

# Manual de utilizador da Direção

Backoffice Estrelinha Amarela



# Login

No canto superior direito, aceda à página de registo e ao site público do infantário.

No bloco central, efetue o login com o nome de utilizador e palavra-passe.

O acesso é restrito à direção.



The image shows a login form with a light yellow background and a brown border. At the top, the word "Login" is written in a bold, dark green font. Below this, there are two labels: "Username:" and "Password:", both in a bold, brown font. The "Username:" label is followed by a white input field with a thin brown border, containing the text "mvicente". The "Password:" label is followed by a yellow input field with a thin brown border, containing ten black dots. Below the input fields, there is a dark green button with the word "Login" in white. Underneath the button, the text "Não tem conta?" is written in a brown font. At the bottom, the text "[Registe-se](#)" is written in a brown font, with "Registe-se" being a blue hyperlink.

# Consulta do Registo de Horas

Selecione o intervalo de anos e meses.

Escolha o nome dos colaboradores que deseja consultar.

Na tabela, pode verificar os dias trabalhados, horas de entrada e saída bem como total de horas diárias.

O saldo diário mostra a diferença em relação às 8 horas estipuladas.

# Consulta do Registo de Horas

Ano Início	Mês Início	Ano Fim	Mês Fim	Colaboradores	
2025 ▾	Janeiro	2025 ▾	Maio	David N... ▾	Ver Banco de Horas
Banco de horas					
Colaborador	Data	Entrada	Saída	Horas Trabalhadas	Saldo de Horas
David Neves	2025-04-27	10:00	18:00	8,00	0,00
David Neves	2025-05-04	00:00	18:00	18,00	10,00
David Neves	2025-05-11	00:00	18:00	18,00	10,00
David Neves	2025-05-12	10:00	18:00	8,00	0,00
David Neves	2025-05-27	21:03	-	0,00	-8,00
David Neves	2025-05-30	07:00	15:00	8,00	0,00
Luis Santos	2025-05-06	05:00	20:00	15,00	7,00
Luis Santos	2025-05-11	08:00	18:00	10,00	2,00
Luis Santos	2025-05-13	10:00	18:00	8,00	0,00
Luis Santos	2025-05-14	08:00	18:00	10,00	2,00
Total					23,00

# Gestão de Compensações

Para verificar se os colaboradores têm horas para compensar ou se trabalharam horas a menos:

Selecione o colaborador, intervalo de datas e visualize as compensações.

“Total de horas compensadas” mostra o acumulado no período escolhido.

“Horas por compensar” compara com o banco de horas e mostra se o colaborador tem um saldo de horas positivo ou negativo.

O botão “Eliminar” permite remover uma compensação e reagendar.

# Gestão de Compensações

Ano Início

Mês Início

Ano Fim

Mês Fim

Colaborador

2025 ▾

Janeiro

2025 ▾

Dezembro

▾

Compensações

Inserir Compensação

Colaborador	Data	Horas Compensadas	Horas por Compensar	Ações
David Neves	2025-05-19	10,00	0,00	<div>Eliminar</div>
David Neves	2025-06-02	5,50	0,00	<div>Eliminar</div>
David Neves	2025-08-11	8,00	0,00	<div>Eliminar</div>
Total de horas Compensadas			23,50	
Horas por Compensar				
David Neves			-64,75	

## Inserir Nova Compensação

Clique em “Inserir Compensação”:

Escolha o colaborador, dia e número de horas a compensar.

Ao clicar em “Inserir”, os dados são gravados e atualizados na tabela de compensações.

# Inserir Nova Compensação

Horas a Compensar

Ano Início

Mês Início

Ano Fim

Mês Fim

Colaborador

2025

Janeiro

2025

Dezembro

Compensações

Inserir Compensação

Colaborador

Data

Horas a Compensadas

Ana Antunes

05/08/2025

2

Inserir

Colaborador	Data	Horas Compensadas	Horas por Compensar	Ações
Ana Antunes	2025-08-05	2,00	0,00	<div>Eliminar</div>
Ana Antunes	2025-08-06	5,00	0,00	<div>Eliminar</div>
Total de horas Compensadas			7,00	
Horas por Compensar				

5/6



# Gestão de colaboradores

Consultar e gerir todos os colaboradores registados.

O botão “Ativar” azul aprova um novo utilizador.

“Ativo” verde indica utilizador com acesso ativo.

O botão “Eliminar” remove o utilizador da base de dados.

Gestão de Colaboradores	
Ver Colaboradores	
Colaborador	Ações
Ana Antunes	<div>Ativar</div> <div>Eliminar</div>
David Neves	<div>Ativo</div> <div>Eliminar</div>
Luis Santos	<div>Ativo</div> <div>Eliminar</div>
Marcia Vicente	<div>Ativo</div> <div>Eliminar</div>

# Gestão de Ementas

Para publicar uma nova ementa, selecione o ficheiro (.jpg, .png ou .pdf) e clique em “Publicar Ementa”.



## Gestão de Ementas

Selecionar imagem ou PDF da ementa (JPG, PNG, PDF):

Explorar...

Nenhum ficheiro selecionado.

Publicar Ementa



Ementa Bebê Gourmet de Setembro 2025					
De 01 a 05 de Setembro	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sopa	Sopa de Brócolos	Sopa de Couve-Lombarda	Sopa de Curgete	Sopa de Espinafres	Sopa de Alface
Prato Principal	Massada de Cotovelinhos com Pescada e Macedônia	Arroz Colorido de Frango	Salada de Bacalhau com Ovo e Grão	Vitelinha Ajardinada com Arroz e Salada	Cuscus de Salmão com Tomate e Brócolos
De 08 a 12 de Setembro	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sopa	Sopa de Feijão-Verde	Sopa de Feijão-Branco	Sopa de Couve-Fior	Sopa de Cenoura e Beringela	Sopa de Alho-francês
Prato Principal	Pescada com Molho de Tomate e Arroz de Espinafres	Boionhesa de Vitela e Legumes com Esparguete	Salmão Gratinado com Brócolos e Batatinha	Chili de Peru com Arroz	Perca na Massa com Coentros e Salada
De 15 a 19 de Setembro	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sopa	Sopa de Brócolos	Sopa de Ervilhas	Sopa de Alface	Sopa de Agrião	Sopa de Curgete
Prato Principal	Cotovelinhos de Salmão com Tomate e Feijão-Verde	Strogonoff de Frango com Arroz de Miho e Cenoura	Massada de Feijão Encarnado	Jardineira de Vitela	Pescada de Fricassé com Arroz de Ervilhas e Salada
De 22 a 26 de Setembro	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sopa	Sopa de Couve-Fior	Sopa de Cenoura e Lentilhas	Sopa de Alho-francês	Sopa de Nabiças	Sopa de Feijão-Verde
Prato Principal	Arroz de Bacalhau com Ervilhas	Cuscus de Peru com Vegetais	Pescada Espiritual com Salada	Empadão de Vitela com Arroz	Primavera de Salmão com Espirais
De 29 de Setembro a 03 de Outubro	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sopa	Sopa de Brócolos	Sopa de Alface	Sopa de Espinafres e Grão	Sopa de Curgete	Sopa de Beterraba
Prato Principal	Arroz Colorido de Atum	Frango com Lacinhos, Brócolos e Cenoura	Empadão de Salmão com Arroz	Vitelinha no Tacho com Bagos e Salada	Pescada Estufada com Legumes e Batatinha