

IntendentApp

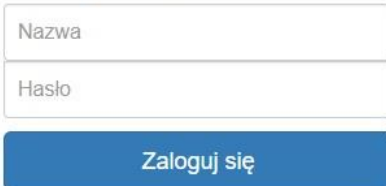
Słownik pojęć

- Raport dzienny – zestawienie produktów użytych do przygotowania obiadu z ich ilością i ceną jednostkową. Zawiera również sumę wartości obiadu oraz średni koszt obiadu na osobę.
- Raport miesięczny – zestawienie raportów dziennych wraz z wyliczeniem średniego kosztu obiadu na osobę w danym miesiącu.
- Zestawienie sprzedaży – zestawienie wszystkich osób jedzących obiady wraz z kwotą należną za obiady w danym miesiącu.

Opis działania aplikacji.

1. Logowanie

Intendent loguje się do aplikacji przy pomocy formularza logowania.



Zaloguj się

Nazwa

Hasło

Zaloguj się

Rys. 1. Formularz logowania

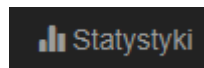
2. Menu główne

Menu główne zbudowane jest na zasadzie kafelek. W menu można wybrać 8 funkcjonalności:

- Utwórz jadłospis – wyświetla formularz służący do wyświetlenia danych w celu utworzenia jadłospisu (z wyborem dni od 1 do 5).
- Utwórz raport – wyświetla formularz służący do wyświetlenia danych w celu utworzenia raportu dziennego. Raport miesięczny generowany jest automatycznie pobierając dane z raportu dziennego.
- Utwórz zestawienie sprzedaży – wyświetla formularz służący do wprowadzenia danych w celu wygenerowania zestawienia sprzedaży. Dane użytkowników pobiera z bazy danych.

- Przeglądaj jadłospisy – wyświetla listę jadłospisów z możliwością ich pobrania na komputer.
- Przeglądaj raporty – wyświetla listę raportów dziennych i miesięcznych z możliwością ich pobrania na komputer.
- Przeglądaj zestawienia sprzedaży - wyświetla listę zestawień sprzedaży z możliwością ich pobrania na komputer.
- Przeglądaj konsumentów – wyświetla listę konsumentów z możliwością dodania nowego, edycji i usunięcia konsumenta.
- Przeglądaj produkty - wyświetla listę produktów z możliwością dodania nowego, edycji i usunięcia produktu.

Dodatkowo z poziomu menu przy pomocy przycisku na pasku nawigacyjnym można wyświetlić statystyki, które zbierają dane na temat liczby konsumentów jedzących obiady, ilości obiadów oraz ilości niezapłaconych osób.



Rys. 2. Przycisk wyświetlenia statystyk

3. Screeny



Rys. 3. Menu główne

Tworzenie jadłospisu

[Powrót do menu](#)

Nazwa pliku

Lp	Data	Posilek
1	<input type="text" value="rrrr-mm-dd"/>	<input type="text"/>
2	<input type="text" value="rrrr-mm-dd"/>	<input type="text"/>
3	<input type="text" value="rrrr-mm-dd"/>	<input type="text"/>
4	<input type="text" value="rrrr-mm-dd"/>	<input type="text"/>
5	<input type="text" value="rrrr-mm-dd"/>	<input type="text"/>

[Zatwierdź](#)

Rys. 4. Formularz tworzenia jadłospisu

Tworzenie raportu dziennego

[Powrót do menu](#)

Obiad

Data **Numer raportu**

Wychowanków **Personelu** **Innych osób**

Wprowadź produkty

Nazwa produktu	Cena jednostkowa	Ilość
<input type="text" value="..."/>	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="0.00"/>
Nazwa produktu	Cena jednostkowa	Ilość
<input type="text" value="..."/>	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="0.00"/>
Nazwa produktu	Cena jednostkowa	Ilość
<input type="text" value="..."/>	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="0.00"/>
Nazwa produktu	Cena jednostkowa	Ilość
<input type="text" value="..."/>	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="0.00"/>
Nazwa produktu	Cena jednostkowa	Ilość
<input type="text" value="..."/>	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="0.00"/>

Rys. 5. Formularz tworzenia raportu dziennego

Tworzenie zestawienia sprzedaży

Miesiąc i rok

Powrót do menu

Imię i nazwisko	Adres	Data	Kwota	Odpis	Wpłata	Nadpłata	Zaległa
Jan Barwiński	Adres	rrrr-mm-dd	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Arkadiusz Bukowski	Adres	rrrr-mm-dd	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Wiktor Głazik	Adres	rrrr-mm-dd	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Karol Górecki	Adres	rrrr-mm-dd	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Adam Pułkownik	Adres	rrrr-mm-dd	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Zatwierdź








Rys. 6. Formularz tworzenia zestawienia sprzedaży

Jadłospisy

Nazwa pliku	Pobierz
jadl2menu.xlsx	
jadlmenu.xlsx	
nazwa_plikumenu.xlsx	

Rys. 7. Przegląd jadłospisów

Raporty dzienne

Nazwa pliku	Pobierz
2018-02-01.xlsx	
2018-02-02.xlsx	
2018-02-05.xlsx	
2018-02-06.xlsx	
2018-02-07.xlsx	
2018-02-08.xlsx	
2018-02-09.xlsx	

Raporty miesięczne

Nazwa pliku	Pobierz
kwiecień2018.xlsx	
luty2018.xlsx	
maj2018.xlsx	
marzec2018.xlsx	
styczeń2018.xlsx	

Rys. 8. Przegląd raportów dziennych i miesięcznych

Zestawienia sprzedaży

Nazwa pliku	Pobierz
czerwiec2018sale.xlsx	
kwiecień2018sale.xlsx	
maj2018sale.xlsx	























Rys. 9. Przegląd zestawień sprzedaży

Konsumenci

					Dodaj	Powrót do menu
Nazwisko	Imię	Adres	Edytuj	Usuń		
Barwiński	Jan	Klonowo				
Bukowski	Arkadiusz	Lubiewo				
Głazik	Wiktor	Lubiewo				
Górecki	Karol	Trutnowo				
Pułkownik	Adam	Bydgoszcz				

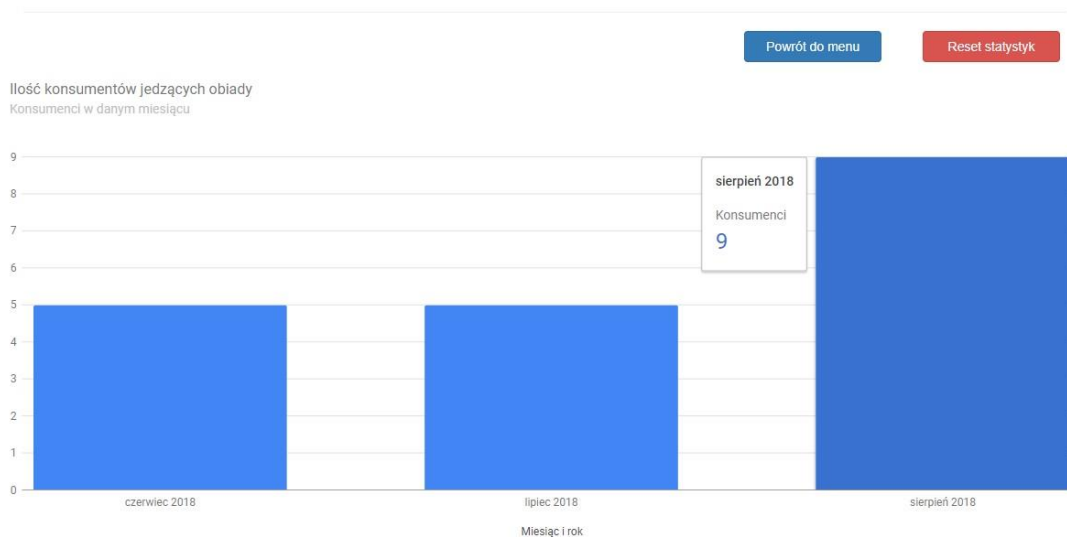
Rys. 10. Przegląd konsumentów

Produkty

						Dodaj	Powrót do menu
Nazwa	Numer	Jednostka	Edytuj	Usuń			
Arbuz	1	kg					
Banany	3	kg					
Biała surowa (parzona)	128	kg					
Boczek wędzony	120	kg					
Brzoskwinie	2	szt.					
Budyń	4	p					
Buraczki świeże	6	kg					
Bułka grahamka	114	szt.					
Bułka kajzerka z makiem	116	szt.					
Bułka kielecka	116a	szt.					
Bułka kukurydziana	112	szt.					

Rys. 11. Przegląd produktów

Statystyki



Rys. 12. Statystyki

4. Wyniki

Wynikiem działania aplikacji są pliki generowane do formatu programu Microsoft Excel.

Przykłady wyników:

Dziennik żywieniowy (raport, zapotrzebowanie żywnościowe)			
Dnia 2018-05-17 Czwartek			
Jadłospis	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
153/2017/2018	1	1 schab pieczony	1
	2	2 w sosie	2
	3	3 ziemniaki, surówka	3
	4	4 napój	4
Liczba osób korzystających z żywienia			
wychowanków		226	
personelu			
innych osób		5	
RAZEM		231	

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miary	Cena jednostkowa	Ogółem wydano		Nr i poz. kartoteki materiałowe
				Ilość	Wartość	
1	Schab b/k	kg	16,28	21	341,88	131
2	Śmietana zakwaszana 200	k	1,47	3	4,41	97
3	Sól	kg	0,84	0,5	0,42	90
4	Przyprawa do mięsa	p	2,70	1	2,70	76a
5	Pieprz mielony	p	1,23	1	1,23	69
6	Pietruszka nać	szt.	1,37	5	6,85	70
7	Ziemniaki	kg	0,73	40	29,20	101
8	Vegeta	p	1,40	2	2,80	78
9	Napój (owocowy) 200ml	szt.	0,69	231	159,39	59
10	Margaryna "Kasia"	k	2,21	3	6,63	53
11	Mąka wrocławska	kg	2,05	0,5	1,03	56
12	Kapusta świeża	szt.	3,36	10	33,60	31
13	Marchew świeża	kg	1,79	1,5	2,69	52
14	Ogórki świeże	kg	7,22	2	14,44	62
15	Cytryny	kg	6,48	0,5	3,24	13
16	Cukier	kg	2,16	0,25	0,54	9
17	Oil kujawski	l	6,09	0,5	3,05	65
18	Kukurudza kons. 360g	p	2,11	6	12,66	46
Razem				x	626,75	x
Średni koszt na osobę				x	2,71	x

Magazyn wydał

Zapisano w kartotece magazynowej

Wyżej wymienione produkty otrzymałem

(data / pods)

(data / podpis)

(data / po dpls)

Rys. 13. Raport dzienny

.....
(pieczęć jednostki)

.....dnia.....
(miejscowość) (data)

**Zestawienie raportów żywieniowych
za miesiąc maj 2018 r.**

Lp.	Data	Numer raportu	Kwota raportu	Ilość wydanych obiadów				Średni koszt posiłku na osobę
				uczniowie	personel kuchenny	inne osoby	razem posiłków	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2018-05-07	145	520,71	223	-	6	229	2,27
2	2018-05-08	146	831,26	225	-	6	231	3,60
3	2018-05-09	147	466,84	224	-	6	230	2,03
4	2018-05-10	148	591,59	228	-	6	234	2,53
5	2018-05-11	149	673,83	225	-	5	230	2,93
6	2018-05-14	150	329,06	225	-	6	231	1,42
7	2018-05-15	151	294,67	131	-	4	135	2,18
8	2018-05-16	152	463,78	224	-	6	230	2,02
9	2018-05-17	153	626,76	226	-	5	231	2,71
10	2018-05-18	154	548,10	225	-	5	230	2,38
11	2018-05-21	155	633,35	220	-	6	226	2,80
12	2018-05-22	156	490,80	223	-	6	229	2,14
13	2018-05-23	157	524,87	223	-	6	229	2,29
14	2018-05-24	158	344,22	196	-	6	202	1,70
15	2018-05-25	159	609,39	215	-	5	220	2,77
16	2018-05-28	160	603,00	197	-	6	203	2,97
17	2018-05-29	161	470,27	224	-	6	230	2,04
18	2018-05-30	162	795,40	221	-	6	227	3,50
Razem			9817,90	3875	0	102	3977	2,47

Stawka żywieniowa:	2,50	Wpłaty:	uczniowie	0 x 2,50 =	9 687,50 zł
			personel kuch.		
Średnia żywieniowa za m-c:	2,47		inne osoby	0 x 2,50 =	255,00 zł
				0 x 3,50 =	357,00 zł
			inne		
			Razem wpłaty:		9 942,50 zł
			Rozchód z raportów		9 817,90 zł
			Pozostałość	-	124,60 zł

Sporządził: Pozostało do wykorzystania z poprz. rozl.
Pozostało do wykorzystania

Rys. 14. Raport miesięczny

Lp.	Data	Imię i nazwisko	Adres	Kwota należna	Odpis kwoty należnej	Wpłata kwoty zwolnionej z opodatkowania	Nadpłata zwolniona z opodatkowania	Kwota wpłacona za leża	Razem wpłaty
1	2018-05-01	Jan Barwiński	Adres	45,00		45,00			45,00
2	2018-05-02	Arkadiusz Bukowski	Adres	42,50	2,50	45,00			45,00
3	2018-05-01	Wiktor Głazik	Adres	45,00		45,00			45,00
4	2018-05-03	Karol Górecki	Adres	45,00		45,00			45,00
5	2018-05-04	Adam Pułkownik	Adres	45,00		45,00			45,00
Razem				222,50	2,50	225,00	0,00	0,00	225,00

Rys. 15. Zestawienie sprzedaży