Уточняющие вопросы

1. Есть ли авторизация в системе и разграничение функций?
2. Кто принимает продукты на кухне? (заказ - повар, разносят - на кухню)
3. Как распределяется работа между работниками (руководитель/подчиннёный) и как фиксируется кто из работников совершил операцию?
4. Кто составляет общий список продуктов? Есть ли ограничения (вес, объём, количество)?
5. Кто может добавить новый продукт?
6. Есть ли градация будущего (день, два, неделя)?
7. Нужно ли подтверждение операций (снабженец доставил, а кладовщик не получил)?
8. Что делать если продукта на "сейчас" нет на складе?
9. Что делать если продукта на "сейчас" на складе недостаточное количество?
10. Что делать если продукт "в будущем" уже есть на складе полностью или частично?
11. Допускается ли заказ повара в произвольной форме или выборкой?
12. Может ли повар изменить/отменить заказ?
13. Что делать если надо только часть продукта со склада (есть 1кг картофеля, а надо пол-кило)?
14. Подсказки при совершении действий/вывод ошибок?
15. Нужен ли аудит, сохранение истории действий, статистика количества продуктов на складе/использованных/доставленных?
16. Можно ли удалить продукт со склада напрямую (например вышел срок, продукт испорчен)?
17. Должно ли всегда быть на складе какое-то минимальное количество продуктов?