


Інструкція задачі «ЇДАЛЬНЯ»

Допоможіть кухарю визначити кількість продуктів, які необхідні для приготування перших страв у шкільній їдальні. Також необхідно обчислити загальну вартість продуктів для приготування.

Відкрийте файл **Їдальня.xlsx**. Створіть аркуш **«Розрахунок»** та оформити його за зразком (рис. 1).

	A	B	C	D	E
1					
2					
3				Кількість порцій	125
4		Суп вермішелевий		Вартість 125 порцій, грн.	101,25 грн.
	Страва				
5					
6					
7	Продукти	Кількість в страві, г	Вартість, грн		
8	олія	875	20,00 грн.		
9	молоко свіже	0	0,00 грн.		
10	молоко згущене	0	0,00 грн.		
11	сметана	0	0,00 грн.		
12	крупа гречана	0	0,00 грн.		
13	крупа ячна	0	0,00 грн.		
14	рис	0	0,00 грн.		
15	пшоно	0	0,00 грн.		
16	макарони	2625	25,00 грн.		
17	горох	0	0,00 грн.		
18	картопля	12500	50,00 грн.		
19	капуста	0	0,00 грн.		
20	цибуля	625	2,50 грн.		
21	морква	625	2,50 грн.		
22	буряк	0	0,00 грн.		
23	томатна паста	0	0,00 грн.		
24	сіль	250	1,25 грн.		
25					

Страва повинна обиратися в комірці **B4** зі списку. При виборі страви під нею повинно з'являтися її зображення.

Після вибору страви в стовпчиках **B** та **C** відповідно повинна відобразитись нормативна кількість у грамах та вартість кожного продукту на зазначену в комірці E3 кількість страв. Для обчислень використовуйте дані з аркушу *Страви* (нормативна кількість, кг продуктів у кожній страві знаходиться на перетині назви страви та відповідного продукту).

Визначте в комірці **E4** загальну вартість продуктів для приготування страв у кількості, що зазначається *користувачем* у комірці **E3**.

Усі необхідні файли Ви знайдете в папці **«Завдання_1»**.