

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

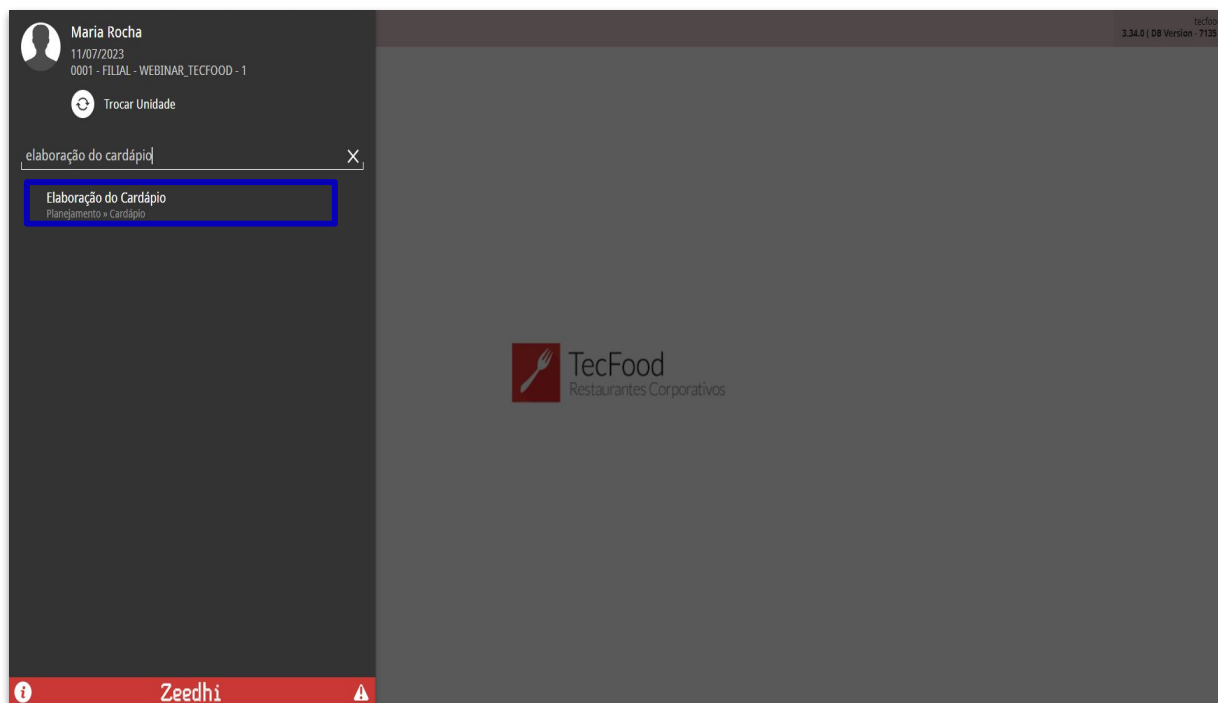
3.1 Elaboração do Cardápio

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:

A captura de tela mostra o formulário 'Seleção do Cardápio'. No topo, há uma barra de navegação com o nome de usuário 'Maria Rocha', a data '11/07/2023', o código '0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1' e o botão 'Trocar Unidade'. No canto superior direito, há uma barra de status com o nome 'tecfood', a versão '3.34.0 (DB Version - 7135)' e o texto 'PLA'. O formulário contém os seguintes campos e opções:

- 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**
 - ☒ Exibir custos com base na
 - ☐ Data do Cardápio
 - ☐ Data de Referência
- Data**: 11/07/2023
- Calcular Custo com Base na Unidade:** Procurar

Na base da interface, há uma barra vermelha com o nome 'Zeedhi' e um ícone de alerta. No canto inferior direito, há um botão 'Confirmar'.

- **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)

PLA

Informações do Cardápio

Unidade

FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

X

Serviço

ALMOCO WEBINAR

X

Cardápio de

Julho de 2023

X

Montagem através de

☐ Percentual de consumo

☒ Número de comensais

☐ Arredondar Número de Comensais

Tipo de Custo

Planejado

Custo de Compra Bruto da Época

X

Realizado

Custo Médio Bruto Atual

X

☒ Exibir custos com base na

☐ Data do Cardápio

☒ Data de Referência

Data

11/07/2023

X

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)

PLA

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	FEIJAO	ACOMPANHAMENTO01	ACOMPANHAMENTO02	ACOMPANHAMENTO03	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

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:

Elaboração do Cardápio
11/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Access Control 2.87.0 (DB Version - 7135) PLÁ

11/07/2023 - Terça-feira
Prato

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

Receita Utilizada - Local

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.

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.

Elaboração do Cardápio
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

Total de Comensais: 500,00

Custo: 2,156

Copiar/Substituir prato para:

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

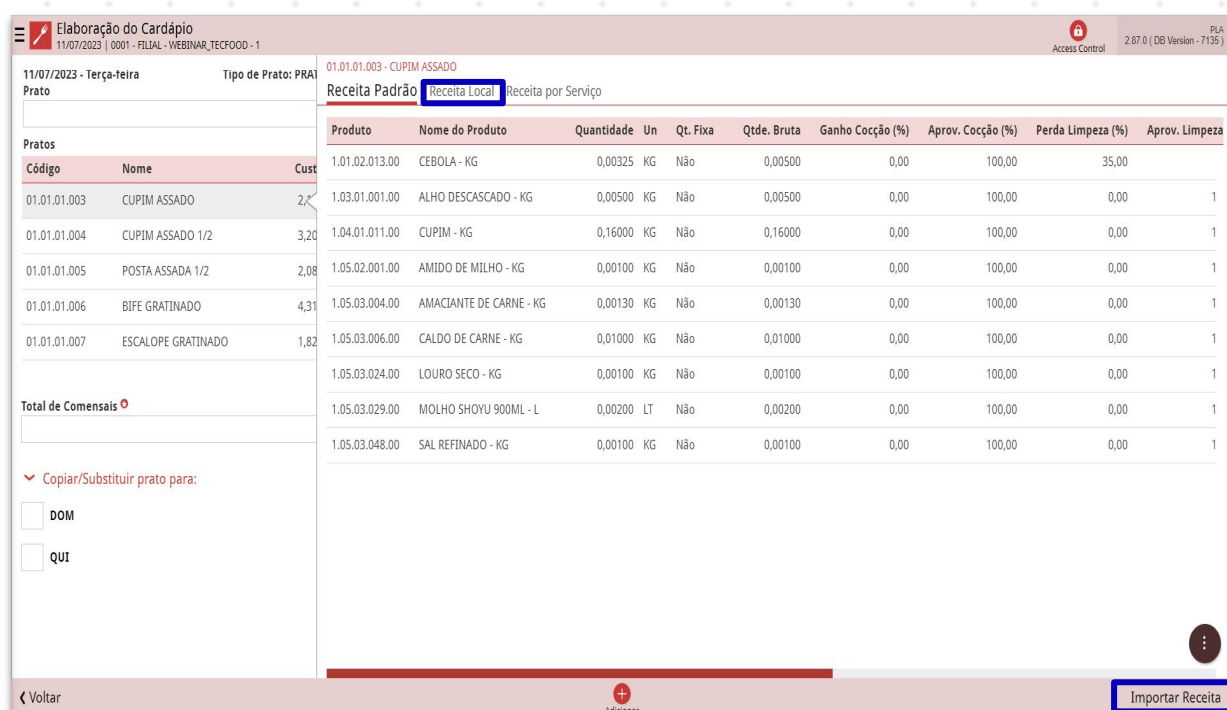
Cancelar Excluir Informação Nutricional Revisar Receita Histórico de Ajuste Salvar

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.

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
Prato

Tipo de Prato: PRAI

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's a sidebar with a date selector (11/07/2023 - Terça-feira) and a list of dishes. The main area is divided into sections: 'Receita Padrão', 'Receita Local', and 'Receita por Serviço'. The 'Receita Padrão' section contains a table with columns: Produto, Nome do Produto, and Quantidade. Below this, there's a 'Total de Comensais' section. At the bottom, there's a 'Copiar/Substituir' section with checkboxes for 'DOM' and 'QUI'. A red box highlights the 'Realizar Importação' button at the bottom center of the interface.

Escolha a ação que será realizada pela importação:

The screenshot shows the 'Elaboração do Cardápio' interface with a dialog box titled 'Tipo de importação' overlaid. The dialog box has three options: 'Acrescentar', 'Sobrepor', and 'Cancelar'. The background interface is dimmed, showing the same 'Receita Padrão' table and 'Total de Comensais' section as in the previous screenshot. The 'Realizar Importação' button is still visible at the bottom.

- **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.

- **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

11/07/2023 - Terça-feira
Prato

Tipo de Prato: PRAI

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

Access Control 2.87.0 (DB Version - 7135)

11/07/2023 - Terça-feira

Prato

Pratos

Código

01.01.01.003

01.01.01.004

01.01.01.005

01.01.01.006

01.01.01.007

Total de Comensais

Copiar/Substituir

DOM

QUI

Receita Padrão

Receita Local

Receita por Serviço

Produto	Nome do Produto	Quantidade
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	0,002
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	0,003
1.04.01.011.00	CUPIM - KG	0,130
1.05.02.001.00	AMIDO DE MILHO - KG	0,000
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

Receita Local

Nome do Produto

Procurar

Quantidade

Un

☐ Qt. Fixa

Qtde. Bruta

Ganho Cocção (%)

Aprov. Cocção (%)

Perda Limpeza (%)

Aprov. Limpeza (%)

Degelo (%)

Tempo

0,00

100,00

0,00

100,00

0,00

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.

