

# **Rotina da Unidade WEB**

## **Ajustes do Cardápio**

# Índice

<a href="#"><u>Objetivo</u></a>	3
<a href="#"><u>Ajustes do Cardápio</u></a>	4
<a href="#"><u>Análise dos Custos</u></a>	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.

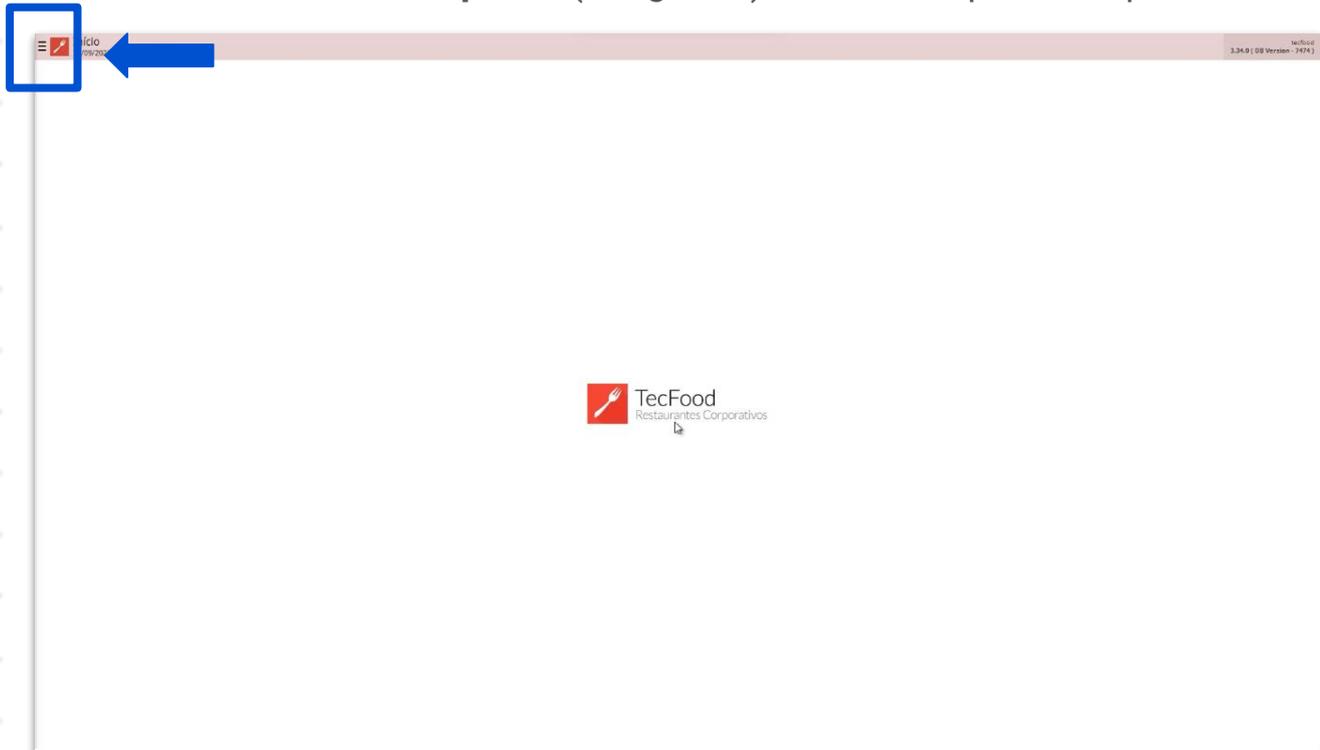


Imagem 1 – Menu Superior

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

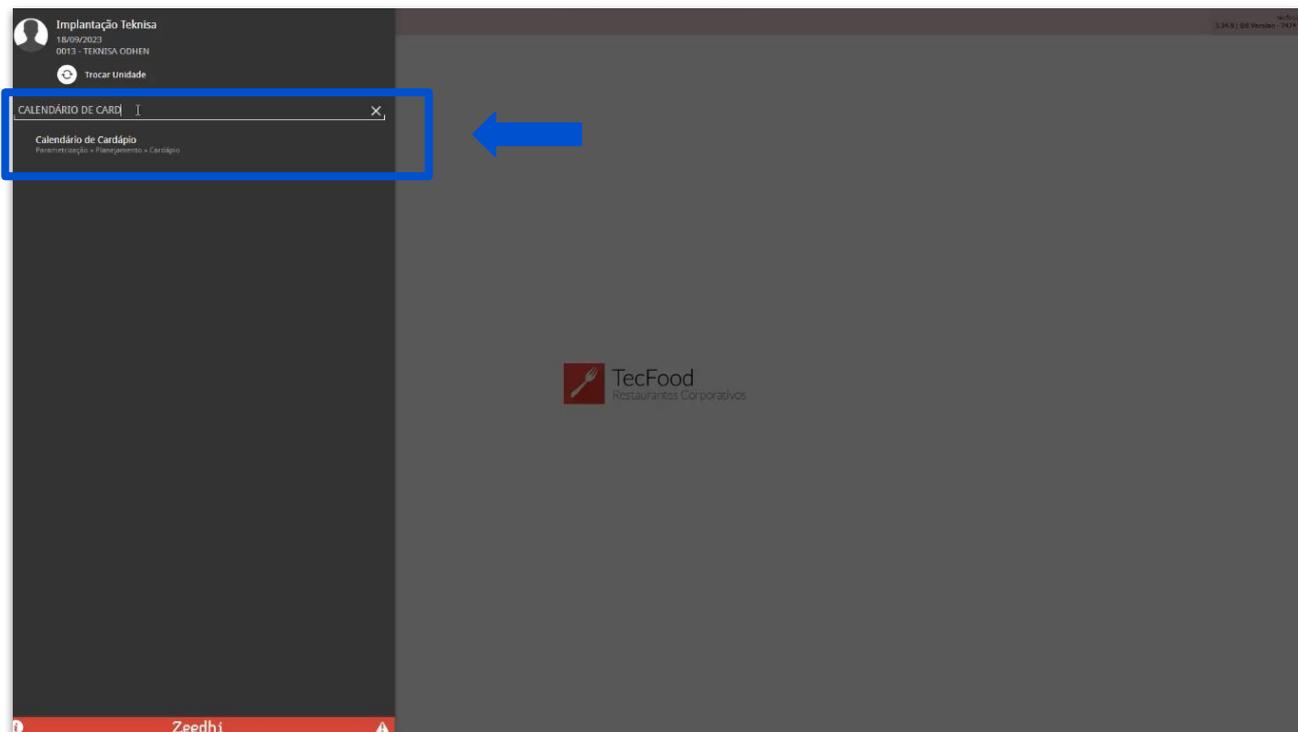


Imagem 2 – Barra de pesquisa

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

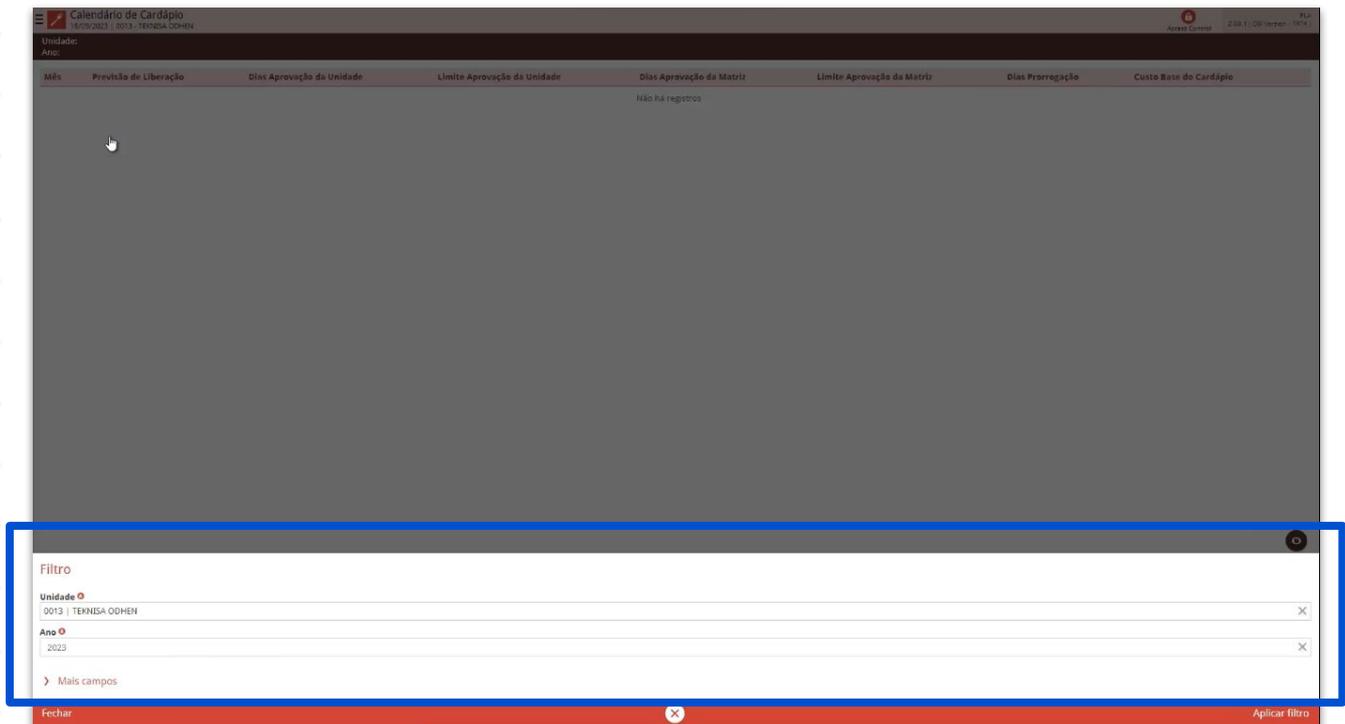


Imagem 3 – Tela de Filtro

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

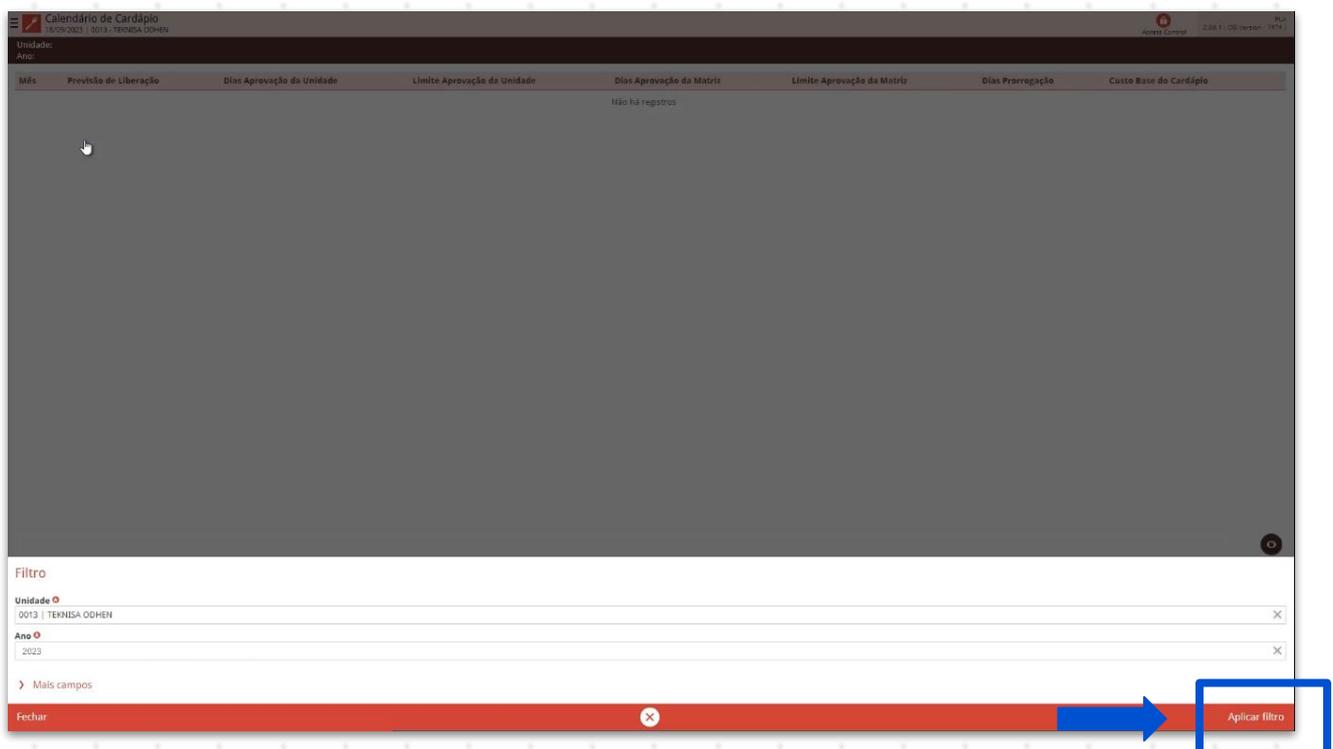
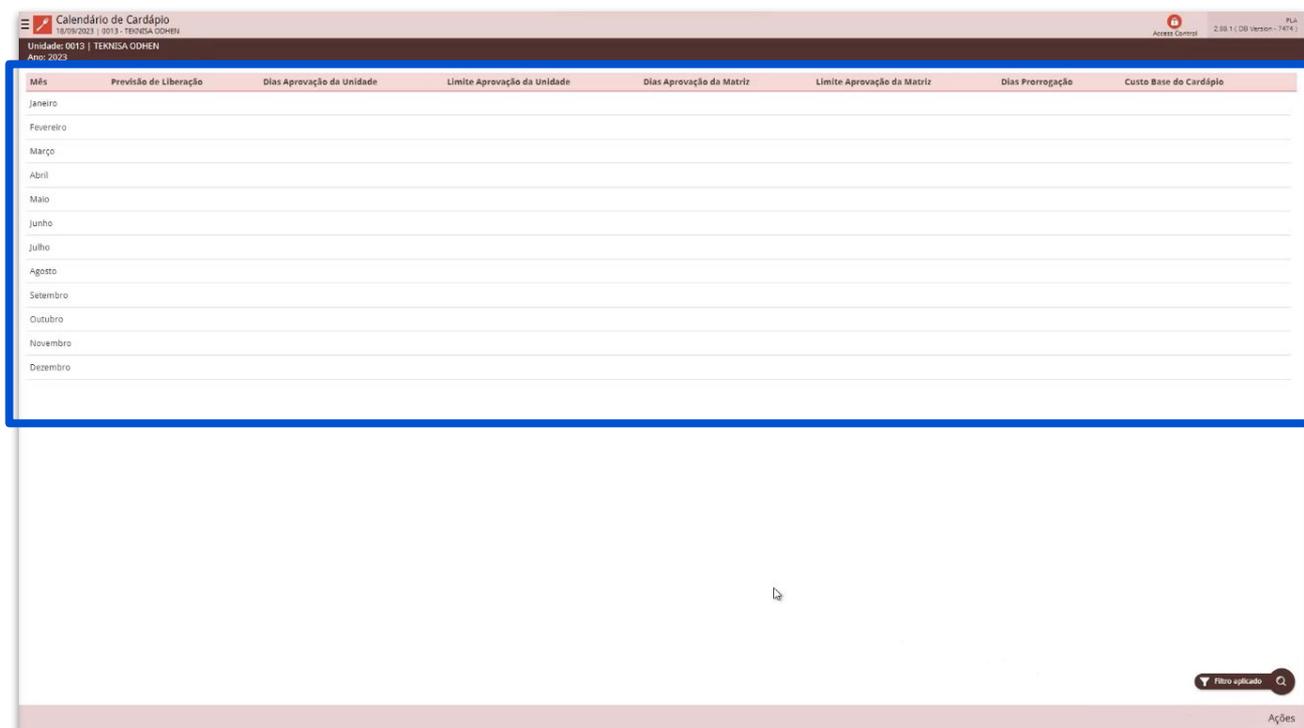


Imagem 4 – Aplicar Filtro

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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



The screenshot displays a web application interface titled 'Calendário de Cardápio'. The header includes the date '18/09/2023', the unit '0013 - TECNISA ODHEN', and the year 'Ano: 2023'. The main content area is a table with the following columns: 'Mês', 'Previsão de Liberação', 'Dias Aprovação da Unidade', 'Limite Aprovação da Unidade', 'Dias Aprovação da Matriz', 'Limite Aprovação da Matriz', 'Dias Prorrogação', and 'Custo Base do Cardápio'. The rows represent the months from 'Janeiro' to 'Dezembro'. A blue box highlights the table area. At the bottom right, there is a 'Filtro aplicado' button and an 'Ações' label.

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

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



The screenshot shows the same 'Calendário de Cardápio' interface as in Image 5. A blue box highlights the top navigation menu area, which includes the application title and the unit information. A blue arrow points to the 'Calendário de Cardápio' text in the menu. The table below is identical to the one in Image 5.

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.

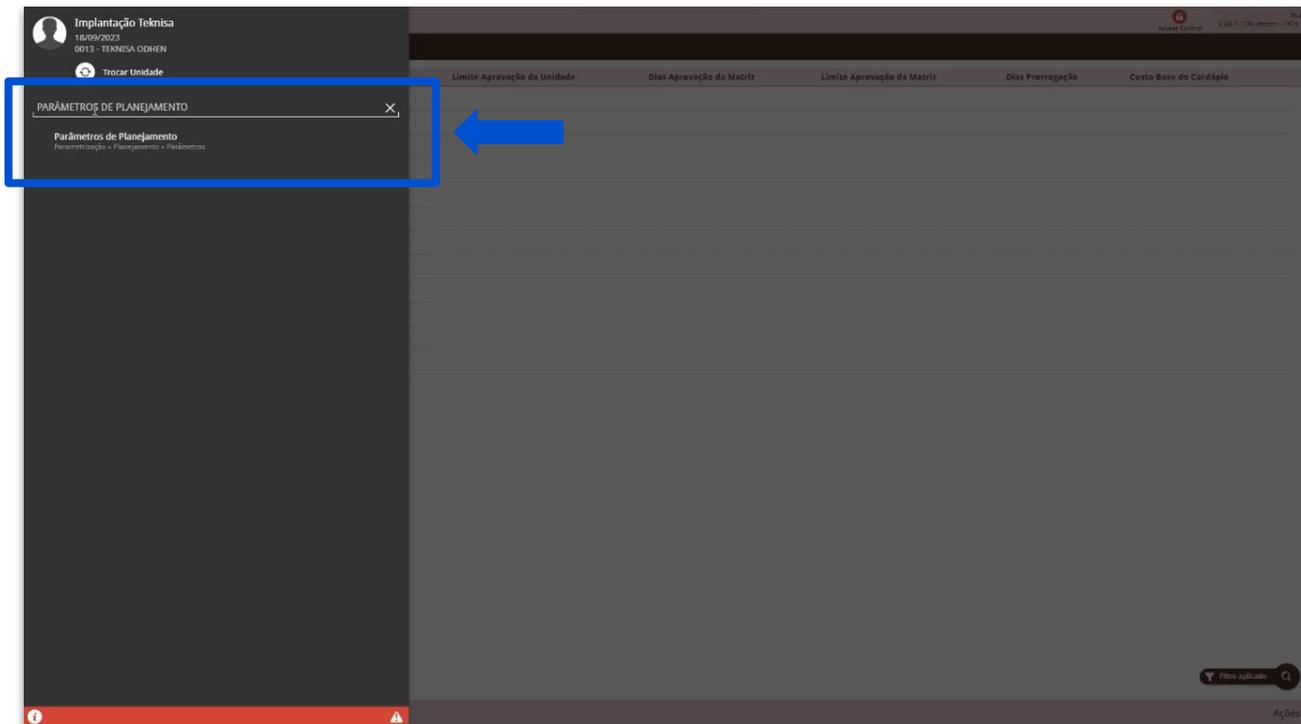


Imagem 7 – Barra de Pesquisa

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

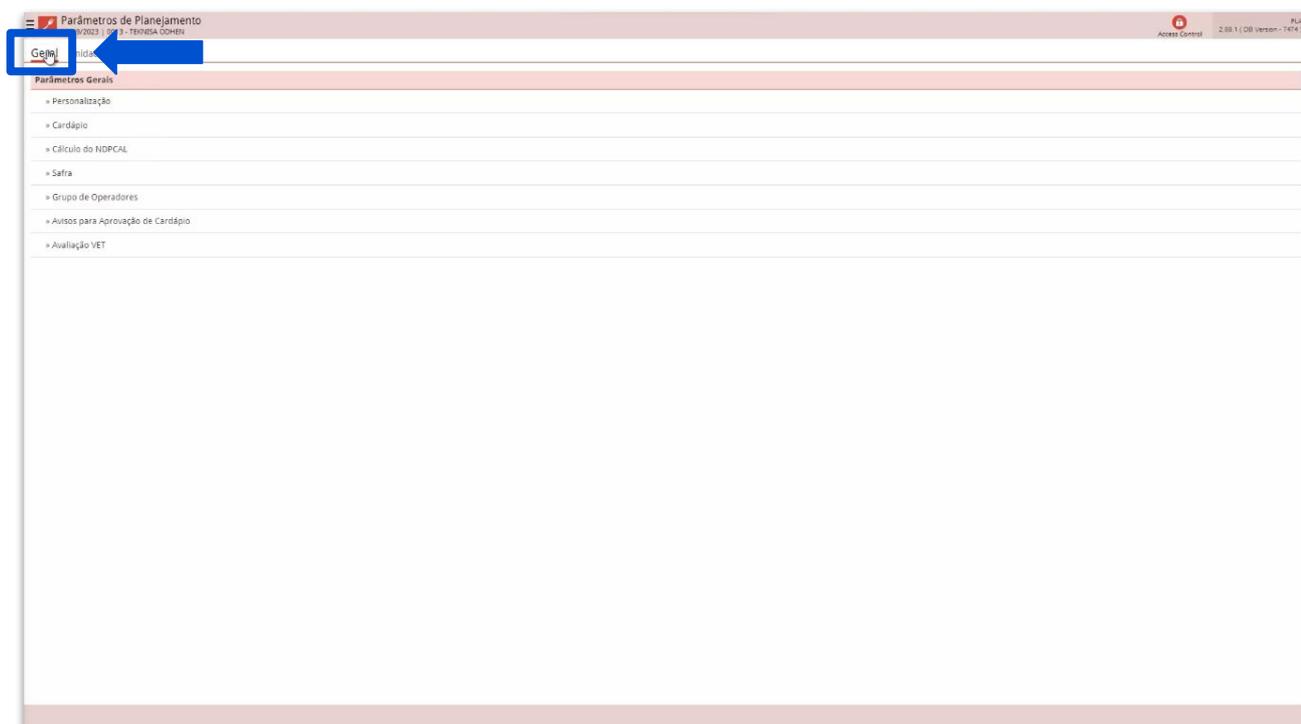


Imagem 8 – Geral

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

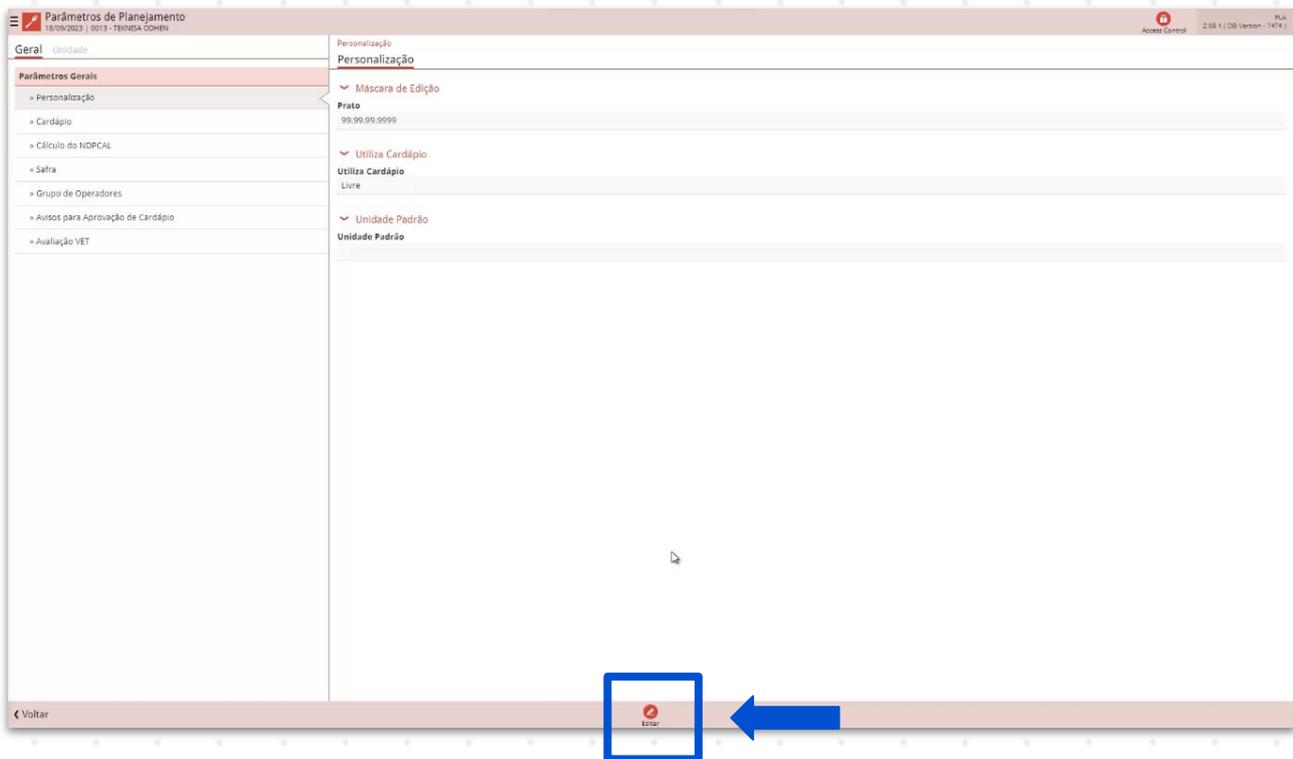


Imagem 9 – Editar

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

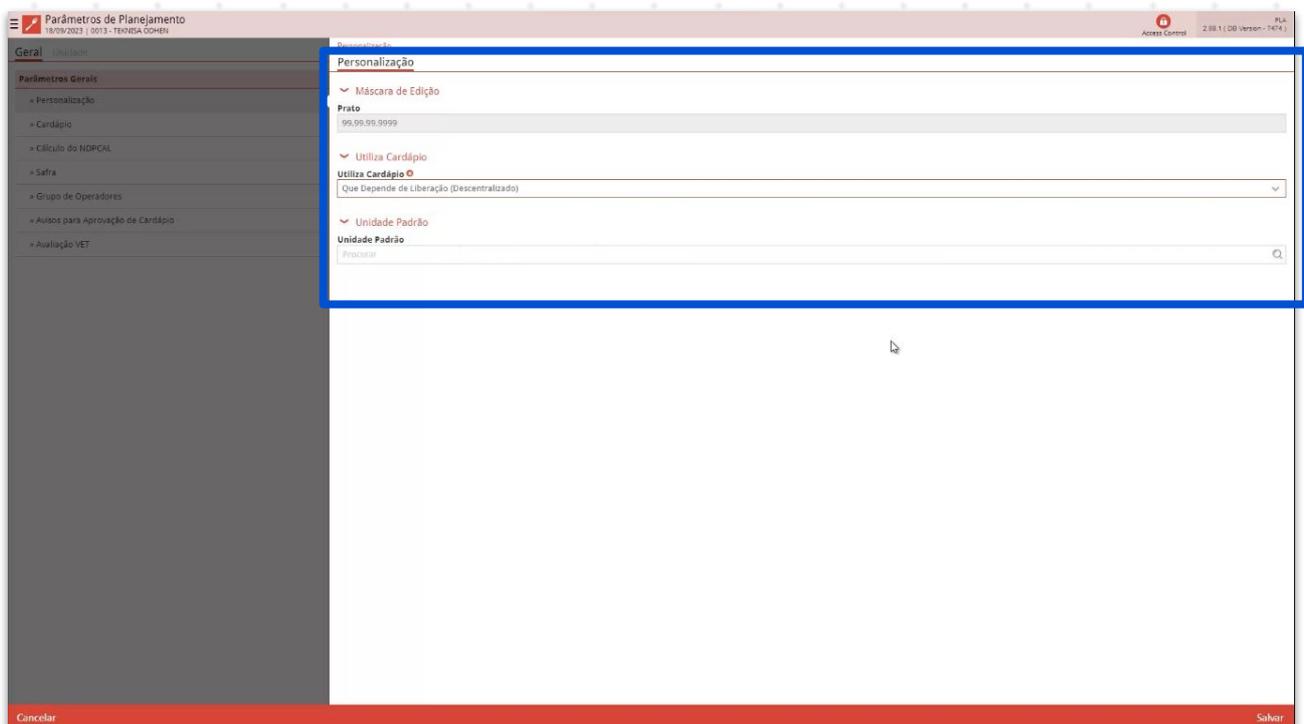


Imagem 10 – Fichamento

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

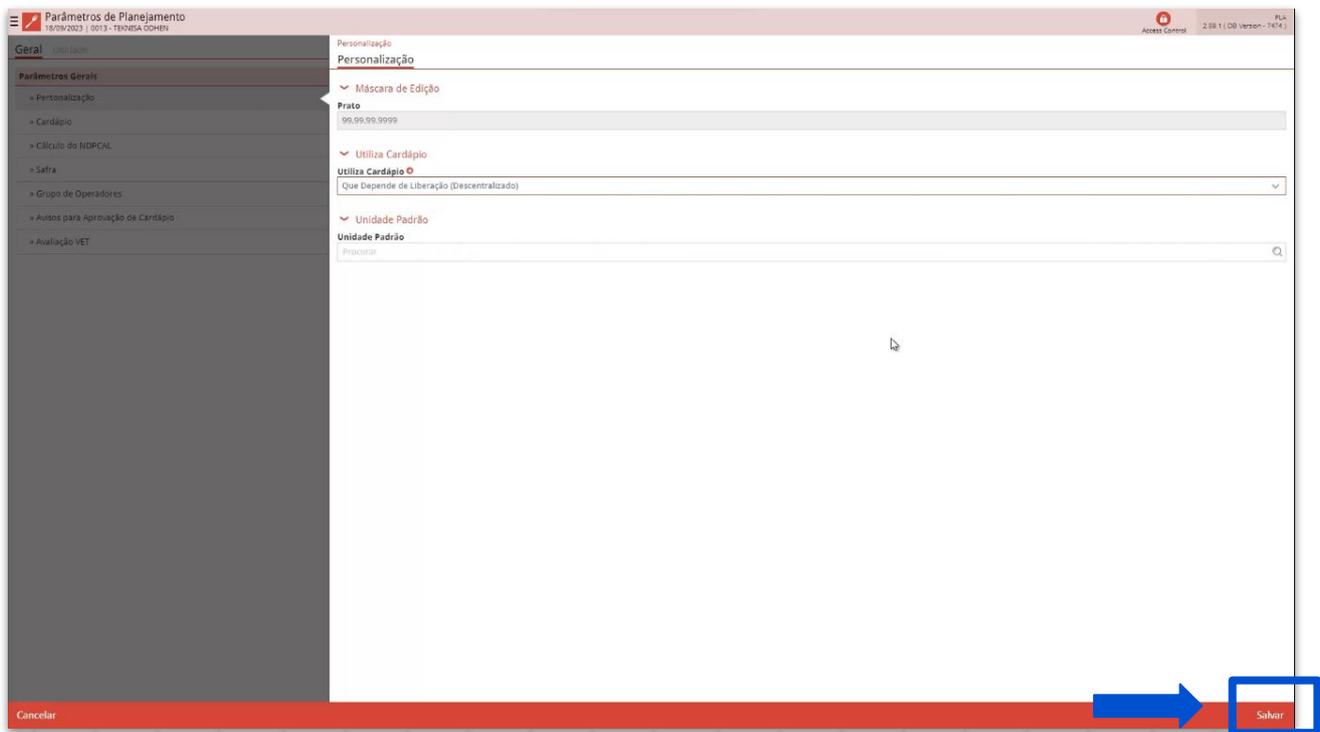


Imagem 11 – Salvar

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

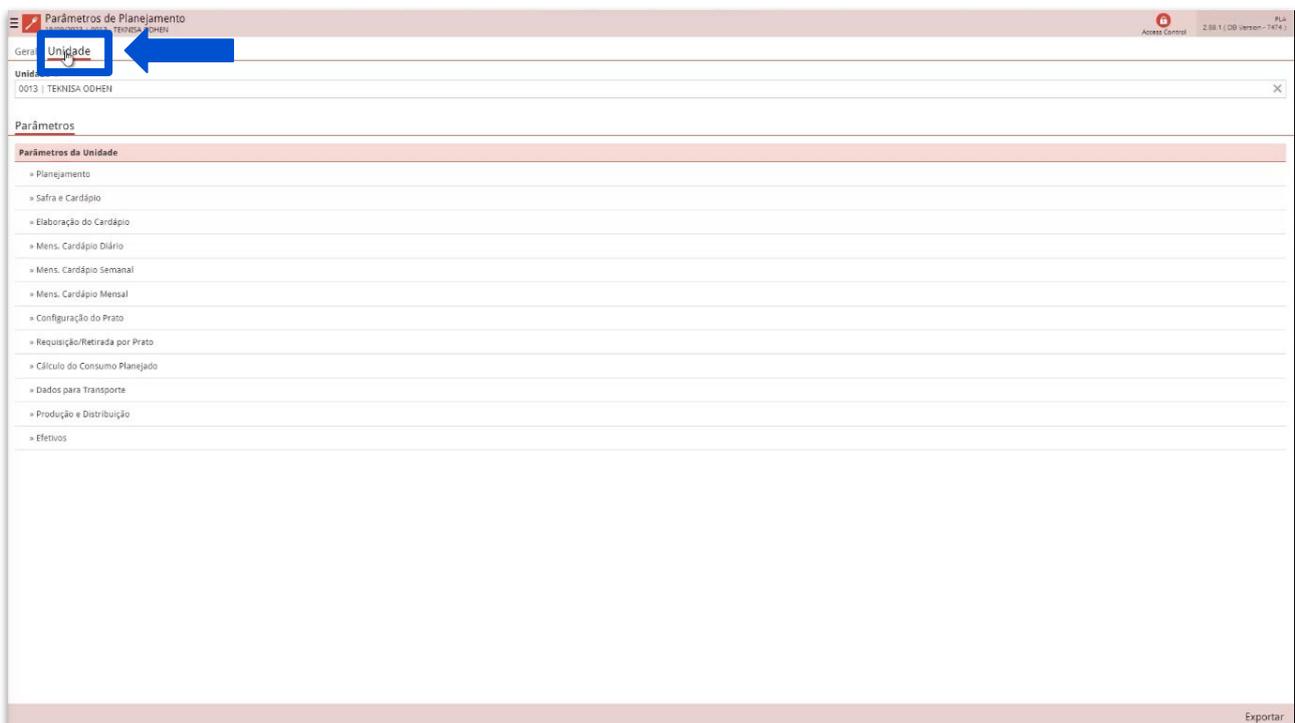


Imagem 12 – Unidade

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

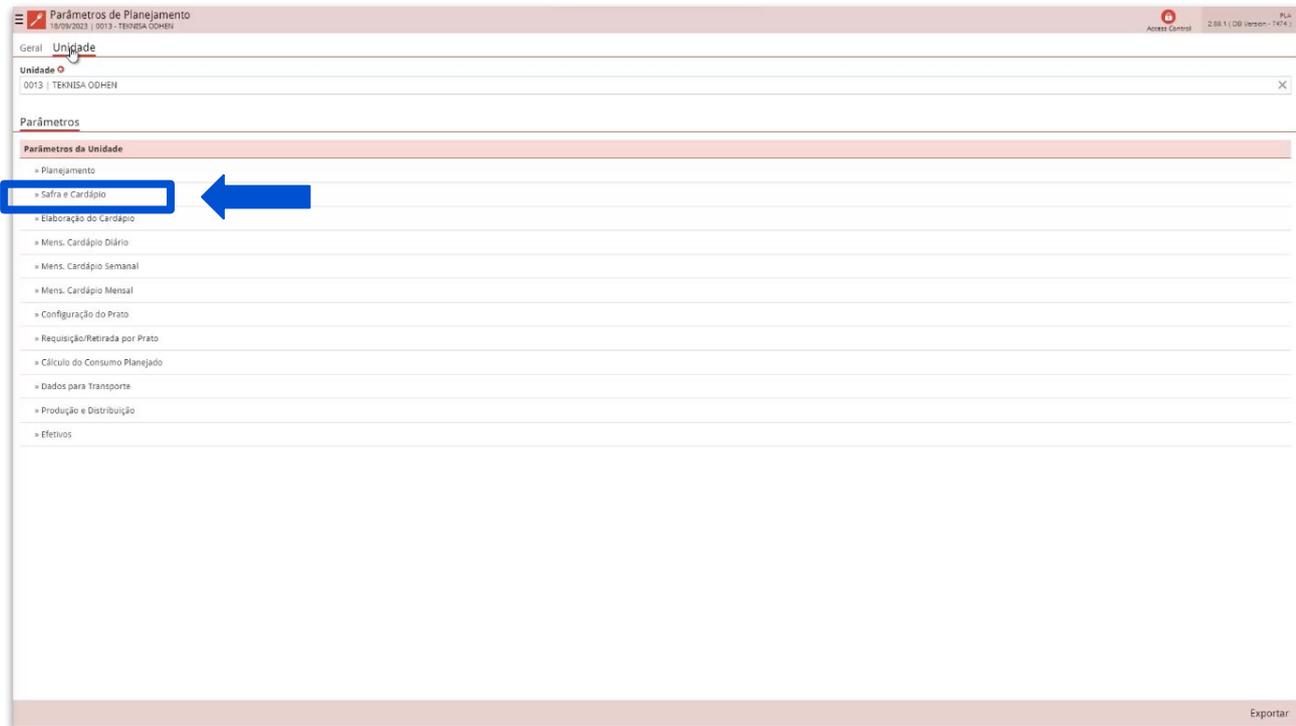


Imagem 13 – Safra e Cardápio

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

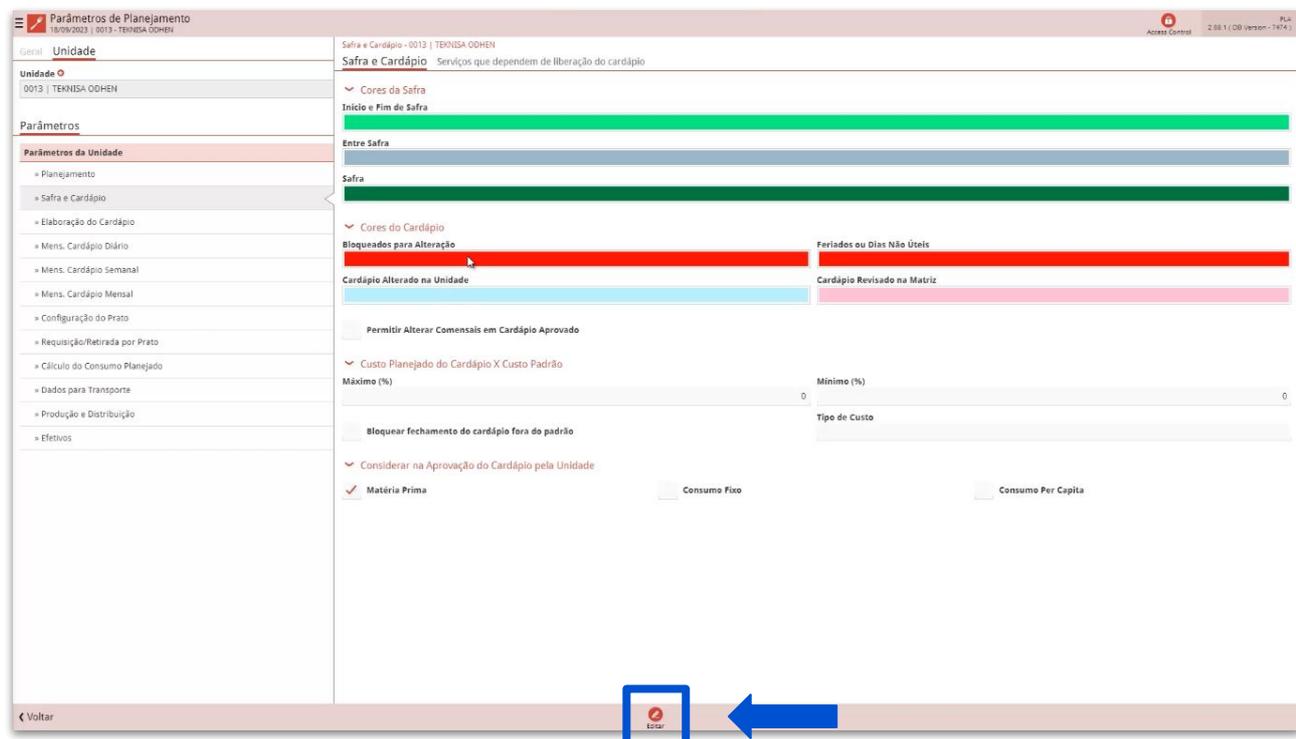


Imagem 14 – Editar

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

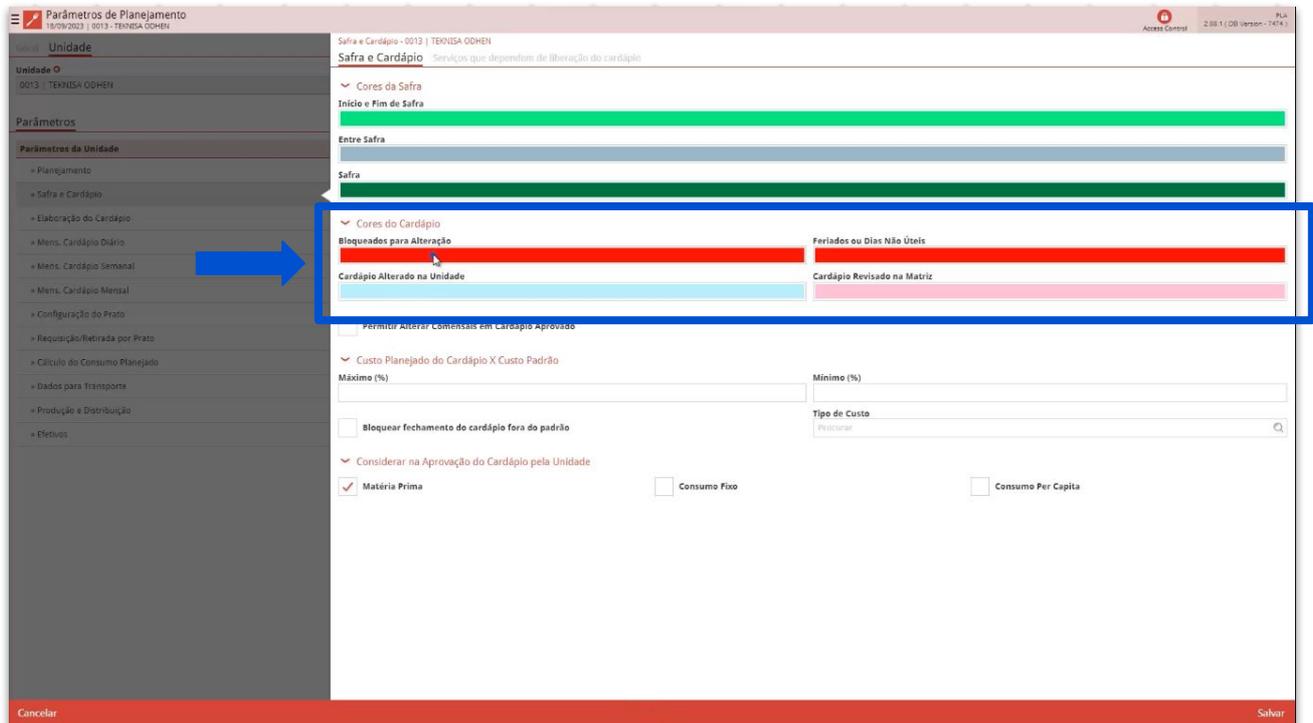


Imagem 15 – Cores do Cardápio

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

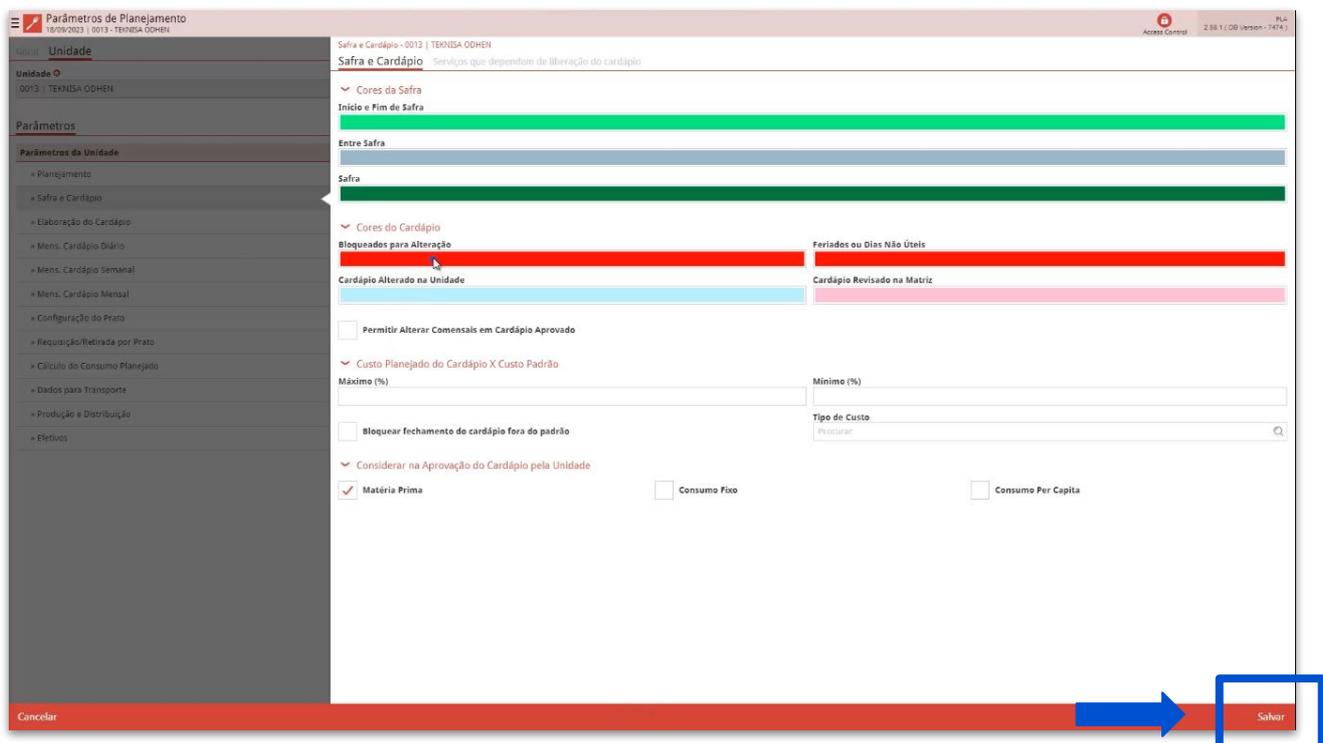


Imagem 16 – Salvar

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

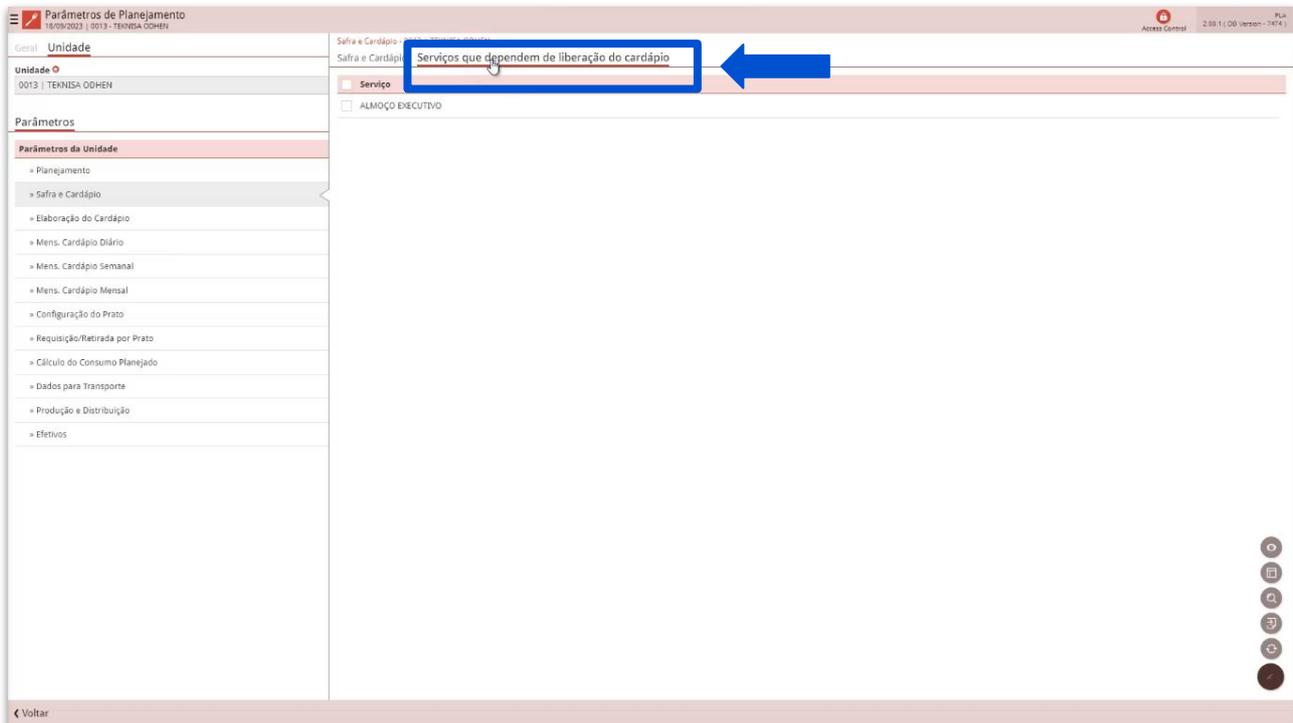


Imagem 17 – Serviços que dependem de liberação do cardápio

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

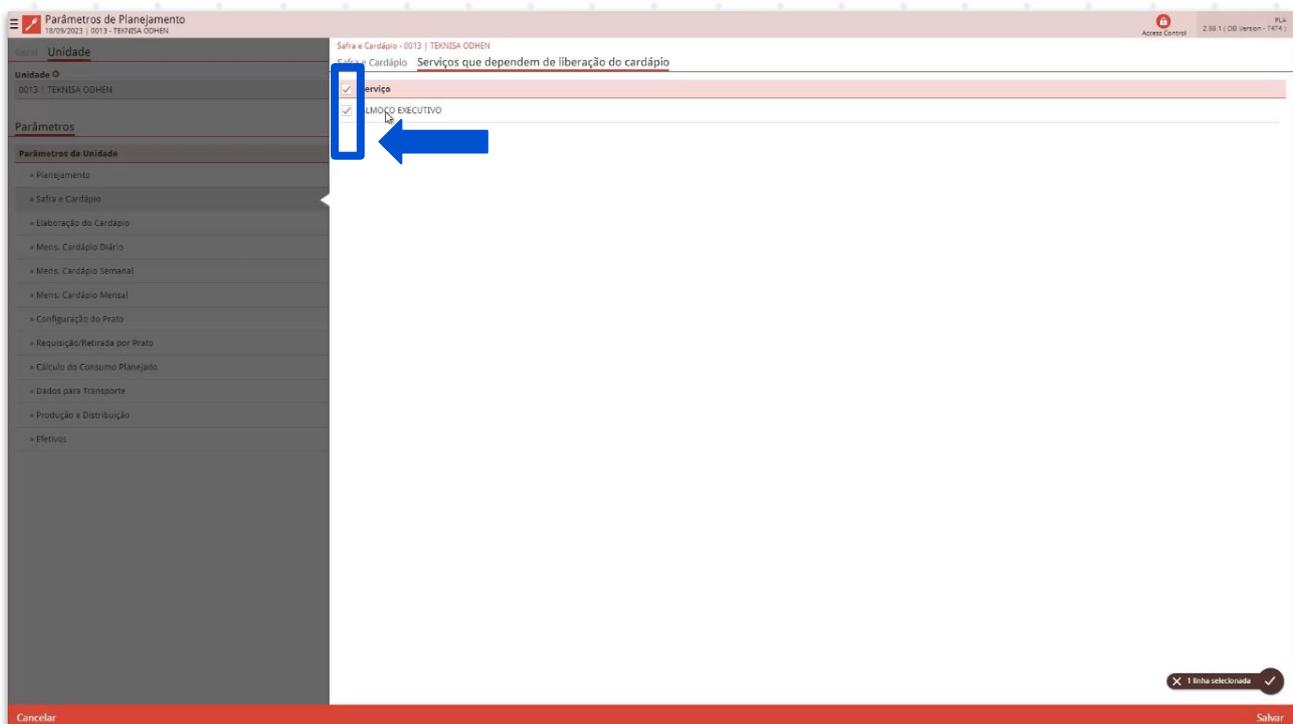


Imagem 18 – Caixa de Seleção

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

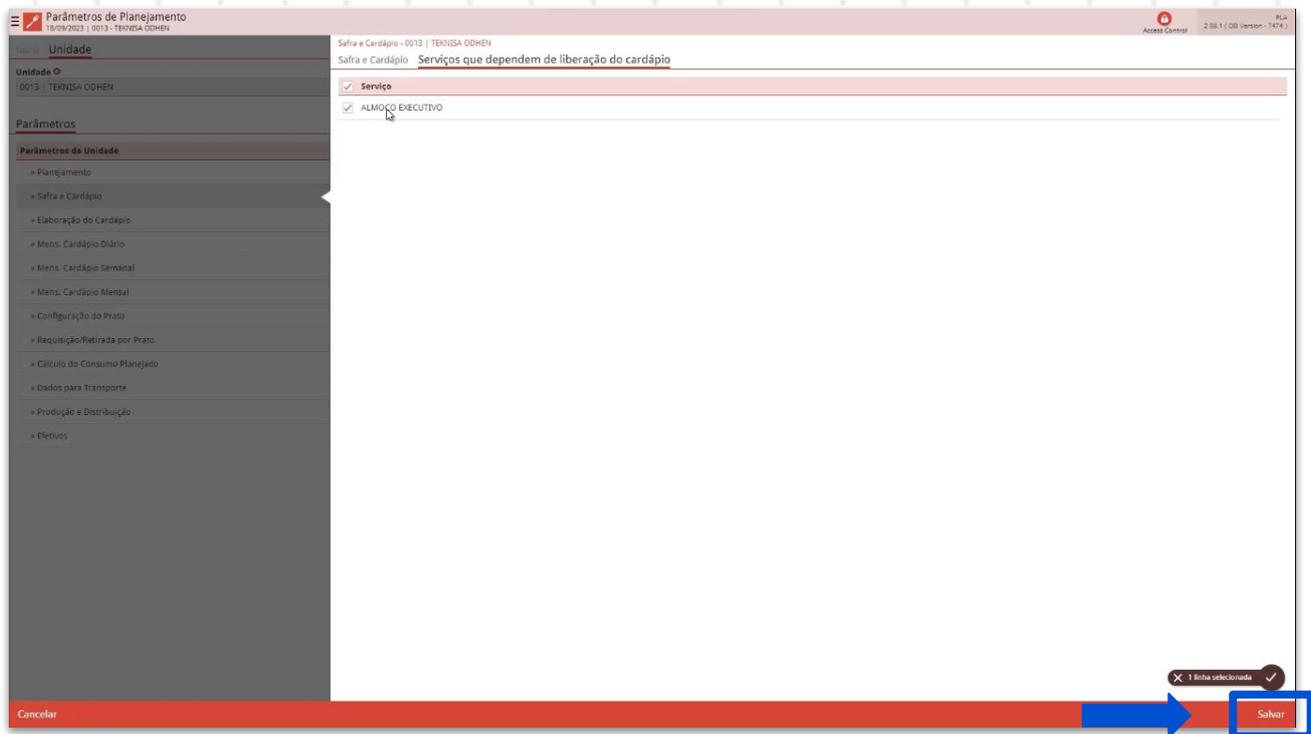


Imagem 19 – Salvar

*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).

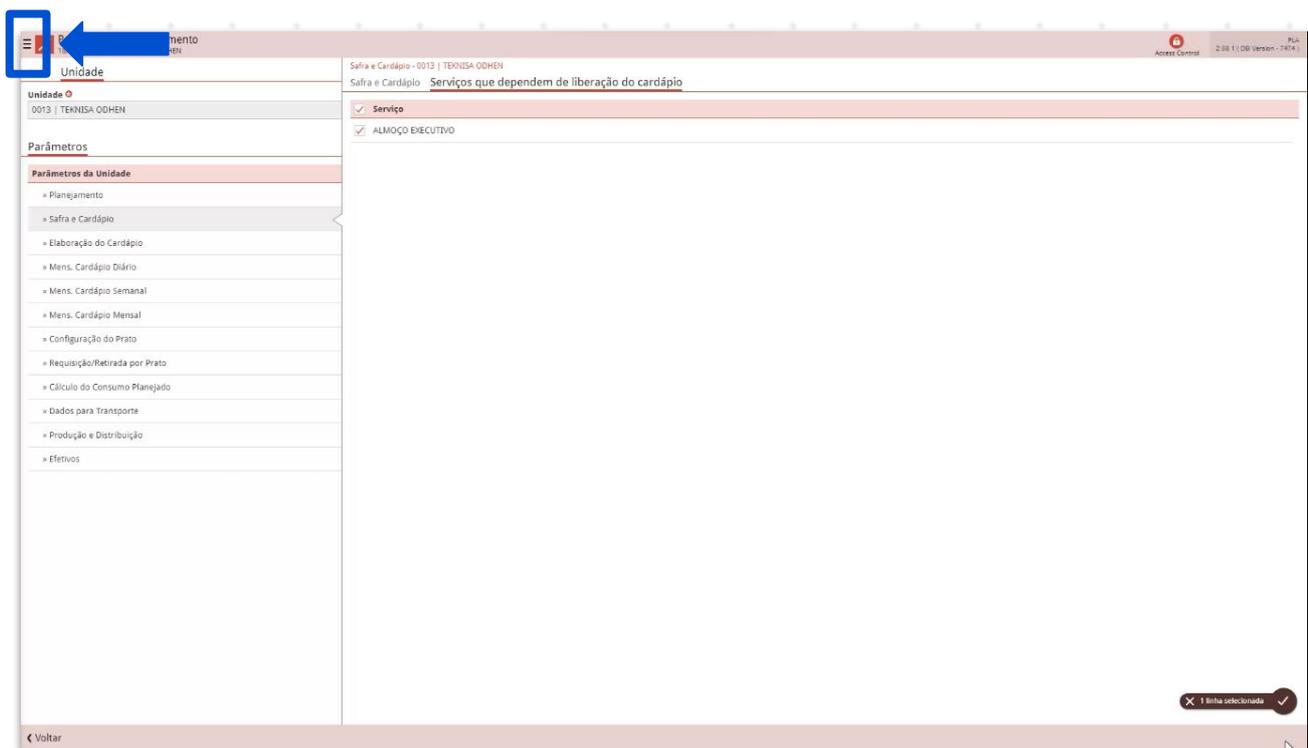


Imagem 20 – Menu Superior

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

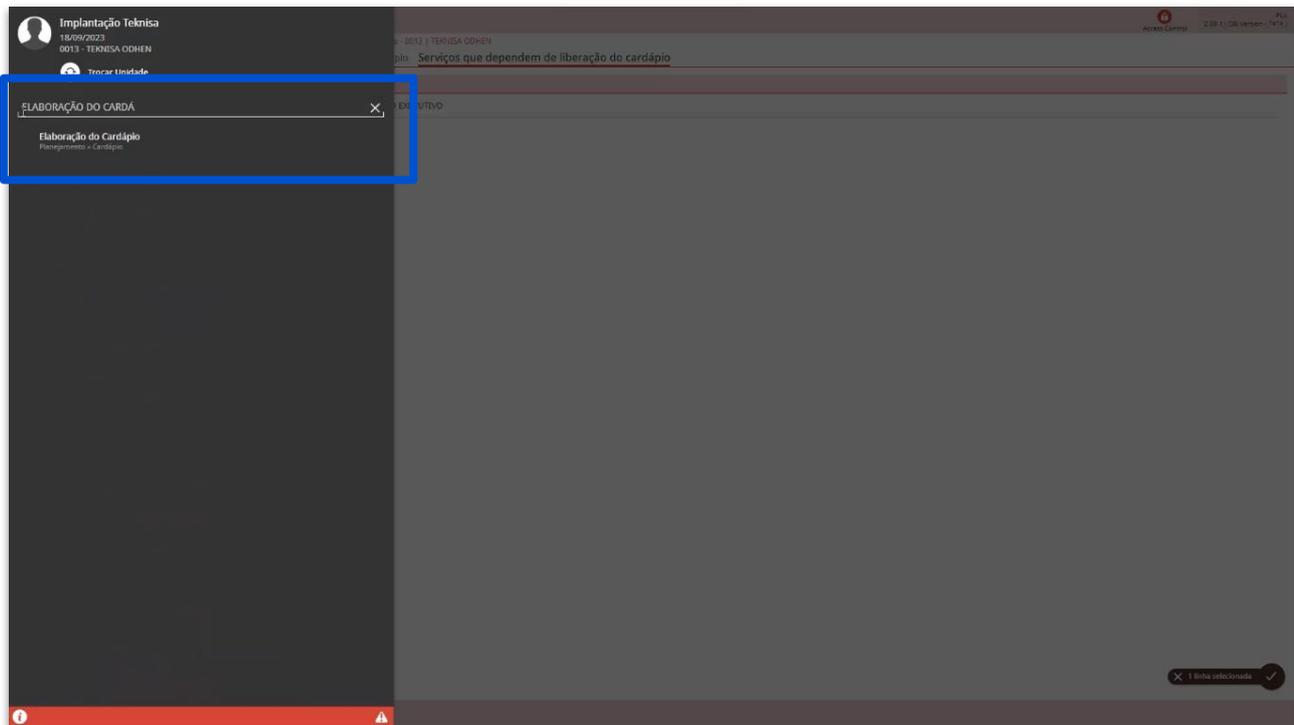


Imagem 21 – Barra de Pesquisa

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

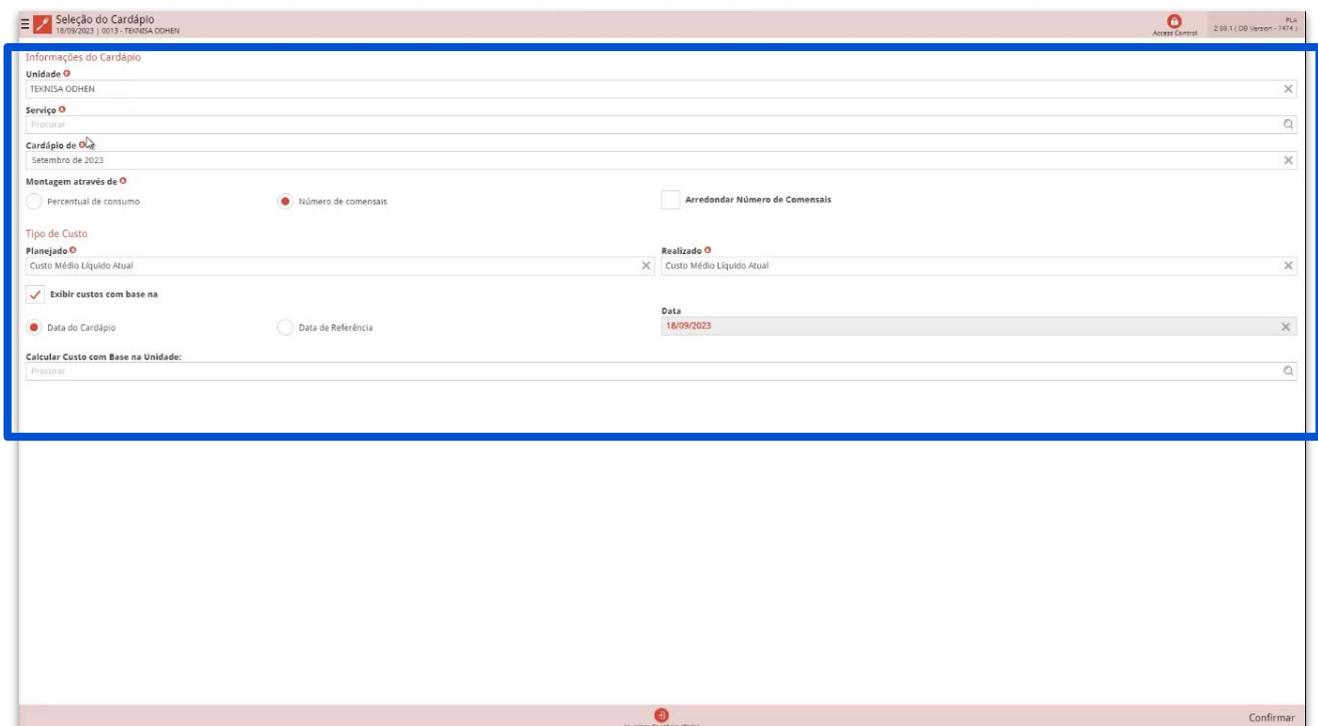


Imagem 22 – Fichamento

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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

The screenshot shows the 'Seleção do Cardápio' interface. At the bottom right, a blue arrow points to a button labeled 'Confirmar'.

Imagem 23 – Confirmar

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

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface, which is a spreadsheet for menu planning. The columns are: DIA, COMENSALIS, Prato Principal, Guarnição, Salada, Feijão, Salada, Sobremesa, and Bebida. The rows list days from 17 SEP to 25 SEP. A 'Voltar' button is located at the bottom left.

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.

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface. At the top, it displays the date '18/09/2023' and 'Mês: Setembro/2023'. The main area is a grid with columns for 'Prato Principal', 'Guarnição', 'Salada', 'Feijão', 'Salada', 'Sobremesa', and 'Bebida'. The rows represent days from 18/09 to 25/09. A blue box highlights the 'Prato Principal' cell for 18/09, with a blue arrow pointing to it.

Imagem 25 – Prato

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

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface with a dish selected. The dish is 'Prato Principal' and the selected recipe is 'ALMONDEGAS ASSADAS'. The interface shows a list of dishes, a table of ingredients, and a 'Copiar/Substituir prato para:' section with checkboxes for days of the week.

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 capita.

The screenshot displays the 'Elaboração do Cardápio' interface. On the left, a table lists dishes with columns for Código, Nome, Custo, Árvore, Receita, and Atualizado em. The 'Prato selecionado' section on the right shows a detailed view of the 'Receita Utilizada - Padrão' for a selected dish, including columns for Produto, Nome do Produto, Quantidade, UN, Custo Unit., and Custo Tot. Below the tables, there are options to 'Copiar/Substituir prato para:' with checkboxes for days of the week (DOM, QUT, SEG, SEX, TER, SÁB, QUA) and 'Dia não útil'. The interface also includes a 'Total de Comensais' field with a value of 40,00 and a 'Custo' field.

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

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 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.

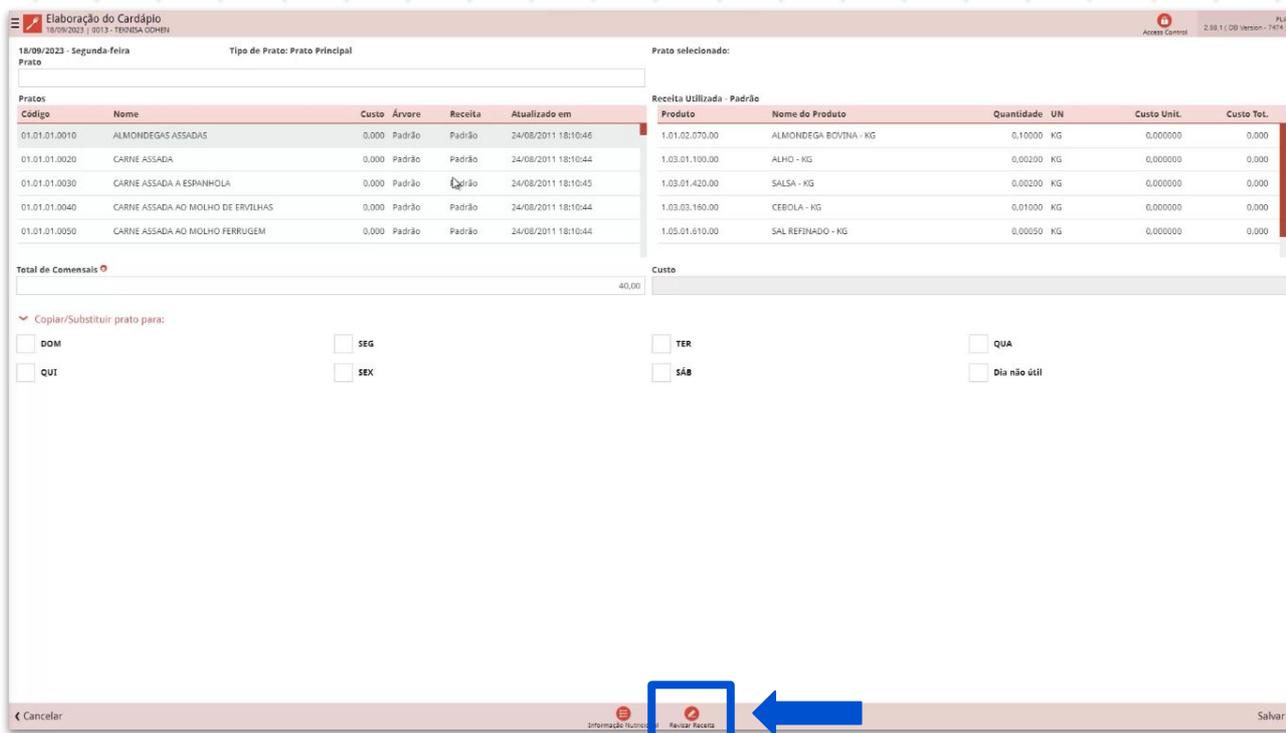


Imagem 28 – Receita Utilizada

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

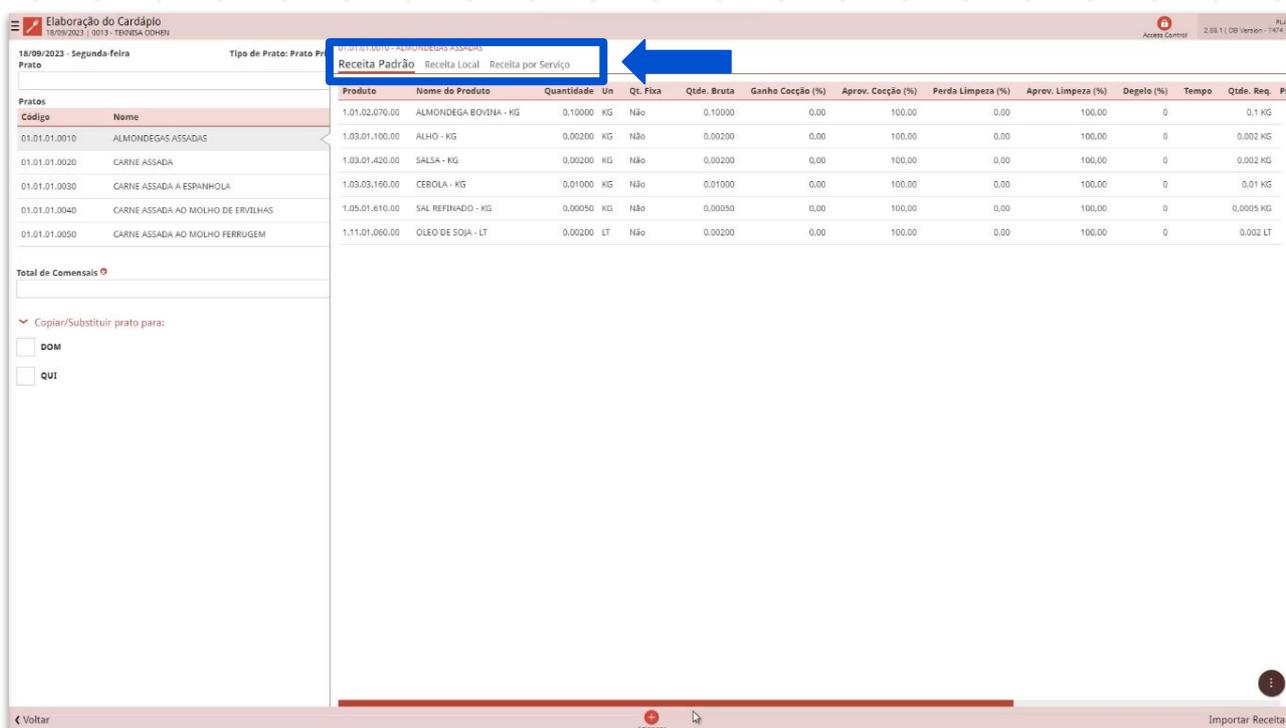


Imagem 29 – Tipos de Receita

## 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 a left sidebar and a central table. The sidebar lists 'Pratos' (Dishes) with columns for 'Código' and 'Nome'. The central table, titled 'Receita Padrão', lists ingredients 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 in the bottom right corner of the interface.

Prato	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	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	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	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	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	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
01.01.01.0050	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).

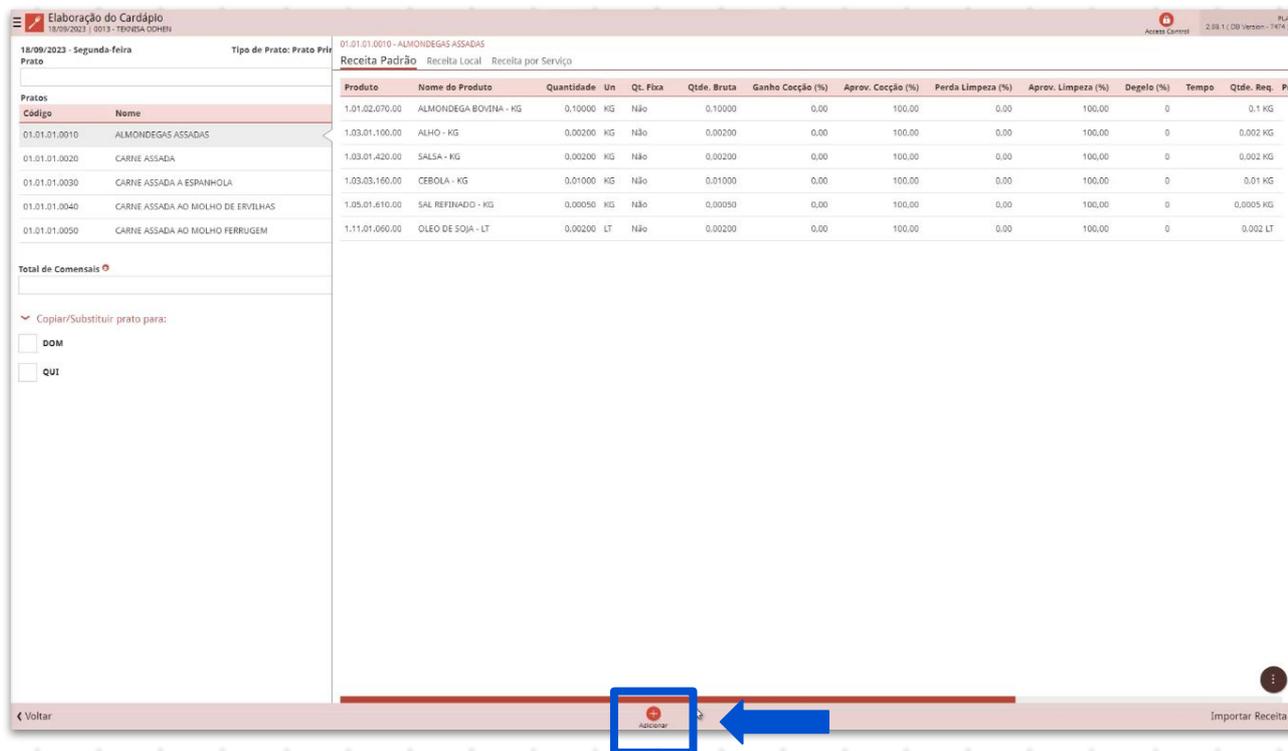


Imagem 31 – Adicionar

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

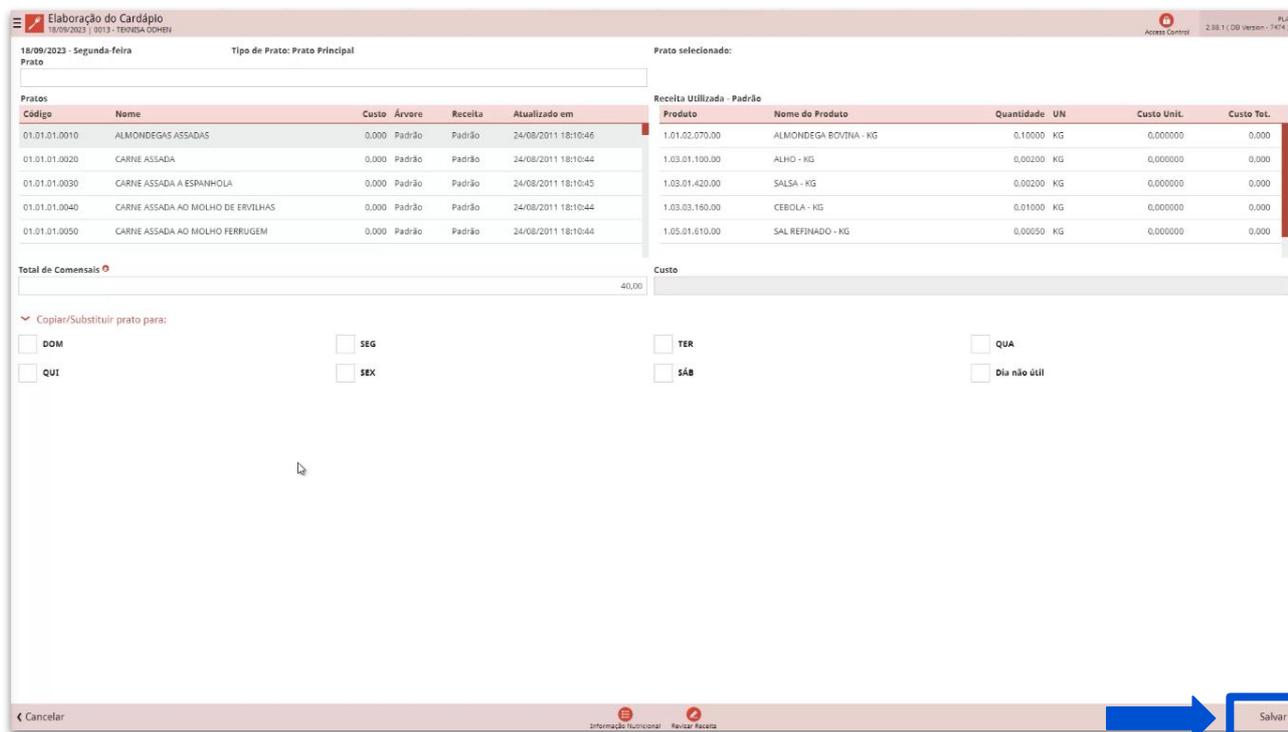


Imagem 32 – Salvar

## 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 SET								
20 SET								
21 SET								
22 SET								
23 SET								
24 SET								
25 SET								
18 SET	40	40 - ALMONDEGAS ASSADAS						
19 TER								
20 QUA								
21 QUI								
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.

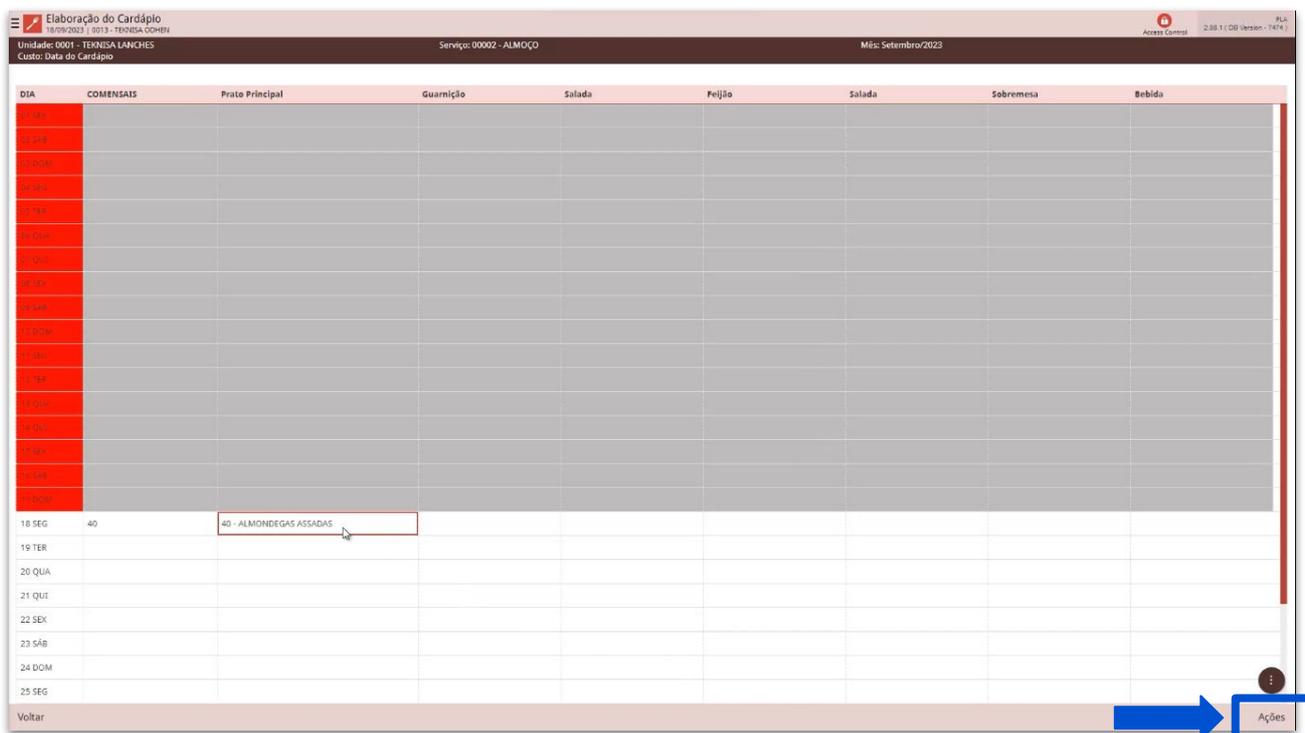


Imagem 35 – Menu Superior

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

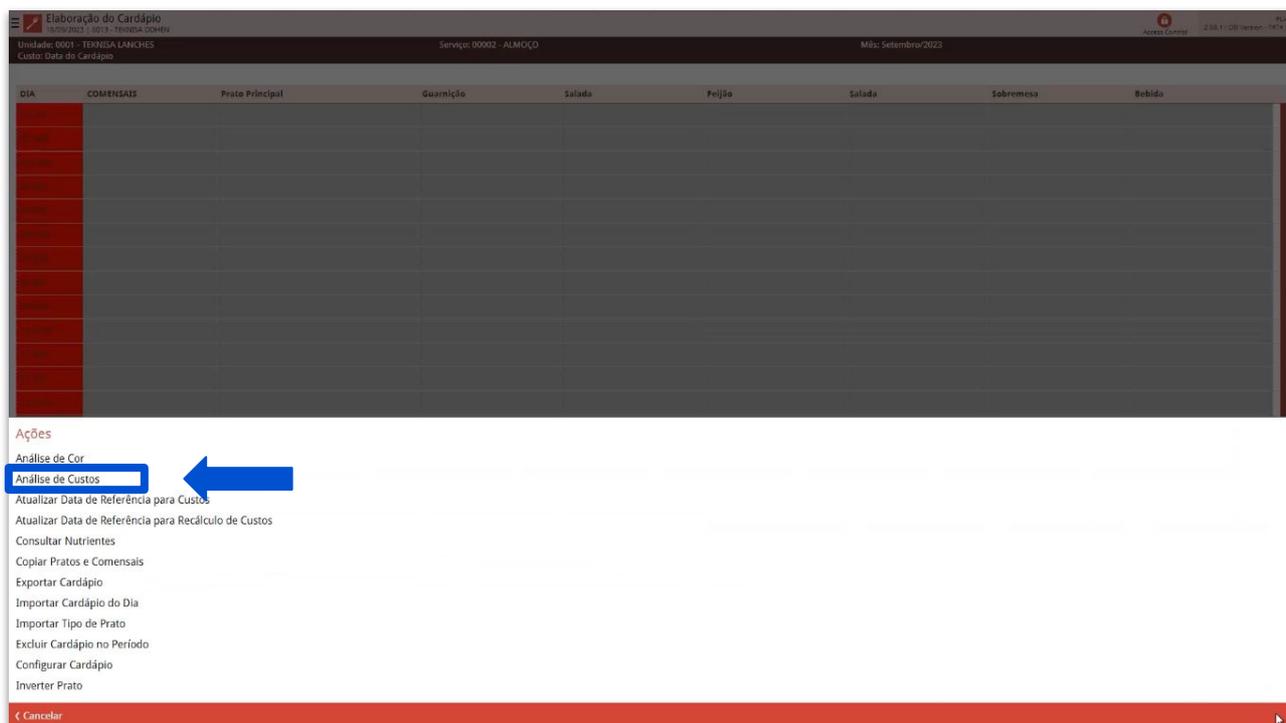


Imagem 14 – Aplicação

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

- 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	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
02 - sáb	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
03 - dom	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
04 - seg	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
05 - ter	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
06 - qua	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
07 - qui	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
08 - sex	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
09 - sáb	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
10 - dom	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
11 - seg	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
12 - ter	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
13 - qua	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
14 - qui	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
15 - sex	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
16 - sáb	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
17 - dom	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0	0,0000000
18 - seg	40	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000
19 - ter	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000
20 - qua	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000
21 - qui	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000
22 - sex	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000
23 - sáb	0	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	0,0000000	40	0,0000000

Total do Mês - Matéria Prima: 0,00000  
Total do Mês - Consumo: 0,00000  
Custo Padrão Per Capita: 27,50000  
Total do Mês - Custos: 0,00000  
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.

## Rotina da Unidade WEB - Ajustes do Cardápio

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 capito 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 capito padrão.

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