SPIS TREŚCI

1. Wstęp	3
1.1. Instalacja.	3
1.2. Pierwsze uruchomienie	5
1.3. Komunikaty uruchomieniowe	5
	_
2. Ustawienia	7
2.1. Dietetyczność.	7
2.2. Dostawcy	8
2.3. Ustawienia	8
2.3.1. Chcę planować posiłki a nie tylko je wydawać.	8
2.3.2. Chcę przydzielać produkty do określonych posiłków	9
2.3.3. Oczyść kartoteki magazynowe.	9
2.4. Zamów	10
	11
2.1 Destava	11
2.2. Doprovy (magaziva)	I∠ 12
3.2. Popraw (Illayazyii).	13
3.3. Popraw (dostawa)	14
3.4. USUN	14
3.5. Zamow.	15
3.5.1. Drukuj (zamowienie)	10
3.6. Pokaz (dostawa)	17
3.6.1. Drukuj (dostawa).	18
$3.7. ZW \rightarrow VAI.$	19
3.8. Drukuj	20
3.8.1 Aktualny stan magazynu	20
3.8.2 Kartoteka produktu.	20
4 Jadłosnis - tryb wydawania posiłków	21
1 1 Komponui	21
4 1 1 7akładka Onis	22
4 1 2 Edutui ladiosnis	20
1 2 7amknii	24
4.3. Heuń	25
	26
1 / 1 Jadłosnie	20
4.4.2 Jadiospis.	20
4 4 3 Zestawienie miesieczne	27
	21
5. Jadłospis - tryb planowania posiłków.	28
5.1. Komponui	29
5.2. Wzorce.	
5.3. Wydai.	32
6. Wydruki	35
7. Inne przyciski	36



OPIS PROGRAMU

Biuro Usług Komputerowych TECOM mgr inż. Robert Kalka - prawa autorskie zastrzeżone.

1. Wstęp.

Jadłospis, to z założenia niezwykle prosty w obsłudze program komputerowy, umożliwiający komponowanie jadłospisów w oparciu o aktualne listy magazynowe. Obok fizycznego generowania jadłospisów, program pozwala na prowadzenie pełnej ewidencji magazynowej, oblicza całkowity koszt wydawanych posiłków, oraz koszt średni posiłku i żywienia dziennego. Przy powiązaniu produktów znajdujących się w magazynie z bazą wartości odżywczych produktów spożywczych, program automatycznie oblicza odżywczość posiłków, oraz zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów w przygotowywanych posiłkach.

1.1. Instalacja.

Aby zainstalować na komputerze program Jadłospis należy uruchomić dostarczony Państwu (e-mail lub płyta CD) program instalacyjny o nazwie InstalujJ.exe. Jak do tej pory, nie mieliśmy żadnych informacji o problemach z instalacją programu (informacja typu: nie masz praw do instalacji programów na tym komputerze, nie jest związana z funkcjonalnością instalatora). Po uruchomieniu instalatora pojawią się następujące ekrany:





Przeczyby uwsznie postanowienia poniższej licencji i wybierz "Zgładzam się", jeśli zgładzasz się z jej warunkami. /Wersja DBNO programu komputerowego Przedszkole - Lista Odpietności,

Program w warsi DEMO rozpowszechniany jest NEODPLATNE, Jeżel ktokolwiek zażąda

aklejkolwiek opłaty związanej z funkcjonowaniem programu, będzie to działanie ne. w weraj DEMO może być rozpowszechniany w dowolny sposółu, bez żadnych

< Yystecz Delej > Honiec

Ekran powitalny.

Informacje o ewentualnych problemach, które możecie Państwo napotkać podczas instalacji lub korzystania z programu.

Informacje o warunkach korzystania z programu. Aby kontynuować instalację, należy zapoznać się z warunkami licencji i zaznaczyć pole Zgadzam się z powyższymi warunkami.

Zgadzan się z powyższymi warunkani

ort Was lakielkolt

ograniczes

O Ne zgadzan się

Jadłospis



Na tym ekranie można wybrać miejsce instalacji (dysk i folder docelowy). Domyślnie instalator proponuje następującą lokalizację C:\Program Files\Przedszkole\J

Informacje, o gotowości instalatora do instalacji programu we wskazanej lokalizacji. Po kliknięciu przycisku **Start**, rozpocznie się fizyczna instalacja programu (kopiowanie plików, rejestrowanie komponentów, itp.).

Informacja o zaawansowaniu instalacji wyświetlana jest na ekranie komputera w postaci paska. W normalnych warunkach, instalowanie plików powinno trwać kilka sekund.

Instalacja zakończona. Instalator zaznaczy pole: **Uruchom program Jadłospis**. Po kliknięciu przycisku Dalej >, instalator zostanie zamknięty i automatycznie uruchomi się zainstalowany program.

1.2. Pierwsze uruchomienie.

Przy pierwszym uruchomieniu, program Jadłospis skonfiguruje swoje środowisko pracy (utworzy bazę danych, uzupełni bazę o informacje niezbędne do pierwszego uruchomienia, itp.). Czynności te odbywają się poza kontrolą i wiedzą użytkownika, należy jednak o nich wspomnieć, gdyż w przypadku wcześniejszego korzystania z demonstracyjnej wersji programu, ustawienia środowiska wersji demo, automatycznie zostaną przejęte do programu komercyjnego (jeżeli pracowaliście Państwo z wersją demo i ustawiliście ją pod swoje wymagania, nie musicie nic robić - program jest już skonfigurowany).

1.3. Komunikaty uruchomieniowe.

Po uruchomieniu, program może zaskoczyć nas kilkoma komunikatami. Gdy korzystamy z programu w sieci i ma do niego dostęp kilku użytkowników (kilka komputerów), program może wyświetlić następujący komunikat.



Komunikat ten oznacza, że ktoś inny korzysta w tej chwili z programu i program nie może zaktualizować bazy danych. Ostrzeżenie o niestabilnej pracy programu dotyczy tylko sytuacji, w której uruchamiamy nową, świeżo zaktualizowaną wersję programu. W innych przypadkach, komunikat ten możemy zignorować.

Gdy jesteśmy we wstępnej fazie pracy z programem (nie jest to pierwsze uruchomienie programu, a magazyn jest choć częściowo wypełniony, program może wyświetlić następujący komunikat.



Aby ułatwić nadzór nad zawartością magazynu, program dokonuje miesięcznych zapisów wartości magazynu. W przypadku pierwszej fazy pracy z programem, koniecznie przed rozpoczęciem komponowania posiłków, należy do programu wprowadzić fizyczną zawartość magazynu. Wprowadzenie początkowego stanu magazynu odbywa się tak jak każdej normalnej dostawy (zobacz 3.1. Dostawa). Proponujemy już przy pierwszym wprowadzeniu produktu na magazyn, zdefiniować domyślnego dostawcę produktu (o ile taki istnieje), oraz odpowiadający produktowi wzorzec wartości odżywczej, jednak w pole Dokument zakupu, proponujemy wprowadzić adekwatny opis np. inwentura, przeniesienie, stan początkowy, itp.

Po wprowadzeniu całej początkowej zawartości magazynu (ale jeszcze przed wydawaniem posiłków), gdy po uruchomieniu programu pojawi się komunikat jak wyżej, możemy odpowiedzieć **TAK** - program obliczy i zapisze wartość magazynu w odpowiednim rejestrze. Zapis kończy wyświetlanie komunikatu uruchomieniowego.

Gdy mamy już za sobą wstępną fazę pracy z programem i uruchomimy program w nowym miesiącu, możemy przy każdym uruchomieniu programu spodziewać się następującego komunikatu.



O ile aktualny stan magazynu odzwierciedla sytuację z końca miesiąca (przyjęte wszystkie dostawy z poprzedniego miesiąca, wydane wszystkie zaplanowane na poprzedni miesiąc posiłki), na pytanie możemy podpowiedzieć **TAK**. Program obliczy i zapisze wartość magazynu w odpowiednim rejestrze i wyświetli kolejny komunikat.

UWAGA !!	
	Wykonano zapis stanu początkowego magazynu na aktualny miesiąc.
$\mathbf{\Phi}$	Do momentu zamknięcia programu (lub zmiany stanu magazynu). masz możliwość wyczyszczenia kartotek magazynowych (zakładka USTAWIENIA).
	QK

Po zapisaniu stanu miesiąca, program informuje nas o możliwości wykonania operacji czyszczenia kartotek magazynowych (zobacz 2.3.3. Oczyść kartoteki magazynowe). Zapis kończy wyświetlanie komunikatu uruchomieniowego w nowym miesiącu.

2. Ustawienia.

Przed przystąpieniem do prowadzenia jadłospisów, program należy skonfigurować. Po uruchomieniu programu proszę wskazać zakładkę Ustawienia.

2.1. Dietetyczność.

Pierwsza zakładka ustawień to tablica **Wartości odżywczych produktów spożywczych**. Dostarczona z programem instalacyjnym lista, zawiera prawie pięćset gotowych pozycji, od produktów prostych (mleko, jajko, ziemniaki), po produkty złożone (napoje, ciastka, płatki śniadaniowe). Lista ta jest oczywiście w pełni edytowalna. Aby dodać do listy nową pozycję, wystarczy w pola umieszczone pod listą wprowadzić odpowiednie wartości - nazwa produktu, energetyczność, zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów. Po naciśnięciu przycisku ✓ (prawy, dolny narożnik okna) program doda nowy produkt do listy. By zmienić zawartość listy, trzeba najpierw dwa razy kliknąć myszką na wierszu, który ma być zmieniony. Wiersz zostanie oznaczony kolorem czerwonym, a zawartość wiersza przeniesiona zostanie do pól edycyjnych znajdujących się pod listą. Po dokonaniu zmian, przyciskiem ✓ zapisujemy zmiany na listę.

D	lietetyczność	Dostawcy	Ť.	Ustawienia	Ť	Zamów	
W	artości odżyw	vcze produktów	v spożyw	czych (i	па 100 п	nl lub 100 g)	
Lp	Nazwa produkt		Energia [kcal]	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]	• 11
1	Agrest		60,0	1,2	0,9	11,8	
2	Ananas		33,0	0,2	0,0	7,8	
3	Arbuz	15,0	0,3	0,1	3,2		
4	Awokado	160,0	2,0	15,0	7,0		
5	Baleron gotowany	246,0	15,1	20,2	0,9		
6	Banan	74.0	0,9	0,3	17,0		
7	Baranina - łopatka	287,0	15,6	25,0	0,0		
8	Baranina - mięso I	oez kości	234,0	18,0	18,0	0,0	
9	Baranina - mięso :	z kością	238,0	16,4	26,4	0,0	
10	Baranina - udziec		234.0	18,0	18,0	0,0	
11	Baton Bounty		470,0	4,2	25,2	56,7	
12	Baton Familijne	533,0	7,1	29,6	59,5		
×							~
Autorzy na ich i	programu nie ponoszą podstawie wartości odtu	odpowiedzialności za umi wcze przudotowuwapuch	eszczone w tal posiłków	beli wartości o	dźywicze produ	uktów oraz kalkulow	ane

Aby usunąć element z listy, wystarczy zaznaczyć wiersz i kliknąć przycisk imes (lewy, dolny narożnik okna). Program spyta jak obok. Potwierdzenie TAK, usuwa produkt z listy.

Proszę zwrócić uwagę, iż wartości parametrów: energetyczność, zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów w domyślnej liście podane są dla 100



mililitrów lub 100 gram produktu. Jest to o tyle istotne, iż ilość produktów w magazynie, podawana jest najczęściej w litrach, kilogramach, sztukach (kostkach, słoikach, puszkach, itp.). Poprawne obliczenie energetyczności i zawartości składników odżywczych w przygotowywanych posiłkach wymaga podania przelicznika (zobacz 3.1. Dostawa).

2.2. Dostawcy.

Zakładka **Dostawcy** zawiera opcjonalną listę dostawców, dostarczających do placówki produkty spożywcze. Lista jest opcjonalna, ponieważ nie ma wymogu jej prowadzenia. Jednak prowadzenie tej listy i powiązanie produktów spożywczych z określonym dostawcą, pozwali na:

- wydrukowanie listy zrealizowanych zakupów u wskazanego dostawcy w wybranym okresie,
- wydrukowanie zamówienia na produkty kupowane u wskazanego dostawcy.

[Dietetyczność	Dostawcy	Ustawienia	Zamów				
Lp	Nazwa dostawcy							
1	Gospodarstwo rol	ne ABC						
2	Hurtownia AAA							
3	3 Hurtownia BBB							
4	Masamia CCC							
5	Piekamia ABC							
×				×				

Podobnie jak lista wartości odżywczych, lista dostawców jest w pełni edytowalna. Przy pomocy przycisku ✓ można dopisać do listy nowego dostawcę. Klikając dwa razy na wierszu listy, można edytować jej zawartość. Przycisk × pozwala usunąć element z listy.

2.3. Ustawienia.

W zakładce **Ustawienia** umieszczono pola pozwalające zdefiniować podstawowe parametr pracy programu.

Dietetyczność	Dostawcy	Ustawienia	Zamów			
Nazwy posiłków			-			
Pierwszy posiłek: ŚNI	ADANIE	 	éé kartoteki			
Drugi posiłek: OBI	AD	<u>o</u> czy: ma	azvnowe			
Trzeci posiłek: POI	OWIECZOREK		J ,			
Chcę planować posiłki a nie tylko je wydawać						
Chce przydzielać produkty do określonych posiłków						

W obszarze **Nazwy posiłków** definiujemy nazwy, którymi będzie posługiwał się program przy budowaniu jadłospisów.

2.3.1. Chcę planować posiłki a nie tylko je wydawać.

Stan tego znacznika ma fundamentalne znaczenie dla funkcjonowania programu.

• Gdy pole **NIE jest zaznaczone**, program umożliwia oczywiście planowanie posiłków, ale tylko w oparciu o aktualne stany magazynowe (do skomponowania posiłku można użyć jedynie produktów magazynowych, których stan jest niezerowy). Wszelkie ruchy związane z wydaniem produktu z magazynu odbywają się na bieżąco (dodając produkt do jadłospisu automatycznie jest on zdejmowany ze stanów magazynowych).

W wielu placówkach żywienia zbiorowego, na bazie wzajemnego zaufania i doświadczenia pracowników, nie istnieje coś takiego jak formalne planowanie posiłków. Gdy kucharz usłyszy 'łazanki z kapustą i kiełbasą - 80 posiłków", to wie, że z magazynu musi pobrać 15 paczek makaronu, dwie główki kapusty, sześć cebul i osiem kilogramów kiełbasy. Zdejmując produkty z półek, notuje w zeszycie, co zostało pobrane z magazynu (ops - olej mi się skończył, wezmę litr - i do zeszytu). Ustawiając program **Jadłospis** w trybie wydawania posiłków, będzie on pracował właśnie w taki sposób (jadłospis w formie listy powstanie na bazie pobranych z magazynu przez kucharza produktów).

Opcja ta jest o tyle wygodna, iż przy tworzeniu posiłków otrzymujemy dokładną informację o kosztach związanych z jego wydaniem (korzystamy z aktualnych stanów magazynowych i w przypadku, gdy na magazynie produkt figuruje w kilku cenach, mamy możliwość wyboru produktu o konkretnej cenie).

Wyłączenie opcji znacznie upraszcza pracę z programem. Część z opcji dostępnych w programie jest wyłączana, część z opcji może działać inaczej (np. wyłączenie przydziału produktów do określonych posiłków - opis kolejnego znacznika).

BUK TECOM

Gdy pole JEST zaznaczone, otrzymujemy możliwość projektowania jadłospisów. Przy projektowaniu jadłospisów do dyspozycji mamy wszystkie produkty z listy magazynowej (również o stanach zerowych). Na bazie wykonanych jadłospisów mamy możliwość korzystania z jadłospisów wzorcowych (wygenerowanie nowego jadłospisu na bazie jadłospisów wzorcowych zajmuje kilka sekund). Przy tym ustawieniu, na bazie zaplanowanych jadłospisów, możemy wygenerować zapotrzebowanie na produkty spożywcze (program sprawdzi, o jakie produkty i o ile trzeba uzupełnić magazyn, aby móc wydać zaplanowane posiłki). Włączenie opcji włącza i blokuje możliwość wyłączenia opcji przydziału produktów do określonych posiłków (opis następnego znacznika).

Aby zmienić stan znacznika musi być spełniony tylko jeden, ale bardzo istotny warunek, wszystkie zaplanowane jadłospisy muszą być zamknięte (wydane). W przeciwnym razie program wyświetli komunikat:

UWAGA !	п	X
8	Program odnalazł niezamkniete (niewydane) jadłospisy. By zmienić tryb pracy programu, wszystkie zaplanowane jadłospisy muszą być zamknięte (wydane).	

2.3.2. Chcę przydzielać produkty do określonych posiłków.

Również stan tego znacznika ma spore znaczenie dla funkcjonowania programu.

Gdy pole NIE jest zaznaczone, przy pobieraniu produktów z magazynu, program nie pyta, do jakiego posiłku przydzielić produkt. Jest to o tyle wygodne, iż gdy produkt: Chleb biały będzie w jadłospisie i w pozycji śniadanie, i w pozycji kolacja, to gdy ustawimy program w trybie nie przydzielania produktów do posiłku, produkt wystarczy pobrać z magazynu raz, w ilości pozwalającej wydać posiłki.

Zaznaczenie pola pozwala podczas konstruowania jadłospisów przypisać produkt do określonego posiłku. Co prawda jest to nieco kłopotliwe - gdy w jadłospisie dziennym, pozycja Chleb biały występuje i w śniadaniu i kolacji - trzeba wykonać dwa pobrania z magazynu, oddzielnie dla śniadania, oddzielnie dla kolacji. Jednak dzięki temu możliwe jest konstruowanie posiłków wzorcowych.

2.3.3. Oczyść kartoteki magazynowe.

Podobnie jak w przypadku czyszczenia kartotek papierowych, od czasu do czasu powinno czyścić się również kartoteki komputerowe. Przechowywanie w programie jadłospisów z przed kilku lub kilkunastu miesięcy nie ma sensu. Podobnie przechowywanie przyjęć i wydań produktów z i na magazyn z przed kilku lub kilkunastu miesięcy jest raczej nieporozumieniem. W trakcie korzystania z programu, obsługiwane przez niego bazy danych będą rosły. Program zaprojektowano tak, aby sprawnie radził sobie nawet z dużymi bazami danych (do 4 giga bajtów). Jednak w przypadku słabszych komputerów, zbyt duża baza danych (zawierająca czasem sporo zbędnych danych) spowoduje nieco "niemrawe" działanie programu. Aby pozbyć się z programu niepotrzebnych już danych, można uruchomić opcję czyszczenia kartotek magazynowych. Przed wykonaniem opcji program spyta.



Działanie opcji jest nieodwracalne (usuniętych danych nie będzie można odzyskać) program wyświetli dodatkowe pytanie.



Po uruchomieniu opcji (dwa razy **TAK**), program zmodyfikuje rejestr kartotek magazynowych, zastępując znajdujące się w nim wpisy (przyjęcia i wydania) zsumowanymi wartościami. Dla produktów, których stan magazynowy wynosi zero, wykonanie opcji zakończy się całkowitym wyczyszczeniem kartoteki, w pozostałych przypadkach, kartoteka produktu zawierać będzie zsumowane ilości i wartości z opisem w polu **Dokument** "z przeniesienia". Jeżeli na magazynie występuje ten sam produkt w kilku cenach, program zsumuje ilość i wartość produktu dla każdej ceny oddzielnie.

Opcja czyszczenia kartotek magazynowych dostępna jest raz w miesiącu. Po zapisaniu miesięcznego stanu magazynu (zobacz **1.3. Komunikaty uruchomieniowe**), program odblokuje opcje i pozostanie ona odblokowana do momentu wykonania jakiegokolwiek ruchu magazynowego (przyjęcie dostawy, wydanie posiłku) lub do momentu ponownego uruchomienia programu. Kolejne czyszczenie kartoteki możliwe będzie dopiero w następnym miesiącu kalendarzowym.

2.4. Zamów.

Zakładka **Zamów** pozwala zamówić program lub przedłużyć jego ważności. Po uzupełnieniu pól (Nazwa, Adres, NIP, itp.) i wybraniu sposobu realizacji zamówienia (elektronicznie lub listownie), wystarczy kliknąć przycisk **Zamów**. Program albo wydrukuje formularz zamówienia (opcja listownie), albo wygeneruje wiadomość e-mail (elektronicznie). Zakładka zawiera również dane kontaktowe do twórców programu, oraz pozwala ściągnąć najnowszą wersję programu (przycisk **Ściągnij**).

3. Magazyn.

Jadłospisy generowane są na bazie listy produktów znajdujących się w magazynie, a więc przed zaprojektowaniem choćby najprostszego jadłospisu niezbędne jest wypełnienie stanów magazynowych.

Poniższy obraz przedstawia ekran komputera z aktywną zakładką **Magazyn**. Ekran ten podzielić można na trzy podstawowe części: belka przycisków (lewa strona), Lista magazynowa i lista ruchów magazynowych na wskazanym produkcie. Zawartość listy magazynowej to aktualny stan magazynu z uwzględnieniem ilości i wartości wszystkich znajdujących się w nim produktów. Po wskazaniu produktu na liście magazynowej, prawa część ekranu wypełniana jest kartoteką ruchów magazynowych wybranego produktu (wszystkie przyjęcia na magazyn i wydania z magazynu wskazanego produktu), zgodnie z chronologią i kierunkiem ruchów.

🎯 Jadłospis														
		Jadłospis	T T		N	Magazyn			T		Us	stawienia	a	
Licencja dla: program DEMO !!!			program DEMO !!! p				progra	program DEMO !!! program				Igram DEN		
Magazyn		Stany maga	zynowe					Ruchy	magazy	nowe pro	duktu (k	artoteka	1)	
0000	Lp	Nazwa produktu	J.m.	Stan	Wartość	Cena		llość		100000000	Wartość			
<u>D</u> ostawa	001	Agrest	kg	4.00	18,16	jednostki	Przychód	Rozchód	Stan	Przychód	Rozchód	Wartość	Data	Dokument
and a second second	2	Ananas	kg	4,00	16,00	0,42		50,00	125,00		- 21,00	52,30	2011-03-29	A177
	3	Arbuz	kg	4,00	16,00	0,42		100,00	175,00		- 42,00	73,30	2011-03-29	A168
Popraw	4	Chleb biały	szt	5,00	7,75	0,42	50,00		275,00	21,00		115,30	2011-03-25	FVAT 222/02
	5	Chleb ciemny	szt	5,00	9,50	0,42	50,00		225,00	21,00		94,30	2011-03-25	FVAT 222/02
	6	Cukier	kg	20,00	69,00	0,42	50,00		175.00	21,00		73,30	2011-03-25	FVAT 222/02
Usuń	7	Herbata (200 g)	szt	10,00	23,90	0,00	0,00		125,00	0,00		52,30	2011-03-25	-
1000 / T	8	Jajko	szt	125.00	52,30	0,42	150,00		125,00	63,00		52,30	2011-03-24	FVAT 113/03
	9	Kompot czarna porzeczka	słoik	8,00	31,36									
Drukuj	10	Makaron	szt	10,00	78,25									
	11	Marchew	kg	5,00	8,75									
Binds	12	Masło	szt	10,00	33,60									
Zamów	13	Mleko	litr	16,00	31,04	i Margaret								
	14	Ogórek	kg	0,00	0,00									
Dostawa	15	Pasztet	szt	10,00	15,90									
	16	Pietruszka	kg	2,00	9.00									
Popraw	17	Salata.	szt	0,00	0,00	1224/2011								
P Opraw	18	Seler	kg	2,00	7,00									
6	19	Śmietana	litr	2,00	10,52									
Dakai	20	Wędlina podwawelska	kg	7,00	82.32									
FUKOg	21	Żeberka	kg	4,50	41,40									
WZ-147	22	Ziemniaki	kg	550,00	495,90									
UT NAT														
MAT AN														
0	1200													2
Koniec				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 057,65									
2011-03-30	14:29	Ostatnie ruchy magazynowe na wska	zanym prod	ukcie.								Aktywn	y do: 2011-08	-31 (154 dni)

Pod listą magazynową znajdują się dwa pola. Dłuższe pole, domyślnie niewypełnione służy do szukania produktu w magazynie - wystarczy zacząć wpisywać - program automatycznie odnajdzie najlepiej dopasowaną pozycję. Pole liczbowe pod listą magazynową, to aktualna wartość produktów przechowywanych na magazynie.

3.1. Dostawa.

Aby przyjąć na magazyn produkty, należy uruchomić opcję dostawa. Po uruchomieniu opcję na ekranie komputera pojawi się okno jak niżej.



Dostawa na magazyn	
Dostawca:	Hurtownia AAA
Dokument zakupu:	
Data:	2011-03-30
Nazwa produktu:	Masło
Jednostka:	szt 💌
llość:	120
Cena jednostkowa:	0.48 rabat 5.0 %
Wartość:	Wystarczy podać Cenę jednostkową lub Wartość
Wzorzec wartości odżywczej	
Nazwa produktu:	Masło śmietankowe
Przelicznik:	2 * 100 [ml] lub [g] wzorca = 1 [szt]
[Dopisz Zakończ

Środkowa część ekranu związana jest z przyjmowanym produktem. O ile na magazynie figuruje już przyjmowana pozycja, jej nazwę możemy wybrać z rozwijalnej listy, jeżeli jest to nowy produkt, jego nazwę wprowadzamy w pole **Nazwa produktu**. O ile nazwa produktu wybrana została z listy i z pozycją powiązany jest dostawca oraz wzorzec wartości odżywczych, pola **Dostawca**, **Nazwa wzorca** i **Przelicznik**, uzupełnione zostaną automatycznie. Przy wyborze produktu z listy, również pole **Jednostka** wypełniane jest automatycznie, jeżeli jest to jednak nowy produkt jednostkę musimy wprowadzić ręcznie.

W polu **Ilość** prowadzamy liczbę przyjmowanych na magazyn jednostek produktu. Mając ilość wystarczy uzupełnić tylko jedno z pól **Cena jednostkowa** lub **Wartość** (na bazie ilości, brakującą wartość program obliczy sobie sam). Dodatkowo obok pola Cena jednostkowa umieszczono pole rabat (domyślna wartość 0).

Aby poprawnie dodać produkt do magazynu wystarczyłyby dwa pola: ilość i cena jednostkowa. Ponieważ jednak dokumenty zakupu (faktury) dostarczane są w różnych formach, aby niepotrzebnie nie przeliczać wartości z dokumentu, zaprojektowano cztery pola (niewykorzystane mogą pozostać puste). Najczęściej na fakturach ceny jednostkowe podawane są w wartościach netto, bardzo często podane na fakturze wartości brutto nie uwzględniają udzielonego rabatu (rabat od całej kwoty).

O ile produkt jest już powiązany z wzorcem wartości odżywczych, pola **Nazwa** i **Przelicznik** uzupełnione zostaną automatycznie, Jeżeli jest to nowy produkt, a budując jadłospisy chcemy, aby program wyznaczał wartości odżywcze komponowanych posiłków, musimy produkt powiązać z wzorcem wartości odżywczych. Wzorzec wybieramy z rozwijalnej listy (zobacz **2.1. Dietetyczność.**). Jeżeli dla wprowadzanego produktu nie istnieje wzorzec, możemy wskazać wzorzec najbliższy (nie ma wzorca dla produktu: kiełbasa szynkowa - wskazujmy wzorzec: kiełbasa krakowska) lub rezygnujemy z definiowania wzorca, po zakończeniu wprowadzania produktów uzupełniamy listę wzorców i w opcji Popraw wiążemy produkt z wzorcem.

Aby program mógł prawidłowo obliczać wartości odżywcze posiłków, niezbędne jest poprawne zdefiniowanie przelicznika. Wartości odżywcze wzorców zdefiniowano dla 100 ml lub 100 g (0,1 litra lub 0,1 kilograma). W przypadku jak wyżej, gdy wprowadzamy masło w sztukach (kostka o wadze 200 g) przelicznikiem jest wartość 2 (2*100=1 sztuka - 200g). Gdy jednostką produktu jest kilogram lub litr (można wpisać I, litr, kg, kilogram), program automatycznie ustali przelicznik na wartość 10 (10*100=1 kg lub litr).

Podobnie jak w przypadku wzorca wartości odżywczej, o ile wprowadzany produkt powiązany był już z dostawcą, po wybraniu produktu z listy, pole **Dostawca** uzupełnione będzie automatycznie. Oczywiście, może być tak, że tym razem, przyjęty wcześniej od

dostawcy A produkt, przyjmowany jest od dostawcy B, w takim wypadku musimy zmienić dostawcę.

Wskazanie dostawcy jest o tyle istotne, iż w większości przypadków przyjmowanie dostaw od dostawcy dobywa się nawet kilkanaście razy w miesiącu (np. chleb), a na wszystkie dostawy wystawiana jest jedna faktura zbiorcza. W takim wypadku przy przyjmowaniu produktu na magazyn nie znamy oznaczenia dokumentu zakupu. Gdy wskazany jest dostawca, a nie podamy oznaczenia **Dokumentu zakupu**, program automatycznie wygeneruje numer WZ. Gdy dostawca jest niezdefiniowany (nie jest elementem listy dostawców), program nie pozwoli przyjąć dostawy z niewypełnionym pole Dokument zakupu.

Ostatnim polem, którego wartość może być ustawiona na samym początku, jest pole daty. Aby uniknąć pomyłek przy wpisywaniu dat z klawiatury, wypełnienie pola odbywa się poprzez rozwinięcie kalendarza (ikona obok pola) i wskazanie w kalendarzu daty (dwukrotne kliknięcie myszką, lub klawisze strzałkowe i Enter, lub klawisz Esc - by wyjść z kalendarza bez zmiany daty). Przy uruchamianiu opcji, program wypełnia pole aktualną datą.

3.2. Popraw (magazyn).

Nieprawidłowo zdefiniowane elementy listy magazynowej mogą być poprawione. Po uruchomieniu opcji, na ekranie komputera może pojawić się okno jak niżej.

<u>P</u> opraw

Popraw		×
Dostawca:	Hurtownia AAA	•
Nazwa produktu:	Jajko	•
Jednostka:	szt 💌	
Wydawaj z magazynu:	0.20 jednostki 💌	
Wzorzec wartości odżywczej		
Nazwa produktu:	Jajo kurze - całe	•
Przelicznik:	0,4 * 100 [ml] lub [g] wzorca = 1 [szt]	
C	Zapisz <u>A</u> nuluj	

Poprawić można zarówno **Nazwę** jak i **Jednostkę** produktu. W module na nowo można zdefiniować powiązania produktu z **Dostawcą**, **Wzorcem wartości odżywczej** i ustalić na nowo **Przelicznik**. Dodatkowo można przedefiniować sposób wydawania produktu z magazynu. Domyślnie (przy przyjmowaniu produktu na magazyn) ustalana jest minimalna wartość rozchodu na pełną jednostkę (w większości przypadków właśnie w ten sposób odbywa się naturalny ruch magazynowy). Są jednak przypadki, w których taka sytuacja nie zachodzi.

Gdy na magazyn przyjmowane jest Masło w kostkach, ale jednostką przyjmowaną na magazyn jest kilogram (zachowanie zgodności z fakturą), to gdyby pozostawić taki dziwny zapis (choć często spotykany), minimalną wydaną z magazynu porcją masła byłby kilogram (5 kostek). Zmieniając wartość pola **Wydawaj z magazynu** na **0.20 jednostki**, możemy wydawać masło w kostkach (0.20 kg to właśnie kostka masła).

Innym przykładem jest cała grupa produktów naważanych. Przy braku porozumienia z dostawcą, zamawiany produkt w ilości 7 kg, a dociera on do nas w ilości 7.24 kg. Skoro tak przyjęliśmy produkt na magazyn, to tak musimy go z magazynu zdjąć. W takich przypadkach pole **Wydawaj z magazynu** należy ustawić na wartość **0.01 jednostki**. Generalnie pole to może przyjmować następujące wartości: pełne jednostki, 0.50, 0.25, 0.20, 0.10, 0.05, 0.02 i 0.01 jednostki. Zachęcamy jednak do definiowania umów z dostawcami tak, aby zminimalizować liczbę "ogonków".

3.3. Popraw (dostawa).

Pomyłki mogą się zdarzać nie tylko w odniesieniu do przyjmowanych na magazyn produktów. Mogą one również dotyczyć elementów dostawy (cena, ilość, wartość, itp.). Aby poprawić informację o ostatniej dostawie produktu, wystarczy tylko go wskazać i uruchomić opcję **Popraw (dostawa)**. Na ekran komputera przywołane zostanie okno jak niżej.



Dokument zakupu:	FVAT 11	3/03/2011
Data:	2011-03-2	24
llość:	20,00	
Cena jednostkowa:	3,45	
Wartość:	69.00	Wystarczy podać Cene jednostkowa lub Wartość

Poprawiać można tylko ostatnią dostawę każdego produktu, jednak przed zdjęciem go z magazynu (stosowanie programu komputerowego w przypadku, gdy pobrany z magazynu i zaksięgowany towar po pobraniu zmieniałby np. cenę nie ma sensu - pewne minimalne wymogi formalne muszą być zachowane).

3.4. Usuń.

Wbrew pozorom nie jest łatwo usunąć produkt z magazynu. Po pierwsze nie można usunąć z magazynu pozycji, której stan jest niezerowy. Program odpowie komunikatem:



UWAGA !!	I. A second s	×
8	Nie można usunąć z magazynu pozycji o niezerowym stanie - Przerywam !	
	QK	

Po drugie, usuwany produkt nie może być elementem wzorca posiłku. Po usunięciu z magazynu produktu, który jest częścią wzorca posiłku, wzorzec ten najzwyczajniej "rozleciałby" się. Przy próbie usunięcia produktu o zerowym stanie (spełniony pierwszy warunek), lecz będącego częścią posiłku wzorcowego, program zaprotestuje:

żna usunąć z magazynu pozycji, która jest składnikiem jadłospisu wzorcowego - Przerywam I	
QK	
-100	na usunąć z magazynu pozycji, która jest składnikiem jadłospisu wzorcowego - Przerywam !

Podobnie, gdy usuwany produkt jest częścią zaplanowanego jadłospisu. Mimo iż produkt ma stan zerowy i nie jest elementem posiłku wzorcowego, program nie pozwoli go usunąć (podobnie jak posiłek wzorcowy, zaplanowany, a jeszcze nie wydany posiłek "rozleci" się gdy usuniemy jego część składową).

UWAGA !!		X
8	Nie można usunąć z magazynu pozycji, która jest częścią zaplanowanego jadłospisu - Przerywam I	
	QK	

Dopiero, gdy wszystkie trzy warunki są spełnione (zerowy stan, produkt nie jest elementem ani wzorcowego, ani zaplanowanego jadłospisu) program pozwoli nam go usunąć. Oczywiście wcześniej zapyta:



Usunięcie produktu z magazynu pociąga za sobą nieodwracalne usunięcie wszystkich zarejestrowanych dla produktu ruchów magazynowych (przyjęcia na magazyn i wydania z magazynu).

3.5. Zamów.

Zamawianie produktów spożywczych jest opcją pozwalającą uporządkować i sformalizować ten proces. Po uruchomieniu opcji na ekranie komputera wyświetlone zostanie okno jak niżej.



amóv											
Filtruj	wg dostawcy:		-		Dodaj brakujące produkty z zaplanowanych jadłospisów						
	Magazyn	1				Zamówienie					
Lp	Nazwa produktu	J.m.	Aktualny	>>	Lp	Nazwa produktu	J.m.	Zamów ilość			
1	Agrest	kg	4.00		1	Agrest	kg	16,00			
2	Ananas	kg	4.00		2	Chleb biały	szt	11,00			
3	Arbuz	kg	4.00		3	Makaron	szt	5,00			
4	Chleb bioły	szt	5,00		4	1 Ogórek	kg	2,00			
5	Chleb ciemny	szt	5,00		5	Sałata	szt	1,00			
6	Cukier	kg	20,00			•					
7	Herbata (200 g)	szt	10,00								
8	Jajko	szt	125,00								
9	Kompot czarna porzeczka	słoik	8,00								
10	Makaron	szt	10,00								
11	Marchew	kg	5,00								
12	Masło	szt	10,00								
13	Mleko	litr	16,00 🔳								
		_			×			2			
Zal	kończ					Usuń wszystkie zamówione	e produkty	Drukuj			

Lewa część okna to lista magazynowa, prawa to lista zamówionych już produktów. Nad listą magazynową umieszczono pole: **Filtruj wg dostawcy**. Gdy rozwiniemy listę i wskażemy konkretnego dostawcę, zawartość listy magazynowej oraz listy zamawianych produktów zawierać będzie tylko produkty powiazane ze wskazanym dostawcą.

Zamówienie produktu polega na wskazaniu go na liście magazynowej i kliknięciu przycisku >> (można również kliknąć dwa razy na wierszu listy magazynowej). Program wyświetli okno jak obok. W pole **Ile zamówić**, wprowadzamy ilość zamawianego produktu. Po kliknięciu przycisku **Zapisz**, zamawiany produkt uzupełni listę **Zamówienie**. O ile zmienimy

zamawiana ilost	3
lle zamówić: 5.00 [szt]	
Zapisz <u>A</u> nuluj	

decyzję odnośnie ilości zamawianych produktów, wystarczy dwukrotne kliknięcie na wierszu listy zamawianych produktów. Na ekranie komputera pojawi się okno jak wyżej z uzupełnionym polem **Ile zamówić**. Zmieniając wartość pola i klikając przycisk **Zapisz**, dokonujemy zmiany zamawianej ilości.

O ile program pracuje w trybie planowania posiłków, nad listą zamawianych produktów widoczny jest przycisk **Dodaj brakujące produkty z zaplanowanych jadłospisów**. Kliknięcie przycisku powoduje przejrzenie zaplanowanych jadłospisów i porównanie stanów magazynowych z zapotrzebowaniem. W przypadku, gdy ilość produktu w magazynie jest mniejsza niż zapotrzebowanie, produkt dodawany jest do listy **Zamówienie** w ilości niezbędnej (minimalne) do wydania zaplanowanych jadłospisów.

O ile produkt do listy zamawianych produktów został dodany z ręki, można go usunąć z listy w każdej chwili (przycisk X). Jeżeli jednak produkt został dodany przez program w wyniku działania opcji **Dodaj brakujące produkty z zaplanowanych jadłospisów**, usuniecie produktu z listy jest możliwe dopiero po jego zamówieniu (fizyczne wydrukowanie).



Pod listą zamawianych produktów, umieszczono przycisk **Usuń wszystkie zamówione produkty**. Po fizycznym wydrukowaniu zamówień (drukarka lub fax), wszystkie zamówione produkty można usunąć z listy korzystając właśnie z tego przycisku.

3.5.1. Drukuj (zamówienie).

Aby wydrukować listę zamawianych produktów wystarczy kliknąć przycisk **Drukuj** (prawy, dolny narożnik okna).Po uruchomieniu opcji drukowania zamówienia, na ekranie komputera pojawi się okno jak niżej

🍳 Podgla	ad wydruku		
« 1/	1 » 🔎	🕨 🔎 🖉 🌆 Drukuj zamówienia z podziałem na dostawców	~
	DEMO	III DEMO III DEMO III miejscowość 2011-0 Zamówienie całościowe	03-31
	Lp	Nazwa produktu J.m. Ilość	
		1 Agrest kg	16,00
		2 Chleb biały szt 1	11,00
		3 Makaron szt	5,00
	4	4 Ogórek kg	2,00
	6	5 Salata szt	1,00
4			

Jak widać program domyślnie generuje zamówienie całościowe (nagłówek wydruku), czyli listę wszystkich zamawianych produktów. Aby wydrukować zamówienia z podziałem na dostawców, wystarczy kliknąć przycisk **Drukuj zamówienia z podziałem na dostawców**, umieszczony w górnej belce okna. Program wyświetli komunikat:



Przy wydruku z podziałem na dostawców, program wygeneruje najpierw podgląd pierwszej strony wydruku dla dostawcy, a następnie skieruje wydruk całości bezpośrednio do urządzenia docelowego. Nie piszemy do Drukarki, gdyż program skonstruowano tak, by zamiast typowego wydruku można było bezpośrednio z programu wysłać **FAX**. O ile komputer, na którym pracuje program wyposażony jest w kartę modemu telefonicznego (mają go nawet laptopy), zainstalowano na nim program faksujący (np. systemowa usługa faksowania) i jest podpięty do linii telefonicznej, zamiast drukować zamówienie, można je wysłać bezpośrednio na fax dostawcy. Aby zmienić urządzenie docelowe, przed wysłaniem wydruku do urządzenia docelowego, wystarczy wyświetlić listę dostępnych urządzeń (przycisk 🚑) i wskazać urządzenie.

5 1

Drukui

3.6. Pokaż (dostawa).

Opcję **Pokaż (dostawa)** można stosować dla kilku celów, między innymi do sprawdzenia poprawności wprowadzenia dostawy na magazyn (porównanie zawartości dokumentu zakupowego z wprowadzonymi na jego podstawie



produktami), czy też wydrukowania miesięcznej (lub za wskazany okres) listy zakupów. Po uruchomieniu opcji, na ekranie komputera pojawi się okno jak niżej.

Rejest	r dostaw							
١	Wokresie od: 2011-03-01 do: 2 Dostawca:	011-03-31		•				
Doku	ument zakupu:			•	<u>D</u> rukuj			
Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena	Wartość	^		
1	Agrest	kg	5,00	4,00	20,00			
2	Agrest	kg	0,00	4,00	0,00			
3	Agrest	kg	10,00	4,54	45,40			
4	Agrest	kg	3,00	4,44	13,32			
5	Ananas	kg	5,00	4,00	4,00 20,00			
6	Arbuz	kg	5,00	4.00	20,00			
7	Chleb biały	szt	20,00	1,55	31,00			
8	Chleb ciemny	szt	5,00	1,90	9,50			
9	Cukier	kg	20,00	3,45	69,00			
10	Herbata (200 g)	szt	10,00	2,39	23,90			
11	Jajko	szt	0,00	0,00	0,00			
12	Jajko	szt	50,00	0,42	21,00			
13	Jajko	szt	50,00	0,42	21,00			
14	Jajko	szt	150,00	0,42	63,00	~		
		W	/artość do	ostaw(y):	1 366,86			

Główna część okna to lista dostaw ułożona w kolejności alfabetycznej. Górna część okna to cztery pola filtrujące. Zmiana zawartości tych pól wpływa na zmianę listy zakupów. Program uruchamia moduł w trybie "miesięczna lista zakupów" (w polach data od: do: widnieją daty początku i końca aktualnego miesiąca kalendarzowego) lub w trybie "dostawa". Sposób uruchomienia zależy od zaznaczenia wiersza w tabeli **Ruchy magazynowe** w momencie uruchamiania modułu. Gdy wskazana jest dostawa, program uruchomi moduł w trybie "dostawa", gdy wskazane jest pobranie z magazynu, moduł jest uruchamiana w trybie "miesięczna lista zakupów".

Aby zmienić którąkolwiek z dat, wystarczy wyświetlić kalendarz (ikona po prawej stronie pola) i wskazać w nim interesującą nas datę (podwójne kliknięcie lub Enter).

Gdy w polu **Dostawca**, wybrany zostanie konkretny dostawca, lista zakupów dotyczyć będzie zakupów u wskazanego dostawcy w ustalonym okresie. Jeżeli w polu **Dokument zakupu** wskażemy konkretny dokument, lista zakupów zawierać będzie produkty przyjęte wybranym dokumentem (np. dokument WZ i porównanie go z zawartością faktury rozliczającej dostawy).

Pod listą zakupów umieszczono pole sumujące. Zawiera ono zsumowaną wartość zakupów wszystkich produktów na liście (zmiana pól filtrujących wpływa oczywiście na wartość w polu sumującym)

3.6.1. Drukuj (dostawa).

Aby wydrukować zawartość listy zakupów, wystarczy kliknąć przycisk **Drukuj** (prawy, górny narożnik okna). Program wyświetli okno jak niżej.

Q P	odgląd w	ydruku						
«	1/1	» 🔎	🥬 🍠 🚳 🕹					
		DEMO !		zynowe za Marz	m ec 2011	ejscowość	2011-03-31	
		Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena	Wartość	
		1	Agrest	kg	5,00	4,00	20,00	
		2	Agrest	kg	0,00	4,00	0,00	
		3	Agrest	kg	10,00	4,54	45,40	
		4	Agrest	kg	3,00	4,44	13,32	
		5	Ananas	kg	5,00	4,00	20,00	
		6	Arbuz	kg	5,00	4,00	20,00	
		7	Chleb biały	szt	20,00	1,55	31,00	
		8	Chleb ciemny	szt	5,00	1,90	9,50	
		9	Cukier	kg	20,00	3,45	69,00	
		10	Herbata (200 g)	szt	10,00	2,39	23,90	-
4					descenteres (•

Nagłówek wydruku zależy od ustawionych wcześniej warunków filtrujących. Gdy ustawione jest tylko filtrowanie dat i daty te wskazują na pierwszy i ostatni dzień tego samego miesiąca, nagłówek wydruku to: **Przychody magazynowe za** Gdy warunki filtrujące dotyczą tylko dat, ale nie wskazują pełnego miesiąca (tydzień, kwartał, półrocze, rok), w nagłówku wydruku znajdzie się opis: **Dostawy w okresie od:** ... do: Jeżeli do warunków filtrujący dodamy dostawcę i / lub dokument, nagłówek wydruku znowu się zmieni. Przykład niżej.

🍳 Podglą	d wydruku											
« 1/1	I » 🔎	/ / Se Se I	Drukuj wszystkie doku	menty dla:	Hurtownie	n ABC						
	DEMO !!	DEMO III DEMO III		mi	eiscowość	2011-03-31	-					
		Dostawy w okresie od: 2011-03-01 do 2011-03-31										
		Dostawca: Hurtownia ABC										
		wg dokumentu: FVAT 4	39/3/2011 z dnia: 20	11-03-24								
	Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena	Wartość						
	1	Masło	szt	10,00	3,36	33,60						
	2	Mleko	litr	20,00	1,94	38,80						
	3	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00						
	4	Pasztet	szt	10,00	1,59	15,90						
	5	Pietruszka	kg	2,00	4,50	9,00						
	6	Sałata	szt	2,00	3,50	7,00						
	7	Seler	kg	2,00	3,50	7,00						
	8	Smietana	litr	2,00	5,26	10,52						
						131,82						
•												

Dodatkowo, gdy użyjemy filtru dostawcy, w module podglądu wydruku dostępny będzie przycisk **Drukuj wszystkie dokumenty dla:** wybrany dostawca. Przed użyciem przycisku program wyświetli informację jak niżej, gdyż taki wydruk może składać się z kilkunastu stron.



1)

Drukuj

3.7. ZW \rightarrow VAT.

Jak wspomniano w paragrafie dotyczącym przyjmowania produktów na magazyn, bardzo często występuje sytuacja, w której przyjmowanych jest na magazyn nawet kilkanaście dostaw, a dopiero z ostatnią z nich dociera do nas pojedynczy dokument zakupu. Aby maksymalnie uprości procedurę przyjmowania pr na magazyn bez aktualnego dokumentu zakupowego, dla dostaw od określonego d



pojedynczy dokument zakupu. Aby maksymalnie uprości procedurę przyjmowania produktów na magazyn bez aktualnego dokumentu zakupowego, dla dostaw od określonego dostawcy automatycznie generowany jest numer WZ (wymogiem jest zdefiniowanie powiązania produkt - dostawca). Gdy z ostatnią dostawą dotrze do nas faktura rozliczająca wszystkie poprzednie dostawy, przy pomocy opcji **WZ** \rightarrow **VAT**, możemy zmienić oznaczenia dokumentów rejestrujących wpływy na magazyn z WZ na VAT.

Możliwość zmiany WZ na VAT uzależniona jest od zaznaczonej pozycji w liście ruchów magazynowych. Gdy pozycja nie wskazuje na dokument WZ, program wyświetli komunikat:



Gdy jednak w liście ruchów magazynowych wskażemy pozycję zawierającą numer WZ, program wyświetli okno jak niżej.

Zmień WZ na VAT		×
Zmień WZ: WZ4	na Dokument zakupu: FVAT 123	
[Zmień <u>A</u> nuluj	

Wystarczy wprowadzić numer dokumentu zakupu i nacisnąć przycisk **Zmień**. Program zmieni numer WZ nie tylko w zaznaczonej pozycji, ale wszystkie dokumenty WZ o wskazanym numerze (w tym przypadku wszystkie wpisy WZ4 zastąpione zostaną ciągiem FVAT 123).

3.8. Drukuj.

Po naciśnięciu przycisku Drukuj, na tle przycisku pojawi się menu z dostępnymi wydrukami. Wystarczy wskazać typ wydruku i nacisnąć myszkę.



Aktualny stan magazynu Kartoteka produktu

3.8.1 Aktualny stan magazynu.

Opcja ta pozwala przenieść aktualną listę magazynową na drukarkę. Po naciśnięciu opcji, program wygeneruje podgląd wydruku jak niżej.

🍳 Podį	gląd wydruku					
« I	1/1 » 2					
<u> </u>						1.4
	DEMO I	II DEMO III DEMO III		miejscowość	2011-03-31	
		Stany magazy	nowe na dzień: 2011-03-31		I	
	Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Wartość	1.0
	1	Agrest	kg	4,00	18,16	
	2	Ananas	kg	4,00	16,00	
	3	Arbuz	kĝ	4,00	16,00	
	4	Chleb biały	szt	5,00	7,75	
	5	Chleb ciemny	szt	5,00	9,50	
	6	Cukier	kg	20,00	69,00	
	7	Herbata (200 g)	szt	10,00	23,90	
	8	Jajko	szt	125,00	52,30	
	9	Kompot czarna porzeczka	stoik	8,00	31,36	
	10	Makaron	szt	10,00	78,25	
	11	Marchew	kg	5,00	8,75	
	12	Masło	szt	10,00	33,60	
	13	Mleko	litr	16,00	31,04	
	14	Ogórek	kg	0,00	0,00	
	15	Pasztet	szt	10,00	15,90	
	16	Pietruszka	kg	2,00	9,00	
	17	Sałata	szt	0,00	0,00	
	18	Seler	kg	2,00	7,00	
	19	Smietana	litr	2,00	10,52	
	20	Wędlina podwawelska	kg	7,00	82,32	
	21	Zeberka	kg	4,50	41,40	
	22	Ziemniaki	kg	550,00	495,90	
					1 057 65	-
4						•

3.8.2 Kartoteka produktu.

Po uruchomieniu opcji program wygeneruje podgląd wydruku kartoteki magazynowej dla wskazanego produktu.

1/1	» <i>></i>	۶ 🎜	8	8 0	8 4		Drukuj ws	zystkie ka	artoteki magazynowe	
	DEMO !!	DEM	10 111 1	ремо III Н	artoteka	magazy	nowa dla	: Jajko	miejscowość 2011-04-09	
			loźć	1000000	Wartość					
			nose					I Double	Deale we and	
	Cena	Przychód	Rozchód	Stan	Przychód	Rozchód	Stan	Data	Dokument	
	Cena 0,49	Przychód 200,00	Rozchód	Stan 220,00	Przychód 98,00	Rozchód	Stan 106,40	Data 2011-04-09	Dokument WZ2	
	Cena 0,49 0,42	Przychód 200,00	Rozchód 20,00	Stan 220,00 20,00	Przychód 98,00	Rozchód - 8,40	Stan 106,40 8,40	2011-04-09 2011-04-25	Dokument VVZ2 C68	

W górnej belce okna znajduje się przycisk **Drukuj wszystkie kartoteki magazynowe**. Przed użyciem przycisku program wyświetli informację jak niżej, gdyż taki wydruk może składać się z wielu stron.



4. Jadłospis - tryb wydawania posiłków.

Jak wspomniano wcześniej, program **Jadłospis** może pracować w dwóch trybach: wydawania posiłków i planowania posiłków. Cały punkt **4** poświęcony będzie pracy programu w trybie wydawania posiłków. W tym trybie zakładka **Jadłospis** może wyglądać jak niżej.

🕼 Jadłospis												_ 0	\mathbf{X}
	Ja	adłospi	\$		Magazyn		Ĩ		Ustav	vienia			
Licencja	dla:	pro	ogram DI	EMO !!!	program DEM	0 !!	!	program DEMO !!!					pr
Posiłki	Li	sta posi	ków	ŚNIADA	NIE	Sklad (receptura) posilków							
2			Średni	Biała ka	wa, herbata z cytryną, pieczywo	Lo	Nazwa		J.m.	Cena	llość	Wartość	~
Komponuj	Na dzień	Wartość	koszt	szczypio	e z mastem, satata, jajecznicz ze irkiem, pomidor, opórek, dżem	1	Agrest		kg	4,54	1,00	4,54	
0	2011-03-29	?	?	or corport	initian, paniaa, agarare azam.	2	Chleb biały		szt	1,55	5,00	7,75	
	2011-03-27	90,95	9,09	Liczhar	nosilków dla dzieci 82 personel 3	3	Chleb ciemny		szt	1,90	2,00	3,80	
<u>Z</u> amknij	2011-03-26	66,92	6,69	Dorporp	Éradai kasat jadasi parsiji 112	4	Cukier		kg	3,45	3,00	10,35	
	2011-03-25	59,48	5,95	OBIAD	Sredni koszt jednej porgi: j 1.12	- 5	Herbata (200 g)		szt	2,39	2,00	4,78	
	2011-03-24	390,68	4,56	Zupa og	onowa z ziemniakami łazanki z kanusta	8	Jajko		szt	0,42	60,00	25,20	
<u>U</u> suń	2011-03-21	37,24	3,72	i kiełbas	ą, merchewka, kompot śliwkowy.		Masio		SZI	3,36	4,00	13,44	
2	2011-03-10	4,54	0,45				Mieko Ogórok		litt ka	5.00	2.00	10.00	
	2011-02-16	/1,16	6.12	I		10	Selate		szt	3,50	1.00	3.50	
Drukuj				Liczba.p	posiłków dla dzieci: 83 personel: 3	11	Kompot czarna p	orzeczka	słoik	3.92	5.00	19.60	
					Średni koszt jednej porcji: 2.85	12	Makaron		szt	3,13	15,00	46.95	
				PODWIE	ECZOREK	13	Marchew		kg	1,75	2,00	3,50	
				Kanapki	z masłem i pasztecikiem drobiowym,	14	Pietruszka		kg	4,50	1,00	4,50	
				bawarka	L	15	Seler		kg	3,50	1,00	3,50	
						16	6 Śmietana.		litr	5,26	1,00	5,26	
				1 Links	111 (17	Wędlina podwaw	velska.	kg	11,76	7,00	82,32	
				Liczba.p	posiłkow dla dzieci: 62 personel: 3	18	Zeberka		kg	9,20	4,50	41,40	
					Sredni koszt jednej porcji: 0.60	15	Ziemniaki		kg	0,95	40,00	38,00	
				Fr	nergia: 1 998 3 [kcal] Białko: 592 [g]	20	Chieb biały		szt	1,55	6,00	9,30	
				Wealow	ndany: 295.6 [g] Thuszcze: 64.5 [g]	- 21	Horbete (200 c)		кg	3,45	2,00	6,90	
0	1						Therpara (200 g)		521	6,33	2,00	7,70	1
<u>K</u> oniec		720,97											
2011-03-31	13:07 Prod	lukty wchod	izące w skła	d wskazaneg	o jadłospisu.				Ak	ywny do: 1	2011-08-3	31 (153 dni	

Podstawowym elementem ekranu jest lista posiłków (lewa część kranu). Lista ta zawiera wszystkie zaprojektowane już jadłospisy ułożone w kolejności chronologicznej (im starszy jadłospis, tym dalej jest on na liście). Wiersze tabeli grupowane są w tygodnie (białe lub błękitne tło wierszy). Każdy wiersz listy zawiera informację o dniu, na który zaplanowano konkretny jadłospis, wartości produktów użytych do skomponowania jadłospisu, oraz średniej cenie jednej porcji zaprojektowanych posiłków. Wiersze, w których zamiast wartości numerycznych jest znak zapytania "?", oznaczają jadłospisu zawietlana jest w polach posiłków i tabeli **Skład (receptura) posiłków**.

Pole posiłku zawiera opis posiłku, liczbę zaplanowanych do wydania porcji oraz średni koszt jednej porcji. Pod polami opisującymi posiłek, umieszczono pole zawierające informacje o energetyczności posiłków oraz zawartości podstawowych składników odżywczych (białko, tłuszcz i węglowodany).

W prawej części ekranu umieszczono tablicę prezentującą skład wskazanego jadłospisu. Tablica zawiera informacje o nazwie produktu, jednostce, cenie, ilości i wartości produktu. O ile ustawiono przydział produktu do określonych posiłków, wiersze tabeli grupowane są w posiłki (białe lub błękitne tło wierszy).

Po prawej stronie ekranu umieszczono przycisku uruchamiające opcje pozwalające zarządzać listą jadłospisów.

4.1. Komponuj.

Aby zaprojektować nowy posiłek lub edytować zawartość już zaprojektowanego, ale jeszcze niezamkniętego posiłku, należy kliknąć przycisk Komponuj. Na ekranie komputera pojawi się okno jak niżej.



Jadłospis na dzień						8
Opis		Edytuj	jadłos	spis		
Jadłospis na dzień: 2011-03-24	ŚNIA	ADANIE: 1,12 OBIAD: 2,85 PODWIE	ECZORE	K: 0,60	Re	zem: 4,57
ŚNIADANIE (1/2) zapisz jako wzorzec 🗆	2333	Jadlos	pis			
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z	Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena	Wartość 🔺
masiem, sałata, jajecznicz ze szczypiorkiem, pomidor,	1	Agrest	kg	1,00	4,54	4.54
egorer, azen.	2	Chleb biały	szt	5,00	1,55	7,75
▲ ► X Liczba posiłków dla dzieci: 82 personel: 3	3	Chleb ciemny	szt	2,00	1,90	3,80
	4	Cukier	kg	3,00	3,45	10,35
Zupisz jako wzorzec i	5	Herbata (200 g)	szt	2,00	2,39	4,78
kiełbasa merchewka kompotśliwkowy	6	Jajko	szt	60,00	0,42	25,20
increase increase in the second se	7	Masło	szt	4,00	3,36	13,44
	8	Mleko	litr	6,00	1,94	11,64
▲ ► X Liczba posiłków dla dzieci: 83 personel: 3	9	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00
	10	Sałata	szt	1,00	3,50	3,50
PODWIECZOREK (1/2) zapisz jako wzorzec i	11	Kompot czama porzeczka	słoik	5,00	3,92	19,60
Kanapki z masiem i pasziecikiem drobiowym, bawarka.	12	Makaron	szt	15,00	3,13	46,95
	13	Marchew	kg	2,00	1,75	3,50
	14	Pietruszka	kg	1,00	4,50	4.50
▲ ► ¥ Liczha posiłków dla dziaci: 82 parsonal: 3	15	Seler	kg	1,00	3,50	3,50
	10	6 mintono	10te	1 1 00	E 96	E oc Y
Watości odzywcze Pos. I Pos. II Pos. III Pasem Energia [kcal] 445,0 1 185,0 368,3 1 998,3 Białko [g] 9,5 42,3 7,4 59,2 Tłuszcze [g] 13,9 36,5 14,1 64,5 Węglowodary [g] 70,6 172,2 52,8 295,6		Zapisz	<u>Anul</u>	y koszt pr	oduktów:	330,68

Pierwszą czynnością, którą należy wykonać przy projektowaniu posiłku jest ustalenie daty jego wydania. Po kliknięciu na ikonie umieszczonej z prawej strony pola daty pojawi się kalendarz. Wystarczy wskazać planowaną datę wydania posiłku i kliknąć na niej dwa razy myszką (lub nacisnąć Enter). Wybrana data pojawi się w polu. Jeżeli chcemy zamknąć kalendarz bez zmiany daty, wystarczy nacisnąć Esc (lewy, górny narożnik klawiatury).

Jeżeli dla wskazanej daty zdefiniowano już jadłospis i jadłospis ten nie jest zamknięty, program przejdzie w tryb edycji wybranego jadłospisu. Jeżeli jednak wskażemy datę, dla której istnieje zamknięty jadłospis, na środku ekranu zostanie wyświetlony komunikat::

Dla wskazanej daty istnieje już jadłospis. Wskaż inną datę.

4.1.1. Zakładka Opis.

Zakładka **Opis** składa się z trzech identycznych obszarów (każdy z tych obszarów dotyczy innego posiłku), tabeli wartości odżywczych oraz listy przypisanych do jadłospisu produktów.

Pierwszym elementem projektowania jadłospisu jest opis jego posiłków. W przypadku większości instytucjonalnych placówek żywienia zbiorowego (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale) istnieje obowiązek wywieszania opisu jadłospisów tygodniowych. Tak więc najczęściej opis posiłków, musi być wykonany dużo wcześniej, niż kompozycja składających się na niego produktów. Każde pola opisu posiłku zawiera te same elementy:



- nazwa posiłku (w tym przypadku ŚNIADANIE),
- liczby i pozycji opisu posiłku w bazie wzorców (1/2 pierwsza pozycja z dwóch),
- pole znacznika zapisz jako wzorzec (gdy znaczniku jest zaznaczony, podczas zapisywania jadłospisu, opis posiłku dodawany jest do bazy opisów posiłków wzorcowych),
- pole opisu zawierające opis posiłku (wypełniane ręcznie lub z bazy opisów posiłków wzorcowych),
- przycisk pokaż poprzedni opis w bazie opisów posiłków wzorcowych (zmiana zawartości pola opisu, zmiana pozycji w bazie wzorców),
- przycisk pokaż następny opis w bazie opisów posiłków wzorcowych (zmiana zawartości pola opisu, zmiana pozycji w bazie wzorców),
- przycisk X pozwala usunąć opis z bazy opisów wzorcowych,
- pola liczba posiłków (ile posiłków ma być wydanych).

Jak widać sporo wysiłku poświęcono bazie opisów posiłków wzorcowych. Można oczywiście za każdym razem komponując ten sam lub podobny posiłek wprowadzać jego opis ręcznie. Na dłuższą metę jest to jednak czynność dość pracochłonna, zwłaszcza że takie same lub podobne posiłki powtarzają się kilka razy w miesiącu. Zamiast za każdym razem wpisywać treść opisu posiłku "z ręki", opisy można zapisać w bazie opisów posiłków wzorcowych (znacznik). Dzięki przyciskom przewijającym zawartość bazy, przywołanie konkretnego opisu zajmuje kilka sekund (wpisanie "z ręki" około minuty).

Po wprowadzenie opisu posiłków można zamknąć jadłospis (bez podawania liczby posiłków i przypisywania do jadłospisu produktów). Taki jadłospis program zapisze jako projekt (wiersze listy jadłospisów zawierać będą znak zapytania "?"). Wykonanie kilku projektów (zapis tylko opisu posiłków) pozwoli nam wygenerować wydruk opisu jadłospisu tygodniowego.

O ile do jadłospisu przypisano już jakiekolwiek produkty i wprowadzono niezerowe ilości planowanych posiłków, na podstawie dopisanych do jadłospisu produktów program wyznaczy wartości odżywcze (o ile powiązano produkty z wzorcami odżywczości), oraz obliczy (na bazie cen i ilości produktów) średnie ceny posiłków.

Dodanie lub usunięcie z listy produktów pozycji, zmiana ilości produktu w jadłospisie, lub zmiana liczby planowanych posiłków, automatycznie zmienia i kalkulację wartości odżywczych, i koszt posiłku (obserwacja on-line odżywczości i kosztów).

4.1.2. Edytuj Jadłospis.

Podobnie jak zakładka **Opis**, zakładka **Edytuj Jadłospis** zawiera listę przypisanych do jadłospisu produktów, zawiera również listę produktów dostępnych na magazynie (produkty o zerowym stanie nie są wyświetlane).

Jadłospis na dzień										X
Opis					Edytuj jadłospis					
Jadłospis na d	tień: 201	1-03-24			ŚNIA	ADANIE: 1,12 OBIAD: 2,85 POD	VIECZORE	K: 0,60	Re	azem: 4.57
Magazyn					1983	Jadle		387.55 <i>5</i> 73		
Nazwa produktu	J.m.	Stan	^		Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena	Wartość 📩
Herbata (200 g)	szt	10,00			1	Agrest	kg	1,00	4,54	4.54 🗐
Jajko	szt	125,00			2	Chleb biały	szt	5,00	1,55	7,75
Kompot czarna porzeczka	słoik	8,00			3	Chleb ciemny	szt	2,00	1,90	3,80
Makaron	szt	10,00			4	Cukier	kg	3,00	3,45	10,35
Marchew	kg	5,00			5	Herbata (200 g)	szt	2,00	2,39	4,78
Masło	szt	10,00		>>	6	Jajko	szt	60,00	0,42	25,20
Mleko	litr	16,00			7	Masło	szt	4,00	3,36	13,44
Pasztet	szt	10,00		11	8	Mleko	litr	6,00	1,94	11,64
Pietruszka	kg	2,00	1	~~	9	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00
Seler	kg	2,00			10	Sałata	szt	1,00	3,50	3,50
Śmietana	litr	2,00			11	Kompot czama porzeczka	słoik	5,00	3,92	19,60
Wędlina podwawelska	kg	7,00			12	Makaron	szt	15,00	3,13	46,95
Żeberka	kg	4,50			13	Marchew	kg	2,00	1,75	3,50
Ziemniaki	kg	550,00			14	Pietruszka	kg	1,00	4,50	4,50
	-		-		15	Seler	kg	1,00	3,50	3,50
					10	Ómintena	15te	1 00	E 96	E 96 🞽
Wartości odżywcze Pos. I Energia (kcal) 445,0 Białko [g] 9,5 Tłuszcze [g] 13,9 Weołowodarw [g] 70,6	Pos. II F 1 185,0 42,3 36,5 172,2	205. III Raz 368,3 1 95 7,4 5 14,1 6 52,8 25	em 38,3 59,2 54,5 35,6			Zapisz	Całkowi Anu	ty koszt pr luj	oduktów:	390,68

Aby dodać pozycję z magazynu do jadłospisu, wystarczy wskazać produkt na liście magazynowej i kliknąć przycisk >> (lub kliknąć dwa razy na wierszu listy). W zależności od stanu magazynowego wskazanego produktu, program może wyświetlić ekran jak niżej.

Dodaj pozycję do jadłospisu			X
Nazwa produktu	Cena	llość	lle pobrać: 80 kg
Ziemniaki	0,77	5,00	Cone: 0.89
Ziemniaki	0,81	50,00	
Ziemniaki	0,86	50,00	Przeznaczenie (posiłek): UBIAD
Ziemniaki	0,89	95,00	Destri destri
Ziemniaki	0,90	150,00	Dogal Qunini
Ziemniaki	0,93	50,00	
Ziemniaki	0,95	150,00	

Jak widać produkt **Ziemniaki**, jest zarejestrowany na magazynie w kilku cenach. Przed dodaniem produktu do jadłospisu, musimy wskazać które ziemniaki (po jakiej cenie) mają być dodane. Rozwiązanie to pozwala nam maksymalnie panować nad kosztami wydawanych posiłków.

Po podaniu ilości pobieranego produktu (wartość nie może być większa niż w kolumnie ilość zaznaczonego wiersza tabeli) i wskazaniu posiłku, do którego wykorzystany będzie produkt (gdy w ustawieniach programu zrezygnujemy z tej opcji pole będzie niewidoczne), przyciskiem **Dodaj**, umieszczamy produkt w jadłospisie.

UWAGA !!! Ilość przyjętego do jadłospisu produktu zależy od ustawienia pola **Wydawaj z magazynu** (zobacz **3.2. Popraw magazyn**). Gdy wydawanie produktu ustawiono na pełne jednostki, wprowadzenie w powyższym przykładzie wartości 80,5 kg spowoduje wydanie z magazynu 81 kg produktu - pozycja Ziemniaki wydawana jest w pełnych jednostkach.

Gdy w wyniku działania opcji pobrano z magazynu całą dostępną zawartość produktu, produkt ten usuwany jest z wyświetlanej listy magazynowej, w przeciwnym wypadku redukowany jest stan magazynowy produktu.

W przypadku jak wyżej (ziemniaki), gdy wydanie posiłku wymaga pobrania 120 kg produktu i jest on jeszcze dostępny w magazynie, ale w innej cenie, powtarzamy operację pobrania produktu z magazynu, wskazując ten sam produkt, ale tym razem w innej cenie.

"Eksperymentując" z ceną lub odżywczością posiłków, lub w przypadku gdy poprano z magazynu nieprawidłową ilość produktu, możemy produkt usunąć z jadłospisu (przycisk <<).

UWAGA !!! Wykonanie jakiegokolwiek ruchu magazynowego (wydanie, zwrot) blokuje możliwość zmiany daty.

Przycisk **Zapisz** (dolna część okna) zapisuje zmiany w jadłospisie. Zapis podzielony jest na kilka części. W pierwszym etapie zapisywane są opisy posiłków i ewentualnie ilości planowanych porcji. Następnie, o ile zaznaczono, do bazy opisów posiłków wzorcowy dopisywane są nowe pozycje. Ostatni krok w zapisywaniu jadłospisu to jego ewentualne zamknięcie (jadłospis zamknięty nie może być już edytowany). Przed zamknięciem jadłospisu program spyta:



Jak widać zamknięty jadłospis nie może być edytowany, jednak zamknięcie jadłospisu jest niezbędne do umieszczenia go w wydruku zbiorczym miesiąca (zobacz **4.4.3**).

UWAGA !!! W większości przypadków przycisk **Anuluj** jedynie zamyka aktywne okno programu. W przypadku projektowania jadłospisu jest jednak inaczej. Zamykając okno przyciskiem **Anuluj**, odwołujemy jednocześnie wszystkie wykonane w jadłospisie zmiany (przywracamy do go stanu z przed edycji).

4.2. Zamknij.

Niezamknięty jadłospis może być zamknięty przyciskiem **Zamknij**. Dla jadłospisów zamkniętych przycisk jest nieaktywny. Po naciśnięciu przycisku, program wyświetli komunikat jak niżej.



UWAGA !	11		X
0	Zamknięcie jadłospisu kończy mo Czy zamknąć	iżliwość edyc jadłospis ?	ji jego zawartości.
	TAK	NIE	

Zamknięcie jadłospisu kończy możliwość jego edycji, jest jednak warunkiem koniecznym umieszczenia jadłospisu w wydruku zbiorczym miesiąca (zobacz **4.4.3**.).

4.3. Usuń.

W miarę tworzenia kolejnych jadłospisów ich lista będzie rosła. Usunięcie nieaktualnych jadłospisów wydaje się działaniem naturalnym. Nie można jednak usunąć jadłospisów świeżych. Program pozwala na usuwanie tylko jadłospisów starszych niż dwa miesjące. W przypadku młodszych" próba ich usuniecja s



starszych niż dwa miesiące. W przypadku "młodszych", próba ich usunięcia spowoduje wyświetlenie komunikatu:



Lista jadłospisów (najstarsza pozycja) wyznacza jednocześnie zakres działania opcji Oczyść kartoteki magazynowe (zobacz 2.3.3.)

BUK TECOM

4.4. Drukuj.

W ramach zakładki jadłospis zaprojektowano trzy podstawowe wydruki. Po kliknięciu przycisku Drukuj, na tle przycisku pojawi się lista wyboru zawierająca trzy pozycje (obok). Uruchomienie wydruku nastąpi ko kliknięciu na wybranym elemencie listy.



Jadłospis Jadłospis tygodniowy Zestawienie miesięczne

4.4.1. Jadłospis.

Podgląd wydruku jadłospisu pokazano niżej

DEM	IO !!! DEMO !!! DEMO	111					mi	iejscowość i	2011-03-31	
	Ra	port	t nr 9. Jadłospis	a na dziel	ń: 2011	1-0	3-24			
ŚNIA	DANIE		OBIAD			PC	DWIECZOF	REK		
Biała piecz sałat pomi	a kawa, herbata z cytryną, zywo mieszane z masłem, la, jajecznicz ze szczypiorki idor, ogórek, dżem.	Zupa ogonowa z zi łazanki z kapustą i merchewka, kompo	iemniakami, i kiełbasą, oot śliwkowy.			Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym, bawarka.				
	ŚNIADANIE koszt: 9	5,00	OB	IAD koszt:	245,03		PODWIECZ	OREK kos	zt: 50,65	
Licz	ba wydanych posiłków:	85	Liczba wydanych	i posiłków:	86	Li	czba wydan	ych posiłkó	w: 85	
	Średni koszt posiłku:	1,12	Średni kos	zt posiłku:	2,85		Średni	koszt posiłk	cu: 0,60	
Lp	Nazwa produktu			J.m.	Cena		llość	Wartość	Dokument	
1.	Agrest			kg	4	,54	1,00	4,54	A128	
2.	Chleb biały			szt	1	,55	5,00	7,75	A26	
3.	Chleb ciemny			szt	1	,90	2,00	3,80	A2	
4.	Cukier			kg	3	45	3,00	10,35	A27	
5.	Herbata (200 g)			szt	2	,39	2,00	4,78	A4	
6.	Jajko			szt	0	,42	60,00	25,20	A5	
7.	Masło			szt	3	,36	4,00	13,44	A6	
8.	Mleko			litr	1	1,94		11,64	A11	
9.	Ogórek			kg	5.00		2,00	10,00	A16	
10.	Sałata			szt	3	,50	1,00	3,50	A19	
11.	Kompot czarna porzeczka			słoik	3	,92	5,00	19,60	B13	
12.	Makaron			szt	3	,13	15,00	46,95	B14	
13.	Marchew			kg	1	,75	2,00	3,50	B15	
14.	Pietruszka			kg	4	4,50		4,50	B18	
15.	Seler			kg	3	,50	1,00	3,50	B20	
16.	Smietana			litr	5,26		1,00	5,26	B21	
17.	Wędlina podwawelska			kg	11	,76	7,00	82,32	B22	
18.	Żeberka			kg	9	,20	4,50	41,40	B28	
19.	Ziemniaki			kg	0	,95	40,00	38,00	B24	
20.	Chleb biały			szt	1	,55	6,00	9,30	C25	
21.	Cukier			kg	3	45	2,00	6,90	C8	
22.	Herbata (200 g)			szt	2	,39	2,00	4,78	C9	
23.	Masło			szt	3	,36	3,00	10,08	C10	
24.	Mleko			litr	1	,94	6,00	11,64	C12	
25.	Pasztet			szt	1	59	5,00	7,95	C17	
				Ca	kowity k	057	t posiłków:	390,68		
				Sredni	koszt je	dne	go posiłku:	4,56		
Er	nergia: 1 998,3 [kcal]	Bi	ałko: 59,2 [g]	Tłuszi	cze: 64,5	5 [g]] Wę	glowodany:	295,6 [g]	
	Magazyn wyda		Zapisano w kartot	ece magazyn	owej	W	Vyžej wymieni	one produkty o	otrzymałem	
	poopis dyrektora przedszkola		podpis in	tendenta			poa	pis kucharza		

Powyższy wydruk sporządzono dla jadłospisu zamkniętego. W nagłówku wydruku widnieje indywidualny numer jadłospisu (**Raport nr 9**), nadawany przez program automatycznie w chwili zamykania jadłospisu. W dolnej części wydruku umieszczono pola na podpisy: dyrektora, intendenta i kucharza. Dzięki temu wydruk jadłospisu może stanowić dokument na podstawie którego realizowane są wydania produktów z magazynu.

4.4.2. Jadłospis tygodniowy.

Jadłospis tygodniowy w przypadku większości instytucjonalnych placówek żywienia zbiorowego (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale) jest wydrukiem obowiązkowym. Jego fragment pokazano niżej.

DEMO III DEMO III DEMO III		miejscowość 2011-03-31
	Jadłospis TYGODNIOWY	
2011-03-21 - Poniedziałek		
ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Herbata z sokiem malinowym, rogalik z serem topinym, parówka drobiowa, pomidor, ogórek	Zupa pomidorowa z ryżem, ziemniaki, kotlet schabowy drobiowy, kompot, mizeria	Jagodzianka, kawa zbożowa z mlekiem
2011-03-24 - Czwartek		
ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, sałata, jajecznicz ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, dżem.	Zupa ogonowa z ziemniakami, łazanki z kapustą i kiełbasą, merchewka, kompot śliwkowy.	Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym, bawarka.
2011-03-25 - Piątek		
ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Bawarka, tosty z szynką serem i pomidorem	Zupa owocowa, ziemniaki z cebulą i boczkiem, mieszanka warzywna, kompot	Banan, chipsy kukurydziane, lemoniada
2011-03-26 - Sobota		
ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, parówki cielęce.	Zupa serowa, naleśniki z dżemem i śmietaną, kompot z suszonych owoców	Kanapki z serem żółtym, ogórkiem i pomidorem, herbata z cytryną
2011-03-27 - Niedziela		
ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Bawarka, herbata z sokiem malinowym, pieczywo miseszane z masłem, twarożek grani, rzodkiewka, ogórek, pomidor	Zupa grochowa, ryż z jabłkiem i cynamonem	Sernik, mieszanka owoców

4.4.3. Zestawienie miesięczne.

Wydruk zestawienia miesięcznego łączy w sobie wiele elementów (początkowy stan magazynu w miesiącu, wartość przychodów i rozchodów, oraz kwotowe i ilościowe rozpisanie jadłospisów dziennych. Przykładowy fragment wydruku (jeden tydzień) niżej.

DEM	DEMO III DEMO III miejscowość 2011-03-31															
Zestawienie raportów żywieniowych za Marzec 2011																
A - ŚNIADANIE, B - OBIAD, C - PODWIECZOREK, D - Średni koszt żywienia, E - Całkowity koszt żywienia																
			Lie	czba v	vydan	ych p	osiłkó	w	Ko	szt wyda	anych	Kos	szt śre	dni		
Lp	Data	Numer	dla) Dzie	ci	dla	Person	nelu		posiłkó	w	jedne	go po	siłku	D	E
			A	В	C	A	В	C	A	В	C	A	В	C		
1.	2011-03-21	14	26	25	19		2		31,79	83,38	13,62	1,22	3,09	0,72	5,03	128,79
2.	2011-03-24	13	82	83	82	3	3	3	95,00	245,03	50,65	1,12	2,84	1,28	4,56	390,68
3.	2011-03-25	12	81	60	80	2	1	2	92,56	1/1,45	59,58	1,12	2,81	0,73	4,65	323,59
4.	2011-03-26	11	78	82	88	- 4	2		77,42	169,44	84,52	0,99	2,31	0,96	4,26	351,48
5.	2011-03-27	Razem:	348	332	353	6	2	6	387 72	240,00	284.97	1.11	2,30	0,30	4,37	1610.67
		rozom.	010	002	1 033	~	·	20	001,12	007,00	204,04	1,11	2,00	0,02	4,00	1010,01
	1 033 20															
									Srednia	, dzienr	ia staw	ka zy	wieni	a:	4,83	
Bar	zotkowa w	utoćć m	00070	P.1.17	0	00										
POL	:2а́гкома ма	ntosc m	agazy Irruch	nu. ód:	1366	.00		lac 7n	ika: Drzy	chady n	nanatur		o Ma	7057	011	
			Doze	00.	1 366	96	wy za	nquan	ina. F123	chouy i	nayazyı	IOWE 2	a 1918	260.2	011	
			Dozeh	ód:	1 263	01										
	Końcowa wa	artość m	20201	DU:	102	95										
I '	Concorra re	into se ini	agary	nu.	102	,00										
	podpis dyrek	tora przed	iszkola									p	odpis ir	tender	ta	

5. Jadłospis - tryb planowania posiłków.

Wygląd zakładki **Jadłospis** w trybie planowania posiłków, różni się jedynie zawartością przycisków w bocznej belce zakładki.

🗿 Jadłospis	🖗 Jadlospis													
	Jadłospis		Magazyn	Ustawienia										
Licencja	dla: prog	gram DEMO !!!	program DEM	D !!!	program DEMO !!! pr									
Posilki	Lista posiłk	ŚNIADA	NIE	Second and the second	Skład (receptura	a) posili	siłków							
	Na dzioń Wartość Ś	Średni Biała kaw	wa, herbata z cytryną, pieczywo e z masłem, sałata, jajecznicz ze	Lp Nazwa		J.m. C	ena I	lość	Wartość 🔺					
Komponuj	ka azieli włakości k	koszt szczypio	rkiem, pomidor, ogórek, dżem.	1 Agrest		kg	4,54	1,00	4,54					
	2011-03-29 ?	?		2 Chleb bioły	5	szt	1,55	5,00	7,75					
	2011-03-27 ?	? Liczba.c	osiłków dla dzieci: 82 personel: 3	3 Chleb ciemny	9	szt	1,90	2,00	3,80					
Wzorce	2011-03-26 ?	2	Śradni koszt jednej porcji: 112	4 Cukier	k	kg	3,45	3,00	10,35					
	2011-03-25 ?	? OBIAD	Steam Koszt jednej porgi. j 1114	5 Herbata (200 g)	8	szt	2,39	2,00	4,78					
	2011-03-24 390,68	4,56 Zupa og	onowa z ziempiakami łazanki z kapusta	6 Jajko	8	szt	0,42	60,00	25,20					
<u>U</u> suń	2011-03-21 ?	/ i kiełbas	ą, merchewka, kompot śliwkowy.	/ Masio		SZT	3,36	4,00	11.04					
1				9 Ogórok	1	ka	5.00	2.00	10.00					
				10 Selate		ng 97t	3.50	1.00	3.50					
Drukuj		Liczba p	oosiłków dla dzieci: 83 personel: 3	11 Kompot czarna	norzeczka s	słnik	3.92	5.00	19.60					
Magazyn			Średni koszt jednej porcji: 2.84	12 Makaron	solebberta s	871	3.13	15.00	46.95					
		PODWIE	ECZOREK	13 Marchew	le l	ka	1.75	2.00	3.50					
		Kanapki	z masłem i pasztecikiem drobiowym,	14 Pietruszka	k	ka	4,50	1,00	4,50					
Wydaj		bawarka	L	15 Seler	k	ka	3,50	1.00	3,50					
				16 Śmietana	li	litr	5,26	1,00	5,26					
				17 Wędlina podwa	welska. k	kg	11,76	7,00	82,32					
		Liczba p	oosiłków dla dzieci: 82 personel: 3	18 Żeberka	k	kg	9,20	4,50	41,40					
			Średni koszt jednej porcji: 1.28	19 Ziemniaki	k	kg	0,95	40,00	38,00					
		-		20 Chleb biały	8	szt	1,55	6,00	9,30					
l		Er	nergia: [1 998,3 [kcal] Białko: 59,2 [g]	21 Cukier	k	kg	3,45	2,00	6,90					
0		Węglowo	odany: 295,6 [g] Tłuszcze: 64,5 [g]	22 Herbata (200 g)	5	szt	2,39	2,00	4,78 🗸					
<u>K</u> oniec	390,68													
2011-04-01	09:35 Produkty wchodza	ące w skład wskazaneg	o jadłospisu.			Aktyv	rny do: 2	2011-08-3	31 (152 dni)					

Jednak praca z programem w trybie planowania posiłków, różni się zasadniczo od pracy w trybie wydawania. W trybie wydawania komponując posiłek do dyspozycji mamy jedynie produkty o niezerowym stanie magazynowym (posiłek może być wydany jedynie na bazie produktów dostępnych w magazynie). Ponieważ w trybie planowania tylko planujemy zawartość posiłków, które dopiero w przyszłości zostaną wydane (nie wydajemy ich w chwili planowania), do dyspozycji mamy wszystkie produkty z magazynu (mamy czas na uzupełnienie stanów magazynowych przed wydaniem posiłku).

Inną istotną różnicą jest szacowanie kosztu posiłku. W trybie wydawania, pracując na aktualnych stanach magazynowych, w przypadku, gdy produkt do magazynu zakupiony był w kilku różnych cenach, możemy zadecydować, który produkt (zakupiony po jakiej cenie) ma być użyty w konkretnym jadłospisie. W przypadku planowania możemy użyć produktów, których w danej chwili nie ma na magazynie i które przed wydaniem posiłku trzeba będzie kupić. Nie mamy pewności, w jakiej cenie kupimy brakujące w magazynie produkty, dlatego też program, na podstawie ostatniej ceny zakupu danego produktu, szacuje koszt posiłków. Rzeczywisty koszt posiłków wyznaczony zostanie w momencie ich wydania (zobacz 5.3.), przy czym w przypadku, gdy program znajdzie w magazynie ten sam produkt w różnych cenach, zaproponuje nam użycie produktu najtańszego (oczywiście z możliwością zmiany na inną cenę).

Inaczej również korzysta się z bazy posiłków wzorcowych. W trybie wydawania posiłków, projektujący posiłek mógł korzystać jedynie z bazy opisów posiłków wzorcowych. W trybie projektowania posiłków, baza posiłków wzorcowych zawiera nie tylko opis posiłku, ale i pełną recepturę pojedynczej porcji posiłku. W trybie wydawania można zmienić opis posiłku korzystając z zapisów w bazie, jednak receptura posiłku edytowana musi być ręcznie. W trybie wydawania, zmiana opisu posiłku pociąga za sobą zmianę receptury zmienionego posiłku. Dzięki temu możliwe jest zbudowanie bazy kilkunastu śniadań, obiadów i kolacji, a następnie błyskawiczne wygenerowanie zupełnie nowego posiłku składającego się np. z trzeciego śniadania wzorcowego, siódmego obiadu i pierwszej kolacji (zobacz 5.2.).

5.1. Komponuj.

Również wygląd ekranu kompozytora posiłków w trybie planowania, niewiele różni się od ekranu w trybie wydawania. Brakuje jedynie elementów sterujących bazą wzorców (komponowanie posiłków na bazie posiłków wzorcowych opisano w punkcie 5.2.). Działanie zakładki **Opis**, dokładnie opisano w punkcie **4.1.1** (z



w punkcie 5.2.). Działanie zakładki **Opis**, dokładnie opisano w punkcie **4.1.1** (z wyjątkiem elementów sterujących bazą wzorców). Ten punkt poświęcono zakładce **Edytuj jadłospis**.

Орі	s			Edyt	uj jadł	ospis			
Jadłospis na dzień: 2011	-03-24		ŚNIA	ADANIE: 1,12 OBIAD: 2,85 PODWI	< 0,60	Razem: 4,57		57	
Magazyn				Jadlos	pis				
Nazwa produktu	J.m.		Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena (około)	Wartość (około)	^
Agrest	kg		3	Chleb ciemny	szt	2,00	1,90	3,80	
Ananas	kg		4	Cukier	kg	3,00	3,45	10,35	
Arbuz	kg		5	Herbata (200 g)	szt	2,00	2,39	4,78	-
Chleb biały	szt		6	Jajko	szt	60,00	0,42	25,20	
Chleb ciemny	szt	>>	7	Masło	szt	4,00	3,36	13,44	
Cukier	kg		8	Mleko	litr	6,00	1,94	11,64	
Herbata (200 g)	szt		9	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00	
Jajko	szt		10	Sələtə	szt	1,00	3,50	3,50	
Kompot czarna porzeczka	słoik		11	Kompot czarna porzeczka	słoik	5,00	3,92	19,60	
Makaron	szt		12	Makaron	szt	15,00	3,13	46,95	
Marchew	kg		13	Marchew	kg	2,00	1,75	3,50	
Masło	szt		14	Pietruszka.	kg	1,00	4,50	4,50	
Mleko	litr 🧔		15	Seler	kg	1,00	3,50	3,50	
P			16	Śmietana	litr	1,00	5,26	5,26	
Wartości odżywcze Pos. I Pos. II P Energia (kcal) 445.0 1 185.0	os. III Razem 368.3 1 998.3			Całkowity, sz	acunkowy	y koszt pr	oduktów:	390,68	
Białko [g] 9,5 42,3 Tłuszcze [g] 13,9 36,5 Węglowodany [g] 70,6 172,2	7,4 59,2 14,1 64,5 52,8 295,6			Zapisz	Anul	uj			

Lewa część ekranu to aktualna lista magazynowa (wszystkie pozycja, nawet zerowe), prawa, to receptura komponowanego jadłospisu. Aby dodać produkt z magazynu do jadłospisu, wystarczy go wskazać i nacisnąć przycisk >> (lub dwa razy kliknąć wiersz listy). Program wyświetli okno jak obok.

W pole **Ile pobrać** należy wpisać ilość produktu, którą chcemy dodać do komponowanego jadłospisu. O ile ustawiono przydział produktów do określonych posiłków, należy wskazać, do jakiego posiłku jadłospisu dodać produkt (gdy przydział produktu do posiłku jest zbędny, pole nie jest widoczne). Trzecie

(iub uwu iuzy ki	initique wichoz insty/
Dodaj pozycję do jadłospisu	ı 🔀
lle pobrać:	2,5 kg
Przeznaczenie (posiłek):	ŚNIADANIE 🔹
Ostatnia cena:	11,76
Dodaj	Anuluj

pole - nieedytowalne, informuje projektującego jadłospis o ostatniej cenie zakupu produktu. Rzeczywista cena, po której produkt trafi do jadłospisu, ustalana jest w momencie jego wydawania.

Po kliknięciu przycisku **Dodaj**, produkt dodawany jest do projektowanego jadłospisu, zmieniając kaloryczność i szacowany koszt posiłku.

Usunięcie produktu z jadłospisu nastąpi po naciśnięciu przycisku <<. Aby zmienić ilość produktu lub jego przeznaczenie (posiłek), wystarczy dwa razy kliknąć na wierszu jadłospisu. Program wyświetli okno jak wyżej i pozwoli nam dokonać niezbędnych zmian.

5.2. Wzorce.

Opcja **Wzorce** pozwala błyskawicznie budować pełne jadłospisy na bazie zapisanych wcześniej posiłków wzorcowych (**Komponuj posiłek** i znaczniki **zapisz jako wzorzec**). Aby uruchomić opcję, niezbędne jest zapisanie przynajmniej jednego jadłospisu wzorcowego każdego posiłku. Jeżeli warunek ten nie jest spełniony, program wyświetli komunikat:



Po uruchomieniu opcji na ekran komputera przywołane zostanie okno jak niżej:

Wzorce posiłków											
Jadłospis na dzień: 2011-03-30	ŚNIA	ADANIE: 0,00 OBIAD: 0,00 PODWI	ECZORE	K: 0,00	Ra	zem: 0,	00				
ŚNIADANIE (1/6)	4233	Jadłospis									
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, sałata, jajecznicz ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, dżem.	Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena (około)	Wartość (około)					
	8	Mleko	litr	0,00	1,94	0,00					
Liczba posiłków dla dzieci: 0 personel: 0	9	Ogórek	kg	0,00	5,00	0,00					
- OBIAD (2/4)	10	Səfata	szt	0,00	3,50	0,00					
Zupa ogonowa z ziemniakami Jazanki z kapusta	11	Kompot czarna porzeczka	słoik	0,00	3,92	0,00					
i kiełbasą, merchewka, kompot śliwkowy.	12	Makaron	szt	0,00	3,13	0,00					
	13	Marchew	kg	0,00	1,75	0,00					
	14	Pietruszka	kg	0,00	4,50	0,00					
Liczba.posiłków dla dzieci: 0 personel: 0	15	Seler	kg	0,00	3,50	0,00					
PODWIECZOREK (1/4)	16	Smietana	litr	0,00	5,26	0,00					
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym.	17	Wędlina podwawelska	kg	0,00	11,76	0,00					
bawarka.	18	Zeberka	kg	0,00	9,20	0,00					
	19	Ziemniaki	kg	0,00	0,86	0,00					
	20	Chleb biəły	szt	0,00	1,55	0,00					
Liczba posiłków dla dzieci: 0 personel: 0	21	Cukier	kg	0,00	3,45	0,00	v				
Wartości odżywcze Pos. I Pos. II Pos. III Razem Energia [kcal] 445,0 1185,0 368,3 1 998,3 Białko [g] 9,5 42,3 7,4 59,2 Tłuszcze [g] 13,9 36,5 14,1 64,5 Wardowskaw [k] 7,0 17,2 2,52,8 295,6	,	Cełkowity, sz Zapisz	acunkow Anul	y koszt pr	oduktów:	0,00					

Pierwszą czynnością, którą należy wykonać przy projektowaniu posiłku jest ustalenie daty jego wydania. Po kliknięciu na ikonie umieszczonej z prawej strony pola daty pojawi się kalendarz. Wystarczy wskazać planowaną datę wydania posiłku i kliknąć na niej dwa razy myszką (lub nacisnąć Enter). Wybrana data pojawi się w polu. Jeżeli chcemy zamknąć kalendarz bez zmiany daty, wystarczy nacisnąć Esc (lewy, górny narożnik klawiatury).

Jeżeli dla wskazanej daty zdefiniowano już jadłospis i jadłospis ten nie został jeszcze wydany (zamknięty), program przejdzie w tryb edycji wybranego jadłospisu. Jeżeli jednak wskażemy datę, dla której istnieje wydany (zamknięty) jadłospis, na środku ekranu zostanie wyświetlony komunikat::

Dla wskazanej daty istnieje już jadłospis. Wskaż inną datę.

Komponując jadłospis opierając się na wzorcach nie pracujemy z magazynem, lecz ze wzorcami posiłków. Domyślnie program startuje budując jadłospis łącząc pierwsze pozycje z baz posiłków wzorcowych (w tym przypadku pierwsze dopisane do bazy wzorców śniadanie, obiad i podwieczorek). Jak widzimy w nagłówkach pól opisujących posiłki, do dyspozycji mamy 6 śniadań wzorcowych, 4 obiady i 4 podwieczorki. Aktualnie wyświetlany jadłospis zawiera produkty z 1 śniadania, 2 obiadu i 1 podwieczorku. Korzystając z przycisków przewijania (\blacktriangleleft i \blacktriangleright), błyskawicznie możemy zmienić zawartość projektowanego jadłospisu. Efekt przesunięcia pozycji w bazie obiadów pokazano poniżej.

BUK TECOM

Jadłospis

Wzorce posiłków						(×
Jadłospis na dzień: 2011-03-30	ŚNIA	ADANIE: 0,81 OBIAD: 0,98 PODWI	ECZORE	K: 0,63	Ra	zem: 2,42	2
ŚNIADANIE (1/6)		Jadios	pis				
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, sałata, jajecznicz ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, dżem.		Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena (około)	Wartość (około)	
	6	Jajko	szt	60,00	0,00	0,00	
Liczba posiłków dla dzieci: 85 personel: 0	7	Masło	szt	4,00	3,36	13,44	
- OBIAD (4/4)	8	Mleko	litr	6,00	1,94	11,64	
Żeberka niecone z zemniakami, surówka z	9	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00	
marchwi	10	Səłata	szt	1,00	3,50	3,50	
	11	Marchew	kg	4,00	1,75	7,00	
	12	Zeberka	kg ·····	4,35	9,20	40,02	
Liczba.posiłków dla dzieci: 87 personel: 0	13	Ziemniaki	kg	44.00	0,86	37,84	
	14	Chleb biały	szt	6,00	1,55	9,30	
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym	15	Cukier	kg	2,00	3,45	6,90	
bawarka.	16	Herbata (200 g)	szt	2,00	2,39	4,78	
	17	Masło	szt	3,00	3,36	10,08	
	18	Mleko	litr	6,00	1,94	11,64	
Liczba posiłków dla dzieci: 80 personel: 0	19	Pasztet	szt	5,00	1,59	7,95	
Wartości odżywcze Pos. I Pos. II Pos. III Razem Energia [kca] 445,0 617,5 368,3 1 430,8 Białko [g] 9,5 16,6 7,4 33,5 Thuszcze [g] 13,9 15,3 14,1 43,3 Węgłowodany [g] 70,6 103,9 52,8 227,3	,	Całkowity, sz Zapisz	acunkow Anul	y koszt pri	oduktów:	204,77	-

Jak widać, po zmianie posiłku obiad w bazie wzorców z pozycji 2 na 4, zawartość projektowanego jadłospisu uległa zmianie (wcześniej obiad składał się z 9 produktów, teraz składa się jedynie z 3 - błękitne tło wierszy).

Po wprowadzeniu planowanej liczby porcji każdego posiłku, program obliczy ilość niezbędnych produktów (kolumna tabeli **llość**), oraz oszacuje koszt. Z zawartości ekranu (kolumna **Pos. II** tabeli odżywczości) wynika, iż zaplanowany obiad jest nieco zbyt ubogi. To żaden problem, przecież planujemy a nie wydajemy posiłek. Możemy wskazać inny wzorzec obiadu, lub zapisać jadłospis w tej formie i uruchomić na nim kompozytora posiłków. Wciąż planujemy, więc możemy w kompozytorze dodać, usunąć lub zmienić ilość każdego produktu. Ten sam jadłospis w kompozytorze, pół minuty później pokazano poniżej.

Jadłospis na dzień								
Орі	s			Edyt	uj jadł	ospis		
Jadłospis na dzień: 2011	-03-30		ŚNIA	DANIE: 0,81 OBIAD: 1,92 PODW	ECZORE	< 0,63	Re	azem: 3,36
Magazyn				Jadlos	spis			
Nazwa produktu	J.m.	•	Lp	Nazwa produktu	J.m.	llość	Cena (około)	Wartość 📤 (około)
Chleb ciemny	szt		9	Ogórek	kg	2,00	5,00	10,00
Cukier	kg		10	Sałata	szt	1,00	3,50	3,50
Herbata (200 g)	szt		11	Cukier	kg	2,00	3,45	6,90
Jajko	szt		12	Kompot czarna porzeczka	słoik	8,00	3,92	31,36
Kompot czarna porzeczka	słoik 🐘		13	Marchew	kg	4,00	1,75	7,00
Makaron	szt		14	Ogórek.	kg	2,00	5,00	10,00
Marchew	kg	"	15	Pietruszka	kg	2,00	4,50	9.00
Masło	szt		16	Salata	szt	2,00	3,50	7,00
Mleko	litr		17	Seler	kg	2,00	3,50	7,00 📃
Ogórek	kg		18	Śmietana	litr	2,00	5,26	10,52
Pasztet	szt		19	Żeberka	kg	4,35	9,20	40,02
Pietruszka	kg		20	Ziemniaki	kg	44,00	0,86	37,84
Salata	szt		21	Chleb biały	szt	6,00	1,55	9,30
			22	Cukier	kg	2,00	3,45	6,90 🖉
Wattości odzywcze Pos. I Pos. II P Energia [kca] 445,0 858,3 Białko [g] 9,5 19,8 Tłuszcze [g] 13,9 19,0	os. III Razem 391,3 1 694, 7,9 37, 15,0 47,	6 2 9	1	Całkowity, s:	zacunkowy Z <u>a</u> mk	kosztpr	oduktów:	286,55
Thuszcze (g) 13,9 19,0 Węglowodany (g) 70,6 152,4	15,0 47; 56,1 279;	1		<u>Zapisz</u>	2 <u>a</u> mi	anij		

Obiad składa się już nie z 3 ale z 10 produktów. Edycja (projektowanie) jadłospisu możliwe jest do momentu jego wydania (zamknięcia).

BUK TECOM

5.3. Wvdai.

Uruchomienie opcji Wydaj umożliwia wydanie produktów z magazynu do kuchni. Jednak przed wydaniem, program musi sprawdzić czy na bazie aktualnych stanów magazynowych możliwe jest fizyczne wykonanie jadłospisu (czy na magazynie jest wystarczająca ilość produktów). Jeżeli w magazynie brakuje któregoś z produktów, możemy spodziewać sie czegoś co pokazano na ekranie niżej.



Wydaj z magazynu							
Jadłospis na dzień: 2011-03-24	kosz	t średni Śniadanie: Obiad:	Podwi	eczorek: [R	szem:	-
Śniadanie	1 m	News	Lm	Cono	lloéé	Warta 66	
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo	7	Macio	o.m.	3.36	4 00	13.44	-
mieszane z masłem, sałata, jajecznicz ze	8	Meko	litr	1.94	6.00	11.64	
szczypiotkiem, połnidor, ogorek, dzem.	9	Ogórek	ka	5.00	2.00	10.00	
Linches and Michaella dais si 00 annound a 2	10	Salata.	szt	3.50	1.00	3.50	
Liczba posiłkow dla dzieci: j 82 personelu: j 3	11	Śmietana	litr	5,26	1,00	5,26	
Obiad	12	Kompot czarna porzeczka	słoik	3,92	5,00	19,60	
Zupa ogonowa z ziemniakami, łazanki z kapustą	13	Makaron 😑	szt	?	15.00	?	
i kiełbasą, merchewka, kompot sliwkowy.	14	Marchew	kg	1,75	2,00	3,50	
	15	Pietruszka	kg	4,50	1,00	4,50	
I Lingha ang ili dan dai ati 22 ang ang la 2	16	Seler	kg	3,50	1,00	3,50	
Liczba posiłkow dla dzied: j 83 personelu: j 3	17	Śmietana	litr	5,26	1.00	5,26	
Podwieczorek	18	Wędlina podwawelska	kg	11,76	7,00	82,32	
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym,	19	Żeberka	kg	9,20	4,50	41,40	
bawarka.	20	Ziemniaki	kg	0,55	40,00	22,00	
	21	Chleb biały	szt	1,55	6,00	9,30	
	22	Cukier	kg	3,45	2,00	6,90	
Liczba posiłków dla dzieci: 82 personelu: 3	23	Herbata (200 q)	szt	2,39	2,00	4,78	~
Energia: 2 029.8 [kcal] Białko: 59.8 [g] Węglowodany: 296.5 [g] Tłuszcze: 67.3 [g]		<u> Wy</u> daj	Anu	iluj			

Przy próbie wydania jadłospisu okazuje się, iż na magazynie jest zbyt mało makaronu by przygotować posiłki wg zaplanowanej receptury (ikona 🗢 w wierszu produktu i zablokowany przycisk Wydaj).

Jest oczywiście kilka sposobów uporania się z tym problemem. Jednym z nich jest opcja Zamów brakujące produkty z zaplanowanych jadłospisów (zobacz 3.5. Zamów). Inny sposób to zmiana ilości produktu. Sprawdźmy ile makaronu jest na magazynie. Klikajac dwa razy na wierszu tabeli, program wyświetli komunikat.



Na magazynie mamy 10 sztuk (prawdopodobnie paczek) makaronu. Aby wydać jadłospis zgodnie z aktualna procedura potrzebujemy 15 sztuk (prawdopodobnie paczek). Przy 86 porcjach obiadu (83 dzieci + 3 personel) możemy sobie pozwolić na nieznaczne zmniejszenie porcji.

Kliknijmy więc przycisk Anuluj, otwórzmy kompozytora posiłków i zmieńmy ilość makaronu z 15 kg na 10 kg. By zrekompensować ubytek makaronu do 40 kg ziemniaków dodajmy jeszcze 5 kg. Po ponownym uruchomieniu opcji Wydaj, ekran komputera prezentuje sie jak niżej.

Jadłospis

wydaj z magazynu							<u>~</u>
Jadłospis na dzień: 2011-03-24	kosz	t średni Śniadanie: 1,17 Obiad: 2,53	Podwie	eczorek:	0,60 R	ozem: 4	29
Śniadanie	Lo	Manua	Lm	Cana	llaáá	Wartach	
Biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo	27	Macia	J.m.	3.36	10sc 4.00	13.44	-
mieszane z masłem, sałata, jajecznicz ze		Mako	litr	1.94	00,P	11.64	
szczypiorkiem, pomidor, ogorek, dzem.	9	Ogórek	ka	5.00	2.00	10.00	
	10	Salata	szt	3.50	1.00	3.50	
Liczba posiłków dla dzieci: 32 personelu: 3	11	Śmiętana	litr	5.26	1.00	5.26	
Obiad	12	Kompot czama porzeczka	słoik	3,92	5.00	19.60	
Zupa ogonowa z ziemniakami, łazanki z kapustą	13	Makaron	szt	3,13	10.00	31,30	
i kiełbasą, merchewka, kompot śliwkowy.	14	Marchew	kg	1,75	2,00	3,50	
	15	Pietruszka	kg	4,50	1,00	4,50	8
	16	Seler	kg	3,50	1,00	3,50	
Liczba posiłkow dla dzieci: j 83 personelu: j 3	17	Śmietana	litr	5,26	1,00	5,26	
Podwieczorek	18	Wędlina podwawelska	kg	11,76	7,00	82,32	
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym,	19	Żeberka	kg	9,20	4,50	41,40	
bawarka.	20	Ziemniaki	kg	0,55	42,00	23,10	
	21	Ziemniaki	kg	0,77	3,00	2,31	
	22	Chleb biały	szt	1,55	6,00	9,30	
Liczba posiłków dla dzieci: j 82 personelu: j 3	23	Cukier	kq	3,45	2,00	6,90	~
Energia: 1974.6 [kcal] Białko: 57.3 [g] Węglowodany: 287.2 [g] Tłuszcze: 66.5 [g]		Wydaj	Anu	ıluj		367,16	

Jak widać - poskutkowało. Po zmianie ilości makaronu możemy wydać posiłek. Tyle że po zwiększeniu do 45 kg ilości ziemniaków (wcześniej było 40 kg) z pozycją tą stało się coś dziwnego. Zamiast jednej pozycji ziemniaki w ilości 45 kg, mamy dwie pozycje z ilościami 42 kg i 3 kg. Wydając produkty do posiłku, program stara się wygenerować jak najtańszy jadłospis. A więc gdy w magazynie jest klika pozycji tego samego produktu w różnych cenach, program pobiera najtańszy. Jeżeli tego najtańszego jest mniej niż wynika z zapotrzebowania, program automatycznie tworzy sobie nową pozycję i pobiera produkt w kolejnej najniższej cenie. W ekstremalnych przypadkach z jednej pozycji może powstać kilka, każda z inną ceną zakupu, aż do momentu zrealizowania zapotrzebowania.

A co z ceną, może akurat w przypadku tego jadłospisu chcemy użyć nie najtańsze a właśnie najdroższe produkty. Klikniemy dwukrotnie na wierszu Ziemniaki 0.55

Wydaj z magazynu							
Jadłospis na dzień: 2011-03-24	kosz	t średni Śniadanie: 1,17 Obiad: 2,5	2 Podwie	eczorek:	0,60 R	azem: 4,	29
Sniadanie	Lp	Nazwa	J.m.	Cena	llość	Wartość	^
biała kawa, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem sałata jajecznicz ze	8	Mleko	litr	1,94	6,00	11,64	
szczypiorkiem, pomidor, ogórek, dżem.	9	Ogórek	kg	5,00	2,00	10,00	
	10	Sałata.	szt	3,50	1,00	3,50	
Liczba posiłków dla dzieci: 82 personelu: 3	11	Śmietana	litr	5,26	1,00	5,26	
Objed	12	Kompot czarna porzeczka	słoik	3,92	5,00	19,60	
Zuna openowa z siempiakami lezenki z kanusta	13	Makaron	szt	3,13	10,00	31,30	
i kielbasa merchewka kompot śliwkowy	14	Marchew	kg	1,75	2,00	3,50	
nacious and include the new service of the service	15	Pietruszka	kg	4,50	1,00	4,50	
	16	Seler	kg	3,50	1,00	3,50	
liczba posiłków dla dzieci: 83 personalu: 3	17	Smietana	litr	5,26	1,00	5,26	
Eleza position dia dzied. J os personeia. J s	18	Wędlina podwawelska	kg	11,76	7,00	82,32	
Podwieczorek	19	Zeberka	kg	9,20	4,50	41,40	
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym,	20	Ziemniaki	kg	0,55 💌	42,00	23,10	
Dawarka.	21	Ziemniaki	kg	0,55	3,00	2,31	
	22	Chleb biały	szt	0,81	6.00	9,30	
l Lieste sesilléu de driesi 99 sessenteu 2	23	Cukier	kg	0,86	2,00	6,90	
Liczba positikow dia dzieci.j oz personelu:j 3	24	Herbata (200 q)	szt	0.00	2,00	4,78	~
Energia: 1 974.6 [kcal] Białko: 57.3 [g] Węglowodany: 287.2 [g] Tłuszcze: 66.5 [g]		Wydaj	Anı	0,93 0,95		367,16	

Na ekranie pojawi się lista cen zakupu. Lista ta zawiera wszystkie dostępne w magazynie pozycje produktu ziemniaki, których ilość jest większa lub równa ilości zapotrzebowania (np. ziemniaki w cenie 0.91, których jest na magazynie tylko 30 kg nie zostały ujęte na wyświetlonej liście dostępnych cen).

BUK TECOM

Zmieńmy zatem ceny ziemniaków na maksymalne i sprawdźmy jak zmieni się nasz jadłospis (ekran niżej).

Wydaj z magazynu							×
Jadłospis na dzień: 2011-03-24	kosz	t średni Śniadanie: 1,17 Obiad: 2,7	2 Podwi	eczorek: [0,60 R	azem: 4,	49
- Sniadanie Riele keure, kerkete ale trine, nieen we	Lp	Nazwa	J.m.	Cena	llość	Wartość	^
mieszane z masłem sałata jajecznicz ze	8	Mleko	litr	1,94	6,00	11,64	
szczypiorkiem, pomidor, ogórek, dżem.	9	Ogórek	kg	5,00	2,00	10,00	
	10	Sałata	szt	3,50	1,00	3,50	
Liczba posiłków dla dzieci: 82 personelu: 3	11	Śmietana	litr	5,26	1,00	5,26	
Objed	12	Kompot czarna porzeczka	słoik	3,92	5,00	19,60	
Zupa ogonowa z ziomniakami lazanki z kanusta	13	Makaron	szt	3,13	10,00	31,30	
i kiełbasa merchewka kompot śliwkowy	14	Marchew	kg	1,75	2,00	3,50	
nacional nerve	15	Pietruszka	kg	4,50	1,00	4,50	
	16	Seler	kg	3,50	1,00	3,50	
Liczba posiłków dla dzieci: 83 personelu: 3	17	Smietana	litr	5,26	1,00	5,26	-
Liczba position dia dzieci. J os personeid. J s	18	Wędlina podwawelska	kg	11,76	7,00	82,32	
Podwieczorek	19	Zeberka.	kg	9,20	4,50	41,40	
Kanapki z masłem i pasztecikiem drobiowym,	20	Ziemniaki	kg	0,95	3,00	2,85	
Dawarka.	21	Ziemniaki	kg	0,95	42,00	39,90	
	22	Chleb biały	szt	1,55	6,00	9,30	
l Liszba szejików dla dzieni <u>00</u> szeresztw <u>0</u>	23	Cukier	kg	3,45	2,00	6,90	
Liczba posiłkow dla dzieci: j 82 personelu: j 3	24	Herbata (200 q)	szt	2,39	2,00	4,78	~
Energia: 1 974.6 [kcal] Białko: 57.3 [g] Węglowodany: 287.2 [g] Tłuszcze: 66.5 [g]		Wydaj	An	uluj		384,50	

Najtańszy możliwy jadłospis (poprzedni ekran, ziemniaki po 0.55 i 0.77) "kosztował" 367 złoty i 16 groszy. Po zmianie ceny ziemniaków na najdroższe, koszt jadłospisu to 384 złote i 50 groszy. W wyniku zmiany cen jednego z produktów, koszt jadłospisu wzrósł o 17 złoty i 36 groszy. Istotna jest jednak zmiana średniej ceny jednej porcji dziennej (suma kosztu jednego całodziennego posiłku: śniadanie, obiad i podwieczorek). W poprzedniej opcji koszt ten wynosił 4 złote i 29 groszy, w tej 4 złote i 49 groszy (limit dzienny to 4 złote i 80 groszy, więc wszystko gra).

Podobnie jak z ziemniakami, możemy próbować zmieniać ceny innych produktów (klikając dwa razy na wierszu produktu). Gdy zmiana ceny nie jest możliwa (produkt występuje w magazynie tylko w jednej cenie), program wyświetli komunikat:



W większości przypadków minimalizowanie ceny wydawanych posiłków jest rozwiązaniem optymalnym. Jednak przewidujący intendent wie, kiedy może sobie pozwolić na zastosowanie tych samych, ale droższych produktów i wiedza ta ma jak najbardziej racjonalne uzasadnienie. Gdy wydajemy stosunkowo durzą ilość posiłków, zwiększenie kosztu kilku produktów, nieznacznie wpłynie na średni koszt posiłku. Zupełnie inaczej ma się sytuacja, gdy z jakichś powodów zmuszeni jesteśmy wydać mniejszą niż zazwyczaj liczbę posiłków. Warto wtedy mieć "zapas" tańszych produktów, by spróbować "nie wyskoczyć" poza obowiązujący limit.

O ile stany magazynowe na to pozwalają (te same produkty w różnych cenach), przed wydaniem jadłospisu, możemy żonglować cenami ustalając optymalny koszt żywienie dziennego.

Przycisk **Wydaj** powoduje zdjęcie z magazynu produktów w zaplanowanych ilościach, oraz zamyka jadłospis (jadłospis nie może być już edytowany). Po zamknięciu okna, program automatycznie wygeneruje wydruk jadłospisu w formie dokumentu umożliwiającego pobranie produktów z magazynu (zobacz 4.4.1).

Opcje Usuń i Drukuj opisano w punktach 4.3. Usuń i 4.4. Drukuj.

BUK TECOM

6. Wydruki.

Przed wykonaniem wydruku program prezentuje jego podgląd. Niezależnie od wybranego formularza, na podglądzie wydruku dostępne są opcje (obraz niżej).

🔮 Podgląd wydruku listy	- 2 ×
1 1/1 ≫ 🔎 🏓 🎒 🚳 🖓	

1 - przejdź do pierwszej strony, lub

- przejdź do poprzedniej strony,

^{1/1} - aktualny numer wyświetlanej strony i liczba stron wydruku,

- przejdź do kolejnej strony,

ڬ - pomniejsz podgląd strony,

- wyświetl stronę w skali 1:1,
- 🖆 powiększ podgląd strony,
- 률 🗹 wskaż inną drukarkę niż domyślna,
- I drukuj aktualnie wyświetlaną stronę,

- wydrukuj wszystkie strony.

Aby dowiedzieć się jak działa przycisk, wystarczy przytrzymać chwilę nad przyciskiem wskaźnik myszy (program wyświetli krótki opis).

Jedynie opcja **Wskaż inną drukarkę niż domyślna** ma swoje rozwinięcie w postaci kolejnego okna. Po wybraniu opcji, pojawi się okno z listą dostępnych drukarek (urządzeń). Jest to o tyle istotne, iż wydruk może być skierowany np. na drukarkę sieciową lub zamiast na drukarkę do pliku PDF (wydruk "bezkartkowy"). O ile zainstalowano odpowiednie oprogramowanie, oraz podłączono komputer do linii telefonicznej, wydruk możne być skierowany nie do drukarki a na fax. Aby wybrać drukarkę inną niż domyślna, wystarczy kliknąć dwa razy na nazwie drukarki, lub wskazać drukarkę i kliknąć **Zatwierdź**.

Drukarka domyślna 🛛 🔀
Wskaż, która z drukarek, ma być drukarką domyślną programu
Auto Microsoft XPS Document Writer na VIVIENNE
doPDF v6
FaxTalk Communicator
HP DeskJet 840C
HP Deskjet F2100 series
Microsoft Office Document Image Writer
Microsoft XPS Document Writer
Zatwierdź Anuluj

Wybrana drukarka pozostanie drukarką domyślną, do ponownego uruchomienia programu, lub ręcznego wybrania innej drukarki. Aby zmienić drukarkę domyślną na stałe, należy zaingerować w ustawienia systemu operacyjnego.

7. Inne przyciski.

Działania przycisku **Zakończ** nie trzeba chyba wyjaśniać - kliknięcie kończy działanie programu. W prawym, górnym narożniku okna programu znajduje się ikona 🖄. Kliknięcie tej ikony powoduje wywołanie niniejszego dokumentu (o ile zainstalowano darmową przeglądarkę Adobe Reader - <u>www.adobe.com/pl</u>). W lewym, górnym narożniku okna znajduje się z kolei ikona **1**. Kliknięcie tej ikony spowoduje wyświetlenie informacji kontaktowych, oraz możliwość zamówienia bądź to programu, bądź przedłużenia licencji.

Kontakt DE	MO Przedszkole:	Nazwa przedszkola			
Biuro Usług Komputerowych	Instytucja	Nazwa instytucji na	którą kierować przelew		
ATECON	Adres ulica	ca: ulica, numer lokalu			
M LECOM	Adres miejscowość	00-000 miejscowość	5		
77-400 Zhotów ul. Wodna tel./fax +48 67 265 32 78	5				
biuro@buktecom.pl	faktura na: Nazwa	faktura na: Nazwa: Nazwa płatnika Adres: Numer konta na które kierować przelew			
www.buktecom.pl	Adres				
Wersja: 1.0.20	NIP	6	cencja ważna do: 2011-08-31		
Sposób realizacji zamówier	nia: 🕫 elektroniczni	e 🕤 płyta CD (d	adatkowa opłata 15 PLN netto		
Koszt licencji rocznej + Prog	ram, to jedynie 300 Pl	LN (netto).	Zamów		
Nainowasza aktualizacia or	programowania	Jadłospis	Ściaonii		

Kontakt telefoniczny możliwy jest pod podanym numerem (+48 67 265 32 78), od poniedziałku do piątku, w godzinach 9:00 - 16:00. Jeżeli chcecie Państwo wysłać do Nas wiadomość pocztą e-mail, wystarczy kliknąć na adres poczty: <u>biuro@buktecom.pl</u>. Jeżeli chcecie odwiedzić stronę programu (krótki opis, najświeższe zmiany, plany rozwoju, cennik, inne programy, itp.), wystarczy kliknąć w link strony <u>www.buktecom.pl</u>.

Część ekranu związana z zamówieniami zawiera bądź to informacje wprowadzone przez Państwa w trakcie zamawiania programu, bądź to wypełnione luźnym teksem programu demonstracyjnego. Zamówienie programu polega na starannym wypełnieniu pól, wyborze trybu realizacji zamówienia (elektronicznie - e-mail, płyta CD - zwykła poczta) i kliknięciu przycisku Zamów.

Zamawiając przedłużenie licencji, możecie Państwo dokonać zmian w informacjach związanych z licencją (np. zmiana nazwy instytucji, zmiana adresu, itp.).

W zależności od wybranego trybu zamówienia, zawartości zamówienia (program, licencja, płyta), program wyświetli informacje o sposobie realizacji zamówienia wybraną metodą i automatycznie wygeneruje wiadomość e-mail (tryb elektronicznie) lub podgląd wydruku zamówienia (płyta CD).

Program na bieżąco informuje Państwa o statusie licencji (prawy, dolny narożnik okna programu). Gdy zbliża się okres wygaśnięcia licencji, program będzie to komunikował dodatkowymi ikonami).



Proszę pamiętać, że program i licencja, to dwie róże sprawy. Program kupujecie Państwo raz, wraz z darmową licencją roczną. Licencja na kolejny rok korzystania z programu, to tylko ułamek kosztów związanych z jego zakupem.