Osnovni podatki na artiklu za modul Kuhinja

V tem prispevku

Zadnja sprememba 23/07/2026 8:55 am CEST | Objavljeno 28/03/2021
Tags: Javni sektor

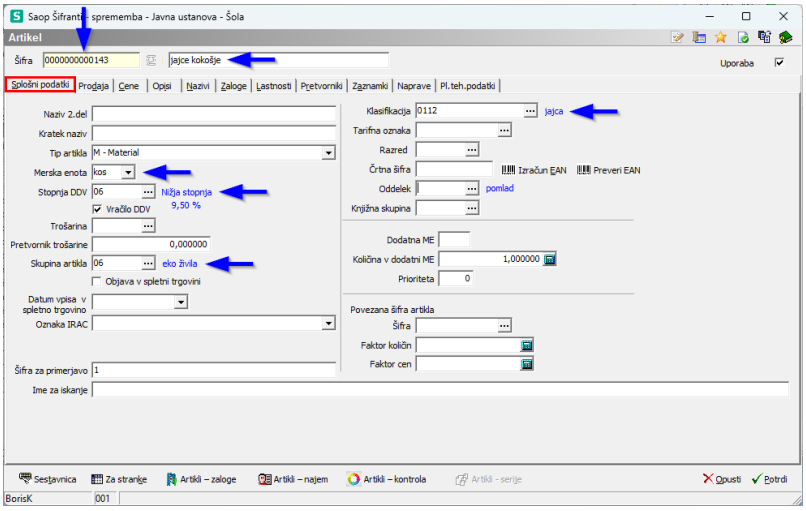
V programu kuhinja upravljamo z dvema tipoma artiklov in sicer **živilo** in **jed**. Oba tipa artiklov imata svoje značilnosti in drugačne zahteve po podatkih vezanih na artikel. Podatki, ki naj bi bili vpisani na določen artikel so označeni z

ŽIVILO

Zavihek **Splošni podatki**

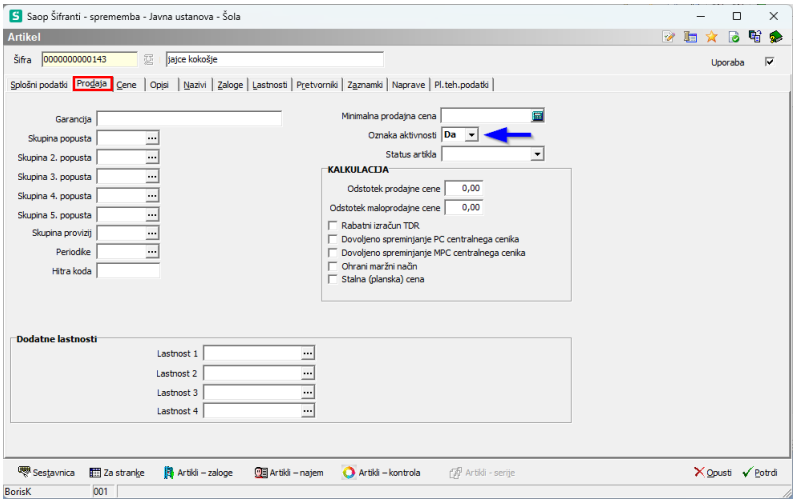
Med označenimi podatki je priporočljivo, da živilo vpišete kot **tip artikla M - Material**. Za lažje delo v prihodnje se držite pravila, da naj bo živilo pisano z majhnimi črkami, jedi pa z velikimi, ali pa obratno. Kakršnokoli obliko črk (velika ali majhna) boste izbrali za jedi, takšna sem vam bo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

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



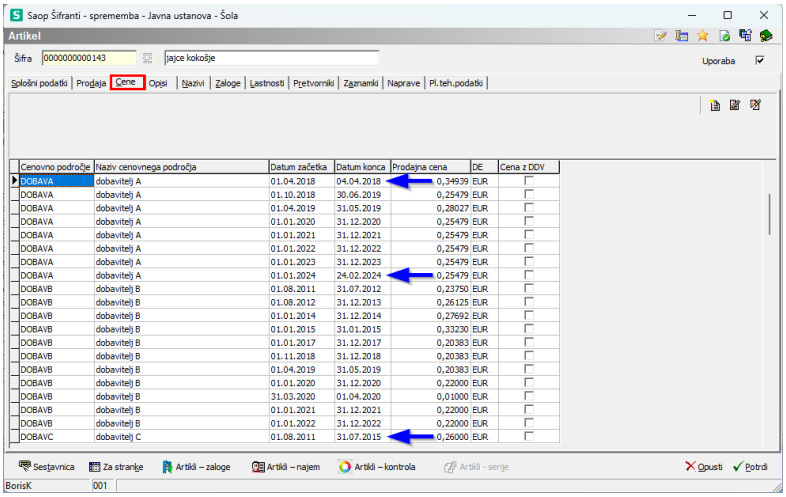
Zavihek **Prodaja**

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**.



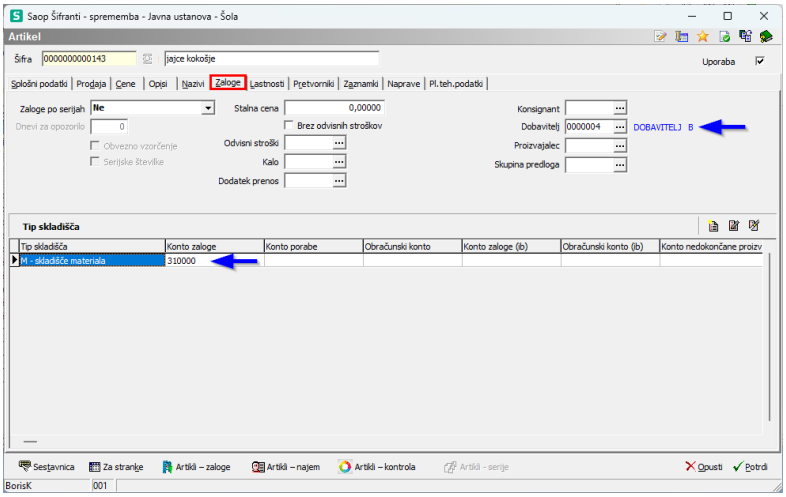
Zavihek **Cene**

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**

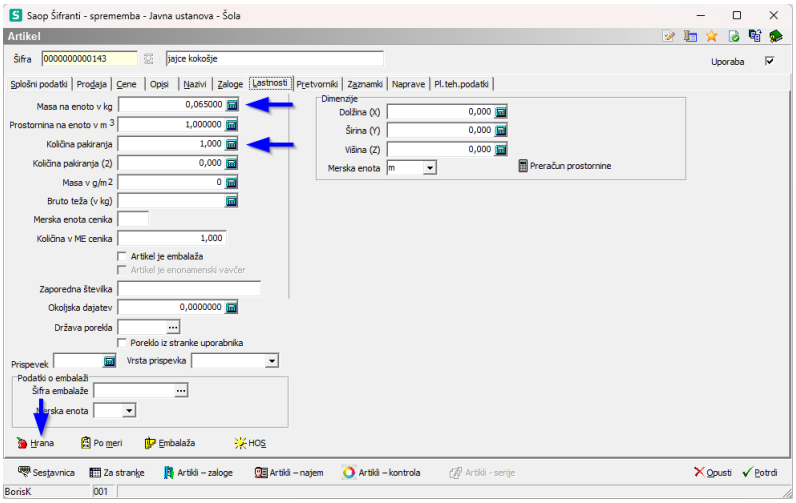
V zavihku Zaloge določite **konto zaloge** artikla. Tu tudi zabeležite kdo je **glavni dobavitelj** za artikel. Ta podatek uporabi program za avtomatsko razporejanje artiklov v naročanju k glavnim dobaviteljem.



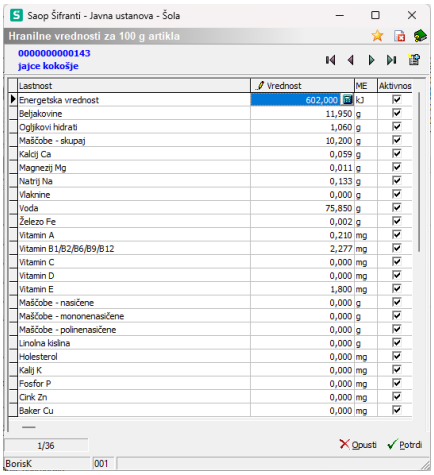
Zavihek **Lastnosti**

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.

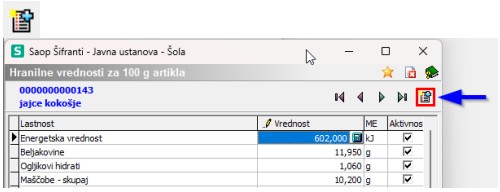
Če želite preračunavati hranilne vrednosti jedi in obrokov je potreba izpolniti podatek **masa na enoto**. Na sliki je prikazan podatek za kokošje jajce, katera vodimo nabavi, zalogo in porabo v kosih, preračun hranilnih vrednosti pa se izvaja v hranilna vrednost na 100g



Preko gumba **Hrana** vpišete hranilne vrednosti



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

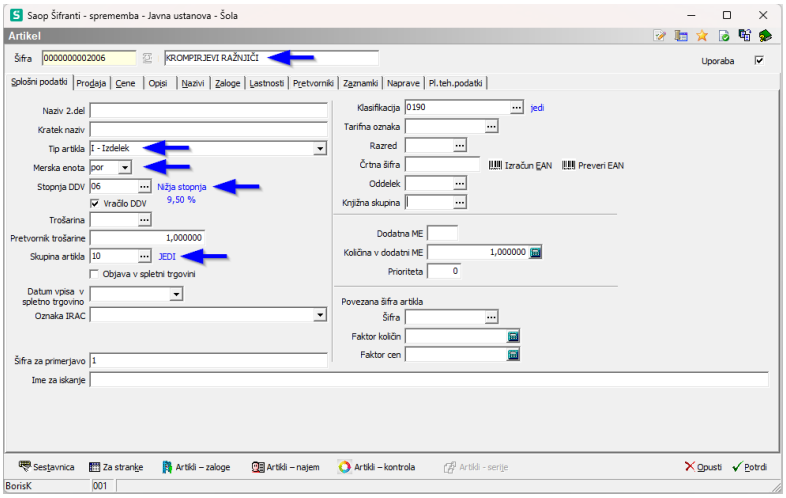


Primer take uporabe je npr. kopiranje hranilnih vrednosti iz kristalnega na mleti sladkor.

JED/RECEPTURA

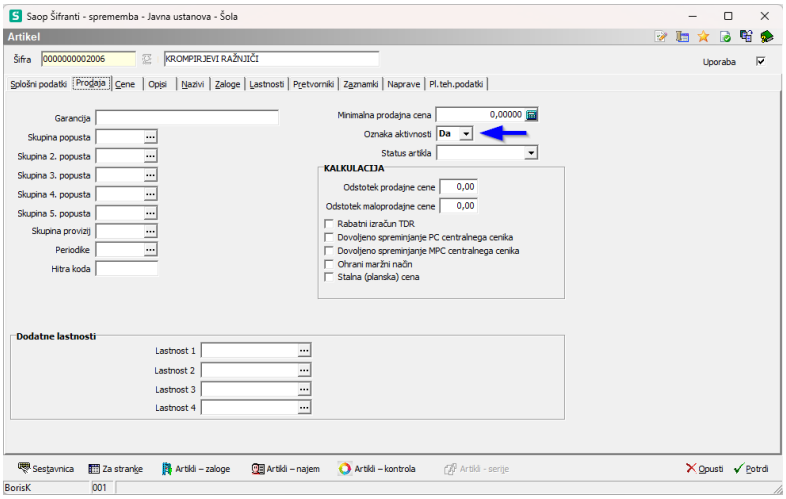
Zavihek **Splošni podatki**

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.



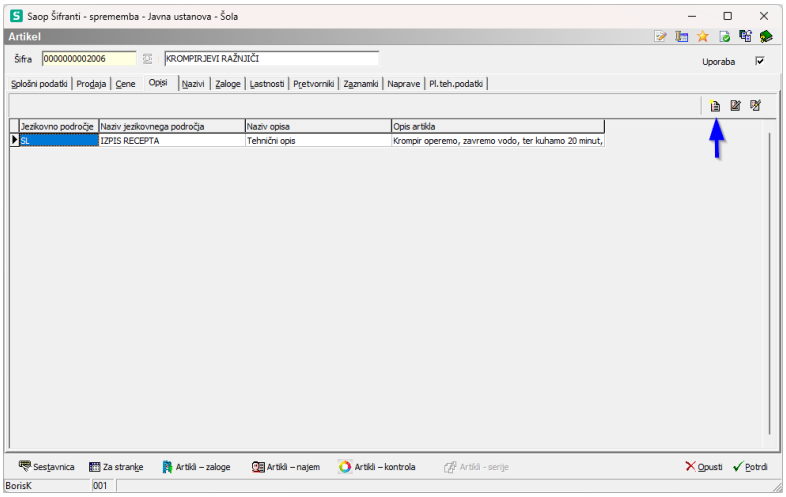
Zavihek **Prodaja**

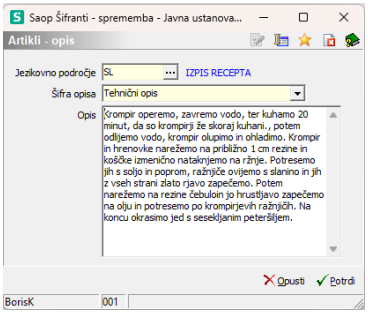
Artikli, ki bodo označeni z oznako aktivnosti **DA** se lahko naročajo, in dajo v porabo. Artikle, ki jih ne želite več uporabljati označite z **NE**.



Zavihek **Opisi**

Na zavihku opisi lahko vpišete potek priprave jedi

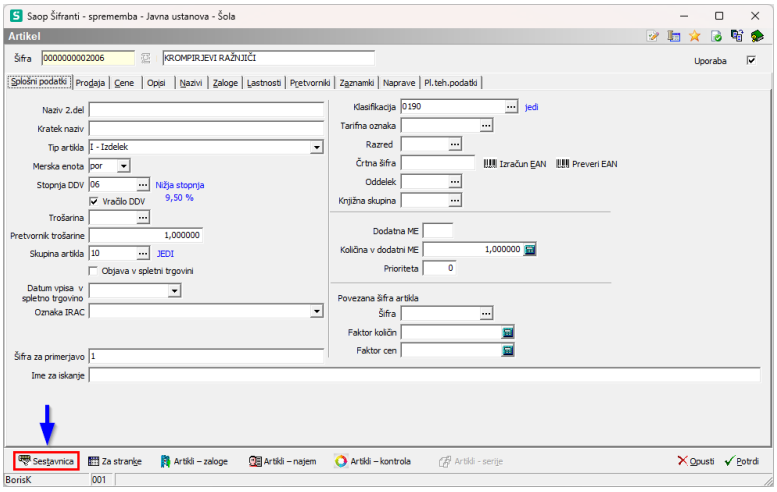


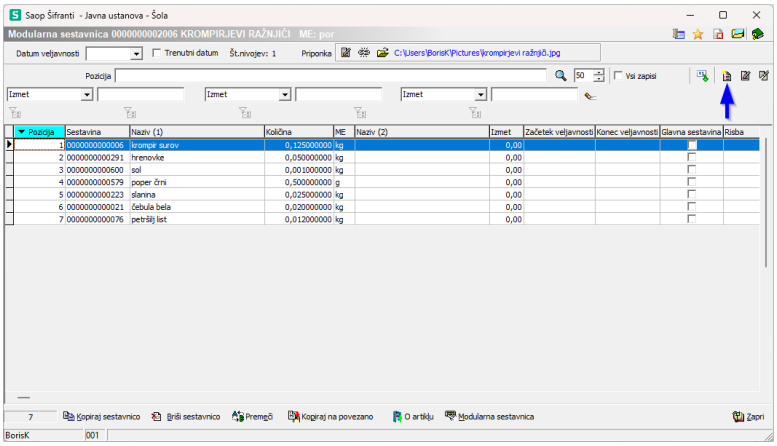


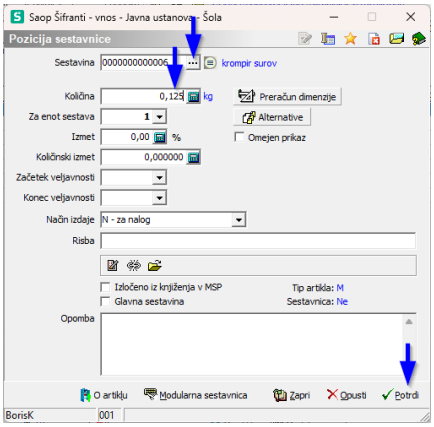
Gumb **Sestavnica**

Sestavnico ali recepturo vpišete preko gumba **Sestavnica**.

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

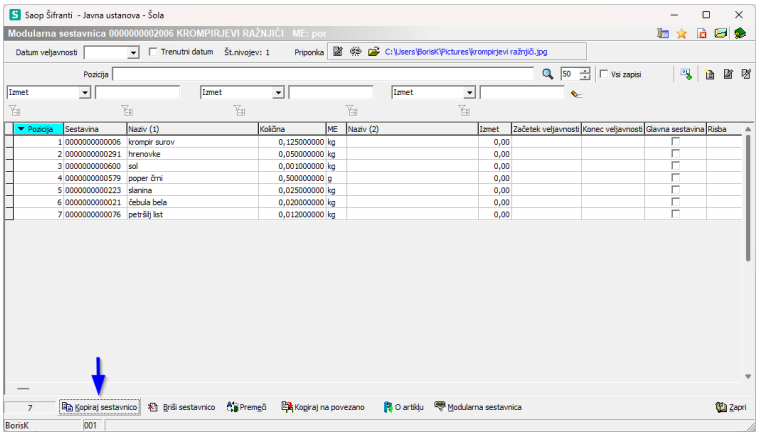




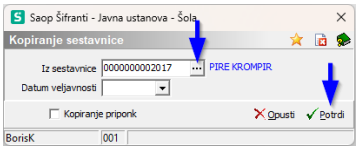


Kopiranje sestavnic

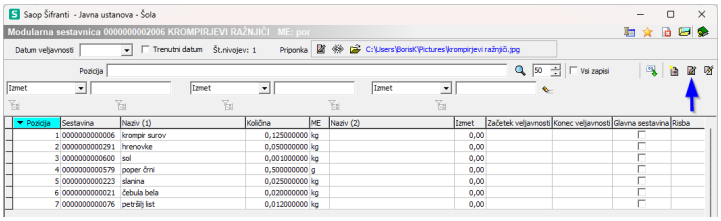
Sestavnice lahko tudi kopirate, kar vam bo olajšalo vnos podobnih receptur.



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

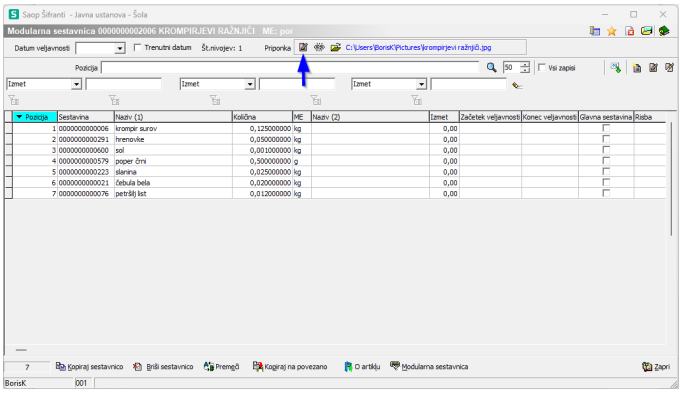


Posamezne sestavine lahko spreminjate z gumbom **popravi zapis.**



Dodajanje slike

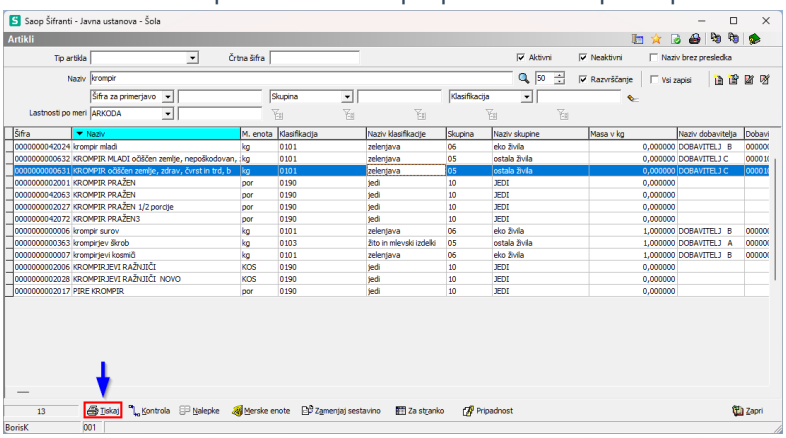
Na posamezno jed lahko pripnemo tudi sliko

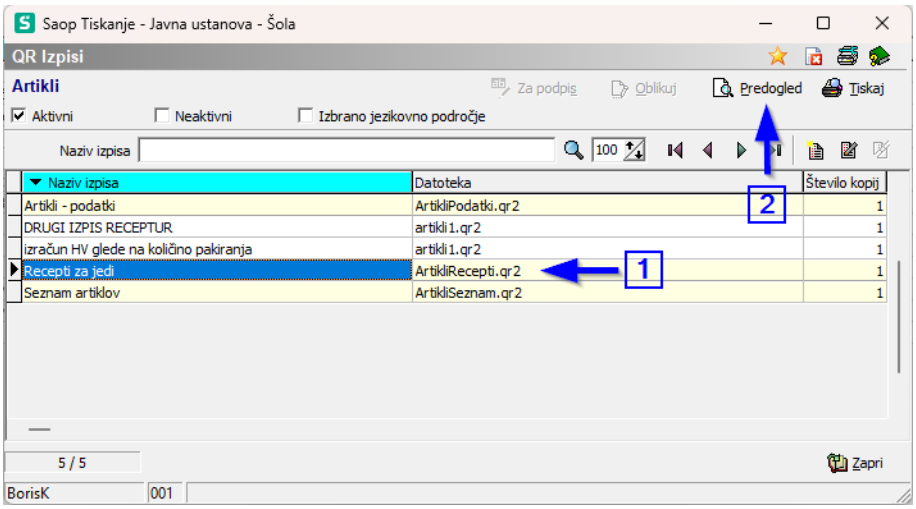




Izpis recepture za jed

Posamezno recepturo tiskamo po prikazanem postopku.





RECEPTI

KROMPIRJEVI RAŽNJIČI

Priprava

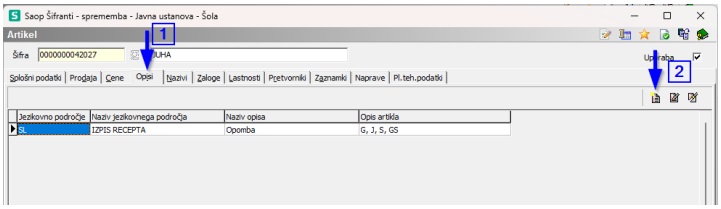
Krompir operemo, zavremo vodo, ter kuhamo 20 minut, da so krompirji že skoraj kuhani., potem odlijemo vodo, krompir olupimo in ohladimo. Krompir in hrenovke narežemo na približno 1 cm rezine in koščke izmenično nataknjemo na ržnje. Potresemo jih s soljo in poprom, ražnjiče ovijemo s slanino in jih z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

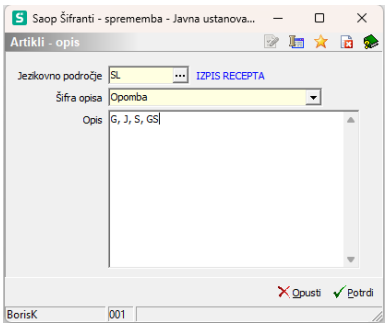
Opis živila	Količina	ME
krompir surov	125	g
hrenovke	50	g
sol	1	g
poper črni	1	g
slanina	25	g
čebula bela	20	g
petršilj list	12	g

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

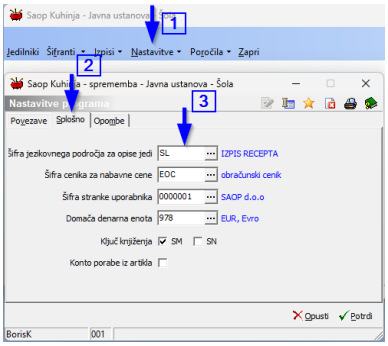
Alergeni

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