



Co należy sprawdzić, gdy zapotrzebowanie na produkty sporządzone na podstawie jadłospisu jest niepoprawne?

W programie *Stołówka Optivum* na podstawie ułożonego jadłospisu można przygotować zapotrzebowanie na produkty. Jeśli stwierdzimy, że zestawienie to nie jest prawidłowe (np. brakuje niektórych składników), to należy sprawdzić opisy poszczególnych posiłków, potraw i indeksów.

1. W oknie **Jadłospisy** na karcie **Opis** wyświetl opis jadłospisu, dla którego zostało przygotowane niewłaściwe zapotrzebowanie. Przyjrzyj się wpisom w kolumnie **Gramów** (wagi jednej porcji potrawy) i oceń, czy wagi jednej porcji potraw są poprawne.

Posiłek	Zestaw	Danie	Potrawa	Porcji	Gramów
OBIAD	1	IDAN	Zupa krem z brokułów	120,0	175
OBIAD	1	IIDAN	Ryż z wody	120,0	105
OBIAD	1	IIDAN	Marchew gotowana na maśle	120,0	325
OBIAD	1	IIDAN	Gotowana porcja kurczaka	120,0	255
OBIAD	1	DESER	Banan	120,0	0

Rysunek 1. Waga jednej porcji potrawy banan wynosi zero

2. Jeśli znajdziesz niepoprawny wpis, to sprawdź opis potrawy.
 - ▶ W menu **Potrawy** wybierz pozycję **Potrawy**.
 - ▶ W oknie **Potrawy**, na karcie **Lista** odszukaj potrawę i przejdź na kartę **Opis**.
 - ▶ Sprawdź na zakładce **Pozycje**, czy dla potrawy zdefiniowano wszystkie składniki, z których potrawa musi być wykonana.

Lp.	Indeks	Nazwa	Jm	Ilość

Kcal	0	Wapń	0,00 mg	Witamina A	0,00 j.m.
Białko	0,00 g	Fosfor	0,00 mg	Witamina B1	0,00 mcg
Tłuszcz	0,00 g	Żelazo	0,00 mg	Witamina B2	0,00 mcg
Węglowodany	0,00 g	Waga 1 porcji	0 g	Witamina C	0,00 mg

Rysunek 2. Dla potrawy banan nie zdefiniowano żadnych składników

- Jeśli w opisie potrawy brakuje składnika, dodaj go.
Aby dodać indeks, przejdź na zakładkę **Edycja**, kliknij przycisk **Nowy składnik** i wybierz indeks ze słownika i określ jego ilość na wskazaną dla potrawy liczbę porcji. Zapisz wprowadzone zmiany.
- Oceń, czy po dodaniu składnika waga jednej porcji jest poprawna.

Lp.	Indeks	Nazwa	Jm (Stołówka)	Ilość
1	OBANAN	Banan	szt	10,000

Kcal	142	Wapń	9,00 mg	Witamina A	12,00 j.m.
Białko	1,50 g	Fosfor	30,00 mg	Witamina B1	0,06 mcg
Tłuszcz	0,45 g	Żelazo	0,60 mg	Witamina B2	0,15 mcg
Węglowodany	35,25 g	Waga 1 porcji	150 g	Witamina C	13,50 mg

5. Jeśli dla potrawy program nie wyliczył wagi jednej porcji oraz wartości odżywczych, sprawdź, czy poprawnie opisano poszczególne składniki potrawy.
 - ▶ W menu **Składniki** wybierz pozycję **Indeksy**.
 - ▶ W oknie **Indeksy** na karcie **Lista** wybierz indeks i przejdź na kartę **Opis**.
 - ▶ Sprawdź przede wszystkim poprawność wpisów w polach **Jm (Magazyn)**, **Jm (Stołówka)** oraz **Waga na jednostkę miary (Stołówka)**, które mają wpływ na wyliczenie wagi jednej porcji potrawy.

The screenshot shows the 'Indeksy' window with the 'Lista' tab selected. The table lists ingredients with columns for 'Indeks', 'Nazwa', 'Jm (Magazyn)', and 'Jm (Stołówka)'. The selected item is 'OBANAN' (Banana). The 'Jm (Magazyn)' field is set to 'kg' and the 'Jm (Stołówka)' field is set to 'szt'. The 'Waga na jednostkę miary (Stołówka)' field is set to '150 g'. The 'Składniki odżywcze 100 g produktu' section shows various nutritional values for 100g of the product.

Indeks	Nazwa	Jm (Magazyn)	Jm (Stołówka)
OBANAN	Banan	kg	szt

Składniki odżywcze 100 g produktu:

Składnik	Wartość	Jednostka
Kcal	95	
Wapń	6,00	mg
Witamina A	8,00	j.m.
Białko	1,00	g
Fosfor	20,00	mg
Witamina B1	0,04	mcg
Tłuszcz	0,30	g
Żelazo	0,40	mg
Witamina B2	0,10	mcg
Węglowodany	23,50	g
Witamina C	9,00	mg

Waga na jednostkę miary (Stołówka): 150 g

Procent ubytków w czasie obróbki: 37,00 %

Aby program liczył wartości odżywcze potraw, należy dla każdego produktu wypełnić sekcję **Składniki odżywcze 100 g produktu**.

Podsumowanie

Najczęstsze błędy popełnianie podczas tworzenia jadłospisu i zapotrzebowania na produkty:

1. Nieokreślenie dla indeksów wagi w gramach jednej jednostki miary stołówkowej lub błędne jej przeliczenie (**Składniki/ Indeksy**, pole **Waga na jednostkę miary (Stołówka)** na karcie **Opis**).
2. Pomyłki w recepturze potraw (**Potrawy/ Potrawy**).
 - Nieprzypisanie do potrawy wszystkich indeksów (lub brak przypisania indeksów).
 - Niepoprawne określenie ilości składnika na wskazaną dla potrawy liczbę porcji.

Pomyłki w recepturze skutkują zawyżonym lub zaniżonym zapotrzebowaniem na produkty. Należy jednak pamiętać, że ilości wykazywane w zapotrzebowaniu uwzględniają ubytki produktu w czasie obróbki. Zatem należy również zweryfikować poprawność określenia tego parametru w indeksach.

3. Jeśli zapotrzebowanie na dany dzień się nie pojawia, może oznaczać to, że jadłospis został przypisany do konkretnej jednostki. Wówczas tworząc zapotrzebowanie należy również wskazać jednostkę (**Operacje magazynowe/ Zapotrzebowanie i magazyn**).
4. Aby możliwe było wydrukowanie raportu żywnościowego (**Operacje magazynowe/ Raport żywnościowy**), dokument RW należy wystawić w programie *Stołówka Optimum* (**Operacje magazynowe/ Zapotrzebowanie i magazyn**, karta **Operacje magazynowe**).