Scheda di resa e porzionatura

Definisci la preparazione e il punto di misura

Ricetta/versione: ____ · Lotto: ____ · Operatore: ____ · Data: ____

Ingredienti e quantità della ricetta di riferimento, allegato o percorso: ____

Procedimento da seguire e versione, allegato o percorso: ____

Come formare e servire la porzione: componenti ____; quantità di ciascuno ____; utensile di servizio identificato ____; disposizione essenziale ____.

Misura del prodotto: acquistato / pulito / cotto / scolato / pronto al servizio: ____

Componente	Quantità iniziale e unità	Quantità utilizzabile e unità	Scarto/residuo identificato	Strumento
____	____	____	____	____

Resa utilizzabile totale: ____ · Porzione definita: ____ · Porzioni teoriche: ____

Usa unità uguali: porzioni teoriche = resa utilizzabile ÷ quantità per porzione. Se il risultato non è intero, specifica porzioni complete e resto; non arrotondare in alto senza prodotto sufficiente.

Riconcilia la quantità

Esempio simulato: resa 2.400 g; porzione 120 g → 20 porzioni teoriche. Servite 18 × 120 = 2.160 g, rimasti 120 g → 2.400 − 2.160 − 120 = 120 g da spiegare. Non classificarli automaticamente come spreco.

Quantità servita realmente rilevata: ____ · Rimanenza: ____ · Differenza: ____ · Spiegazione/verifica: ____

Ripetizione con un collega

Lotto 2 e condizioni: ____ · Resa: ____ · Porzione: ____ · Differenze di istruzione: ____.

Un dato non misurato resta tale. Condizioni alimentari e tolleranze vanno definite per la preparazione, non dedotte da questo esempio aritmetico.