает же предприятие новый, произведенный самостоятельно товар, салат «столичный». Так вот, это дерево делится на две больших группы, товары которое закупило предприятие (в верхней части) и товары которое оно продает (нижняя часть). Товары, которое предприятие продает, обычно в программе называется «меню ресторана».

Товары, которое предприятие закупило для производства формировать лучше по товароведческим характеристикам, то есть овощи и фрукты в папку «овощи и фрукты», можно создать отдельные две папки «овощи» и папку «фрукты», молоко, творог в папку «молочная продукция». Папки товаров, которые предприятие продает, то есть «меню ресторана» создают так, как принято формировать меню: «супы», «холодные закуски», «горячие блюда» и т. п. При большом ассортименте можно все папки поделить. Например, папку горячие блюда поделить на: блюда из рыбы, из мяса, из птицы. Согласитесь, зная эту систему, легче найти какой либо товар.

При формировании товарных групп так же следует учитывать, что отчеты, как правило, формируются по товарным группам поэтому, объединив товары в одну товарную группу, Вы сможете получить в дальнейшем по ней суммарные остатки или другие отчетные данные.

Сами же карточки товаров располагаются в правой, более широкой части окна. На каждый товар предприятия должна быть создана карточка. Это аналог картонной карточки, которая заводилась на товар на складе в докомпьютерную эру. Здесь же создается электронная версия карточки товара. Карточки создаются как на товар которое предприятие купило, так и на товар, который предприятие продает.

1.2.Добавление карточки товара

Что бы добавить новый товар необходимо установить курсор в правом поле окна и кликнув правой клавишей мышки вызвать меню (см. рис.3). Вообще когда не знаешь или забыл, как действовать, необходимо вызвать меню и в предлагаемых там строках Вы обязательно найдете то действие, которое задумали произвести в данном случае «добавить товар». Если же Вы хотите просмотреть ранее созданную карточку, то выбрать «свойство товара»

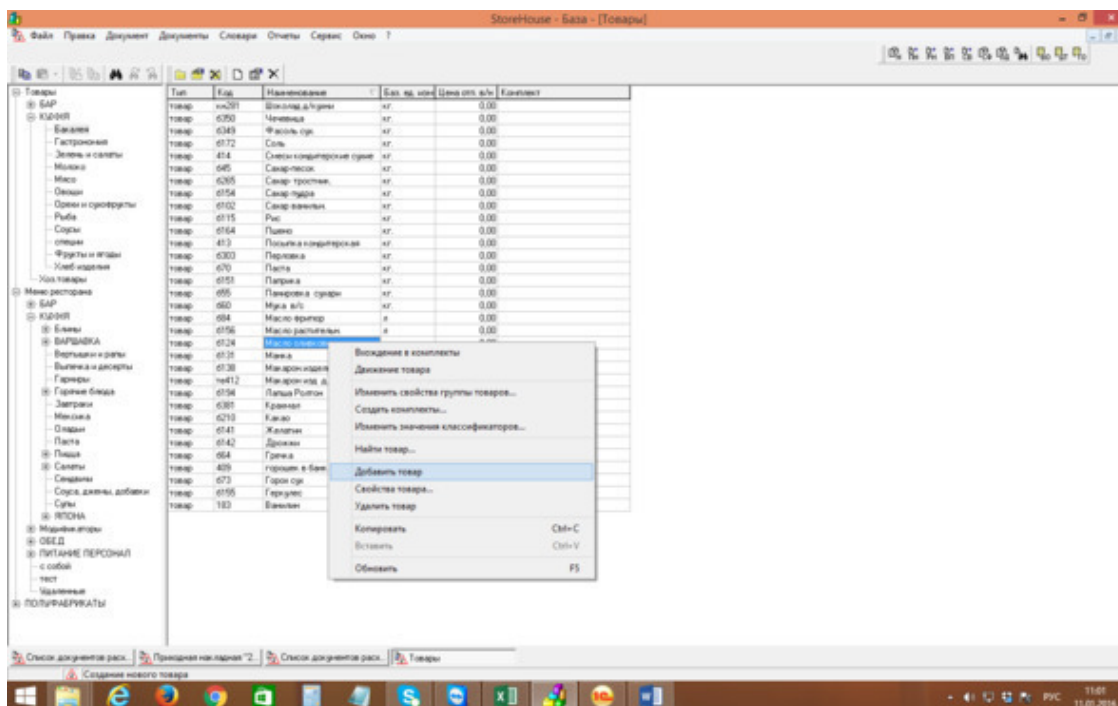


рис.3

Карточки товаров группы «меню ресторана» импортируются из менеджерской части программного обеспечения R-Keereg. О заполнении самих карточек товара будет рассказано далее.

А сейчас необходимо рассказать, как этот заведенный товар, добавить в какой либо документ.

1.3.Окно поиска товара

При заполнении любого документа возникает необходимость найти этот товар, для внесения в документ.

Для этого товар выбирают из словаря товаров. Найти искомый товар можно двумя способами.

1. Можно найти его из строки «наименование» нажав на клавишу с тремя точками справа. И выбрать товар, найдя его в той папке, в которую он входит согласно товароведческим характеристикам. Например, если ищите товар капуста белокочанная свежая, вероятнее всего что он находится в папке «овощи». Оковалок в папке «мясо». Или найти товар из группы «меню ресторана» согласно тому, к какой папке блюд он относится. Например, котлета «пожарская», скорее всего, будет находиться в папке горячие блюда из птицы.

Но в предприятиях имеющих большое количество товаров это не всегда удобно. Не всегда можно сориентироваться в какой из папок находится искомый товар.

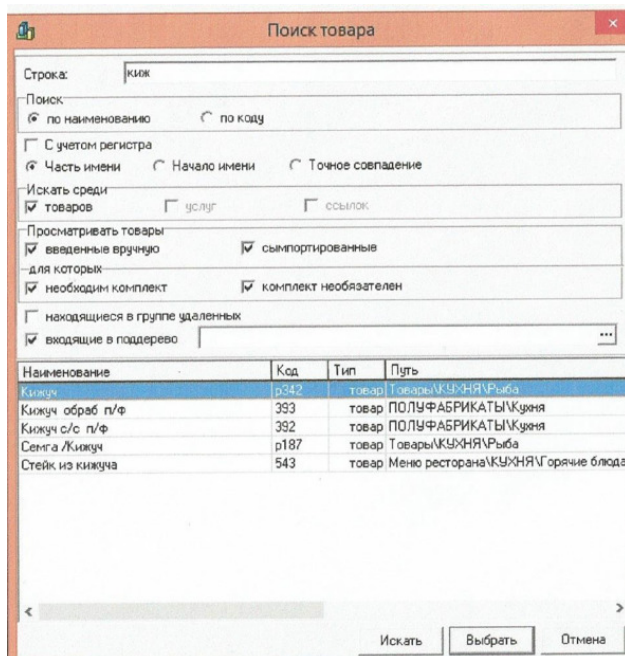


рис.4

2. Чаще всего удобнее найти товар, введя в строке «наименование» несколько определяющих название товара букв. Нажать клавишу ENTER, появится окно поиска товара (рис.4), в котором будут выведены товары с соответствующим сочетанием букв. Не всегда нужно вводить слово целиком, особенно если словарь товаров заводили не Вы. Ведь не известно, как слово картофель, было заведено прошлым пользователем, возможно, он был записан как «картошка» и поэтому при введении слова целиком оно не отыщется. А если это такой товар как сёмга, неизвестно как оно было занесено в программу через букву «е» или букву «ё». Я всегда ввожу «мга» – три определяющих буквы, осечки никогда не было. Для того, что бы в окне поиска товара найти именно то, что вам нужно, при выборе смотрите на графу «путь». Если вы ищите картофель сырой (то есть тот, каким он пришел на склад), то в графе путь нужно смотреть что бы искомый товар, входил в группу «товары» – в папку «овощи», но ни как ни в «меню ресторана». Если же Вы ищите картофельное пюре, наоборот искать надо там, где в графе путь указана папка «меню ресторана». А семга, если ищите сёмгу, как сырьё, то смот-

реть группу «товары», а если ищите блюдо «семга под морковным соусом», то это будет группа «меню ресторана».

Для удобства поиска можно кликнуть курсором по слову «путь» и слова выстроятся в алфавитном порядке, как в программе Excel при фильтрации «от А до Я».

1.4. Комплекты

Товар, который ресторан продает, то есть блюда, а так же сырьевой набор продуктов с учетом производственных потерь и отходов необходимый для производства блюд определяют в карточке комплекта. В главном меню выбрать: «Словари» – «Товары» – «Комплекты» (вторая позиция в выходящем справа подменю, следующая за позицией «список товаров»). Правильно, ведь блюдо и есть не что иное, как комплект из нескольких видов сырья и потерь массы, которое несет данное сырье в результате технологических процессов. А в некоторых случаях изменение массы лежит в сторону увеличения, как например «привар» у крупы или припек в изделиях из теста.

Основным нормативным документом для производства и учета каждого блюда является его рецептура.

Рецептура – это:

– **количественное соотношение составных компонентов, определяющее органолептические свойства и выход готового продукта;**

– **сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 килограмм, 1 литр).**

Комплекты это, собственно говоря, рецептура блюд или полуфабрикатов, то есть сведения о количественном составе сырья, из которого изготавливают изделие или полуфабрикат, который будет участвовать в дальнейшем процессе производства.

Так же как и словарь товаров, словарь комплектов имеет форму дерева. Для каждого блюда изделия или полуфабриката необходимо создать свою карточку комплекта.

Описание карточки комплекта

Для добавления нового комплекта вызвать меню, выбрать «добавить комплект». Появится карточка комплекта. Поле «наименование» заполняют согласно наименованию блюда или полуфабриката. Например «салат греческий» или полуфабрикат «картофель очищенный».

Далее «норма закладки» – это количество готового изделия, которое получится из указанных в комплекте ингредиентов.

В первом поле «нормы закладки» ставят обычно 1, во втором, нажав на квадрат с тремя точками выбрать единицу измерения нормы закладки. Комплект на полуфабрикат для рецептуры кухни чаще всего имеет единицу измерения килограмм. Но иногда, например, для комплекта полуфабриката есть необходимость создать комплект на *выход* 5,3 килограмма, 7,8 килограмма (предположим, закладку на определенную емкость дежи) и тому подобное, то есть на реальный выход в готовом виде, тогда в первом окне в «норме закладке» ставят именно цифры соответствующие выходу полуфабриката. В главе №5 Учебного пособия «Калькуляция и учет в общественном питании» Самулевич И. А. написано о методике проведения контрольных проработок. Предположим, Вы сделали проработку на суп. Его выход составил 7,3 килограмма, записана масса каждого компонента входящего сырья. При ведении калькуляции вручную необходимо было переводить все на выход в 1 килограмм (для проставления в калькуляционные карты и т.д.). Имея данную программу нет необходимости делать это. Реальный выход (в данном примере 7,3 кг) ставится в окно «норма закладки», масса входящего сырья в соответствующие графы. Но при печати такого комплекта, сделанного на выход, отличающийся от 1 килограмма, будет создан печатный вариант, с закладкой на указанный выход, но и на выход в 1 килограмм, который программа рассчитает самостоятельно. Это удобно, исключается возможность ошибки при перерасчете, ну и конечно же экономия времени. Внимание! В окно «норма закладки» необходимо ставить именно выход, то есть массу готового продукта, а не массу входящих ингредиентов. То есть необходимо учесть и горячие потери.

Например, создается комплект на мясной фарш для кессадильи (ну или для наших родных блинчиков с мясом). Набор компонентов составил массу 7,2 килограмма. То есть это масса нетто. Но когда мясо с остальными дополняющими компонентами пожарили, то масса с учетом тепловых потерь составила 5,350 килограмма. В окно «норма закладки» необходимо занести 5,350. Это очень важно для полуфабрикатов, которые будут входить в состав готового изделия, в порционный комплект. О порционных комплектах несколько дальше.

У блюд же отпускаемых гостю, единица измерения всегда порция. Норму закладки можно сделать 1 порция, 100 порций или же другое удобное для работы количество. Ведь что такое порция? Порция – доля, часть чего либо, обычно единицы измерения. В предприятиях общественного питания, в столовой, ресторане – кушанье или напиток, отпускаемые в количестве, рассчитанном на одного человека. В предприятиях общественного питания единица измерения на кухне – килограмм. Масса же порции может составлять 500 грамм, 200 грамм, 15 грамм, 100 грамм, 75 грамм и т.д., то есть производные от килограмма. Или же порция может составить 1 штуку, например у пирожного. Поле склад необходимо заполнить. Обычно в предприятиях общественного питания это могут быть: кухня, бар, кондитерский цех или другие подразделения предприятия с отдельными материально ответственными лицами, и соответственно отдельным учетом. Пока поле «склад» не заполнено, в окне «стоимость» не будет видна стоимость сырьевого набора комплекта. Правильно, ведь в разные структурные подразделения товары могут приходить по разной учетной цене. И соответственно будет разная цена сырьевого набора. То есть себестоимость комплекта определяется по цене приходов на указанный склад.

Для внесения компонентов, из которых будет изготавливаться блюдо на белом поле вызвать меню и выбрать «добавить строку». Здесь будут предложены 2 варианта. Можно выбрать либо «товар», либо использовать уже имеющийся «комплект». Что такое товар и что такое комплект, рассмотрим подробно ниже. При внесении категории «Товар», в комплект войдет товар, таким каким он поступил на указанный склад. Например, если картофель поступил в кожуре, на него была заведена карточка товара, далее именно этот товар и был добавлен в комплект. Значит при формировании изделия из этого картофеля (ТОВАРА) необходимо учесть отход на кожуру.

Но, такой товар как картофель, входит в большое количество блюд, в супы и в салаты, так же из него изготавливают гарнир. Поэтому целесообразно создать такой комплект как «картофель очищенный» и именно в нем задать процент отхода. А затем, при создании, какого то комплекта на блюдо, в который входит картофель очищенный использовать уже комплект «картофель очищенный п./ф.». Это удобно, например, при смене сезона, или поступлении партии товара, процент отходов которой отличается от прежнего. Нет необходимости открывать карточки всех блюд, в которые входит картофель, и менять процент потерь при обработке. Например, при смене сезона, достаточно поменять ее в комплекте полуфабриката. В карточке комплекта *товар* выделен слева зеленым цветом, и имеет на этом фоне букву «Т». *Комплект* же выделен голубым цветом и имеет букву «К».

В карточке комплекта существуют такие графы, как и в технологической карте. Брутто, 1% изменения массы, нетто, 2% изменения массы, выход. О массе, вернее о её изменениях в предприятиях общественного питания уже писалось в учебном пособии «Калькуляция и учет в общественном питании» и вы должны знать это из теории построения технологических карт. И вы уже знаете, что есть холодная обработка сырья и есть тепловая. Но так же известно, что эти технологические операции могут в своей последовательности меняться местами. Например, картофель для пюре, сначала чистится, затем варится. А вот тот же картофель для винегрета вначале отваривают, а затем уже чистят. Язык говяжий, да и свиной то же самое. В сыром виде невозможно снять пленку с языка. Поэтому его вначале отваривают, и уже затем очищают от пленки и подязычника.

Именно поэтому в программе в графах изменения массы не стоят подписи холодные потери или горячие. Ведь их очередность зависит от очередности проведения технологических процессов. И опять таки это могут быть не потери, а «привар» у крупы.

Поэтому в эти графы необходимо ставить % изменения массы при обработке, с точки зрения последовательности технологического процесса. Если вначале идет холодная обработка, то в графу 1% ставят процент потерь при холодной обработке (или вернее сказать изменения массы), а в графу 2% ставят процент изменения массы при тепловой обработке. Если же вначале идет тепловая обработка, а затем холодная, например, очистка, то в графу 1% ставят тепловые потери, а в графу 2% холодные потери.

Язык вначале варят, значит 1% обработки = потерям при варке, 2% обработки это потери при очистки языка от шкурки и поязычника.

Процент изменения массы при обработке может быть задан непосредственно на карточке товара, и тогда он автоматически будут подставляться в комплект.

1.5. Настройка расчета закладки (массы) компонентов

В учебном пособии «Калькуляция и учет в общественном питании» указывалось, что технологическая карточка всегда рассчитывается от нетто или выхода. Для полуфабрикатов от выхода, так как выход там обычно задан на 1 кг. А на блюда от нетто. И НИКОГДА от брутто.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, и технико-технологические карты, составленные на основе контрольных проработок в указанных рецептурах *регламентирует нормы вложения продуктов по массе сырья нетто*. Масса вложения сырья по брутто могут быть пересчитаны, исходя из сезона, или категории входящего сырья. Ведь именно по массе нетто, то есть от соотношения ингредиентов в блюде в конечном итоге создается его вкус и выход конечного продукта. Норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептов для сырья соответствующих кондиций или же актом контрольных проработок по установлению норм потерь.

Программа позволяет настроить, от какой именно массы будет производиться подсчет изменения массы в комплекте. Окно настройки расчета массы представлена на рисунке 5.

Что бы открыть это окно необходимо в главном меню – вкладка «сервис» – далее «склад» справа треугольник нажимать до того пока не появится вкладка «комплекты». В ней предложены варианты проставления галочек. Если необходимо сделать изменения массы от выхода к нетто и далее от нетто к брутто. Ставятся все 2 галочки. Обычно такое задается для полуфабрикатов. Для заполнения карточки блюда необходимо проставить галочку «от нетто к брутто».

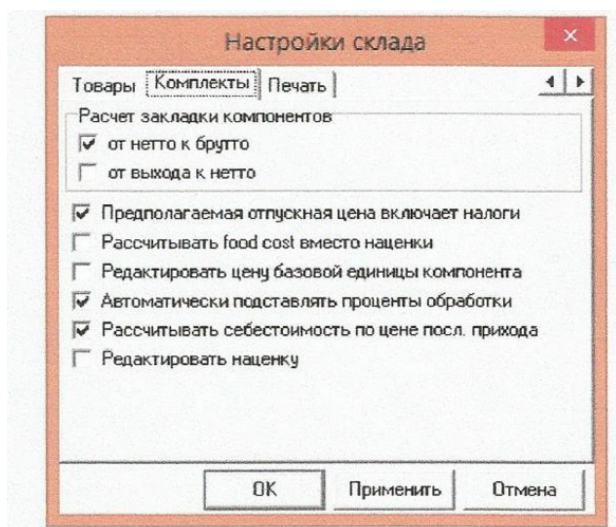


рис.5

1.6. Заполнение компонентов комплекта, заполнение массы

Итак, при заполнении поля «компоненты» программа предлагает выбор, внести товар или комплект.

Посмотрим сначала, как будет выглядеть комплект, созданный полностью из товара. Создадим комплект на борщ рецептура которого представлена на рисунке 6

Раскладка N 170 из сборника рецептов			
Наименование сырья	Брутто	Нетто	
Свекла	200	160	
Капуста свежая или	100	80	
Квашенная	86	60	
Картофель	107	80	
Морковь	50	40	
Петрушка (корень)	13	10	
ЛУК репчатый	48	40	
Томатное пюре	30	30	
Кулинарный жир	20	20	
Сахар	10	10	
Уксус 3%	16	16	
Бульон или вода	800	800	
Выход	1000		

рис.6

Карточка комплекта на борщ, состоящего только из товара представлена в таблице 7 и рисунке 8.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
T	Свекла	кг	0,200	-20	0,160		
T	Капуста свежая	кг	0,100	-20	0,080		
T	Картофель	кг	0,107	-25	0,080		
T	Морковь	кг	0,050	-20	0,040		
T	Петрушка (корень)	кг	0,013	-25	0,010		
T	Лук репчатый	кг	0,048	-16	0,040		
T	Томатное пюре	кг	0,030		0,030		
T	Кулинарный жир	кг	0,020		0,020		
T	Сахар	кг	0,010		0,010		
T	Уксус 3%	кг	0,016		0,016		
T	Вода	кг	0,800		0,800		

таб.7

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	%1	Нетто	%2	Выход	Группа затрат	Средств б/н	НДС	НСД	Ед. изм.	Цена
1		Свекла	кг	0,200	-20,000	0,160	0,000	0,160		2,00	0,00	0,00	кг	10,0
2		Капуста св.	кг	0,100	-20,000	0,080	0,000	0,080		0,80	0,00	0,00	кг	8,0
3		Картофель	кг	0,107	-25,000	0,080	0,000	0,080		2,41	0,00	0,00	кг	22,5
4		Морковь	кг	0,050	-20,000	0,040	0,000	0,040		0,95	0,00	0,00	кг	19,0
5		Петрушка (корень)	кг	0,013	-25,000	0,010	0,000	0,010		0,80	0,00	0,00	кг	8,0
6		Лук репка	кг	0,048	-16,000	0,040	0,000	0,040		0,85	0,00	0,00	кг	17,5
7		томат пюре	кг	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		0,00	0,00	0,00	кг	0,0
8		масло кулинарн	кг	0,020	0,000	0,020	0,000	0,020		0,00	0,00	0,00	кг	0,0
9		Сахар	кг	0,010	0,000	0,010	0,000	0,010		0,50	0,00	0,00	кг	50,0
10		Уксус столовый	л	0,016	0,000	0,016	0,000	0,016		0,96	0,00	0,00	л	60,0
11		ВОДА	л	0,800	0,000	0,800	0,000	0,800		0,00	0,00	0,00	л	0,0

рис.8

В данном примере в графе 1% стоят потери при очистке овощей, потому что в комплект входит товар, то есть товар такой, каким он пришел на склад, не обработанный, то есть масса брутто соответствует той массе, за которое предприятие отдало деньги.

Когда добавлена строка с товаром данные начинают заполнять с графы нетто. Затем, если масса брутто известна (например, данные вносятся из Сборника рецептов), то можно внести сразу значение массы брутто, а процент изменения массы сформируется автоматически. Если же масса брутто не рассчитана, то проставляется процент изменения массы для данного вида сырья и масса брутто, в свою очередь рассчитается автоматически. О том, как узнать процент изменения массы сырья, подробно написано в учебном пособии «Калькуляция и учет в общественном питании» Самулевич И. А.

Но тот же борщ может выглядеть так, как в таблице 9 и на рисунке 10, то есть состоять из товара и комплекта.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
К	Свекла	кг	0,160		0,160		
К	Капуста свежая	кг	0,080		0,080		
К	Картофель	кг	0,080		0,080		
К	Морковь	кг	0,040		0,040		
К	Петрушка (корень)	кг	0,010		0,010		
К	Лук репчатый	кг	0,040		0,040		
Т	Томатное пюре	кг	0,030		0,030		
Т	Кулинарный жир	кг	0,020		0,020		
Т	Сахар	кг	0,010		0,010		
Т	Уксус 3%	кг	0,016		0,016		
Т	Вода	кг	0,800		0,800		

таб.9

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	%1	Нетто	%2	Выход	Группа значений	Средн. блн	НДС	НСП	Ед. изм.	Цена
1	К	Свекла очищенн п/ф	кг	0,160	0,000	0,160	0,000	0,160		2,56	0,00	0,00	кг	16,00
2	К	капуста бл, очищен без крн	кг	0,080	0,000	0,080	0,000	0,080		0,80	0,00	0,00	кг	10,00
3	К	Картофель очнн, п/ф	кг	0,080	0,000	0,080	0,000	0,080		2,41	0,00	0,00	кг	30,12
4	К	Морковь очннн, п/ф	кг	0,040	0,000	0,040	0,000	0,040		0,95	0,00	0,00	кг	23,75
5	К	петрушка корень очннн	кг	0,010	0,000	0,010	0,000	0,010		0,00	0,00	0,00	кг	0,00
6	К	лук репка очнн, п/ф	кг	0,040	0,000	0,040	0,000	0,040		0,96	0,00	0,00	кг	21,48
7	Т	томат пюре	кг	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		0,00	0,00	0,00	кг	0,00
8	Т	масл кулинарный	кг	0,020	0,000	0,020	0,000	0,020		0,00	0,00	0,00	кг	0,00
9	Т	Сахар-песок	кг	0,010	0,000	0,010	0,000	0,010		0,50	0,00	0,00	кг	50,00
10	Т	Уксус столовый	л	0,016	0,000	0,016	0,000	0,016		0,00	0,00	0,00	л	60,00
11	Т	ВОДА	л	0,800	0,000	0,800	0,000	0,800		0,00	0,00	0,00	л	0,00

рис.10

В данный комплект борща, представленный в таблице 9 и на рисунке 10, входят ранее созданные комплекты, на «картофель очищенный», «морковь очищенная», и так далее.

То есть в данном случае это полуфабрикаты. Полуфабрикаты – это комплекты, которые участвуют в дальнейшем процессе производства. То есть это сырье, претерпевшее какие – то изменения в процессе переработки на предприятии, но как таковое не является объектом продажи, а участвует в дальнейшем производстве блюд и изделий. Из представленных карточек ясно, что на компоненты, которые будут использовать часто для приготовления блюд, как например картофель очищенный, конечно же, целесообразнее и удобнее создать комплект на полуфабрикат «картофель очищенный».

При использовании в комплекте другого, ранее созданного комплекта, как в таблице 9 и на рисунке 10 в графе 1% стоит ноль. То есть процент потерь при холодной обработке отсутствует. Дело в том, что этот процент проставлен в самом комплекте полуфабриката, если навести курсор на комплект «картофель очищенный» и в вызванном меню нажать «свойства комплекта», в открывшемся комплекте можно увидеть процент потерь при очистке картофеля. Поэтому – то в карточке комплекта на борщ, в которую входит в качестве компонента комплект полуфабриката % потерь ставить не нужно.

Вот, например, комплект на винегрет полуфабрикат выходом в 1 килограмм в таблице 11 и на рисунке 12. Он состоит из комплектов, то есть полуфабрикатов «картофель очищенный из отварного», «морковь очищенная из отварной», «свекла очищенная», и в комплекте соответственно процент потерь отсутствует, так как он учтён, в комплекте на полуфабрикаты.

А вот у огурцов соленых и капусты квашенной процент потерь на рассол стоит, так как они введены товаром, то есть таким, каким они пришли на склад. Прежде чем добавить в блюдо, эти товары отделяют от рассола и в изделие они идут уже массой отличающейся от той, за которое предприятие отдало деньги.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
К	Картофель отвар. с послед очист.	кг	0,210		0,210		0,210
К	Свекла отвар очищ	кг	0,150		0,150		0,150
К	Морковь отвар. с послед. очист.	кг	0,100		0,100		0,100
Т	Огурцы соленые	кг	0,188	-20	0,150		0,150
Т	Капуста квашенная	кг	0,214	-20	0,150		0,150
К	Лук репка очищен	кг	0,150		0,150		0,150
Т	Масло растительн	кг	0,100		0,100		0,100

таб.11

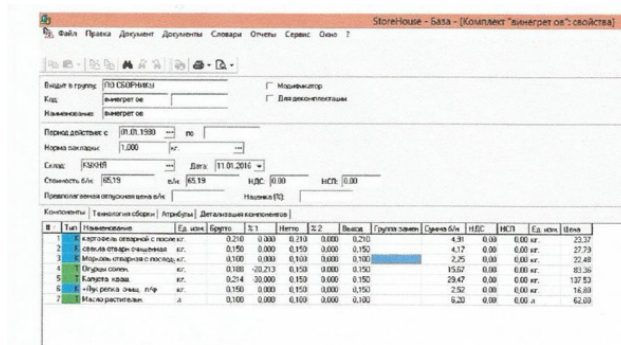


рис.12

В этот комплект они вошли товаром, потому что эти компоненты используются лишь при изготовлении только представленного изделия (винегрет). Но если же огурцы соленые входят еще во многие салаты, приготавливаемые на предприятии и в солянку, в рассольник, а капуста квашенная идет в борщи и щи, то целесообразнее сделать на эти компоненты отдельные комплекты, в которых можно учесть потери на рассол.

1.7. Расчет и заполнение тепловых потерь

Но в приведенном выше примере на комплект борща мы вначале уделили внимание лишь графе 1%, то есть были собраны компоненты для приготовления борща, указана их масса и потери при холодной обработке, но ведь борщ еще необходимо сварить. То есть произойдут еще и тепловые потери массы. Общая масса вводимых в борщ компонентов составляет 1286 грамм, но выход борща из этого количества ингредиентов составит 1 кг, то есть 1000грамм. Найдем процент тепловых потерь при варке борща. Воспользуемся правилом, о котором подробно было написано в учебном пособии «Калькуляция и учет в общественном питании». Найдем процент тепловых потерь с помощью БЫЛО и СТАЛО, Итак, до тепловой обработки ингредиентов БЫЛО 1286, а после варки СТАЛО 1000 грамм.

Составляем пропорцию и уравнение. Помните, то что БЫЛО всегда = 100%, сколько СТАЛО в процентах неизвестно, поэтому и обозначим это неизвестное X.

БЫЛО..... СТАЛО
1286.....1000
100%...X

Составляем уравнение $X = 1000 \times 100 / 1286 = 77,76$. Но полученная цифра составляет, то что СТАЛО, после того как борщ сварили, то есть то другими словами это то, что можно скушать. А процент потерь составит $100\% - \text{СТАЛО}$. В данном случае это $100 - 77,76 = 22,24\%$.

Вот этот – то процент потерь и проставляем в графу 2% по всем компонентам (смотрите таблицу 13 и рисунок 14). Здесь могут сказать, что разные ингредиенты имеют разный процент потерь, но в данном случае это неважно, важно, что борщ при варке в общем, потерял 22,24 процента. Ведь в какой – то суп могут войти компоненты, которые при тепловой обработке увеличивают массу, например крупа или горох. Это так, но важно, сколько всего процентов потерял суп от первоначальной массы компонентов. Просто общий процент потерь у того изделия в которое входят компоненты увеличивающие массу, такие как крупа или горох, будет несколько меньше, чем в том где все ингредиенты теряют массу.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
К	Свекла	кг	0,160		0,160	-22,24	
К	Капуста свежая	кг	0,080		0,080	-22,24	
К	Картофель	кг	0,080		0,080	-22,24	
К	Морковь	кг	0,040		0,040	-22,24	
К	Петрушка (корень)	кг	0,010		0,010	-22,24	
К	Лук репчатый оч	кг	0,040		0,040	-22,24	
Т	Томатное пюре	кг	0,030		0,030	-22,24	
Т	Кулинарный жир	кг	0,020		0,020	-22,24	
Т	Сахар	кг	0,010		0,010	-22,24	
Т	Уксус 3%	кг	0,016		0,016	-22,24	
Т	Вода	кг	0,800		0,800	-22,24	

таб.13

Виды и группы:	ПО СБОРНИКИ	<input type="checkbox"/> Материалы	
Код:	779	<input type="checkbox"/> Двухкомпоненты	
Наименование:	Юбка пл/е		
Период действия с:	01.01.1990	по:	
Норма расхода:	1,000	кг.	
Склад:	СКЛАД	Дата: 11.01.2016	
Ставка б/н:	0,04	в/н: 0,04 НДС: 0,00 НСП: 0,00	
Предполагаемая отпускная цена в/н:		Наценка (%)	
Компоненты:	Технология сборки	Атрибуты	Детализация компонентов

#	Тип	Наименование	Ед. изм.	Ергод	% 1	Нетто	% 2	Выход	Группа зачеч	Ставка б/н	НДС	НСП	Ед. изм.	Цена
1	М	Сетка ошейн пл/е	кг.	0,160	0,000	0,160	-22,240	0,124		2,56	0,00	0,00	кг.	16,00
2	М	Кавусти б/н, ошейн без конк	кг.	0,080	0,000	0,080	-22,240	0,062		0,00	0,00	0,00	кг.	10,00
3	М	Кардочель ошейн пл/е	кг.	0,080	0,000	0,080	-22,240	0,062		2,41	0,00	0,00	кг.	30,12
4	М	Мирков ошейн пл/е	кг.	0,040	0,000	0,040	-22,240	0,031		0,95	0,00	0,00	кг.	23,75
5	М	Плетня в корень ошейн	кг.	0,010	0,000	0,010	-22,240	0,008		0,00	0,00	0,00	кг.	0,00
6	М	«Пл. ретра ошейн пл/е	кг.	0,040	0,000	0,040	-22,240	0,031		0,95	0,00	0,00	кг.	21,48
7	М	Сетка лице	кг.	0,030	0,000	0,030	-22,240	0,023		0,00	0,00	0,00	кг.	0,00
8	М	кар криварный	кг.	0,020	0,000	0,020	-22,240	0,016		0,00	0,00	0,00	кг.	0,00
9	М	Сандр-песок	кг.	0,010	0,000	0,010	-22,240	0,008		0,50	0,00	0,00	кг.	50,00
10	М	Бисер стальной	я	0,016	0,000	0,016	-22,240	0,012		0,36	0,00	0,00	я	60,00
11	М	ВОДА	я	0,800	0,000	0,800	-22,240	0,622		0,00	0,00	0,00	я	0,00

рис.14

1.8.Порционные комплекты

Все ранее созданные карточки созданы для полуфабрикатов. Полуфабриката борща на 1 кг, полуфабриката винегрета на 1 кг. Но в таком количестве один человек вряд ли будет кушать, и будет платить деньги за столь большое количество, не нужное ему одному. Теперь необходимо сделать порционные блюда. То есть комплект на борщ порционный. Создадим комплект на борщ 250/50/10, где 250 – масса самого борща, 50 это масса мясо отварного, и 20 это 20 грамм сметаны. Если у борща п/ф единица измерения была килограмм, то при заполнении карточки комплекта на борщ порционный, единицей измерения будет 1 порция (если создается на 1 порцию). А в самом комплекте добавляют комплект «борщ п/ф», количество по нетто соответствует размеру отпускаемой порции, в данном примере это 250 грамм или 0,25 кг. Затем добавляют комплект «мясо отварное п/ф», его на 1 порцию идет 50 граммов, то есть 0,05 кг и сметана 20 граммов или 0,02 кг. Но создать тот же борщ порционный можно не на одну, а на десять или сто порций, но тогда в норме закладки борща п/ф будет 2,5 кг, и всех остальных компонентов тоже в десять раз больше, а на 100 порционный комплект борщ п/ф входит 25 кг. Комплект на борщ порционный представлен в таблице 15 и рисунке 16.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
К	Борщ п/ф	кг	0,250		0,250		0,250
К	Мясо отварн п/ф	кг	0,050		0,050		0,050
Т	Сметана	кг	0,020		0,020		0,020

таб.15

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	1:1	Нетто	1:2	Выход	Группа цен	Сумма б/м	НДС	НСД	Ед. изм.	Цена
1	К	Борщ п/ф	кг	0,250	0,000	0,250	0,000	0,250		0,00	0,00	0,00	кг	36,31
2	К	мясо отварное	кг	0,050	0,000	0,050	0,000	0,050		0,00	0,00	0,00	кг	6,00
3	Т	Сметана	кг	0,020	0,000	0,020	0,000	0,020		1,20	0,00	0,00	кг	60,00

рис.16

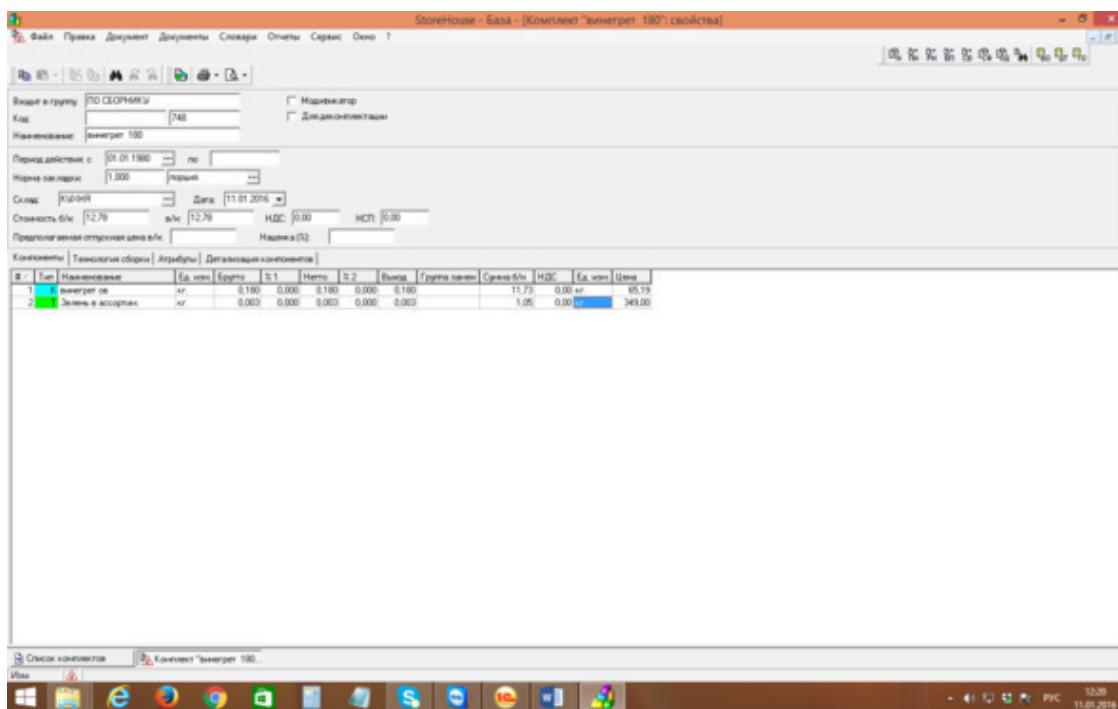


рис.17

Так чем же руководствоваться, при создании, какого – либо комплекта. Делать его сразу на 1 порцию, и создавать его из товара или делать вначале полуфабрикат, и затем порционный.

А руководствоваться необходимо тем, как протекает производственный процесс и процесс отпуска блюда.

Вот возьмем, к примеру, тот же борщ или другой любой суп. Варится он в основном на бульоне.

На производстве не варится мясо или бульон для производства конкретного блюда. Так ни какого оборудования не хватит.

На производстве стоит задача произвести мясо отварное для салата мясного, каких – то других салатов, холодного блюда «мяса отварное с горошком и майонезом» и тому подобное. Вот и берется все необходимое сырое мясо для приготовления отварного, приготавливается отварное мясо. Далее необходимое количество идет в холодный цех для салатов. И отпускается необходимое количество на раздачу для добавления мяса в порцию супа при отпуске. Да и в меню все – таки будет не один суп, для выбора покупателями.

Рассмотрим, как отпускается суп гостям. На раздаче стоит кастрюля с супом. При заказе гостя, раздатчица черпает необходимое количество супа (для этого у нее черпак на 250 или 500 мл) далее кладет в тарелку необходимое количество на порцию отварного мяса, добавляет так же сметану. А если она отпускает не борщ, а например солянку, то добавляет еще маслины и лимон.

Вот, исходя из этих процессов, и создаются карточки. На борщ порционный 250 грамм, в который входит 250 грамм самого борща п/ф, мясо отварное п/ф, сметана.

Теперь приготовление винегрета. Приготавливается он не на одну порцию, а сразу на несколько в большой ёмкости. И затем повар «раскидывает» их на порции согласно норме отпуска на 1 порцию, и далее украшает зеленью. Или же винегрет, будет продаваться с сельдью, и порция будет состоять из какого – то количества сельди очищенной и винегрета.

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	%1	Нетто	%2	Выход	Группа замены	Средн. б/к	НДС	НСЛ	Ед. изм.	Цена
1	ов	ангустов ов	кг	0,120	0,000	0,120	0,000	0,120		6,36	0,00	0,00	кг	52,98
2	п/ф	салат очен п/ф	кг	0,050	0,000	0,050	0,000	0,050		12,60	0,00	0,00	кг	252,08
3	л/к	Зелень в ассортименте	кг	0,003	0,000	0,003	0,000	0,003		1,20	0,00	0,00	кг	430,00

рис.18

Ну а такой салат как греческий в основном приготавливают, что называется «из – под ножа». Вот на такой салат лучше создать комплект сразу на одну порцию (см таб. 20 и рис.21).

Такое блюдо как «Салат греческий», который стал уже привычным, для посетителей заведений общественного питания. И конечно же каждое предприятие готовит его, хоть чуть – чуть, но по своему. Но рецептура блюда в Сборнике рецептур отсутствует. Однако, многие его ингредиенты, вернее нормы отходов на них можно найти в Сборнике.

Комиссия по контрольной проработке составила уточненную закладку по *массе нетто* и выход Блюда «салат греческий». Рецептура представлена в таблице 19. Необходимо высчитать расход сырья по брутто. Помидоры в блюдо будут входить парниковые, а вот огурцы грунтовые.

Наименование сырья	брутто	нетто
Сыр фета		50
Помидоры		45
Огурцы		45
Перец болгарский		40
Лук репчатый		15
Маслины б/к		16
Масло оливковое		10
Лимон(для сока)		10
Выход		230

таб.19

Почти все входящее в блюдо сырье можно найти в сборнике: помидоры, огурцы, перец болгарский, лук репчатый.

Находим процент холодных потерь для сырья входящего в блюдо и проставляем в графу 1%

Сыр фета относится к классу рассольных сыров, потери на который можно найти, если воспользоваться таблицей №33 «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий», разделом сыры. Процент холодных потерь составляет 6%. Значит в 1% можно проставить -6%. Можно сразу воспользоваться высчитанной массой брутто для 50 граммов для нетто. Для получения 50 граммов данного сыра по нетто, необходимо 52 грамм массы брутто.

Для овощей воспользуемся таблицей №32 Сборника рецептур. Начнем по порядку, помидоры парниковые имеют процент потерь равный 2%, проставляем это значение со знаком минус в графу 1%., для огурцов грунтовых не очищенных процент составляет 5%, перец болгарский 25%, лук репчатый 16% потерь при очистки. Греческий салат сбрызгивают соком выжатого лимона. Часто для удешевления стоимости сырьевого набора вместо сока лимона используют уксус бальзамический, но он не чистится, а потому холодных потерь не имеет. Лимоны для получения сока имеют, потери, в размере 58%. А вот потери по маслинам необходимо найти с помощью контрольной проработки для определения потерь на тузлук. Так как маслины консервированные произведены человеком, а у каждого из производителей может

быть разное соотношение тузлука с основным продуктом. Тем более что в сборнике нет потерь на маслины без косточки, предлагаемые сейчас поставщиками. Маслины поступили на предприятия без косточки. При проработке выяснилось, что потери для маслин составили 41%. Проставляем все проценты потерь на сырье в графу 1%.

Обратите внимание, что процент потерь на «маслины без тузлука» проставлены внутри самого комплекта на полуфабрикат. (Тузлук соляной раствор, в данном случае консервирующая жидкость). Потери на лимон для получения сока, проставлены так, как в данном комплекте лимоны входят в качестве товара, а не комплекта. Но если же на вашем предприятии используют сок лимона не только в это блюдо, но и в несколько других, целесообразнее составить комплект на сок лимонный для салатов и в нем уже учесть потери. То же самое касается помидор, огурцов и перца болгарского. Комплект на салат греческий с учетом потерь при холодной обработке представлен в таблице 20 и рисунке 21.

тип	наименование	ед.из.	брутто	%1	нетто	%2	Выход
T	Помидоры	кг	0,046	-2	0,045		0,045
T	Огурцы св	кг	0,047	-5	0,045		0,045
T	Перец болгарск	кг	0,053	-25	0,040		0,040
T	Сыр фета/брынза	кг	0,021	-6	0,020		0,020
K	Лук реп. очищ п/ф	кг	0,015		0,015		0,015
K	Маслины без расс	кг	0,016		0,016		0,016
T	Масло оливковое	кг	0,010		0,010		0,010
T	Лимон	кг	0,024	-58	0,010		0,010

таб.20

В.	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	%1	Нетто	%2	Выход	Грунт запит	Средн б/н	НДС	НСП	Ед. изм.	Цена
1	T	Помидоры	кг	0,046	-2,000	0,045	0,000	0,045		5,92	0,00	0,00	кг	129,00
2	T	Огурцы св	кг	0,047	-5,000	0,045	0,000	0,045		5,40	0,00	0,00	кг	114,00
3	T	Перец св	кг	0,053	-25,000	0,040	0,000	0,040		10,00	0,00	0,00	кг	188,59
4	T	Сыр Фета Брынза	кг	0,021	-6,000	0,020	0,000	0,020		7,23	0,00	0,00	кг	340,00
5	K	Лук реп. очищ. п/ф	кг	0,015	0,000	0,015	0,000	0,015		0,25	0,00	0,00	кг	16,80
6	K	маслины б/н без травки	кг	0,016	0,000	0,016	0,000	0,016		4,06	0,00	0,00	кг	253,56
7	T	Масло оливковое	л	0,010	0,000	0,010	0,000	0,010		2,00	0,00	0,00	л	200,00
8	T	Лимон св	кг	0,024	-58,000	0,010	0,000	0,010		3,07	0,00	0,00	кг	129,99

рис.21

То есть при решении дилеммы, как создать комплект необходимо руководствоваться тем, как происходит производственный процесс приготовления и отпуска блюд и изделий именно на вашем предприятии.

Еще один пример по комплектам в комплекте. Согласно технологии производства такого блюда как пельмени. вначале приготавливают фарш мясной для пельменей, тесто пресное для пельменей. Затем из этих полуфабрикатов теста и фарша лепят пельмени, но и это пока что полуфабрикат. Сырые пельмени замораживают до момента использования. Готовое блюдо из пельменей получают при отваривании, при отпуске их могут дополнять сметаной или другими продуктами, например тертым сыром. Значит целесообразно создать такие комплекты, как «фарш для пельменей», «тесто на пельмени», затем «пельмени полуфабрикат», в который войдут «тесто для пельменей» и «фарш для пельменей, в определенных количествах, и наконец «пельмени порционные». При этом все холодные и технологические потери будут учтены в комплектах «фарш для пельменей», «тесто на пельмени», «пельмени полуфабрикат», а изменение массы сырых пельменей при отваривании в комплекте «пельмени порционные». В этом комплекте кроме изменений массы при варке будут учтены и товары, которыми дополняются

пельмени при отпуске. Примеры комплектов на порционные отварные пельмени представлены на рисунках 22 и 23.

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	% 1	Нето	% 2	Выход	Группа записи	Сумма б/н	НДС	НДС	Ед. изм.	Цена
1	Сборник	«Пельмени Домашние» г/ф	кг	0,185	0,000	0,185	0,091	0,190		28,45	0,00	0,00	кг	172,40
2	Сметана	г/ф	кг	0,090	0,000	0,090	0,090	0,090		5,39	0,00	0,00	кг	107,76
3	Зелень в ассорти	кг	0,002	0,000	0,002	0,000	0,002			0,80	0,00	0,00	кг	400,00

рис.22

№	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	% 1	Нето	% 2	Выход	Группа записи	Сумма б/н	НДС	НДС	Ед. изм.	Цена
1	Сборник	«Пельмени Домашние» г/ф	кг	0,185	0,000	0,185	0,091	0,190		28,45	0,00	0,00	кг	172,40
2	Сыр Российский	кг	0,040	0,000	0,040	0,000	0,040			10,00	0,00	0,00	кг	250,00

рис.23

Или вот еще пример, предположим, на предприятии изготавливают пиццу. Рецепт приготовления теста для этой пиццы не берется из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, то есть изготавливается по своей особой рецептуре. Соответственно на тесто делается акт проработки. Акт проработки был создан на выход теста массой в 3 килограмма 600 грамм. Создается комплект, в котором указываются входящие ингредиенты, в том количестве, которым они вошли в акт проработки, то есть на выход в 3,6 кг, а в окне «норма закладки» указывается 3,6 килограмма. Далее создается следующий комплект на приготовление 1 пиццы, в которую входит комплект на тесто в количестве 0,4 кг, ведь программа автоматически рассчитывает нормы вложения на единицу измерения, то есть на килограмм. Затем этот комплект дополняется теми компонентами, которые входят для изготовления конкретной пиццы, и учитываются тепловые потери при приготовлении данной пиццы. Но приготовленная круглая пицца достаточно большая, для потребления одним человеком. Она режется на 4 части, то есть порции для продажи одному потребителю. Поэтому комплект для приготовления такой пиццы (целой, круглой) будет иметь норму закладки 4 порции. Итак, в данном случае создается два комплекта. Первый на тесто, имеющий норму закладки реальный выход по акту проработки в 3,6 килограмма. И второй комплект, на саму испеченную круглую пиццу, в которой норма закладки указана на 4 порции.

Дело в том, что сам комплект не является объектом продажи. Объектом продажи является товар, карточка которого импортируется из R-Keerreg.

И вот когда из R-Keerreg импортируется карточка товара на 1 порцию пиццы, в эту карточку вкладывают комплект, у которого в окне «норма закладки» указано 4 порции. И при списании этого товара программа автоматически рассчитывает расход ингредиентов именно на 1 порцию, то есть $\frac{1}{4}$ часть круглой испеченной пиццы.

Теперь рассмотрим пример приготовления блюда в программе, когда применяется такой технологический процесс как жарка.

Возьмем рецептуру из «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 488 Рыба жаренная. По второй колонке. Расчетная часть технологической карты представлена в таблице 24. А электронная версия рецептуры на рисунке 25.

Наименование сырья	брутто	нетто
Карп	225	119
Мука пшеничная	6	6
Масса полуфабриката		125
Масло растительное	6	6
Выход жареной рыбы		100

таб.24

Так как данные по массе брутто известны, то после занесения массы нетто, заносятся данные массы брутто.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.