

# **Planejamento Web**

## **Elaboração do Cardápio**

## Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Cadastros.....	06
	3.1 Elaboração do Cardápio.....	06



# 1. Visão Geral

O módulo Planejamento permite realizar todo o planejamento e controle do custo das refeições que serão servidas na filial. É integrado ao sistema Custos, Estoque, Faturamento e Compras. Assim, torna-se possível monitorar a produção utilizando diversos tipos de custos.

## 2. Objetivo

A rotina de elaboração de cardápio permite planejar os cardápios das unidades por serviços.

## 3. Cadastros

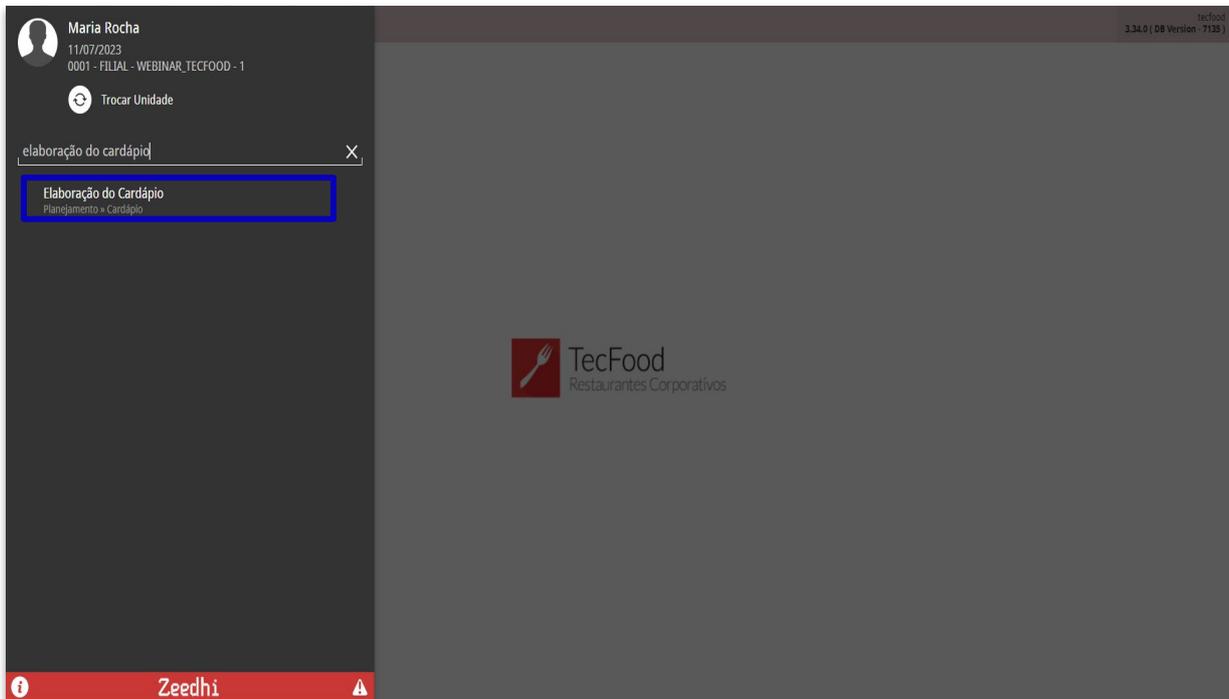
### 3.1 Elaboração do Cardápio

No canto superior esquerdo da tela inicial do **TecFood Web**, clique no ícone do menu lateral. Esse acesso também pode ser feito por meio de um atalho, pressionando as teclas Ctrl e M simultaneamente.



Digite **Elaboração do Cardápio** e clique na opção que corresponde a esse cadastro.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio



Na tela apresentada, complete os campos para configurar o cardápio:

The screenshot shows the 'Seleção do Cardápio' configuration form. The form is titled 'Seleção do Cardápio' and includes the following fields and options:

- Informações do Cardápio**
  - Unidade**: FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1
  - Serviço**: Procurar
  - Cardápio de**: Julho de 2023
- Montagem através de**
  - Percentual de consumo
  - Número de comensais
  - Arredondar Número de Comensais
- Tipo de Custo**
  - Planejado**: Custo de Compra Bruto da Época
  - Realizado**: Custo Médio Bruto Atual
- Exibir custos com base na
  - Data do Cardápio
  - Data de Referência: 11/07/2023
- Calcular Custo com Base na Unidade:** Procurar

At the bottom of the form, there is a red bar with the text 'Atualizar Cardápio (Ciclo)' and a 'Confirmar' button.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

- **Unidade:** o sistema carrega a unidade definida no momento da abertura do sistema. Porém, é possível escolher a unidade desejada.
- **Serviço:** defina o serviço para o qual deseja elaborar o cardápio.
- **Cardápio de:** escolha o mês e o ano de referência para a elaboração do cardápio.
- **Montagem Através De:** indique se deseja visualizar os comensais por meio do número ou do percentual de comensais. O sistema carregará o que foi parametrizado, porém, essa opção poderá ser modificada.
- **Tipo de Custo:** defina o tipo de custo que deseja visualizar no cardápio planejado e realizado.
- **Exibir Custo com Base na:** selecione se o custo planejado do cardápio será com base na [Data de Referência](#) ou na [Data do Cardápio](#). A opção [Data de Referência](#) habilita a definição de uma data de referência no campo [Dados](#). **Exemplo:** se a data de referência for 18/12/2020, o sistema considera o custo planejado do cardápio referente aos valores dos produtos no estoque no dia 18/12/2020.
- **Calcular Custo com Base na Unidade:** o sistema permite a escolha de uma unidade para utilizar como base para o cálculo do custo.

Após completar os espaços com as informações correspondentes, clique no botão [Confirmar](#) presente no canto inferior direito.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

**Seleção do Cardápio**  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Access Control 2.87.0 ( DB Version - 7135 )

**Informações do Cardápio**

**Unidade**  
FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

**Serviço**  
ALMOCO WEBINAR

**Cardápio de**  
Julho de 2023

**Montagem através de**

Percentual de consumo  Número de comensais  Arredondar Número de Comensais

**Tipo de Custo**

**Planejado**  
Custo de Compra Bruto da Época

**Realizado**  
Custo Médio Bruto Atual

Exibir custos com base na

Data do Cardápio  Data de Referência

**Data**  
11/07/2023

**Calcular Custo com Base na Unidade:**  
Procurar

Atualizar Cardápio (Ciclo) **Confirmar**

Na tela seguinte, são exibidos os dias da semana referentes ao mês selecionado. As datas em vermelho correspondem aos dias não úteis, parametrizados na tela [Calendário de Dias Não Úteis](#). São exibidos também os tipos de pratos do cardápio, configurados na tela [Serviço](#).

Para incluir um prato na tela selecione o tipo de prato e a data desejada. Dê um duplo clique ou pressione a tecla [Enter](#) em seu teclado.

**Elaboração do Cardápio**  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Access Control 2.87.0 ( DB Version - 7135 )

Unidade: 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1 Serviço: 00001 - ALMOCO WEBINAR Mês: Julho/2023

Custo: Referência - 11/07/2023

DIA	COMENSAIS	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	ARROZ	FEIJOA	ACOMPANHAMENTO1	ACOMPANHAMENTO2	ACOMPANHAMENTO3	MOLHO1	MOLHO2	SALAT
01 SAB												
02 DOM												
03 SEG	500	500 - COSTELA ASSADA										
04 TER	500	500 - CUPIM ASSADO										
05 QUA	500	500 - COSTELA ASSADA										
06 QUI	500	500 - CUPIM ASSADO										
07 SEX	500	500 - COSTELA ASSADA										
08 SAB												
09 DOM												
10 SEG	500	500 - COSTELA ASSADA										
11 TER	500	500 - CUPIM ASSADO										
12 QUA	500	500 - COSTELA ASSADA										
13 QUI	500	500 - CUPIM ASSADO										
14 SEX	500	500 - COSTELA ASSADA										
15 SÁB												

Voltar Ações

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

O sistema mostrará o código e o nome dos pratos, conforme cadastro realizado na tela [Prato](#).

As colunas presentes na aba da esquerda representam os seguintes dados:

11/07/2023 - Terça-feira  
Tipo de Prato: PRATO PRINCIPAL  
Prato selecionado: CUPIM ASSADO

Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.003	CUPIM ASSADO	2,156	Padrão	Local	18/06/2020 13:34:05
01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	3,206	Padrão	Local	18/06/2020 15:19:53
01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2	2,081	Padrão	Padrão	28/02/2020 16:49:07
01.01.01.006	BIFE GRATINADO	4,312	Padrão	Local	16/07/2020 14:10:38
01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO	1,822	Padrão	Padrão	28/02/2020 16:49:07

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,00232	KG	4,121622	0,010
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,00371	KG	9,759460	0,036
1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,14444	KG	14,049365	2,029
1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,00093	KG	3,043550	0,003
1.05.03.004.00	AMACIANTE DE CARNE - KG	0,00121	KG	4,562290	0,006

Total de Comensais: 500,00  
Custo: 2,156

Copiar/Substituir prato para:

DOM  SEG  TER  QUA  
 QUI  SEX  SÁB  Dia não útil

Cancelar Excluir Informação Nutricional Revisar Receita Histórico de Alterações Salvar

- **Custo:** é possível visualizar o custo per capita de cada prato.
- **Árvore e Receita:** informa o tipo de receita cadastrado na tela [Prato](#), indicando a qual a árvore o item pertence e se a receita é [Padrão](#), [Local](#) ou [Por Serviço](#).
- **Atualizado em:** permite conferir a data e o horário em que o prato foi criado e sofreu alteração.
- **Total de Comensais:** contém o número de comensais estimados informados na tela [Serviço](#). Esse valor pode ser alterado conforme necessidade da unidade.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

Na aba **Receita Utilizada** é possível visualizar a receita dos pratos com seus respectivos ingredientes e per capita. É exibido o código, o nome do produto, a quantidade per capita, a unidade de medida, o custo unitário e o custo total do prato.

Os botões localizados no rodapé da página apresentam funcionalidades diversas. O botão **Informação Nutricional** permite verificar os nutrientes do prato.

11/07/2023 - Terça-feira  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Prato selecionado: CUPIM ASSADO

Código	Nome	Custo	Árvore	Receita	Atualizado em
01.01.01.003	CUPIM ASSADO	2,156	Padrão	Local	18/06/2020 13:34:05
01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	3,206	Padrão	Local	18/06/2020 15:19:53
01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2	2,081	Padrão	Padrão	28/02/2020 16:49:07
01.01.01.006	BIFE GRATINADO	4,312	Padrão	Local	16/07/2020 14:10:38
01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO	1,822	Padrão	Padrão	28/02/2020 16:49:07

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,00232	KG	4,121622	0,010
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,00371	KG	9,759460	0,036
1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,14444	KG	14,049365	2,029
1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,00093	KG	3,043550	0,003
1.05.03.004.00	AMACIANTE DE CARNE - KG	0,00121	KG	4,562290	0,006

Total de Comensais: 500,00

Custo: 2,156

Copiar/Substituir prato para:

DOM  SEG  TER  QUA  
 QUI  SEX  SÁB  Dia não útil

Cancel     Salvar

A opção **Revisar Receita** permite realizar os ajustes na composição ou per capita do prato selecionado, conforme necessidade da unidade. Clique nele para abrir a tela **Revisar Receita**.

São exibidas as abas **Receita Padrão**, **Receita Local** e **Receita por Serviço** na parte superior.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

Caso a receita seja padrão, recomenda-se que as alterações sejam realizadas na aba **Receita Local**, mantendo-se assim a receita padrão da empresa. Para isso, clique na aba **Receita Local**.

O sistema permite incluir manualmente os produtos na receita local, clicando no botão **Adicionar**. O usuário também pode importar uma receita já criada por meio da opção **Importar Receita** disponível no canto inferior direito.

Elaboração do Cardápio  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

11/07/2023 - Terça-feira Tipo de Prato: PRAI  
Prato: 01.01.01.003 - CUPIM ASSADO

Receita Padrão **Receita Local** Receita por Serviço

Produto	Nome do Produto	Quantidade	Un	Qt. Fixa	Qtde. Bruta	Ganho Cocção (%)	Aprov. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Aprov. Limpeza
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,00325	KG	Não	0,00500	0,00	100,00	35,00	
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,00500	KG	Não	0,00500	0,00	100,00	0,00	1
1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,16000	KG	Não	0,16000	0,00	100,00	0,00	1
1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.004.00	AMACIANTE DE CARNE - KG	0,00130	KG	Não	0,00130	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.006.00	CALDO DE CARNE - KG	0,01000	KG	Não	0,01000	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.024.00	LOURO SECO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.029.00	MOLHO SHOYU 900ML - L	0,00200	LT	Não	0,00200	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.048.00	SAL REFINADO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1

Total de Comensais 0

▼ Copiar/Substituir prato para:

DOM

QUI

Voltar Adicionar Importar Receita

A janela de importação de receita contém o campo **Prato de Origem** preenchido com o prato selecionado. Como a receita a ser importada é a padrão, esta vem marcada pelo sistema. Para copiar a receita completa, clique em **Realizar Importação**.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface. On the left, there is a list of dishes with columns for 'Prato', 'Código', 'Nome do Produto', and 'Quantidade'. The main area displays 'Prato de Origem' and 'Receita' dropdowns. A table titled 'Produtos da Receita' is visible but empty. At the bottom center, a red button labeled 'Realizar Importação' is highlighted with a red box.

Escolha a ação que será realizada pela importação:

The screenshot shows the same interface as above, but with a modal dialog open over the 'Produtos da Receita' table. The dialog is titled 'Tipo de importação' and contains three options: 'Acrescentar', 'Sobrepor', and 'Cancelar'. The table behind the dialog shows columns for 'Produto', 'UN', 'Quantidade', 'Qd Bruta', 'Ganho Cocção (%)', 'Ap. Cocção (%)', 'Perda Limpeza (%)', and 'Ap. Limpeza (%)'. The 'Realizar Importação' button at the bottom is also highlighted with a red box.

- **Acrescentar:** o sistema mantém os produtos que existem na receita para a qual está sendo exportada e apenas acrescenta os novos produtos.
- **Sobrepor:** o sistema apaga os produtos que estão na receita e insere os novos produtos.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

- **Cancelar:** o usuário retornará para a tela de importação.

Com isso, a receita padrão será copiada para a receita local. Assim, será possível realizar os ajustes necessários, inclusões, exclusões e alterações per capita dos ingredientes.

Para incluir um produto na receita local, clique no botão **Adicionar** presente no rodapé.

Elaboração do Cardápio  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Access Control 2.87.0 ( DB Version - 7135 )

11/07/2023 - Terça-feira Tipo de Prato: PRA  
Prato

01.01.01.003 - CUPIM ASSADO  
Receita Padrão Receita Local Receita por Serviço

Produto	Nome do Produto	Quantidade	Un	Qt. Fixa	Qtde. Bruta	Ganho Cocção (%)	Aprov. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Aprov. Limpeza
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,00325	KG	Não	0,00500	0,00	100,00	35,00	
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,00500	KG	Não	0,00500	0,00	100,00	0,00	1
1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,16000	KG	Não	0,16000	0,00	100,00	0,00	1
1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.004.00	AMACIANTE DE CARNE - KG	0,00130	KG	Não	0,00130	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.006.00	CALDO DE CARNE - KG	0,01000	KG	Não	0,01000	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.024.00	LOURO SECO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.029.00	MOLHO SHOYU 900ML - L	0,00200	LT	Não	0,00200	0,00	100,00	0,00	1
1.05.03.048.00	SAL REFINADO - KG	0,00100	KG	Não	0,00100	0,00	100,00	0,00	1

Total de Comensais 0

▼ Copiar/Substituir prato para:

DOM

QUI

⏪ Voltar **Adicionar** Importar Receita

Complete os campos e salve.

## Planejamento Web – Elaboração do Cardápio

**Elaboração do Cardápio**  
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

11/07/2023 - Terça-feira  
Prato

01.01.01.003 - CUPIM ASSADO  
Receita Padrão **Receita Local** Receita por Serviço

Pratos	Código	Produto	Nome do Produto	Quantidade
	01.01.01.003	1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,002
	01.01.01.004	1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,003
	01.01.01.005	1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,130
	01.01.01.006	1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,000
	01.01.01.007	1.05.03.004.00	AMACIANTE DE CARNE - KG	0,001
		1.05.03.006.00	CALDO DE CARNE - KG	0,009
		1.05.03.024.00	LOURO SECO - KG	0,000
		1.05.03.029.00	MOLHO SHOYU 900ML - L	0,001
		1.05.03.048.00	SAL REFINADO - KG	0,000

Nome do Produto

Procurar

Quantidade

Un

Qt. Fixa

Qtde. Bruta

Ganho Cocção (%)  0,00

Aprov. Cocção (%)  100,00

Perda Limpeza (%)  0,00

Aprov. Limpeza (%)  100,00

Degelo (%)  0,00

Tempo

← Cancelar Salvar

Após selecionar o prato desejado, este será inserido na tela de elaboração de cardápio. Repita o mesmo procedimento para os outros pratos. Dessa forma, a rotina será finalizada com sucesso.

