

Osnovni podatki na artiklu za modul Kuhinja

V tem prispevku

Zadnja sprememba 09/10/2024 2:50 pm CEST | Objavljeno 28/03/2021

V programu kuhinja upravljamo z dvema tipoma artiklov in sicer **živilo** in **jed**. Oba tipa artiklov imata svoje značilnosti in drugačne zahteve po podatkih vezanih na artikel. Podatki, ki naj bi bili vpisani na določen artikel so označeni z



ŽIVILO

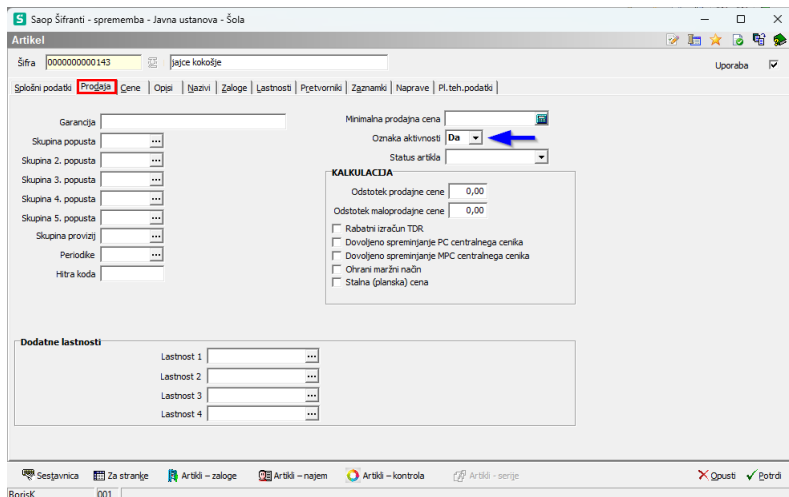
Zavihek Splošni podatki

Med označenimi podatki je priporočljivo, da živilo vpišete kot **tip artikla M - Material**. Za lažje delo v prihodnje se držite pravila, da naj bo živilo pisano z majhnimi črkami, jedi pa z velikimi, ali pa obratno. Kakršnokoli obliko črk (velika ali majhna) boste izbrali za jedi, takšna sem vam bo izpisovala na jedilniku.

Skupina artikla je podatek s katerim boste razvrščali artikle za javna naročila ali za izdelavo določenega cenika.

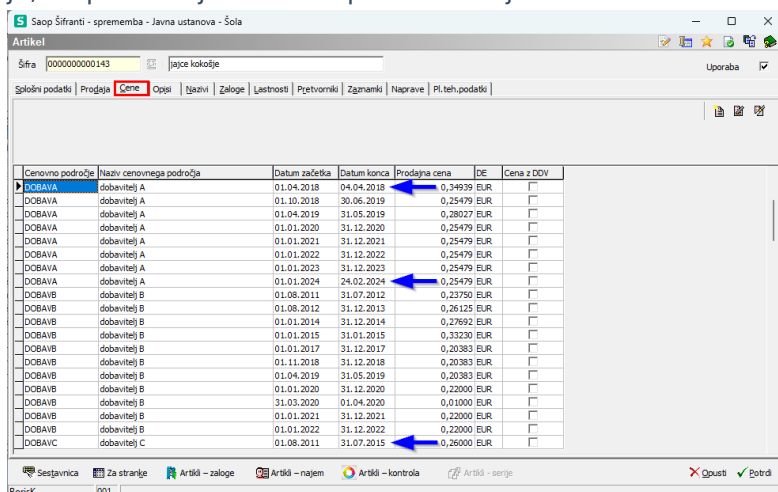
Zavihek Prodaja

Artikli, ki bodo označeni z oznako aktivnosti **DA** se lahko naročajo, in dajo v porabo. Artikle, ki jih ne želite več uporabljati označite z **NE**.



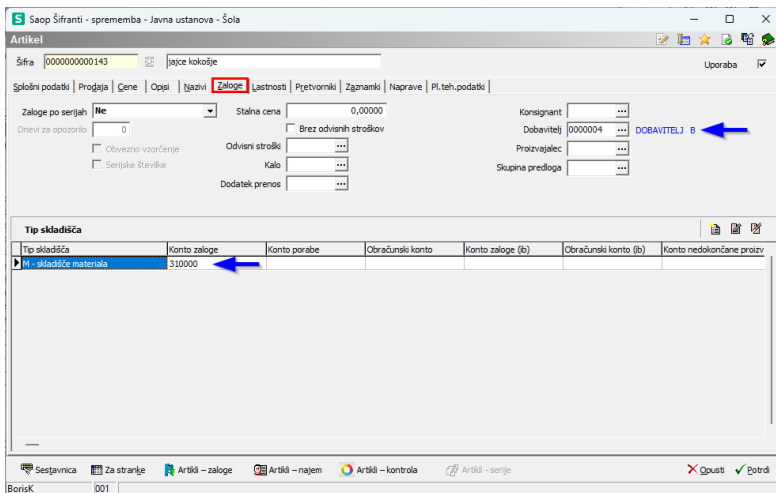
Zavihek Cene

V zavihku cene vpišite veljavne cenike. Tu imate tudi pregled nad zgodovino cen. Cenik naj ima začetek in konec veljavnosti. Priporočljivo je, da poimenujete cenike po dobaviteljih.



Zavihek Zaloge

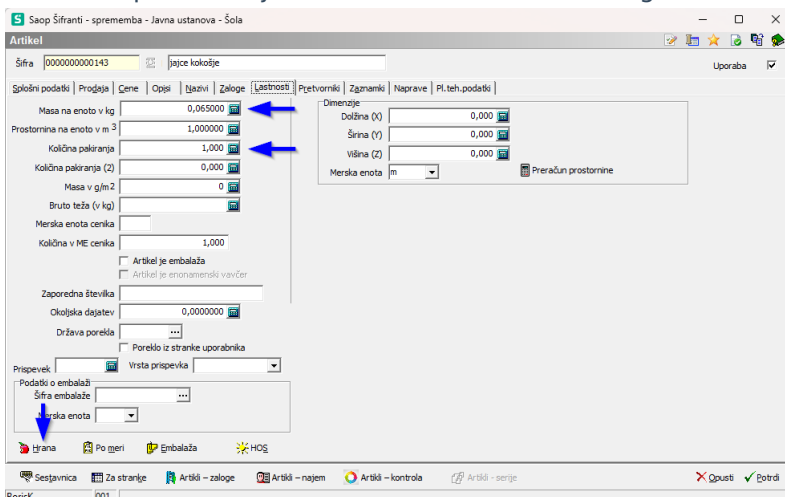
V zavihku Zaloge določite **konto zaloge** artikla. Tu tudi zabeležite kdo je **glavni dobavitelj** za artikel. Ta podatek uporabi program za avtomatsko razporejanje artiklov v naročanju k glavnim dobaviteljem.



Zavihek Lastnosti

Zavihek lastnosti je namenjen naprednejšim uporabnikom. **Količina pakiranja** se uporablja v primeru, da je potrebno preračunavati na drugačno mersko enoto, kot je na dobavnici. Tak primer so konzerve, če vodite zalogo v kg, dobavitelj pa vam dostavlja na primer 750g konzerve v kosih. V takem primeru bi vpisali podatek 0,75.

Če želite preračunavati hranilne vrednosti jedi in obrokov je potreba izpolniti podatek **masa na enoto**. Na sliki je prikazan podatek za kokošje jajce, katera vodimo nabavi, zalogo in porabo v kosih, preračun hranilnih vrednosti pa se izvaja v hranilna vrednost na 100g



Preko gumba



vpišete hranilne vrednosti

Lastnost	Vrednost	ME	Aktivnos
▶ Energetska vrednost	602,000	kJ	<input checked="" type="checkbox"/>
Beljakovine	11,950	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Ogljikovi hidrati	1,060	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Mastčobe - skupaj	10,200	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Kalij Ca	0,059	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Magnezij Mg	0,011	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Natrij Na	0,133	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Vlaknine	0,000	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Voda	75,850	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Železo Fe	0,002	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitamin A	0,210	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitamin B1/B2/B6/B9/B12	2,277	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitamin C	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitamin D	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitamin E	1,800	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Mastčobe - nasičene	0,000	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Mastčobe - mononenasičene	0,000	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Mastčobe - polinenasičene	0,000	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Linolna kislina	0,000	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Holesterol	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Kalij K	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Fosfor P	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Cink Zn	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>
Baker Cu	0,000	mg	<input checked="" type="checkbox"/>

Če imate kakšno jed z enakimi hranilnimi vrednostmi lahko hranilne vrednosti kopirate z gumbom



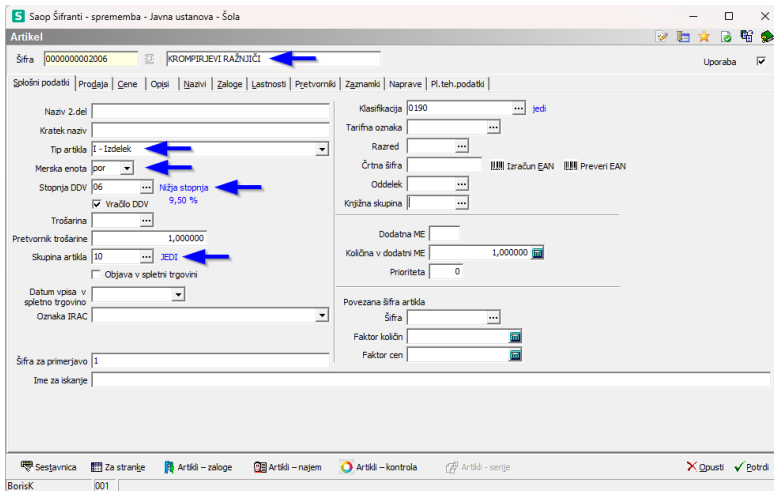
Lastnost	Vrednost	ME	Aktivnos
▶ Energetska vrednost	602,000	kJ	<input checked="" type="checkbox"/>
Beljakovine	11,950	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Ogljikovi hidrati	1,060	g	<input checked="" type="checkbox"/>
Mastčobe - skupaj	10,200	g	<input checked="" type="checkbox"/>

Primer take uporabe je npr. kopiranje hranilnih vrednosti iz kristalnega na mleti sladkor.

JED

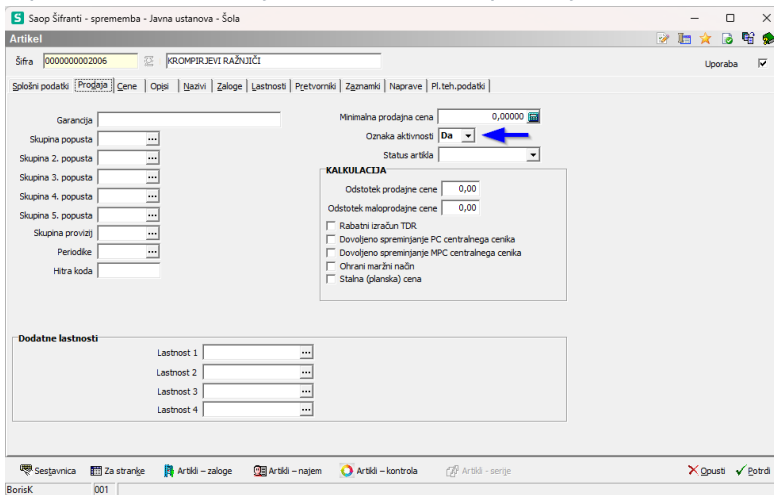
Zavihek **Splošni podatki**

Med označenimi podatki je priporočljivo, da jed vpišete kot **tip artikla I - Izdelek**. Za lažje delo v prihodnje se držite pravila, da naj bo živilo pisano z majhnimi črkami, jedi pa z velikimi, ali pa obratno. Kakršno obliko črk (velika ali majhna) boste izbrali za jedi, takšna sem vam bo izpisovala na jedilniku.



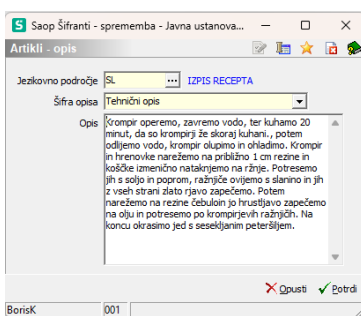
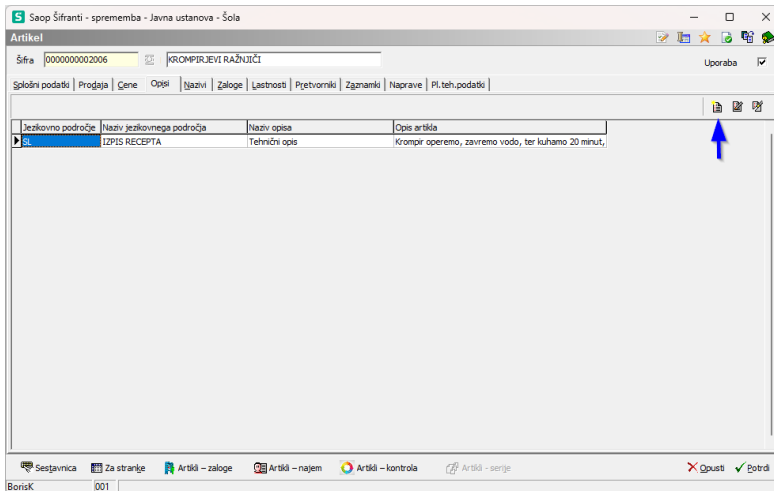
Zavihek Prodaja

Artikli, ki bodo označeni z oznako aktivnosti **DA** se lahko naročajo, in dajo v porabo. Artikle, ki jih ne želite več uporabljati označite z **NE**.



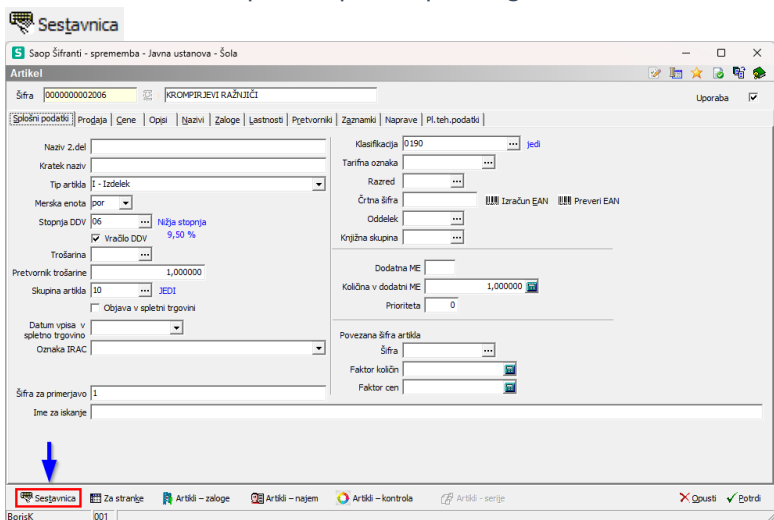
Zavihek Opisi

Na zavihku opisi lahko vpišete potek priprave jedi

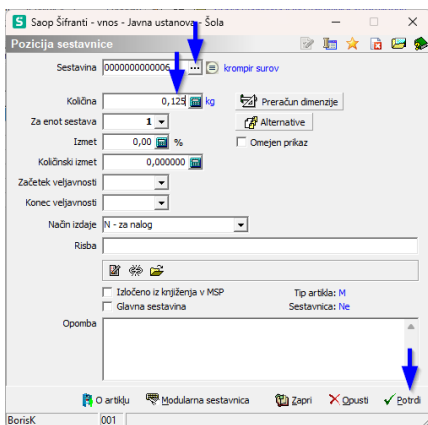
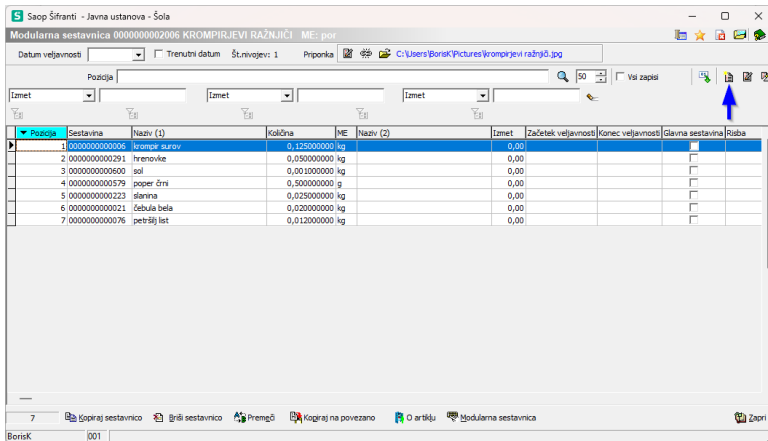


Gumb Sestavnica

Sestavnico ali recepturo vpišete preko gumba

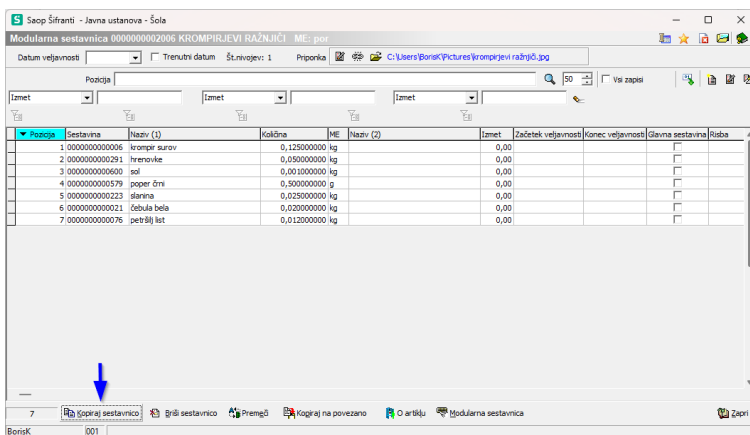


Odpre se okno za dodajanje živil s količino živila za eno porcijo

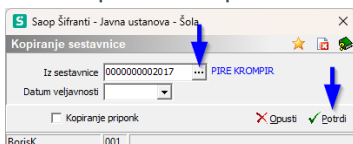


Kopiranje sestavnic

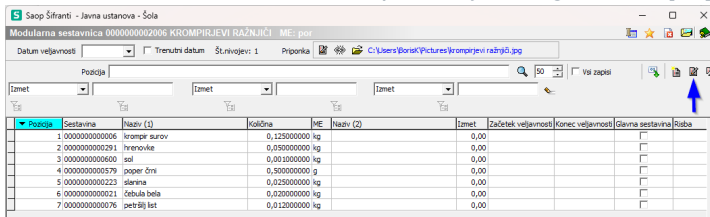
Sestavnice lahko tudi kopirate, kar vam bo olajšalo vnos podobnih receptur.



S klikom na **potrdi** se vam prepíše receptura iz izbrane jedi v jed, ki ji želite vpisati recepturo.

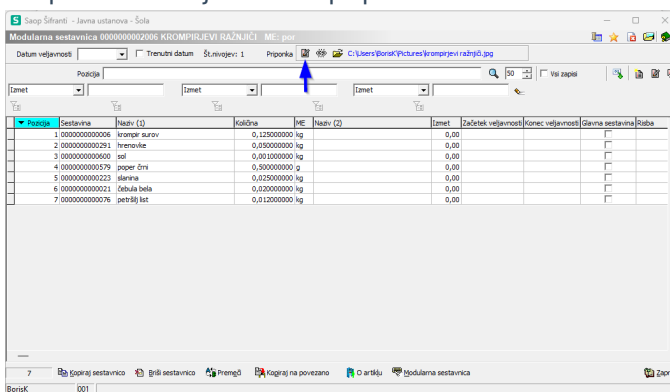


Posamezne sestavine lahko spreminjate z gumbom **popravi zapis**.



Dodajanje slike

Na posamezno jed lahko pripravimo tudi sliko



Izpis recepture za jed

Posamezno recepturo tiskamo po prikazanem postopku.

Saop Šifranti - Javna ustanova - Šola

Artikli

Tip artikla: Črna šifra

Naziv: Krompir

Šifra za primerjavo: ARKCOA

Šifra	Naziv	M. enota	Klasifikacija	Naziv klasifikacije	Skupina	Naziv skupine	Masa v kg	Naziv dobavitelja	Dobavi
000000004024	krompir mlati	kg	0101	zelenjava	06	elo živila	0,000000	DOBAVITELJ B	000000
000000000620	KROMPIR RAŽNJI očuščen zelenje, mesoškodrom	kg	0101	zelenjava	05	ostale živila	0,000000	DOBAVITELJ C	000000
000000000631	KROMPIR očuščen zelenje, zdrav, čvst in trd. b	kg	0101	zelenjava	05	ostale živila	0,000000	DOBAVITELJ C	000000
000000000201	KROMPIR PRAŽEN	por	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000004063	KROMPIR PRAŽEN	por	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000000227	KROMPIR PRAŽEN 1/2 porcije	por	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000004072	KROMPIR PRAŽEN3	por	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000000006	krompir surov	kg	0101	zelenjava	06	elo živila	1,000000	DOBAVITELJ B	000000
000000000363	krompirjev šrob	kg	0103	žito in mletski izdelki	05	ostale živila	1,000000	DOBAVITELJ A	000000
000000000007	krompirjevi kosmiči	kg	0101	zelenjava	06	elo živila	1,000000	DOBAVITELJ B	000000
000000000206	KROMPIRJEVI RAŽNJIČI	KOS	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000000208	KROMPIRJEVI RAŽNJIČI NOVO	KOS	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		
000000000207	PIRE KROMPIR	por	0190	jedi	10	JEDI	0,000000		

13 Tiskaj Kontrola Tiskanje Šifrske enote Zamenjaj sestavino Za stžanko Pripadnost Zapri

Saop Tiskanje - Javna ustanova - Šola

QR Izpisi

Artikli

Za podpis Oblikuj Predogled Tiskaj

✓ Aktivni Neaktivni Izbrano jezikovno področje

Naziv izpisa

Naziv izpisa	Datoteka	Število kopij
Artikli - podatki	ArtikliPodatki.qr2	1
DRUGI IZPIS RECEPTUR	artikli1.qr2	1
izračun HV glede na količino pakiranja	artikli1.qr2	1
Recepti za jedi	ArtikliRecepti.qr2	1
Seznam artiklov	ArtikliSeznam.qr2	1

5 / 5 Zapri

RECEPTI

KROMPIRJEVI RAŽNJIČI

Priprava

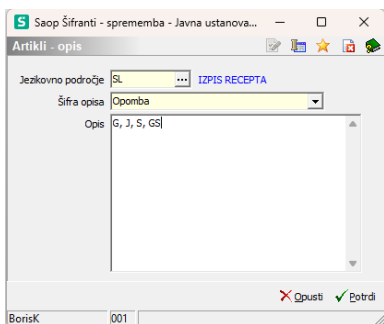
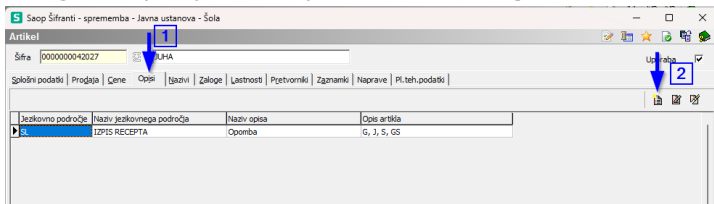
Krompir operemo, zavremo vodo, ter kuhamo 20 minut, da so krompirji že skoraj kuhani., potem odlijemo vodo, krompir olupimo in ohladimo. Krompir in hrenovke narežemo na približno 1 cm rezine in koščke izmenično natakujemo na ržnje. Potresemo jih s soljo in poprom, ražnjiče ovijemo s slanino in jih z vseh strani zlato rjavo zapečemo. Potem narežemo na rezine čebuloin jo hrustljivo zapečemo na olju in potresemo po krompirjevih ražnjičih. Na koncu okrasimo jed s seseklanim peteršiljem.

Opis živila	Količina	ME
krompir surov	125	g
hrenovke	50	g
sol	1	g
poper črni	1	g
slanina	25	g
čebula bela	20	g
petršilj list	12	g

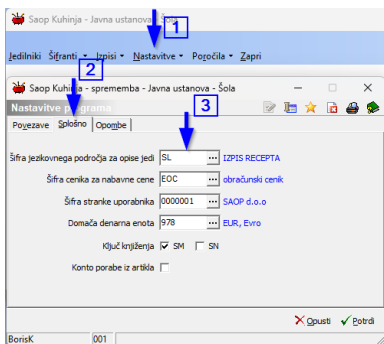
Opis	Vrednost	ME
Energetska vrednost	1.588,15	kJ
Beljakovine	13,29	g
Ogljikovi hidrati	28,41	g
Maščobe - skupaj	22,09	g
Kalcij Ca	0,08	g
Magnezij Mg	0,04	g
Natrij Na	0,60	g
Vlaknine	2,26	g
Voda	160,83	g
Železo Fe	0,00	g
Vitamin B1/B2/B6/B9/B12	6,37	mg
Vitamin C	39,87	mg
Vitamin E	0,15	mg

Alergeni



Alergene vpisujemo na jedi v zavihku **Opisi**



Jezikovno področje izberite enako, kot je v nastavitvah programa KRJ



Alergen, ki ste ga vpisali na jed se v jedilniku izpiše

	TOREK 03.10.2023
ZAJTRK 	
DOPOLDANSKA MALICA 	JUHA, TESTENINE S PARADIŽNIKOM, KRUH, GOLAŽ Alergeni: A, G, GS, J, L, O, S, SS

