



学校食堂营养与食品安全 解决方案

-----膳食分析与营养评价系统（酒店版）

学校食品安全监测系统

目 录

功能概述	1
营养菜谱制作.....	2
营养菜谱展示.....	3
营养点餐	4
营养资讯	5
食品安全	6
食品鉴别	7
卫生标准	8
系统部署方法.....	9
系统运行要求.....	10
系统报价	11
相关产品	12
关于王士软件.....	13

功能概述

“营养、安全、时尚、健康”是现代各类学校食堂酒店的发展趋势，尤以营养、安全为重。

膳食分析与营养评价系统(酒店版)和学校食品安全监测系统的组合，不但解决了学校食堂的营养均衡问题，而且着重解决学校食堂的食品安全问题。诸如营养菜单的建立、营养餐单的打印以及营养膳食的展现方式等等，需要借助专业的电脑软件。膳食分析与营养评价系统(酒店版)作为一款专门打造的营养软件，可以在诸多方面解决食堂的需求，通过触摸屏方式展示食堂营养餐单等各种方式，全面提升食堂酒店的品味和服务水平。



营养菜谱制作

制作营养菜谱、分析菜谱的营养构成、分析菜谱的配料构成、形成完整的营养菜谱、管理营养菜谱库

菜谱名称		菜系特点
✓ 葱爆鸡心		鲁帮, 香咸鲜嫩 维生素A、铁的含量丰富, 糖的含量较低, 含有丰富的烟酸。
珊瑚空心菜		海派, 酸甜辣咸 维生素C含量丰富, 磷、钾的含量较高。
香椿拌豆腐		苏帮, 新鲜滑嫩 含有丰富的钙和维生素E, 钠和糖的含量较低。
芙蓉虾仁		苏帮, 鲜咸滑嫩 含有丰富的钙, 钠、钾、磷的含量较高。
葱爆腰花		鲁菜, 新鲜脆嫩 含有丰富的硒, 维生素C和烟酸的含量较高。
闽醉排骨		闽帮, 酸甜香辣 含有丰富的能量和钙, 维生素E和硒的含量也较高。
奶油海米茭笋		鲁帮, 脆嫩鲜香

菜系特点

糖的含量较低, 含有丰富的烟酸。

的含量较高。

钠和糖的含量较低。

的含量较高。

烟酸的含量较高。

维生素E和硒的含量也较高。

的含量偏高。




装入食物图片 (313 × 235)

- + 增加菜谱
- 删除菜谱
- ↕ 增加配料
- ↕ 删除配料
- 💾 保存菜谱
- 🖨️ 打印菜谱
- 📁 备份菜谱
- 📄 装入菜谱

和硒的含量也较高。

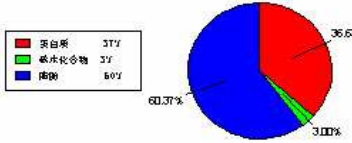
含量偏高。



装入食物图片 (313 × 235)

营养元素含量			
能量 (kcal)	442.00	糖类 (g)	3.63
蛋白质 (g)	40.44	视黄醇当量	2279.09
脂肪 (g)	29.62	维生素E (mg)	0.12
钙 (mg)	146.89	维生素B1 (mg)	1.15
铁 (mg)	12.03	维生素B2 (mg)	0.67
锌 (mg)	5.00	维生素C (mg)	6.97
硒 (ug)	10.52	烟酸 (mg)	28.95
磷 (mg)	455.58	钠 (mg)	272.96
钾 (mg)	609.04	铜 (mg)	0.70

三类物质供能比



蛋白质	31%
碳水化合物	3%
脂肪	66%

营养菜谱展示

通过触摸屏方式，为客户展示营养菜谱，提升酒店的服务和品味。



今日营养

菜谱名称: 菜谱特点

碧螺鸡心 香茅, 香茅嫩嫩
维生素A、铁的含量丰富, 糖的含量较低, 含有丰富的脂肪。

珊瑚空心菜 海带, 脆甜辣咸
维生素C含量丰富, 钙、磷的含量较高。

香梅拌豆腐 苏籽, 香酥滑嫩
含有丰富的钙和维生素E, 钠和磷的含量较低。

天香虾仁 苏籽, 鲜咸滑嫩
含有丰富的钙、钠、钾、磷的含量较高。

葱爆腰花 香菜, 香酥滑嫩
含有丰富的维生素C和脂肪的含量较高。

肉碎辣仔 肉碎, 脆甜香辣
含有丰富的能量和钙, 维生素E和磷的含量也较高。

奶油海米茭笋 香茅, 脆嫩鲜香
含有丰富的钙、磷、钾和钠的含量较高。

配料名称	重量 (克)	营养成分含量			
虾仁	100.0000	能量 (kcal)	280.00	糖类 (g)	9.38
鸡蛋白	200.0000	蛋白质 (g)	54.65	视黄醇当量	19.00
豌豆苗	25.0000	脂肪 (g)	2.54	维生素E (mg)	1.29
		钙 (mg)	1023.45	维生素B1 (mg)	0.10
		铁 (mg)	10.34	维生素B2 (mg)	0.76
		钾 (mg)	2.08	维生素C (mg)	0.00
		磷 (mg)	89.64	烟酸 (mg)	3.50
		钠 (mg)	628.04	钠 (mg)	5222.94
		镁 (mg)	923.63	钾 (mg)	1.18

三餐构成最佳

蛋白质	12%
碳水化合物	31%
脂肪	17%
其他	39%

营养点餐

客户可以自主点选菜谱，查看营养分析结果和营养餐单，后台处理打印营养餐单。

菜谱中的营养素含量
菜谱中的配料含量
菜谱中的热能来源
三类物质的来源分布
营养标准与平均摄入量
营养餐单
打印营养餐单
返回

配料中各种营养素的含量

配料名称	重量(克)	能量(千卡)	蛋白质(克)	脂肪(克)	糖类(克)	维生素A(微克)	胡萝卜素(微克)	视黄醇当量(微克)	维生素B1(毫克)	维生素B2(毫克)	烟酸(毫克)
西红柿	30	5	0.26	0.05	1.01	0	160.05	26.77	0	0	0.17
莴笋	500	96	6.54	0.77	16.17	0	0	0	0.07	0.15	3.08
海米	50	97	21.65	1.3	0	10.5	0	10.5	0	0.06	2.5
鸭油(冻)	50	448	0	49.85	0	35.5	0	35.5	0	0	0
牛乳	150	81	4.5	4.8	5.09	36	0	36	0.04	0.21	0.15
盐	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鸡心	250	430	39.75	29.5	1.5	2275	0	2275	1.14	0.65	26.75
大葱(鲜)	125	30	1.74	0.3	5.33	0	61.5	10.25	0.03	0.05	0.51
空心菜	250	38	4.18	0.57	4.18	0	2888	480.7	0.05	0.15	1.52
香菇(鲜)	50	9	1.1	0.15	0.95	0	0	0	0	0.04	1
金针菇	50	13	1.2	0.2	1.65	0	15	2.5	0.07	0.09	2.04
毛竹笋	100	14	1.47	0.13	1.67	0	0	0	0.02	0.03	0.2
辣椒(尖青)	50	9	0.58	0.12	1.55	0	142.8	23.94	0.01	0.01	0.21
辣椒(红尖干)	30	55									
虾仁	100	153									
鸡蛋白	200	120									
豌豆苗	25	7									

菜谱中热能的来源分布

蛋白质	■ 实测值 32%	■ 标准值 19%
脂肪	■ 实测值 60%	■ 标准值 25%
糖类	■ 实测值 9%	■ 标准值 56%

膳食蛋白质、脂肪、糖类三者都是提供热能的营养素，但以蛋白质提供热能极不经济，还会增加肝、肾的负担。膳食的热能来源主要是脂肪和糖类，但考虑到摄入过量脂肪会因氧化不全产生过量的酮体，不可能大量摄入，故膳食中糖类供热所占比例应大于其他两种营养素。

通过图表可以非常清楚地看出哪类物质的摄入不足或过量，然后通过查阅“每人日各种营养素的摄入量列表”分析是何种食物摄入出现问题。

营养餐单

餐台号: 10	日期: 2013-01-12										
菜牌鸡心	能量(千卡): 442	蛋白质(克): 40.44	脂肪(克): 29.62	糖类(克): 3.63	钙(毫克): 146.89	铁(毫克): 12.03	锌(毫克): 5	钠(毫克): 10.52	维生素B1(毫克): 1.15	维生素B2(毫克): 0.07	维生素C(毫克): 6.97
薄饼空心菜	能量(千卡): 138	蛋白质(克): 12.40	脂肪(克): 4.33	糖类(克): 12.9	钙(毫克): 209.20	铁(毫克): 7.69	锌(毫克): 3.62	钠(毫克): 4.21	维生素B1(毫克): 0.15	维生素B2(毫克): 0.30	维生素C(毫克): 80.07
芙蓉虾仁	能量(千卡): 280	蛋白质(克): 54.65	脂肪(克): 2.54	糖类(克): 0.38	钙(毫克): 1023.45	铁(毫克): 10.34	锌(毫克): 2.08	钠(毫克): 68.54	维生素B1(毫克): 0.1	维生素B2(毫克): 0.78	维生素C(毫克): 0
葱爆腰花	能量(千卡): 330	蛋白质(克): 38.84	脂肪(克): 17.61	糖类(克): 6.44	钙(毫克): 47.23	铁(毫克): 14.92	锌(毫克): 6.23	钠(毫克): 200.43	维生素B1(毫克): 0.73	维生素B2(毫克): 2.68	维生素C(毫克): 40.67
肉排排骨	能量(千卡): 390	蛋白质(克): 54.11	脂肪(克): 62.36	糖类(克): 6.06	钙(毫克): 354.23	铁(毫克): 7.08	锌(毫克): 10.9	钠(毫克): 33.31	维生素B1(毫克): 0.9	维生素B2(毫克): 0.52	维生素C(毫克): 10.99
奶油西兰花	能量(千卡): 727	蛋白质(克): 33.69	脂肪(克): 56.72	糖类(克): 21.79	钙(毫克): 444.96	铁(毫克): 7.97	锌(毫克): 3.89	钠(毫克): 48.35	维生素B1(毫克): 0.11	维生素B2(毫克): 0.42	维生素C(毫克): 47.7
营养师摄入量	能量(千卡): 2907	蛋白质(克): 232.22	脂肪(克): 103.2	糖类(克): 62.2	钙(毫克): 2298.04	铁(毫克): 60.03	锌(毫克): 31.92	钠(毫克): 443.36	维生素B1(毫克): 3.14	维生素B2(毫克): 5.41	维生素C(毫克): 180.93

<p>蛋白质 实测值 32.17% 标准值 19.00%</p> <p>脂肪 实测值 60.19% 标准值 25.00%</p> <p>糖类 实测值 8.58% 标准值 56.00%</p>	<p>热量 豆类 0.21%</p> <p> - 淀粉类 15.49%</p> <p> - 谷物类 84.30%</p> <p>蛋白质 豆类 0.32%</p> <p> - 淀粉类 11.85%</p> <p> - 谷物类 87.82%</p> <p>铁 豆类 0.70%</p> <p> - 淀粉类 22.29%</p> <p> - 谷物类 77.01%</p>
---	---

注: 表中数据为参考值

北京尚膳营养师

营养资讯

钙

钙是构成人体的重要组分，溶于水、碘、氧、氢、氮，排第六位，是人体内含量最多的无机元素，占体重的1.5%~2.0%。钙不仅是构成机体完整性不可缺少的组成部分，并在机体各种生理和生化过程中，对维持生命起着至为重要的作用。

每日膳食中的钙含量并不稳定，通常为0.5~1.0克左右，吸收率的变化幅度也很大，从20%~60%以上不等，成人每日可吸收钙约0.1~0.4克。钙的吸收率受很多因素影响。钙的吸收率随着年龄增长而下降，生长发育旺盛的儿童骨骼中钙代谢极为活跃，**母乳喂养婴儿的钙吸收率可达60%~70%**，成年人则只有25%左右，一般40岁以后，钙的吸收率逐步下降。**维生素D对促进钙吸收有重要作用**，膳食中维生素D存在的多少或机体照射太阳光充足与否，都会影响1,25(OH)₂-D₃的水平，从而影响钙的主动吸收，**在膳食钙低时维生素D显得更为重要**。凡能降低肠道pH或增加钙溶解度的物质，均可促进钙吸收，乳糖发酵导致pH降低或乳糖与钙合成低分子可溶性物质而促进钙吸收。某些氨基酸如赖氨酸、色氨酸、精氨酸等可与钙形成可溶性钙盐，有利于钙吸收；此外低磷膳食可升高钙的吸收率，如母乳磷含量低于牛奶，认为是母乳钙吸收率高于牛奶的原因，**体育锻炼也能有效地促进钙的吸收**。当然还存在一些不利于钙吸收的因素，凡在肠道中能与钙形成不可溶性化合物者，均可感染钙的吸收，如谷类中常见的植酸，会在肠道中与钙形成植酸钙而不能吸收，又如一些食物中碱性磷酸盐可与钙形成不溶性磷酸盐而影响钙吸收。膳食纤维中的糠醛残基可与钙结合，脂肪酸可与钙结合形成脂肪酸钙，这些都影响钙吸收，因此二者在膳食中都不宜过高。此外一些碱性药物如抗酸药、四环素、肝素等可使胃肠道pH升高，使钙吸收率降低，咖啡因对钙储备也有一定影响。另外，在食用钙补充剂时，与正常餐食同时摄入会有利于吸收。

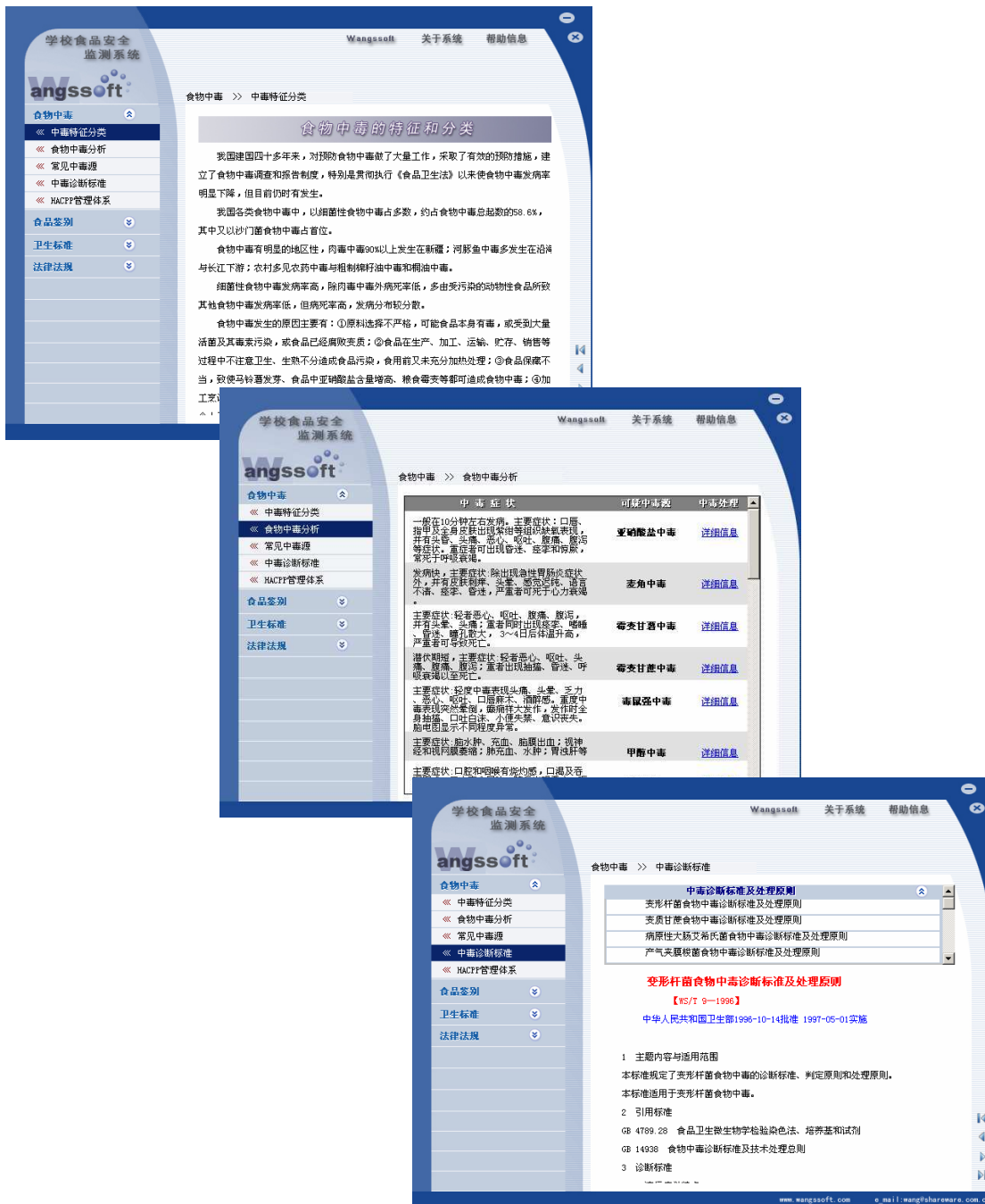
营养成分	钙
能量	铜
蛋白质	氟
脂肪	铬
糖类	锰
钙	钼
磷	维生素A
钾	维生素D
钠	维生素B1
氯	维生素B2
镁	维生素C
铁	叶酸
碘	烟酸
锌	

各种食物营养素含量列表

食物名称	能量 (千卡)	蛋白质 (克)		脂肪 (克)		糖类 (克)		膳食纤维 (克)		钙 (毫克)	磷 (毫克)	钾 (毫克)	钠 (毫克)	视黄醇 当量(μg)	维生素 B1(毫克)	维生素 B2(毫克)	铁 (毫克)	锰 (毫克)	锌 (毫克)		
		铜 (毫克)	铁 (毫克)	钾 (毫克)	钠 (毫克)	视黄醇 当量(μg)	维生素 B1(毫克)	维生素 B2(毫克)	烟酸 (毫克)	维生素 C(毫克)	维生素 E(毫克)										
里脊(羊)	94	17.10	2.00	2.00	0.00	14.00	145.00	6.54	1.70	0.07	2.12										
羊肉(背脊)	94	17.10	2.00	2.00	0.00	14.00	145.00	6.54	1.70	0.07	2.12										
羊腩	109	20.90	2.80	0.00	0.00	15.00	123.00	5.41	2.10	0.10	2.53										
羊肉(颈)	109	20.90	2.80	0.00	0.00	15.00	123.00	5.41	2.10	0.10	2.53										
羊肉(前腿)	111	19.70	3.80	0.00	0.00	12.00	147.00	5.24	1.50	0.06	1.97										
羊肉(背半)	99	21.30	1.10	1.00	0.00	9.00	101.00	3.18	4.50	0.05	0.94										
羊肉(熟)	215	23.20	13.80	0.00	0.00	13.00	136.00	8.12	1.90	0.05	2.14										
羊肉(胸脯)	109	17.20	4.50	0.00	0.00	12.00	119.00	6.18	2.30	0.09	2.14										
腰窝(羊)	109	17.20	4.50	0.00	0.00	12.00	119.00	6.18	2.30	0.09	2.14										
羊肉串(烧烤)	217	18.30	11.50	10.00	0.00	38.00	194.00	6.53	4.20	0.20	3.84										
羊肉串(熟)	217	18.30	11.50	10.00	0.00	38.00	194.00	6.53	4.20	0.20	3.84										

食品安全

学校食品安全监测系统适用于学校食堂、教育管理相关机构，系统的投入使用，能够为学校食堂管理人员进行食品安全管理提供有力的保障，能够对食物中毒的预防工作起到极大的促进作用。



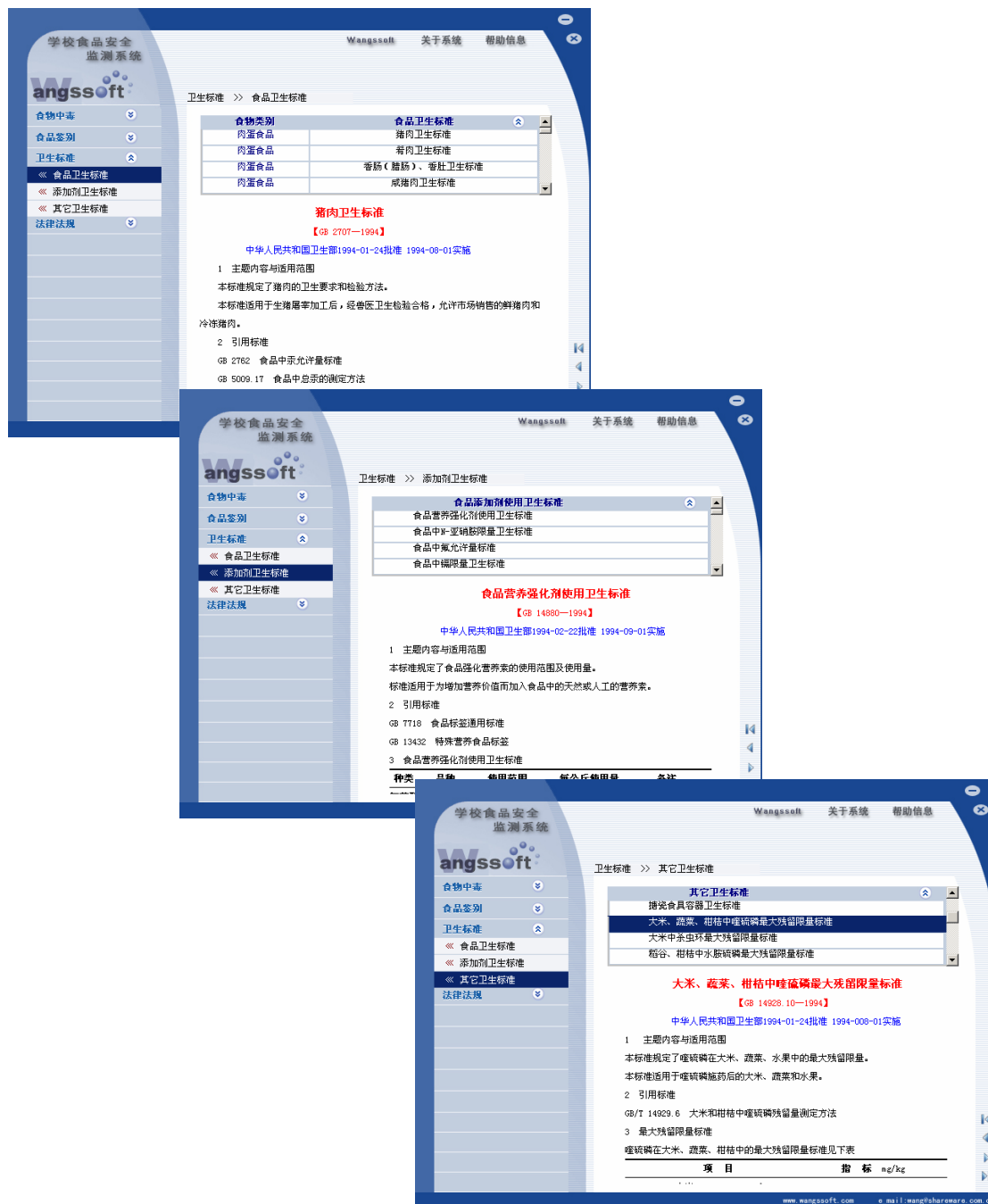
食物鉴别

详细指导食品的鉴别 分析食品质量感官鉴别的法律依据和意义、感官鉴别的适用范围以及鉴别后的食用和处理原则，了解各类食品的感官鉴别指标标准、感官鉴别原则。



卫生标准

翔实的食品卫生标准 详细阐释各种食品的卫生标准、卫生部规定的各种食品添加剂的卫生标准，以及卫生部规定的其它卫生标准。

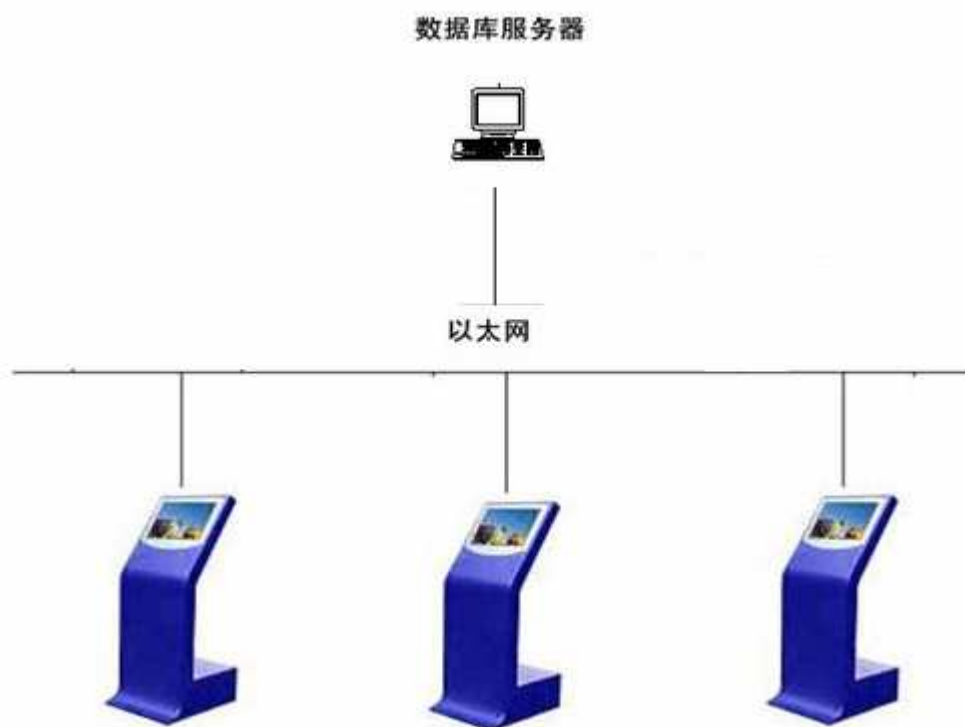


系统部署方法

膳食分析与营养评价系统（酒店版）分为前台（客户端）和后台（服务器端），服务器端安装系统服务器版本软件，负责处理菜谱设置、菜谱管理、营养餐单打印等，前台触摸屏安装客户端软件，负责菜谱展示、营养点餐等。

后台服务器端电脑和前台触摸屏需要连接成为局域网，一台服务器可以连接多台触摸屏。

如果条件限制，前台可以将触摸屏改为一般电脑。



系统运行要求

硬件：普通 pc，触摸屏，作为服务器的电脑配置要求稍高，路由器，网络电缆

软件：windows2000 以上操作系统

膳食分析与营养评价系统（酒店版）



学校食品安全监测系统



系统报价

膳食分析与营养评价系统（酒店版）为网络版本

分为服务器端和客户端

每套软件包括一套服务器端版本和若干套客户端版本

客户端版本的数目根据酒店计划使用的触摸屏数目而定

客户端版本的数目最低为 5 客户端

报价：5 客户端：（请联系市场部 0371-61561669 咨询报价）

10 客户端：（请联系市场部 0371-61561669 咨询报价）



相关产品

营养监测系统（孕妇版）

营养监测系统（儿童版）

营养专家系统（通用版）

营养专家系统（妇科版）

营养专家系统（儿科版）

膳食分析与营养评价系统（营养师版）

智能营养配餐系统

幼儿园营养保健系统

营养咨询系统

食品安全咨询系统

关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构，多年来一致致力于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才，拥有一支高素质团队，技术力量雄厚。下设行政部、市场部、企划部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有：营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统、营养咨询系统、食品安全监测系统等，并且均已获得河南省首批软件产品的认证。本中心的软件产品使用范围涵盖妇幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安全监测等领域，营养监测系统依然是我公司的拳头产品，目前在国内尚未有能与之竞争的产品。

地址：郑州市中原东路 78 号

邮编：450052

电话：037165522939 13838266699（咨询热线）

传真：037165522939

网址：<http://www.wangsoft.com>

电邮：sales@wangsoft.com

© 版权所有 2005-2011 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为医院和个人提供了一系列专业的营养软件，功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

学校食堂营养与食品安全解决方案

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsssoft.com>

E_mail: support@wangsssoft.com