

Rotina da Unidade WEB

Ajustes do Cardápio

Índice

<u>Objetivo</u>	3
<u>Ajustes do Cardápio</u>	4
<u>Análise dos Custos</u>	22

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

Objetivo

Neste manual será abordado a rotina de ajustes de cardápio na unidade. Para que a rotina de cardápio descentralizado seja habilitada, algumas parametrizações devem ser definidas pela matriz.

Ajustes do Cardápio

1. Selecione o **menu superior** (Imagem 1) no canto superior esquerdo.

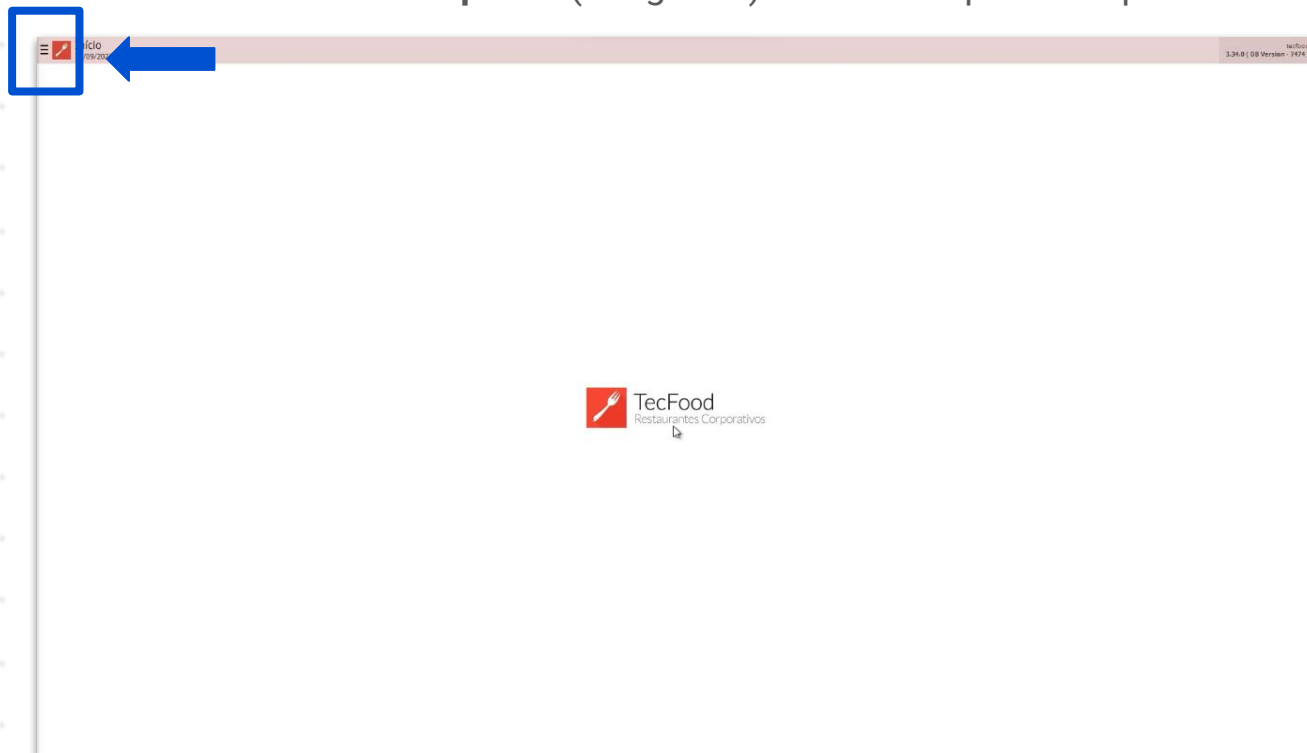


Imagem 1 – Menu Superior

2. Na **barra de pesquisa** (Imagem 2) digite “Calendário de Cardápio” e selecione o resultado correspondente.

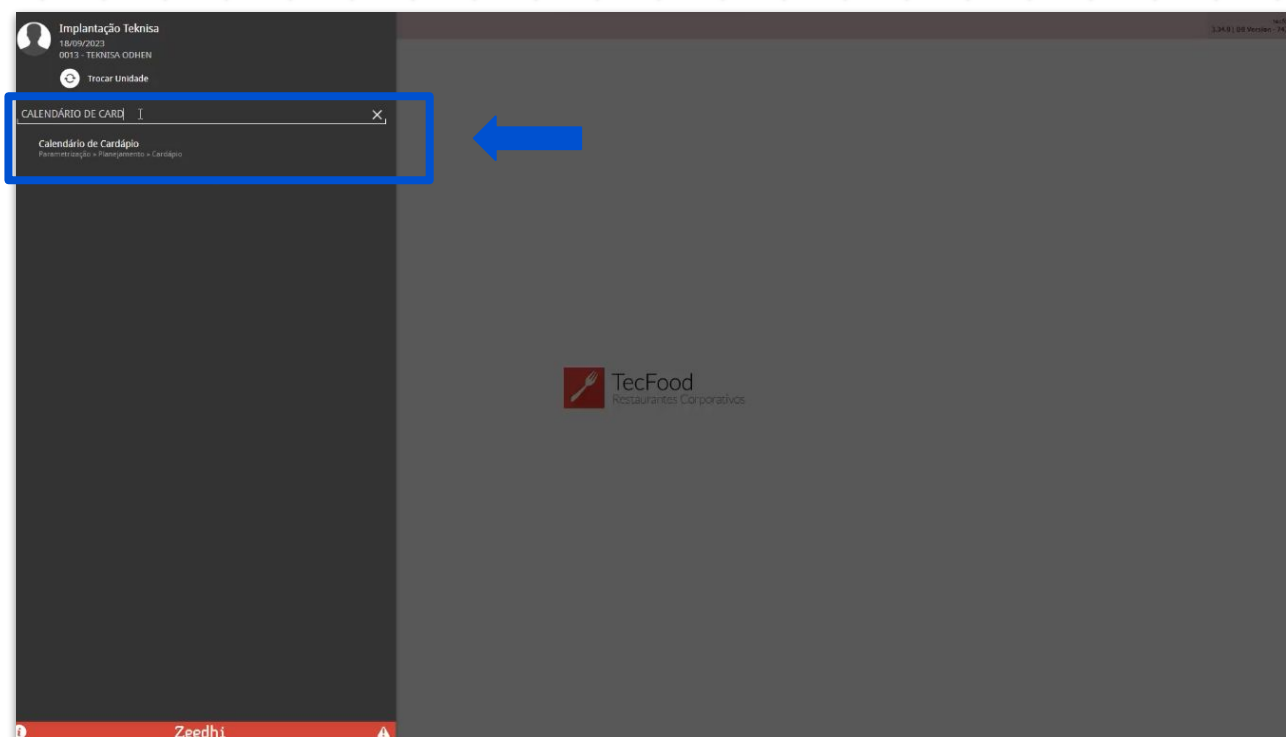


Imagem 2 – Barra de pesquisa

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

3. Na **tela de filtro** (Imagem 3) você deve selecionar referente ao calendário:
Unidade;
Ano.

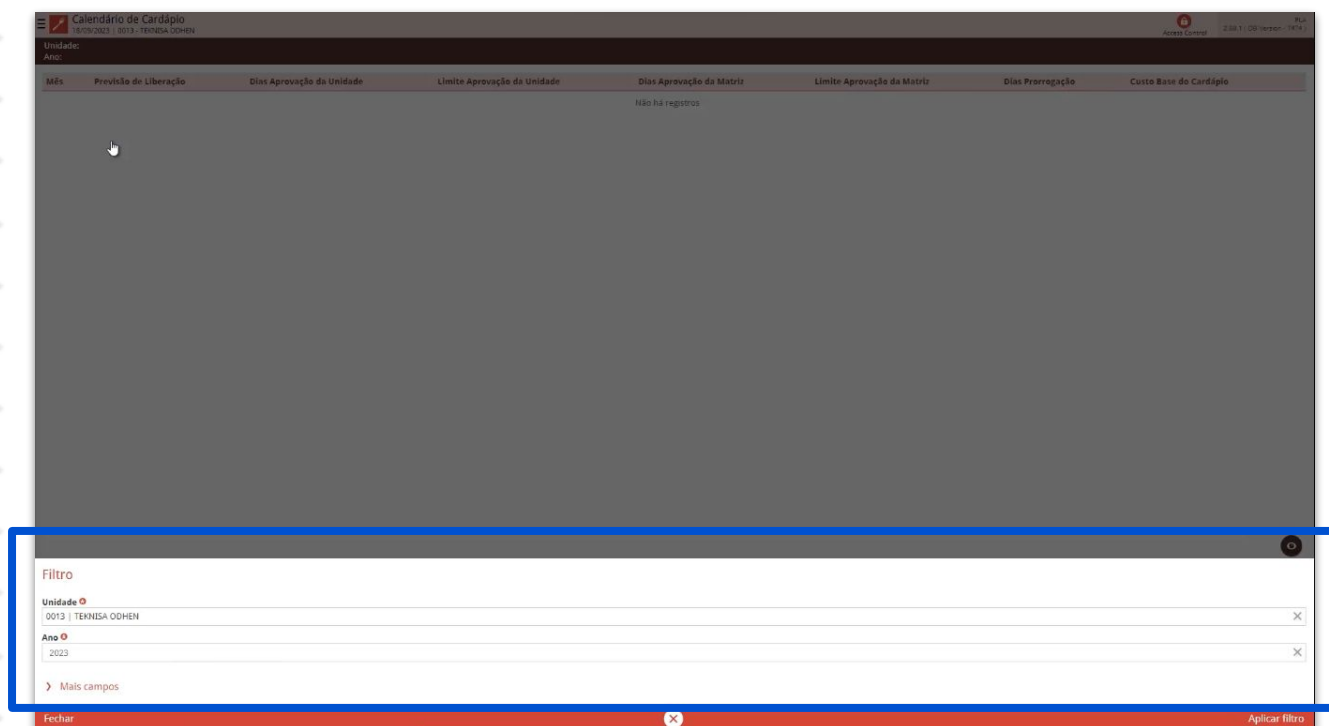


Imagem 3 – Tela de Filtro

4. Após preencher o filtro, selecione **Aplicar Filtro** (Imagem 4).

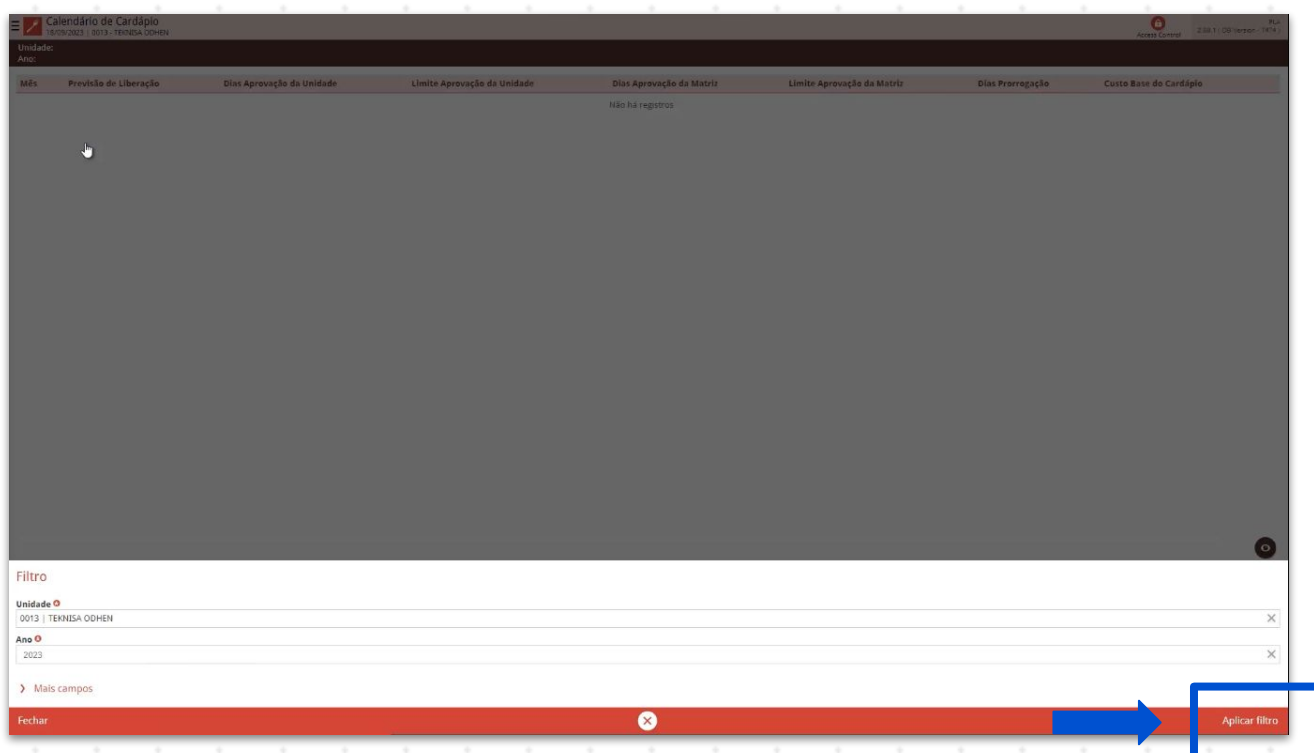
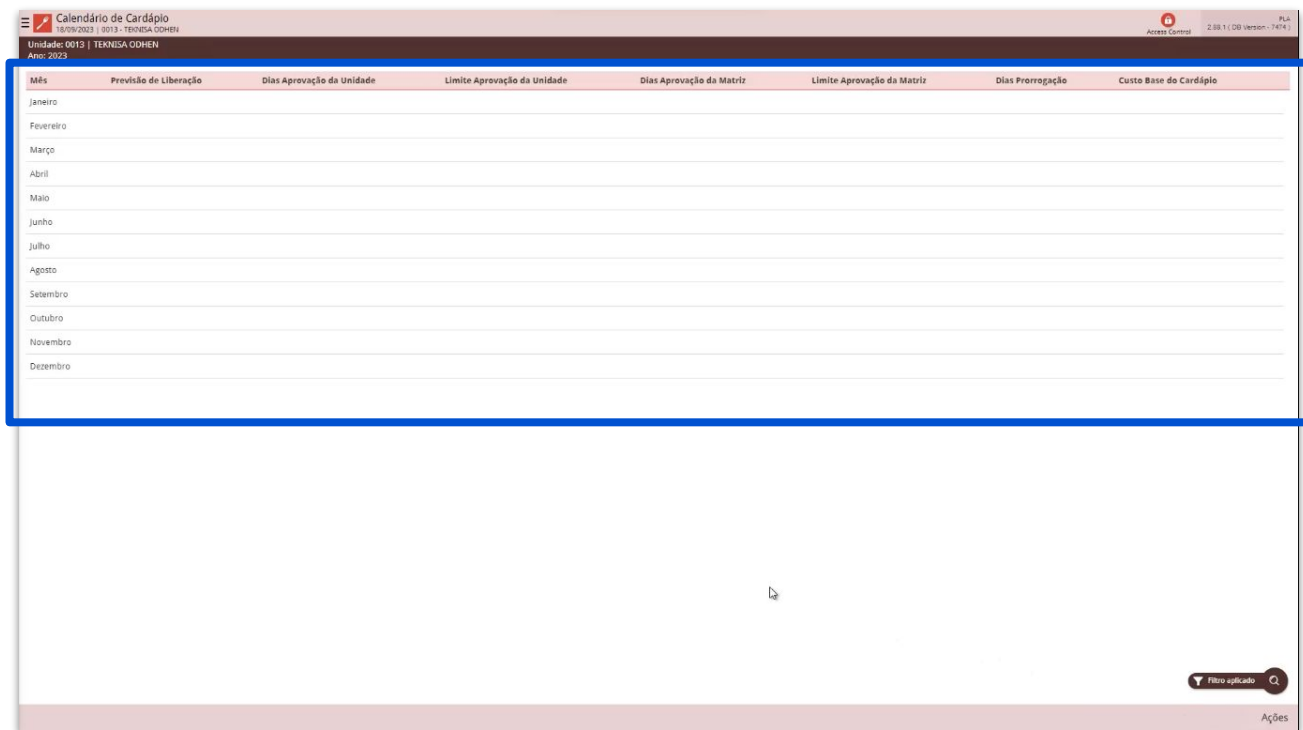


Imagem 4 – Aplicar Filtro

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

5. O sistema irá apresentar uma **tela informativa** (Imagem 5). As informações estão dispostas em colunas em relação ao mês correspondente.



Mês	Previsão de Liberação	Dias Aprovação da Unidade	Limite Aprovação da Unidade	Dias Aprovação da Matriz	Limite Aprovação da Matriz	Dias Prorrogação	Custo Base do Cardápio
Janeiro							
Fevereiro							
Março							
Abril							
Mai							
Junho							
Julho							
Agosto							
Setembro							
Outubro							
Novembro							
Dezembro							

Imagem 5 – Tela Informativa

6. Para configurar a rotina de cardápio descentralizado, selecione novamente o **menu superior** (Imagem 6).



Mês	Previsão de Liberação	Dias Aprovação da Unidade	Limite Aprovação da Unidade	Dias Aprovação da Matriz	Limite Aprovação da Matriz	Dias Prorrogação	Custo Base do Cardápio
Janeiro							
Fevereiro							
Março							
Abril							
Mai							
Junho							
Julho							
Agosto							
Setembro							
Outubro							
Novembro							
Dezembro							

Imagem 6 – Menu Superior

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

7. Digite “Parâmetros de Planejamento” na **barra de pesquisa** (Imagem 7) e selecione o resultado correspondente.

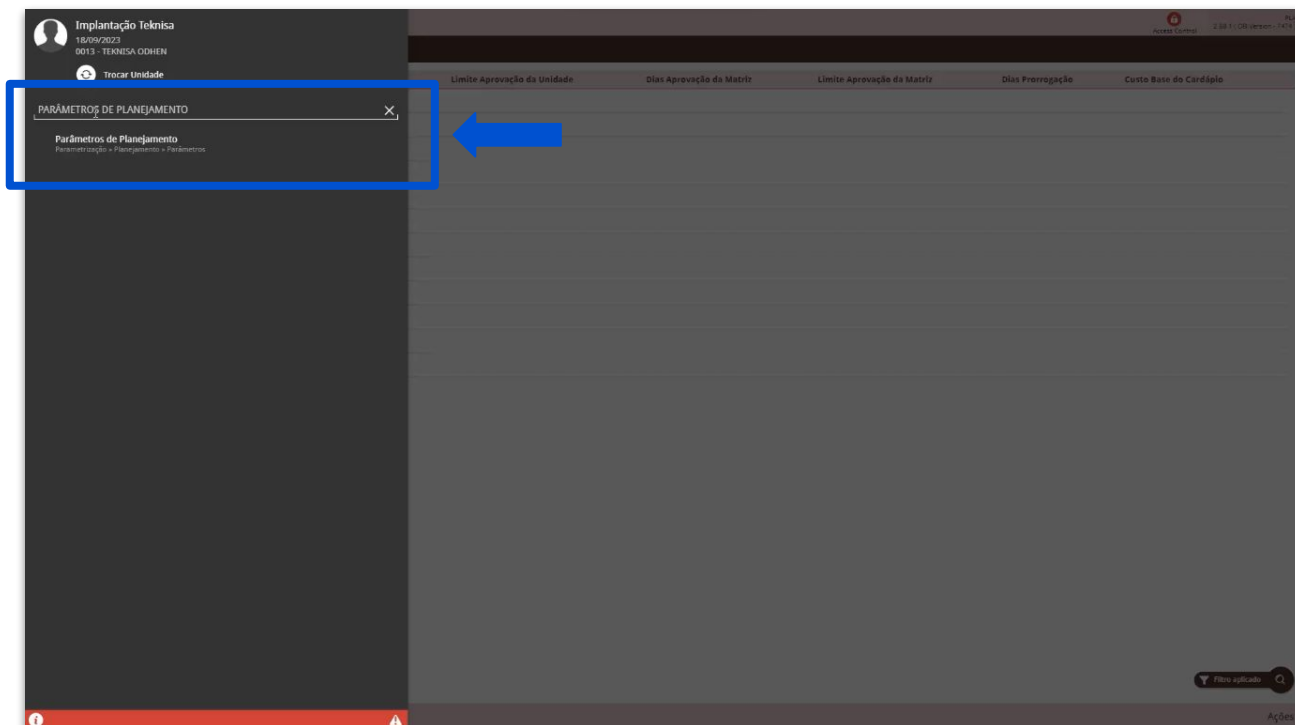


Imagem 7 – Barra de Pesquisa

8. Na aba **Geral** (Imagem 8), clique em personalização.



Imagem 8 – Geral

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

9. Selecione o botão **Editar** (Imagem 9) para realizar as alterações.

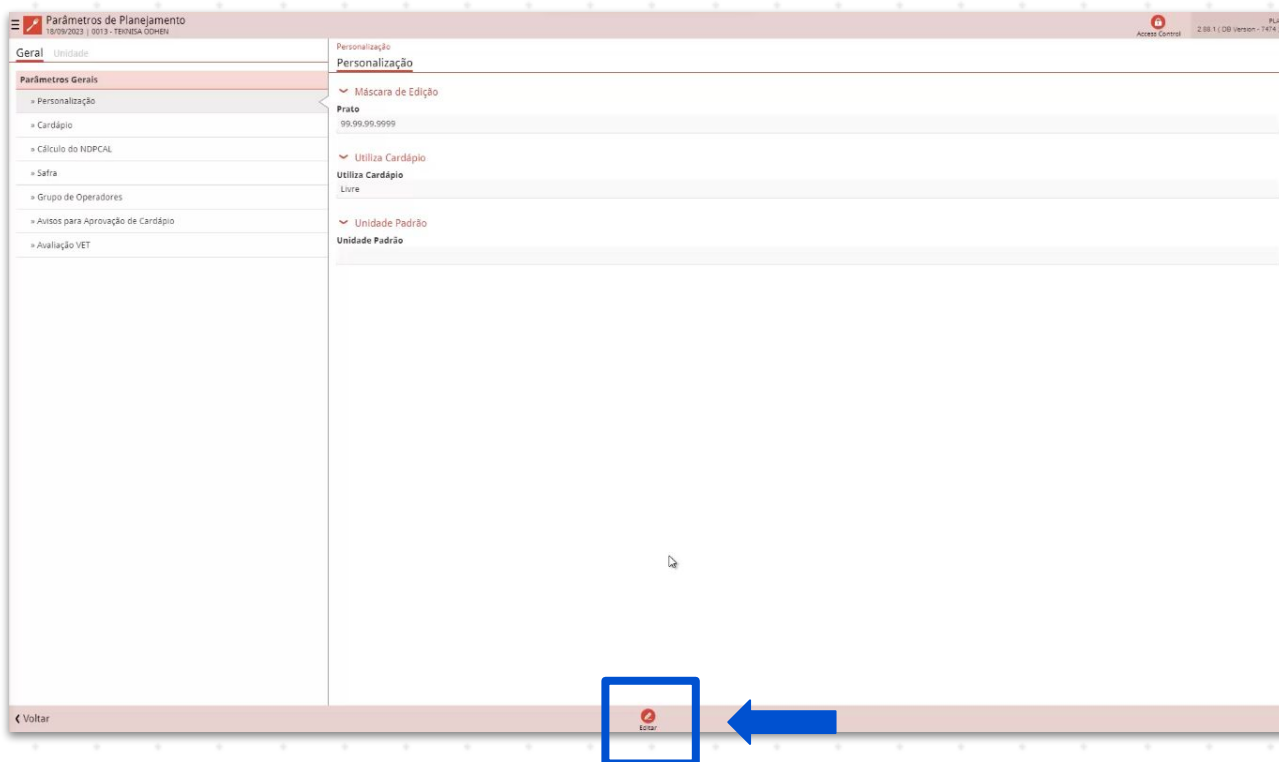


Imagem 9 – Editar

10. No **fichamento** (Imagem 10), preencha:
Utiliza Cardápio: selecione “Que Depende de Liberação (Descentralizado)”;

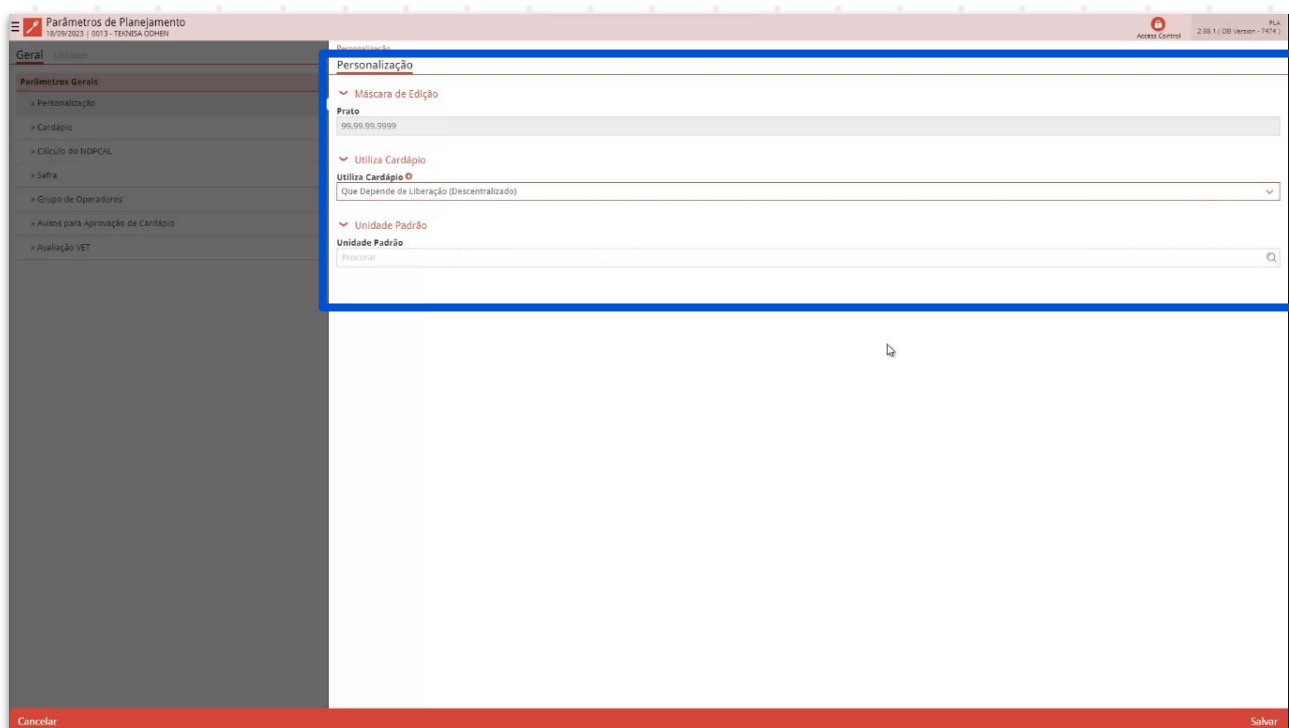


Imagem 10 – Fichamento

11. Clique em **Salvar** (Imagem 11).

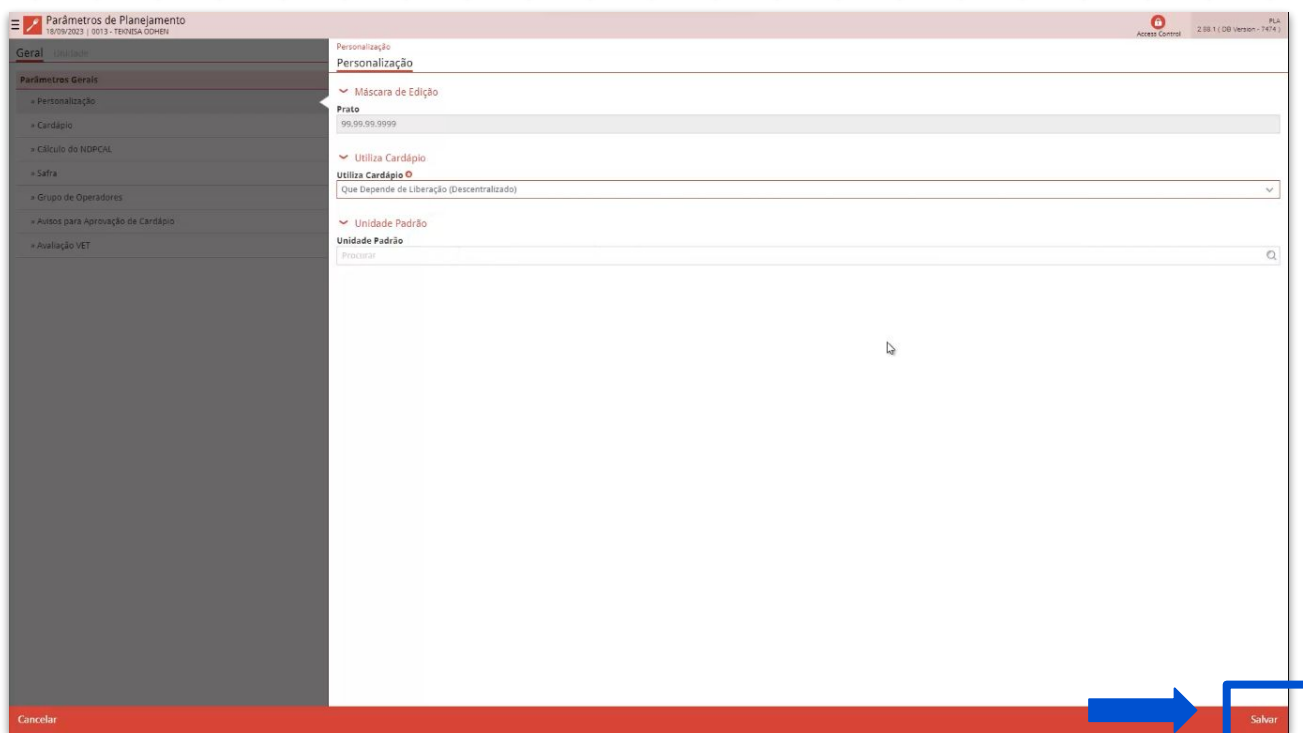


Imagem 11 – Salvar

12. Para parametrizar as cores de ajuste do cardápio, selecione a aba **Unidade** (Imagem 12).

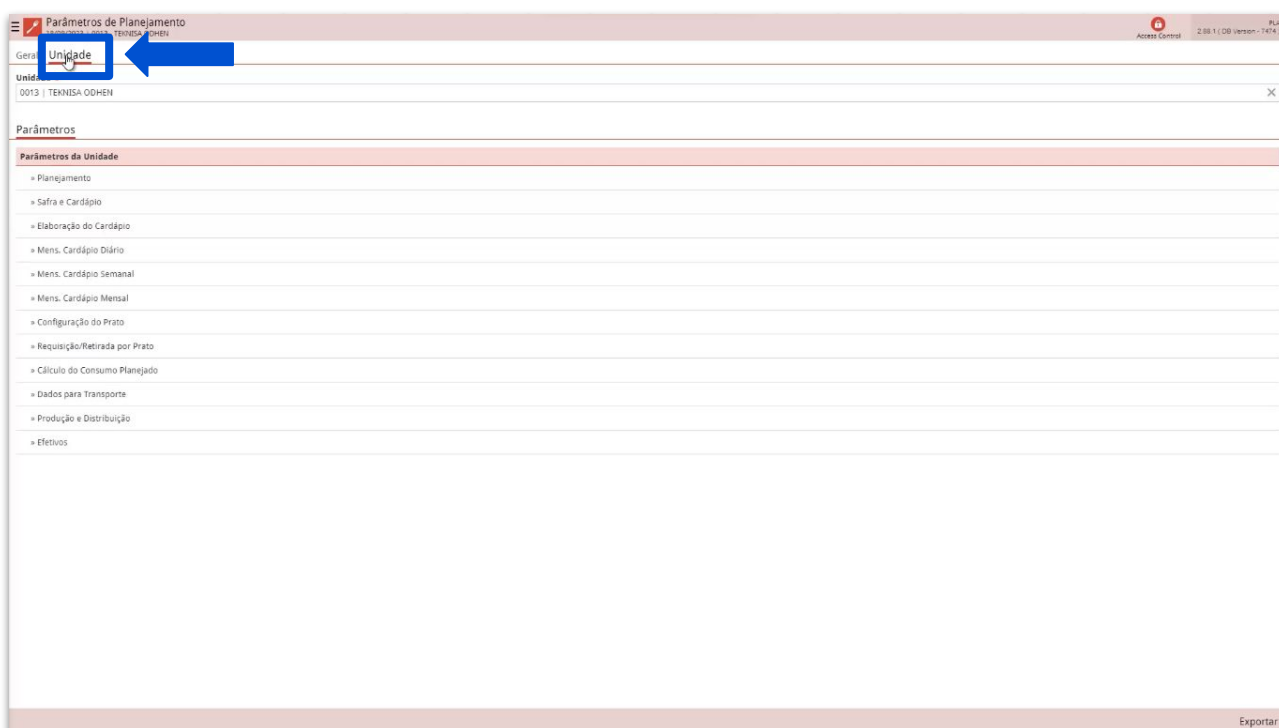


Imagem 12 – Unidade

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

13. Selecione **Safra e Cardápio** (Imagem 13).



Imagem 13 – Safra e Cardápio

14. Clique em **Editar** (Imagem 14).

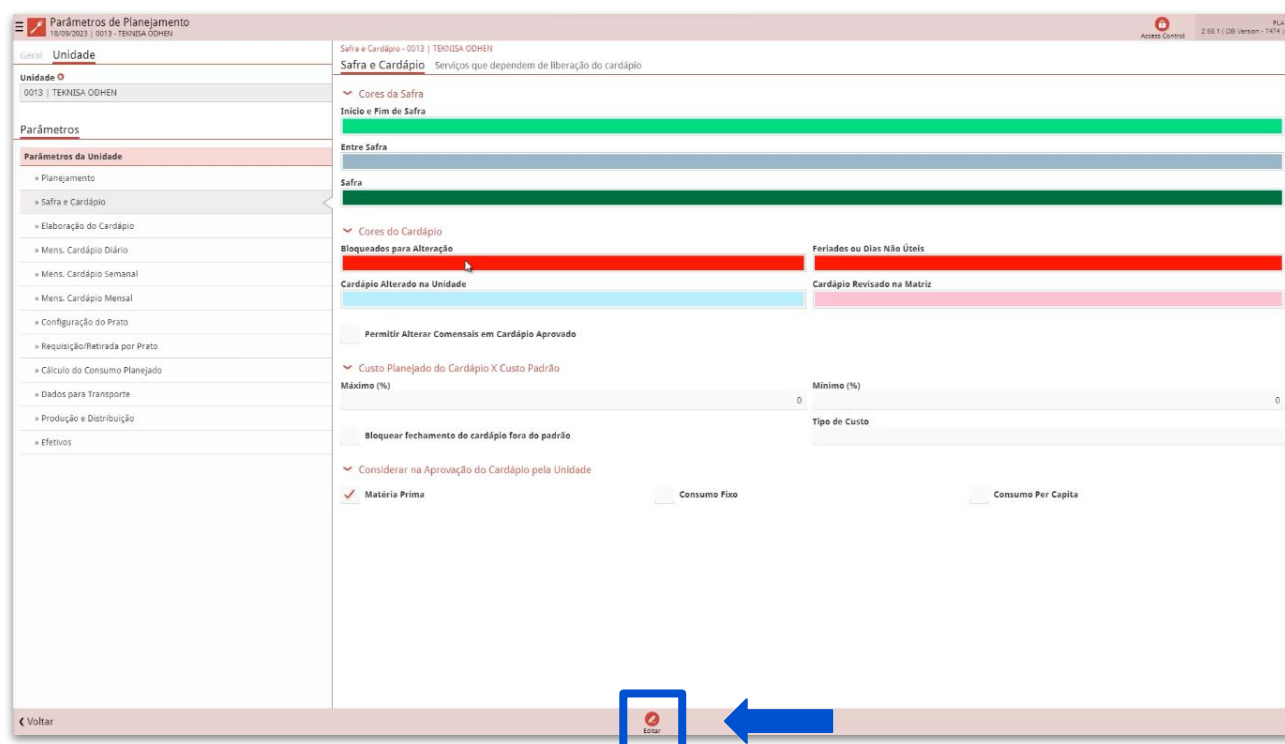


Imagem 14 – Editar

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

15. Defina as cores do cardápio no fichamento **Cores do Cardápio** (Imagem 15).

The screenshot shows the 'Parâmetros de Planejamento' interface. On the left, a sidebar lists various configuration options under 'Unidade' and 'Parâmetros'. The main area is titled 'Safr e Cardápio - 0013 | TEKNISA ODHEN'. It contains several sections: 'Cores da Safr' with color bars for 'Início e Fim de Safr', 'Entre Safr', and 'Safr'; 'Cores do Cardápio' with color bars for 'Bloqueados para Alteração', 'Feriados ou Dias Não Úteis', 'Cardápio Alterado na Unidade', and 'Cardápio Revisado na Matriz'; and a 'Custo Planejado do Cardápio X Custo Padrão' section with input fields for 'Máximo (%)' and 'Mínimo (%)'. A blue arrow points to the 'Cores do Cardápio' section.

Imagem 15 – Cores do Cardápio

16. Selecione **Salvar** (Imagem 16).

This screenshot is identical to the previous one, showing the 'Cores do Cardápio' configuration screen. A blue arrow points to the 'Salvar' button located at the bottom right of the interface.

Imagem 16 – Salvar

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

17. Vá para a aba **Serviços que dependem de liberação do cardápio** (Imagem 17).

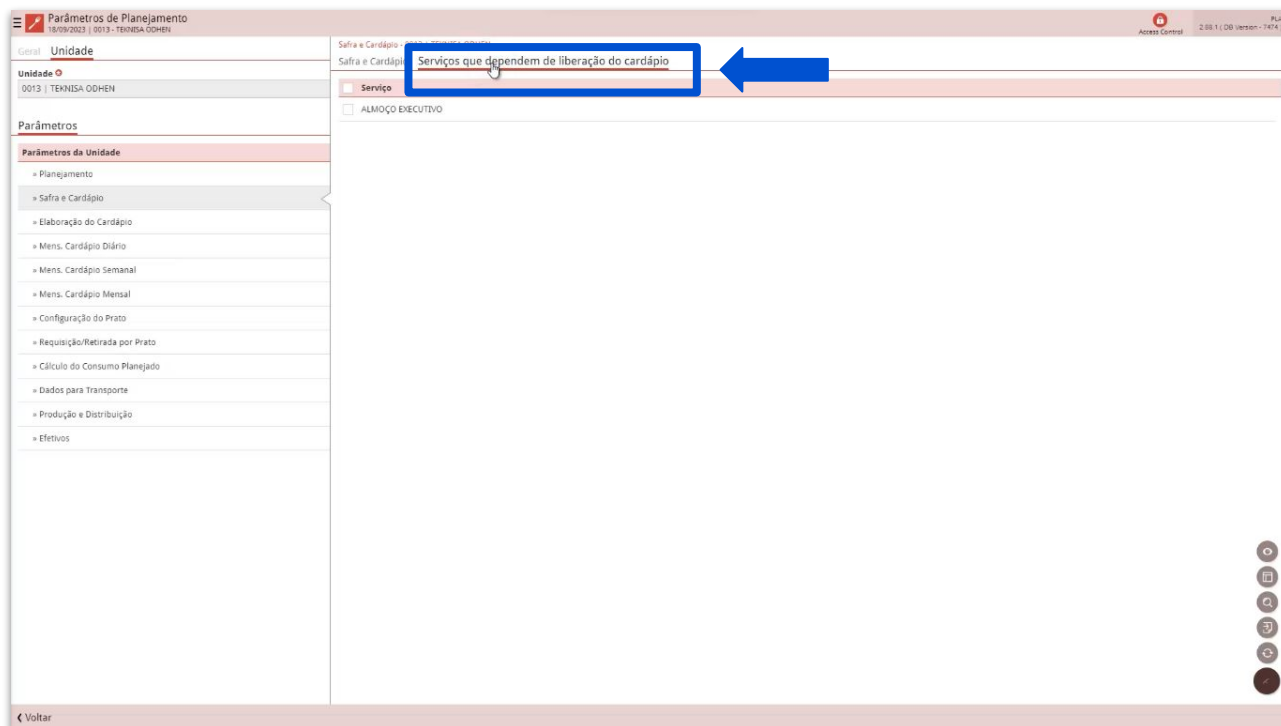


Imagem 17 – Serviços que dependem de liberação do cardápio

18. Selecione a **caixa de seleção** (Imagem 18) nos serviços que dependem de aprovação.

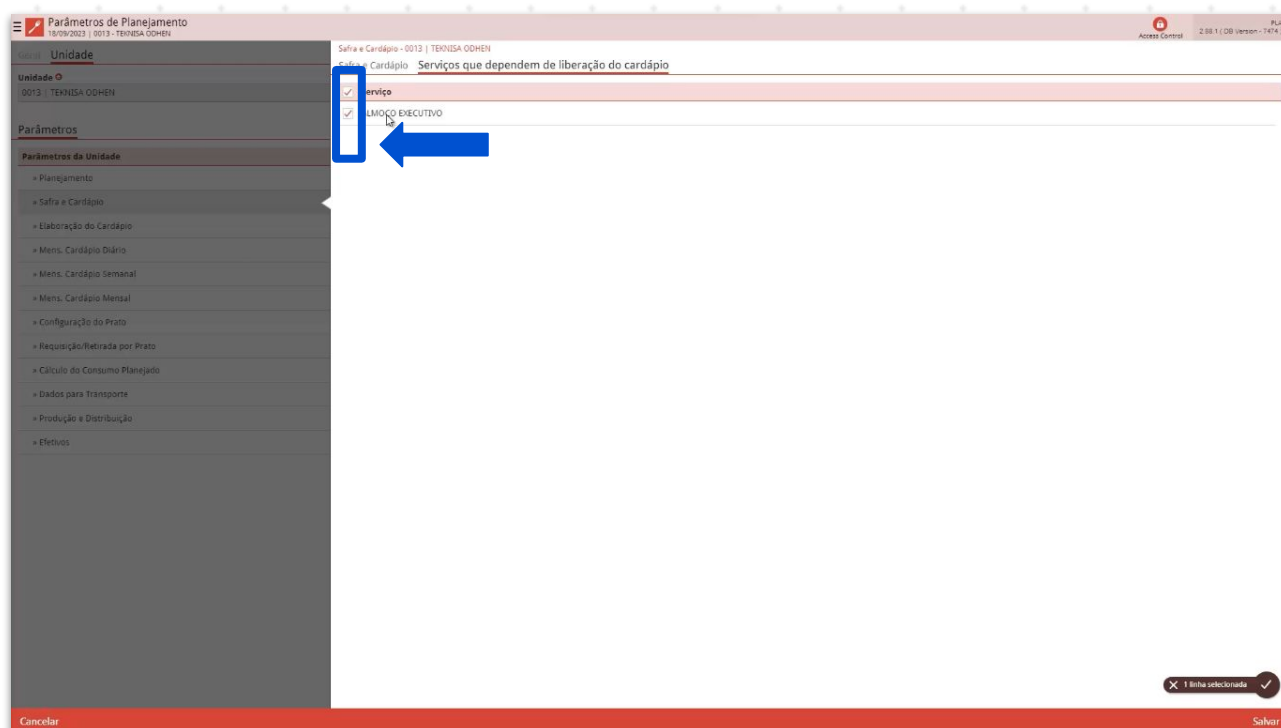


Imagem 18 – Caixa de Seleção

19. Selecione **Salvar** (Imagem 19).

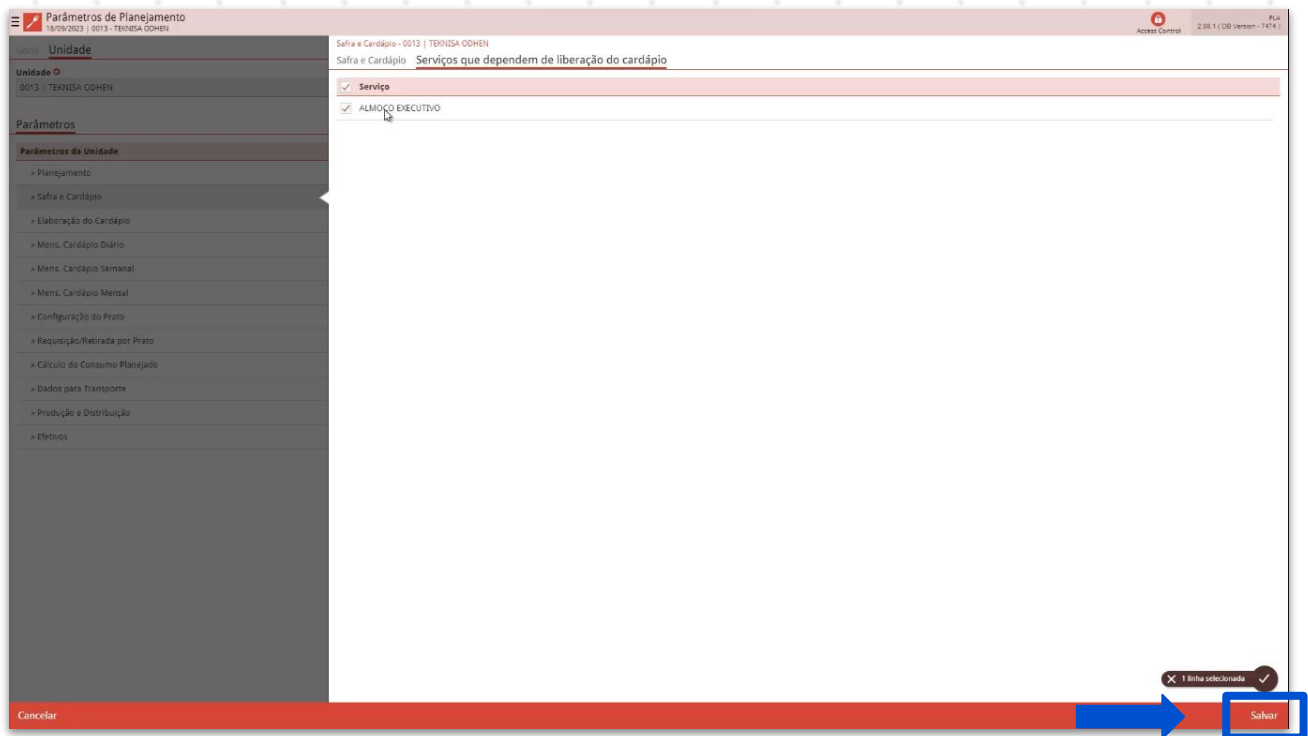


Imagem 19 – Salvar

OBSERVAÇÃO: para realizar os ajustes do cardápio você deve acessar o sistema pelo usuário do gerente da unidade.

20. Clique novamente no **menu superior** (Imagem 20).

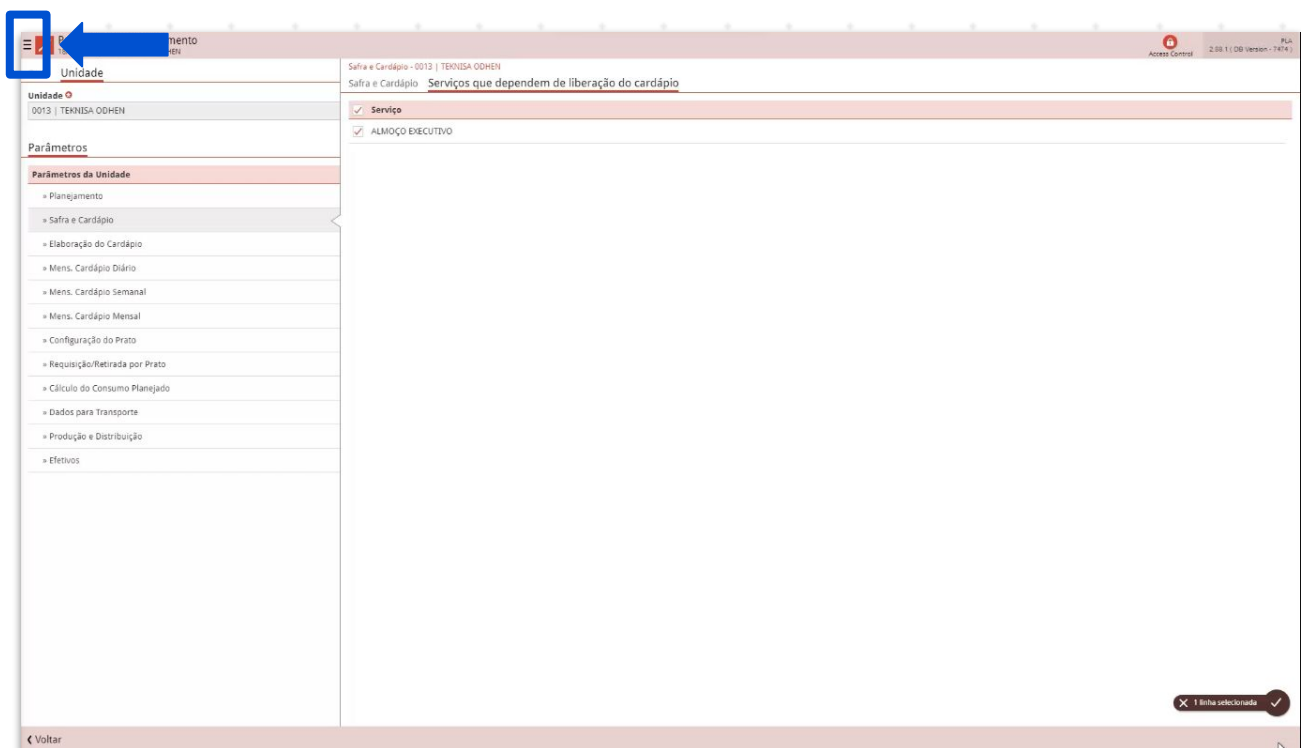


Imagem 20 – Menu Superior

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

21. Digite “Elaboração do Cardápio” na **barra de pesquisa** (Imagem 21) e selecione o resultado correspondente.

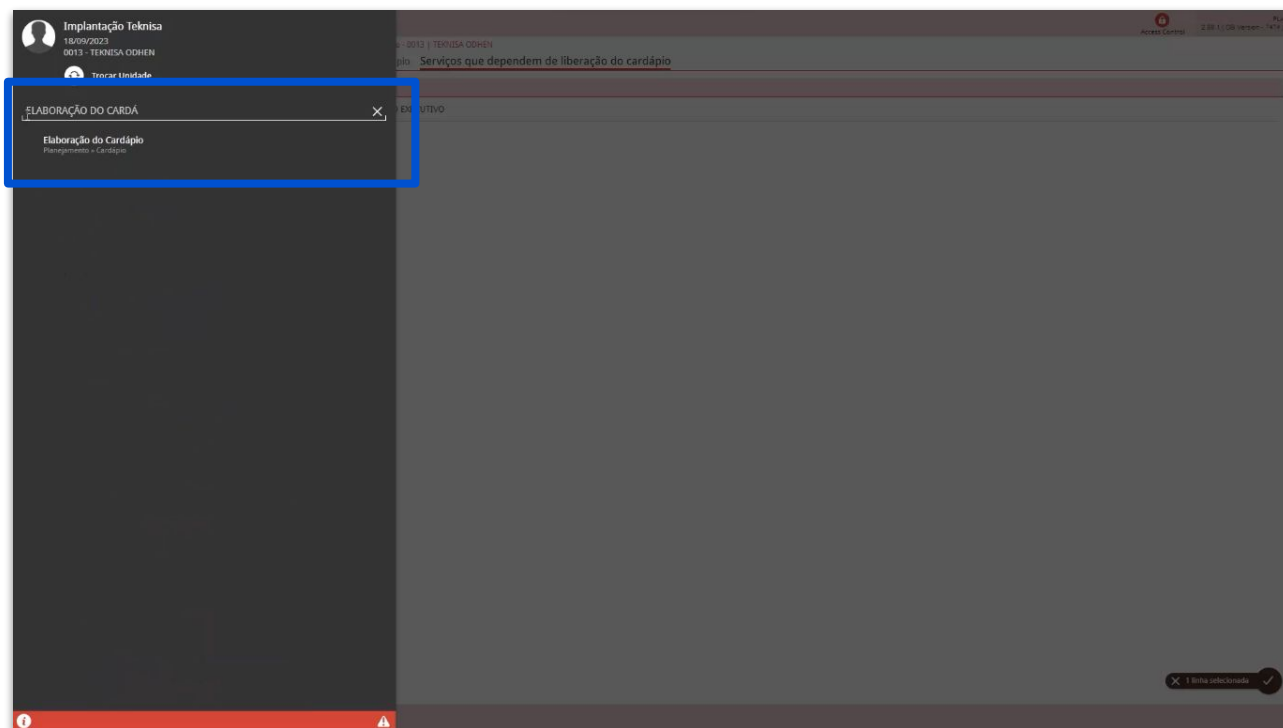


Imagem 21 – Barra de Pesquisa

22. Na **tela de fichamento** (Imagem 22), preencha:
Serviço;
Cardápio de.

A screenshot of a web application form titled 'Seleção do Cardápio'. The form is divided into several sections. The first section is 'Informações do Cardápio' and contains fields for 'Unidade' (Teknisa Odhen), 'Serviço' (with a search icon), 'Cardápio de' (Setembro de 2023), and 'Montagem através de' (with radio buttons for 'Percentual de consumo' and 'Número de comensais'). The second section is 'Tipo de Custo' and contains fields for 'Planejado' (Custo Médio Líquido Atual) and 'Realizado' (Custo Médio Líquido Atual). The third section is 'Exibir custos com base na' and contains radio buttons for 'Data do Cardápio' and 'Data de Referência'. The fourth section is 'Calcular Custo com Base na Unidade' and contains a search icon. The form is highlighted with a blue border. At the bottom right, there is a 'Confirmar' button.

Imagem 22 – Fichamento

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

23. Selecione **confirmar** (Imagem 23).

Seleção do Cardápio
18/09/2023 | 0013 - TEKNISA COHEN

Unidade: TEKNISA COHEN

Serviço: Procurar

Cardápio de: Setembro de 2023

Montagem através de: ☒ Percentual de consumo ☒ Número de comensais ☐ Arredondar Número de Comensais

Tipo de Custo: Planejado: Custo Médio Líquido Atual Realizado: Custo Médio Líquido Atual

☒ Exibir custos com base na ☒ Data do Cardápio ☐ Data de Referência

Data: 18/09/2023

Calcular Custo com Base na Unidade: Procurar

Atualizar Cardápio (Ctrl)

Confirmar

Imagem 23 – Confirmar

24. O sistema mostrará na tela uma **planilha** (Imagem 24), onde o cardápio poderá ser corrigido.

Elaboração do Cardápio
18/09/2023 | 0013 - TEKNISA COHEN

Unidade: 0001 - TEKNISA LANCHES Serviço: 00002 - ALMOÇO Mês: Setembro/2023

Custo: Data do Cardápio

DIA	COMENSAIS	Prato Principal	Guarnição	Salada	Peixe	Salada	Sobremesa	Bebida
18/09								
19/09								
20/09								
21/09								
22/09								
23/09								
24/09								
25/09								
18/09								
19/09								
20/09								
21/09								
22/09								
23/09								
24/09								
25/09								
18/09								
19/09								
20/09								
21/09								
22/09								
23/09								
24/09								
25/09								

Voltar Pes

Imagem 24 – Planilha

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

25. Para fazer alterações, dê um duplo clique no **prato** (Imagem 25) que deve ser alterado.
Os pratos devem ser alterados conforme apresentem alguma incompatibilidade com o contrato.

DIA	COMENSALIS	Prato Principal	Guarnição	Salada	Peijão	Salada	Sobremesa	Bebida
18 SEG								
19 TER								
20 QUA								
21 QUT								
22 SEX								
23 SÁB								
24 DOM								
25 SEG								

Imagem 25 – Prato

26. Fique atento às **informações** (Imagem 26) dispostas na tela:

Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.0010	ALMONDEGAS ASSADAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:46
01.01.01.0020	CARNE ASSADA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44
01.01.01.0030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:45
01.01.01.0040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44
01.01.01.0050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44

Total de Comensais: 40,00

Copiar/Substituir prato para:

☐ DOM ☐ SEG ☐ TER ☐ QUA ☐ QUI ☐ SEX ☐ SÁB ☐ Dia não útil

Imagem 26 – Informações

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

O quadro Pratos exibe o código e o nome dos itens, conforme registrado na tela de prato.

Custo: apresenta o custo per capita dos pratos.

Árvore: informa qual árvore o prato pertence (padrão ou local)

Receita: indica o tipo de receita registrado

Atualizado em: apresenta a data que a receita foi atualizada pela última vez

Total de comensais: número de comensais estimados informados na tela de serviço.

Esse valor pode ser modificado conforme a necessidade.

28. Receita Utilizada (Imagem 27): selecionando algum prato no quadro Pratos, o sistema carrega a receita, os ingredientes e as per capitas.

Elaboração do Cardápio
10/09/2023 | 09:13 - TELA 04 (04/11)

10/09/2023 - Segunda-feira
Tipo de Prato: Prato Principal

Prato selecionado:

Prato	Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.0010	ALMONDEGAS ASSADAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:46	
01.01.01.0020	CARNE ASSADA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	
01.01.01.0030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:45	
01.01.01.0040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	
01.01.01.0050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	

Total de Comensais: 40,00

Custo: 40,00

Receita Utilizada - Padrão

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
1.01.02.070.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0,10000	KG	0,000000	0,000
1.03.01.100.00	ALHO - KG	0,00200	KG	0,000000	0,000
1.03.01.420.00	SALSA - KG	0,00200	KG	0,000000	0,000
1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0,01000	KG	0,000000	0,000
1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0,00050	KG	0,000000	0,000

Copiar/Substituir prato para:

☐ DOM ☐ SEG ☐ TER ☐ QUA

☐ QUT ☐ SEX ☐ SÁB ☐ Dia não útil

Cancelar Salvar

Imagem 27 – Receita Utilizada

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

29. Ao selecionar o prato, o sistema habilita o botão **Revisar Receita** (Imagem 28) no rodapé da página. Nela, você poderá alterar a composição e o per capita dos pratos, ou cadastrar um novo prato caso autorizado pela matriz.

Elaboração do Cardápio
18/09/2023 | 2019 - TEKNISA COMEM

Prato selecionado: **Prato Principal**

Pratos

Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.0010	ALMONDEGAS ASSADAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:46
01.01.01.0020	CARNE ASSADA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44
01.01.01.0030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:45
01.01.01.0040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44
01.01.01.0050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0,000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44

Receita Utilizada - Padrão

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
1.01.02.070.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0,10000	KG	0,000000	0,000
1.03.01.100.00	ALHO - KG	0,00200	KG	0,000000	0,000
1.03.01.420.00	SALSA - KG	0,00200	KG	0,000000	0,000
1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0,01000	KG	0,000000	0,000
1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0,00050	KG	0,000000	0,000

Total de Comensais 40,00

Custo

☐ Copiar/Substituir prato para:

☐ DOM ☐ SEG ☐ TER ☐ QUA ☐ QUI ☐ SEX ☐ SÁB ☐ Dia não útil

Revisar Receita

Imagem 28 – Receita Utilizada

30. Na tela você pode observar os **tipos de receita** (Imagem 29).

Elaboração do Cardápio
18/09/2023 | 2019 - TEKNISA COMEM

Prato selecionado: **Prato Principal**

Tipos de Receita

Receita Padrão **Receita Local** **Receita por Serviço**

Pratos

Código	Nome	Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Qt. Fixa	Qtde. Bruta	Ganho Cocção (%)	Aprov. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Aprov. Limpeza (%)	Degelo (%)	Tempo	Qtde. Req.	Pi
01.01.01.0010	ALMONDEGAS ASSADAS	1.01.02.070.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0,10000	KG	Não	0,10000	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,1 KG		
01.01.01.0020	CARNE ASSADA	1.03.01.100.00	ALHO - KG	0,00200	KG	Não	0,00200	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,002 KG		
01.01.01.0030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	1.03.01.420.00	SALSA - KG	0,00200	KG	Não	0,00200	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,002 KG		
01.01.01.0040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0,01000	KG	Não	0,01000	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,01 KG		
01.01.01.0050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0,00050	KG	Não	0,00050	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,0005 KG		
		1.11.01.060.00	OLEO DE SOJA - LT	0,00200	LT	Não	0,00200	0,00	100,00	0,00	100,00	0	0,002 LT		

Total de Comensais 40,00

Revisar Receita

Imagem 29 – Tipos de Receita

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

A receita padrão da empresa não pode ser alterada pela unidade

A receita local deve ser alterada conforme alguma particularidade no contrato ou na região.

A receita por serviço deve ser utilizada quando em uma unidade há variações de um mesmo prato.

32. Você pode importar a receita padrão como base através da opção **Importar Receita** (Imagem 30) e ajustar conforme a necessidade.

The screenshot displays the 'Elaboração do Cardápio' (Menu Development) interface. The top header shows the date '18/09/2023' and the user 'TEONISA COHEN'. The main area is divided into two panels. The left panel, titled 'Pratos' (Dishes), lists several items with their codes and names, such as '01.01.01.0010 ALMONDEGAS ASSADAS'. The right panel, titled 'Receita Padrão' (Standard Recipe), shows a table with columns for 'Produto', 'Nome do Produto', 'Quantidade', 'Un', 'Qt. Fixa', 'Qtde. Bruta', 'Ganho Cocção (%)', 'Aprov. Cocção (%)', 'Perda Limpeza (%)', 'Aprov. Limpeza (%)', 'Degelo (%)', 'Tempo', 'Qtde. Req.', and 'Pi'. A blue arrow points to the 'Importar Receita' button located at the bottom right of the interface.

Produto	Nome do Produto	Quantidade	Un	Qt. Fixa	Qtde. Bruta	Ganho Cocção (%)	Aprov. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Aprov. Limpeza (%)	Degelo (%)	Tempo	Qtde. Req.	Pi
1.01.02.070.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0.10000	KG	Não	0.10000	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.1 KG	
1.03.01.100.00	ALHO - KG	0.00200	KG	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 KG	
1.03.01.420.00	SALSA - KG	0.00200	KG	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 KG	
1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0.01000	KG	Não	0.01000	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.01 KG	
1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0.00050	KG	Não	0.00050	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.0005 KG	
1.11.01.060.00	OLEO DE SOJA - LT	0.00200	LT	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 LT	

Imagem 30 – Importar Receita

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

33. Você também pode fazer a adição dos produtos manualmente através do botão **Adicionar** (Imagem 31).

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface. On the left, there's a list of dishes under 'Pratos'. The main area displays a table of ingredients for a selected dish. At the bottom, there's a navigation bar with a 'Voltar' button on the left and an 'Adicionar' button in the center, which is highlighted with a blue box and a blue arrow pointing to it. To the right of the 'Adicionar' button is an 'Importar Receita' button.

Produto	Nome do Produto	Quantidade	Un	Qt. Fixa	Qtde. Bruta	Ganho Cocção (%)	Aprov. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Aprov. Limpeza (%)	Degelo (%)	Tempo	Qtde. Req.	Pi
1.01.02.070.00	ALMONDEGAS ASSADAS	0.10000	KG	Não	0.10000	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.1 KG	
1.03.01.100.00	ALHO - KG	0.00200	KG	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 KG	
1.03.01.420.00	SALSA - KG	0.00200	KG	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 KG	
1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0.01000	KG	Não	0.01000	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.01 KG	
1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0.00050	KG	Não	0.00050	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.0005 KG	
1.11.01.060.00	OLEO DE SOJA - LT	0.00200	LT	Não	0.00200	0.00	100.00	0.00	100.00	0		0.002 LT	

Imagem 31 – Adicionar

34. Após realizar as alterações desejadas, selecione **Salvar** (Imagem 32).

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface after some changes. The 'Prato selecionado' section is active. At the bottom, there's a navigation bar with 'Cancelar', 'Informação Nutricional', 'Revisar Receita', and a 'Salvar' button, which is highlighted with a blue box and a blue arrow pointing to it.

Pratos	Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.0010	ALMONDEGAS ASSADAS	0.000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:46	
01.01.01.0020	CARNE ASSADA	0.000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	
01.01.01.0030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0.000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:45	
01.01.01.0040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	0.000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	
01.01.01.0050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0.000	Padrão	Padrão	24/08/2011 18:10:44	

Receita Utilizada - Padrão	Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
1.01.02.070.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0.10000	KG	0.000000	0.000	
1.03.01.100.00	ALHO - KG	0.00200	KG	0.000000	0.000	
1.03.01.420.00	SALSA - KG	0.00200	KG	0.000000	0.000	
1.03.03.160.00	CEBOLA - KG	0.01000	KG	0.000000	0.000	
1.05.01.610.00	SAL REFINADO - KG	0.00050	KG	0.000000	0.000	

Imagem 32 – Salvar

Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

33. Os pratos substituídos são sinalizados com cores diferentes - previamente parametrizadas pela matriz - na **planilha** (Imagem 32). Dessa forma, será fácil identificar os ajustes ao for feita a devolução do cardápio para a matriz. Todos os ajustes serão revisados pela matriz.

DIA	COMENSALIS	Prato Principal	Guarnição	Salada	Peijão	Salada	Sobremesa	Bebida
18 SET								
19 TER								
20 QUA								
21 QUT								
22 SEX								
23 SÁB								
24 DOM								
25 SEG								
18 SET	40	40 - ALMONDEGAS ASSADAS						
19 TER								
20 QUA								
21 QUT								
22 SEX								
23 SÁB								
24 DOM								
25 SEG								

Imagem 32 – Planilha

Análise dos Custos

1. Na tela de elaboração do cardápio, você pode acompanhar os custos diários. Para isso, selecione Ações (Imagem 34) no canto inferior direito.

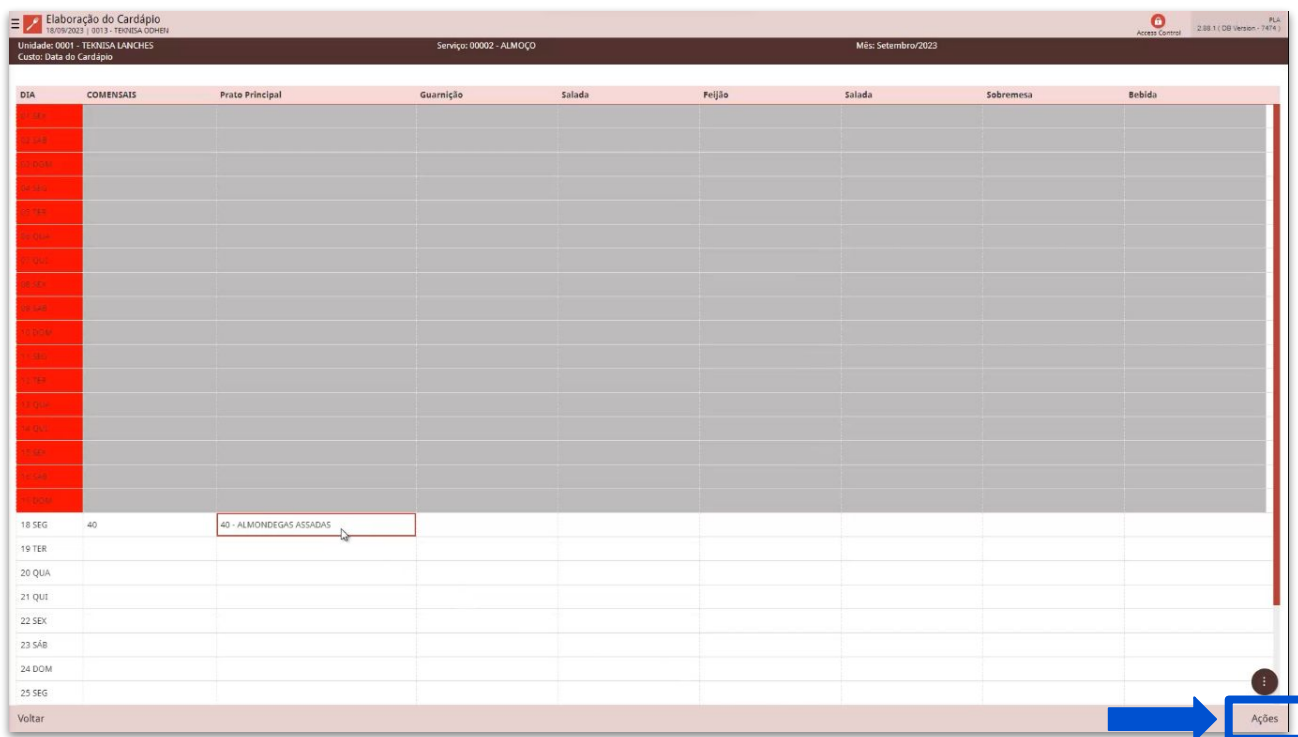


Imagem 35 – Menu Superior

2. Em seguida, selecione Análise de Custos (Imagem 35).

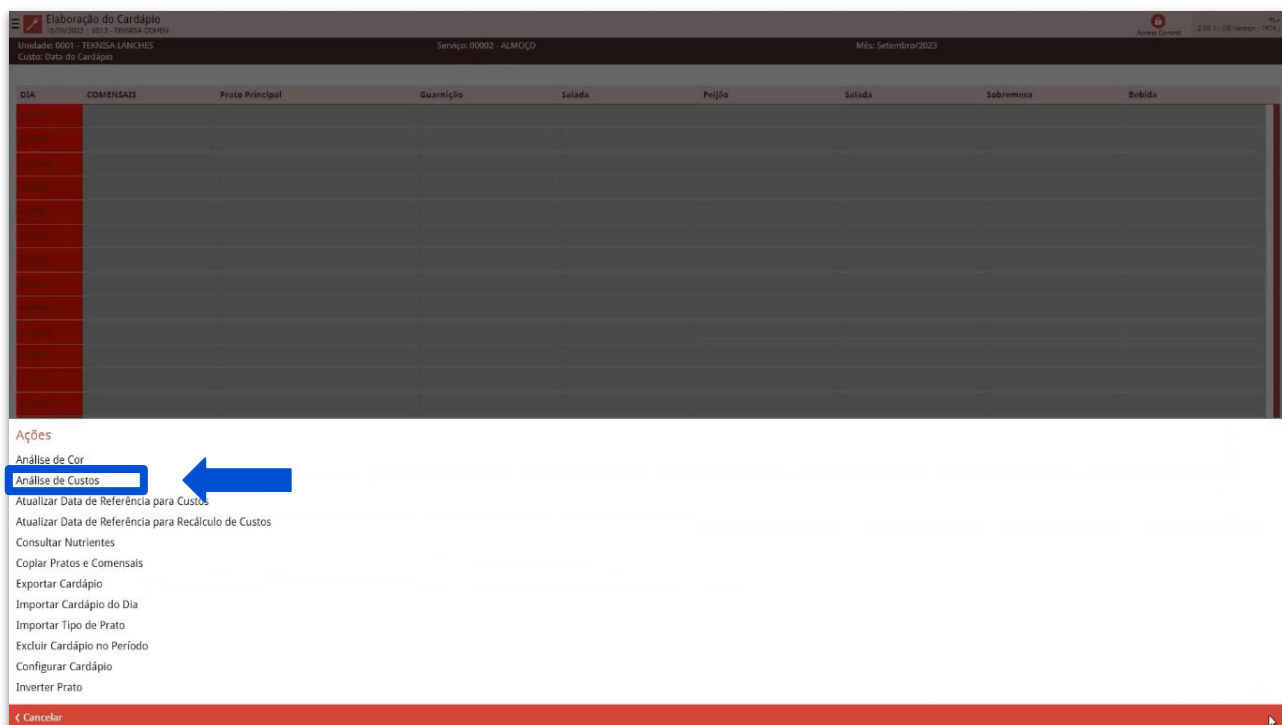


Imagem 14 – Aplicação

- Na aba Planejado (Imagem 36) são exibidas as datas do cardápio, incluindo os dias não úteis.

Data	Comensais	Matéria Prima	Consumo	Custos Indiretos	Mat. Prima Per Capita	Custo Total	Custo Total Per Capita	Custo Acumulado	Comensais Acumulados	Custo Perc. Médio
01 - sex	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
02 - sáb	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
03 - dom	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
04 - seg	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
05 - ter	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
06 - qua	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
07 - qui	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
08 - sex	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
09 - sáb	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
10 - dom	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
11 - seg	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
12 - ter	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
13 - qua	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
14 - qui	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
15 - sex	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
16 - sáb	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
17 - dom	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0	0,000000
18 - seg	40	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000
19 - ter	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000
20 - qua	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000
21 - qui	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000
22 - sex	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000
23 - sáb	0	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000	40	0,000000

Total do Mês - Matéria Prima: 0,000000
 Total do Mês - Consumo: 0,000000
 Custo Padrão Per Capita: 27,50000
 Total do Mês - Custos: 0,000000
 Total do Mês - Padrão: 1,100,00000
 Total do Mês - Saldo: 1,100,00000

Imagem 15 – Tela de Filtro

Observe as informações dispostas nas colunas:

Comensais: estimados na elaboração do cardápio;

Matéria prima: apresentado o valor gasto diariamente para a produção do serviço;

Consumo: busca o valores do produto cadastrado na tela consumo por serviço;

Custo indiretos: indicam os valores dos produtos inseridos na tela de custos não estocáveis e depois retirados por serviços na tela de rateio por não estomacais;

Mat. Prima Per Capita: cálculo da matéria prima dividido pelos comensais;

Custo Total: total do custo do cardápio do dia;

Custo Total Per Capita: representa o valor per capita total do cardápio do dia;

Custo Acumulado: visualizar o valor total gasto no dia mais do custo total do dia anterior;

Comensais Acumulados: soma gradativa dos comensais estimados com base no acúmulo dos dias;

Custo Perc. Médio: valor médio do custo per capito planejado no dia a dia.

No rodapé da página:

Você pode observar as informações sobre os valores totais do mês de referência do cardápio.

O sistema também indica o custo padrão per capita por dia, definido no cadastro do serviço.

O Custo Total do Mês, considerando os comensais estimados.

O Custo Total do Mês - Padrão, que considera o número de comensais estimados por mês e o custo per capita padrão.

Total Mês Saldo, considera a diferença entre os campos Total do Mês - Custos e Total do Mês Padrão.