

MENSA

CONSUMI

In funzione degli alimenti, dei menu giornalieri prefissati e delle presenze previste, sono definiti i consumi di derrate necessari per un certo periodo. A posteriori, vengono calcolati i consumi effettivi per prodotto.

Il programma gestisce il magazzino delle derrate alimentari e predispone le liste di ordinazione dei generi mancanti per il periodo successivo. Sulla base dei generi alimentari, dei menu e delle presenze, produce i riepiloghi di consumo.

Data	EURO/C	Alimento	Qta	Moins. (S/N)
31-12-89	C	OUO	2.500.000,00	S
31-12-89	C	OUO	1.500,00	S
31-12-89	C	OUO	1.500,00	S
MENSA: SOHA PROD: SPAG-01				
31-12-89	C	PASTA	35.000.000,00	S
31-12-89	C	PASTA	29.500,00	S
MENSA: PROD: 35.028.500,00				
Totale Generale			37.531.500,00	

Alimento (collegato)	ARANCE	3	4
Proteidi gr.	90,00	lipidi gr.	2,00
Glucidi gr.	100,00	Calorie a.	648,00
Ca mg.	0,00	Fe mg.	0,00
P mg.	0,00	Na mg.	10,00
K mg.	100,00	Cl mg.	1.000,0
Ca mg.	80,0	Cl mg.	80,0
Na mg.	100,00	Fe mg.	2.400,0
Ca mg.	0,0	Fe mg.	100,0
Calorie/100g gr.	200,0	Proteidi mg.	0,0

ALIMENTI DIETE PIATTI MENU'
Il programma permette di gestire le tabelle degli alimenti e delle diete con i valori nutrizionali, delle composizioni dei piatti e dei menu.

STAMPE

- Calcolo Consumi Previsti
- Riepilogo Consumi Previsti
- Movimentazione Dispensa
- Giornali di Dispensa
- Riepilogo Consumi Effettivi
- Elenco Menu
- Elenco Piatti
- Elenco Alimenti
- Lista ordinazione generi mancanti

TABELLE e ARCHIVI

- Mense
- Clienti/Fornitori
- Alimenti
- Piatti
- Menu
- Dispensa
- Movimenti Dispensa

Prodotto	Alimento	Mensa	Dispensa	Quantità	Unità
0000	OUO	SPAG	0	1000	kg
0001	PASTA	CEMPALE	0	1000	kg
0002	PASTA	SOHA	0	1000	kg
0003	PASTA	CEMPALE	0	1000	kg
0004	PASTA	CEMPALE	0	1000	kg

DISPENZA

È gestito il magazzino delle derrate alimentari. Si rilevano i movimenti per derrata e si redige il giornale della dispensa. Sulla base dei consumi previsti, si ottengono le liste dei generi mancanti e le liste delle ordinazioni degli stessi, per fornitore.