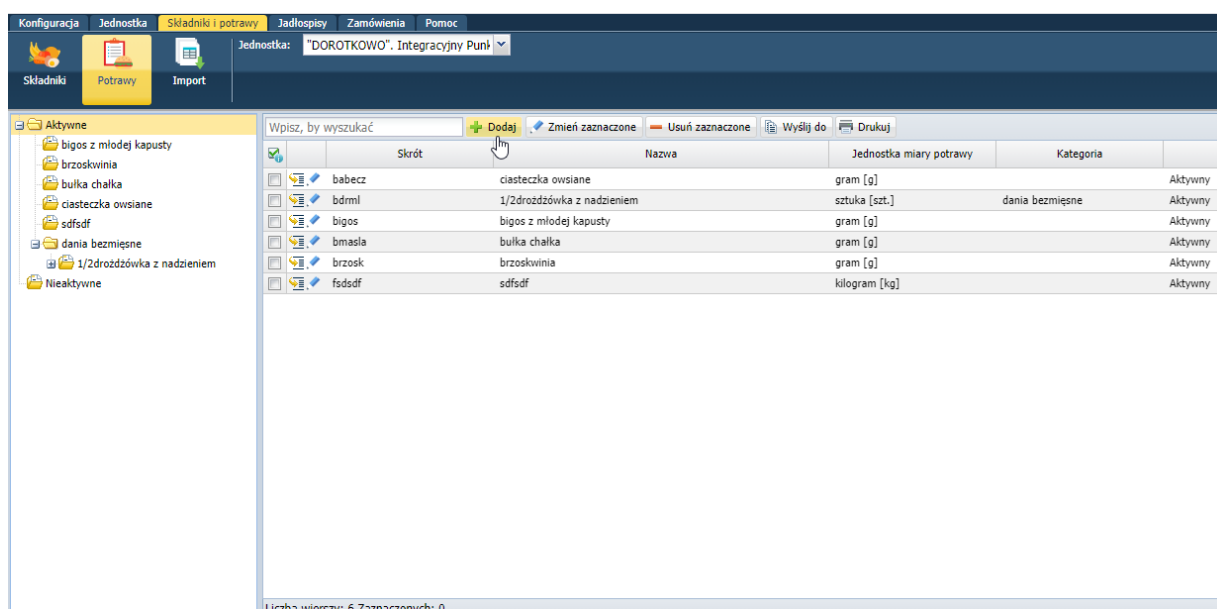


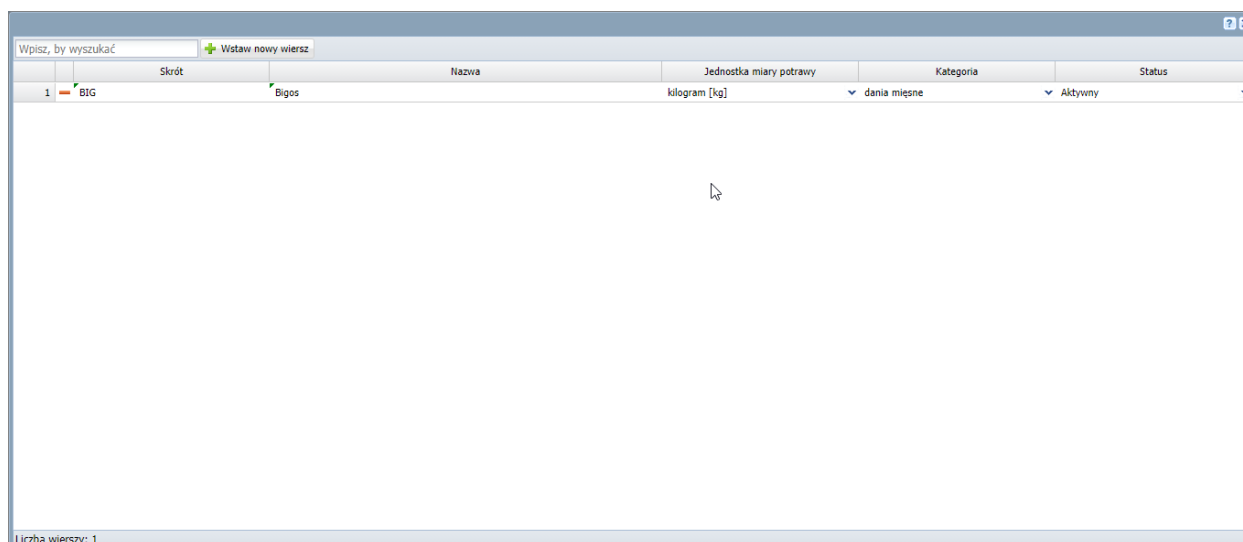
W jaki sposób zdefiniować potrawy w programie Stołówka VULCAN?

Stworzenie potraw w programie Stołówka składa się na kilka czynności, które należy wykonać aby wszystkie dane były prawidłowo wprowadzone.

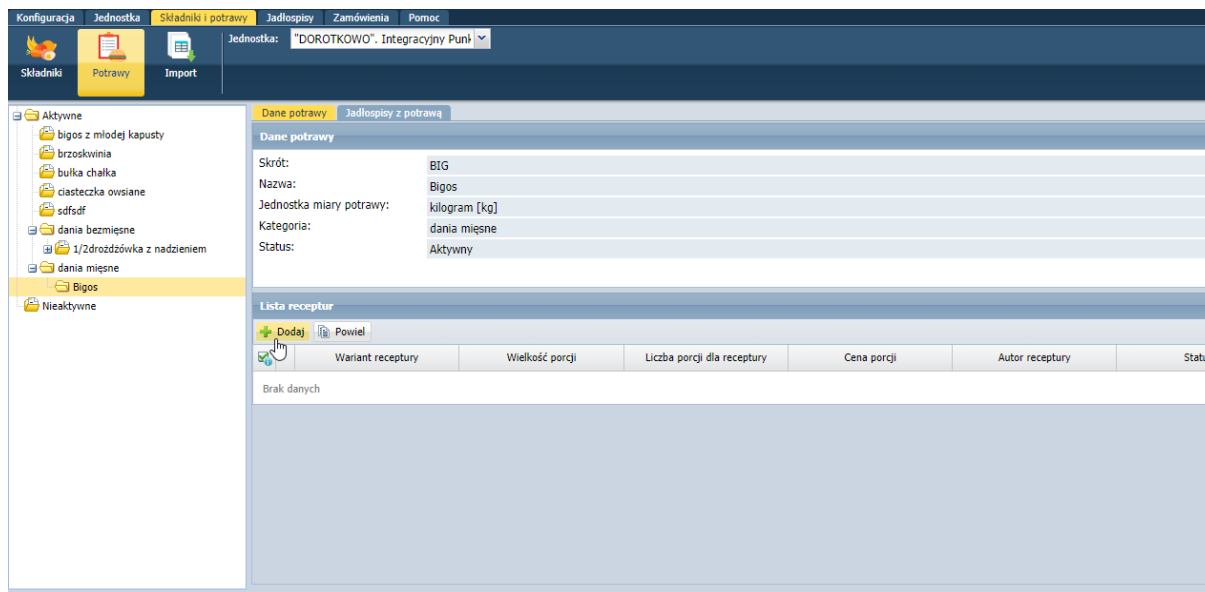
1. Pierwszą czynnością jest zdefiniowanie danych podstawowych potrawy, aby to zrobić należy wejść do **Składniki i Potrawy \ Potrawy \ Aktywne** wybrać kliknąć przycisk **Dodaj**.



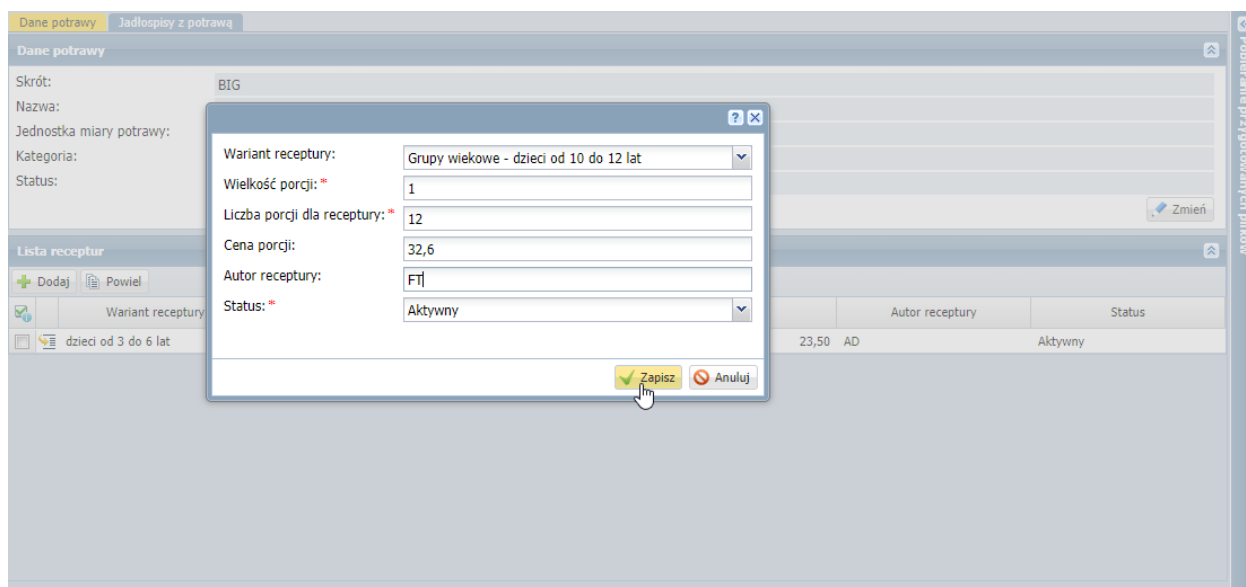
Należy wpisać **skrót** i **nazwę** potrawy, **jednostkę miary** oraz **kategorię**, następnie zapisać zmiany.



2. W kolejnym kroku należy uzupełnić listę receptur. W menu **Składniki i Potrawy \ Potrawy** zaznaczyć potrawę i kliknąć w sekcji **Lista receptur** przycisk **Dodaj**.



Uzupełnić **dane** receptury i zapisać zmiany.



! Aplikacja aktualizuje wartości odżywcze dla receptury na podstawie wybranych składników i ich ilości netto wybranej jednostki miary po uwzględnieniu przelicznika na 100g i po podzieleniu na 1 porcję (wartości odżywcze mają odnosić się do jednej porcji, natomiast składowych podane są na 100g składnika) np. 0,8 kg mąki na 14 porcji daje $0,8 \text{ kg} * 1000 / 100 \text{ g} / 14 = 0,5714$ wartości odżywczych przypisanych do mąki.

3. Na liście receptur, przy dodanej wcześniej recepturze kliknąć ikonę . Po kliknięciu w ikonę pojawi się okno **Składniki**, w którym należy kliknąć przycisk **Dodaj**.

Konfiguracja Jednostka Składniki i potrawy Jadłospisy Zamówienia Pomoc

Jednostka: "DOROTKOWO", Integracyjny Punkt

Składniki Potrawy Import

Aktywne

- bigos z młodej kapusty
- brzoskwinia
- bulka chleba
- ciasteczka owsiane
- sdfsdf
- danie bezmięsne
- 1/2 drożdżówka z nadzieniem
- danie mięsne
- Bigos
- dzieci od 3 do 6 lat

Nieaktywne

Dane receptury

Wariant receptury: dzieci od 3 do 6 lat

Wielkość porcji: 1,00

Liczba porcji dla receptury: 12

Cena porcji: 23,50

Autor receptury: AD

Status: Aktywny

Składniki

+ Dodaj Zmień zaznaczone Usuń zaznaczone

Nazwa [indeks]	Jednostka miary	Ilość brutto	Odpad [%]	Ilość netto
Brak danych				

Podsumowanie dla porcji

Masa netto [g]: 0

Wartość energetyczna [kJ]:

Wartość energetyczna [kcal]:

Białko [g]:

Tłuszcz [g]:

w tym kwasy nasycone [g]:

Wielkość netto [g]:

Za pomocą przycisku **Wstaw kolejny wiersz** uzupełnić pola i zapisać zmiany.

+ Wstaw nowy wiersz

	Nazwa [indeks]	Jednostka miary	Ilość brutto	Odpad [%]	Ilość netto
1	Kapusta biała [07.1.1.021]	gram [g]	12,0000	16	10,0800
2	Mięso z piersi indyka, bez skóry [03.2.2.002]	gram [g]	33,0000	0	33,0000
Suma netto porcji [g]					4

Zapisz Anuluj

W zakładce Jadłospisy z potrawą można zobaczyć, kiedy dana potrawa była uwzględniona w jadłospisie.

Dane potrawy

Skrót: PierogiRuskie
 Nazwa: Pierogi ruskie
 Jednostka miary potrawy: gram [g]

Dane receptury

Wariant receptury: Brak
 Wielkość porcji: 200,00
 Liczba porcji dla receptury: 10
 Cena porcji: 2,00
 Autor receptury:
 Status: Aktywny

Składniki

Dodaj Zmień zaznaczone Usuń zaznaczone

Nazwa [indeks]	Jednostka miary	Ilość brutto	Odpad [%]	Ilość netto
☐ Ziemiaki [Ziemiaki]	gram [g]	1 100,0000	20	880,0000
☐ Jajka [Jajka]	gram [g]	40,0000	0	40,0000
☐ Mąka pszenna [MąkaPszenna]	gram [g]	540,0000	0	540,0000
☐ Ser białowy półtłusty [SerBiałyPółtłusty]	gram [g]	320,0000	0	320,0000
☐ Olej rzepakowy [OlejRzepak]	gram [g]	80,0000	0	80,0000
☐ Cebula [Cebula]	gram [g]	280,0000	10	252,0000

Podsumowanie dla porcji

Masa netto [g]: 211
 Wartość energetyczna [kJ]: 1584
 Wartość energetyczna [kcal]: 381
 Białko [g]: 13,6
 Tłuszcz [g]: 2,7
 w tym kwasy nasycone [g]: 0,00
 Węglowodany [g]: 59,4
 w tym cukry [g]: 0,0
 Sól [g]: 0,000
 Sód [mg]: 29
 Wapń [mg]: 170
 Fosfor [mg]: 30
 Żelazo [mmol]: