1. Приехало мясо:
   1. курица (филе)
   2. курица (шаурма)
   3. курица (окорочок)
   4. свинина (окорок)
   5. свинина (карбонад)
   6. рыба (сайда)
   7. рыба (сёмга)
   8. говядина
   9. печень куриная
   10. печень свиная
   11. сердце говяжье
   12. язык говяжий
   13. индейка (филе)
2. Закладки на порцию:
   1. Индейка – 100 гр.
   2. Курица шаурма – 100 гр.
   3. Свинина (карбонад) – 100 гр.
   4. Курица (филе) – 100 гр. на отбивные / 80 гр. на котлеты
   5. Курица (окорочок) – 1 шт.
   6. Печень свиная – 100 гр.
   7. Сердце говяжье – 200 гр.
   8. Печень куриная – 130 гр.
   9. Сёмга – 1 шт.
   10. Свинина (окорок) – 80 гр.
   11. Сайда – 140 гр.
   12. Язык говяжий – 200 гр.
   13. Говядина – 130 гр.
   14. Суп с фрикадельками на 30 л. – филе куриное 600 гр.
   15. Чебуреки куриные – филе куриное 600 гр.
   16. Чебуреки со свининой – свиной окорок 600 гр.
   17. Шашлык куриный – шаурма куриная 140 гр.
3. Получаем отчёты, где написано: сколько порций сделано, сколько осталось, сколько отдано на раздачу.
4. Умножается количество всего сделанных порций на количество закладки на порцию.
5. Всё мясо делится на две части: холодильник или морозильник. Когда мясо достаём из морозильника, оно автоматом переходит в холодильник. Остаток в холодильнике и остаток в морозильнике.