

# 1. 概述

卓越营养配餐软件是融合现代营养学及计算机软件工程技术于一体的营养配餐软件。它是以现代营养学为基础，并在数十名营养专家学者专业实践经验指导下开发完成的。2006年初该软件第一版本的开发工作完成并成功发布，发展至今已经有多个年头。现针对医院、疗养院、营养师的营养配餐需求，推出《卓越营养师》系统。

《卓越营养师》软件特别适合医院、疗养院、营养师等有营养配餐需求的团体或个人使用，是营养师和配餐工作者的最佳配餐助手。

# 2. 配餐对象管理

配餐对象管理用于录入配餐对象信息、进行健康评价。

点击左侧功能菜单“配餐对象管理”，系统在右侧显示配餐对象管理界面，如下图所示：

卓越营养师 (企业版) V1.0 -- 卓越技术网 (www.joyotech.com) 出品

文件 日常管理 基本知识 基本数据 帮助

本软件为企业版，授权给\*\*\*用户使用

了解如何购买

### 配餐对象管理

姓名/联系方式/备注 查询

增加 ... 修改 ... 删除

姓名: 张明明

#### 配餐对象信息

基本信息

姓名	张明明	性别	<input checked="" type="radio"/> 男 <input type="radio"/> 女
出生日期	1978-03-15	适用标准	18-49岁男子轻劳动 ...
身高 (CM)	176	体重 (KG)	73
手机号		固定电话	0755-86152086
QQ号码		MSN帐号	
地址			
邮政编码			
备注			

健康评价 营养配餐

#### 配餐记录

配餐日期: 2013-04-02

配餐内容

打印餐单

删除

本软件由卓越技术网 (www.joyotech.com) 出品

点击“增加”按钮，系统弹出窗口：

**配餐对象编辑**

姓名 *	张明明	性别	<input checked="" type="radio"/> 男 <input type="radio"/> 女
出生日期	1978-03-15	适用标准 *	18-49岁男子轻劳动 ...
身高 (CM)	176	体重 (KG)	73
手机号		固定电话	0755-86152086
QQ号码		MSN帐号	
地址			
邮政编码			
备注			

录入配餐对象基本信息后，点击“健康评价”按钮，系统弹出窗口：

**健康评价**

基本评价

身高 (CM)	176	体重 (KG)	73	BMI参考标准： 消瘦 BMI<18.5 正常 18.5≤BMI<24 超重 24.0≤BMI<28 肥胖 BMI≥28
BMI值	23.6	理想体重 (KG)	72	
健康情况： 体重在正常范围内，患各种疾病的危险性小于消瘦者、超重或肥胖者。				
营养师建议： 饮食均衡，坚持锻炼。				

每日营养素参考摄入量

热量 (千卡)	2396	蛋白质 (克)	75	脂肪占能量百分比	25	维生素D (微克)	5
维生素A (微克)	800	维生素C (毫克)	100	维生素E (毫克)	14	维生素B12 (微克)	2.4
维生素B1 (毫克)	1.4	维生素B2 (毫克)	1.4	维生素B6 (毫克)	1.2	生物素 (微克)	30
叶酸 (微克)	400	泛酸 (毫克)	5	烟酸 (毫克)	14		
胆碱 (毫克)	500						
钙 (毫克)	800	锌 (毫克)	15	铁 (毫克)	15	钠 (毫克)	2200
钾 (毫克)	2000	磷 (毫克)	700	碘 (微克)	150	硒 (微克)	50
镁 (毫克)	350	锰 (毫克)	3.5	铜 (毫克)	2	铬 (微克)	50
钼 (微克)	60	氟 (毫克)	1.5				

系统自动按照配餐对象的身高、体重信息测算 BMI 值，提示每日营养素参考摄入量。  
营养师可录入营养师建议。

点击“打印”按钮，可打印个人健康信息：

The image shows a 'Print Preview' window from a software application. The window title is 'Print Preview'. Inside, the main heading is '个人健康信息' (Personal Health Information). To the right of this heading, it says '打印日期: 2013-04-02' (Print Date: 2013-04-02). Below the heading, there are two main sections: '基本信息' (Basic Information) and '营养评估' (Nutrition Assessment). The '基本信息' section contains a table with the following data: Name: 张明明 (Zhang Mingming), Gender: 男 (Male), Birth Date: 1978-03-15, Height (CM): 176, Weight (KG): 73. The '营养评估' section contains the following information: BMI value: 23.6, Ideal Weight (KG): 72, Health Status: 体重在正常范围内, 患各种疾病的危险性小于消瘦者、超重或肥胖者。 (Weight is within the normal range, the risk of various diseases is lower than in underweight, overweight, or obese individuals.), and Nutritionist's Advice: 饮食均衡, 坚持锻炼。 (Balanced diet,坚持 exercise.). At the bottom of the preview area, it says '每日营养素参考摄入量' (Daily Nutrient Reference Intake). The status bar at the bottom of the window indicates 'Page 1 of 1'.

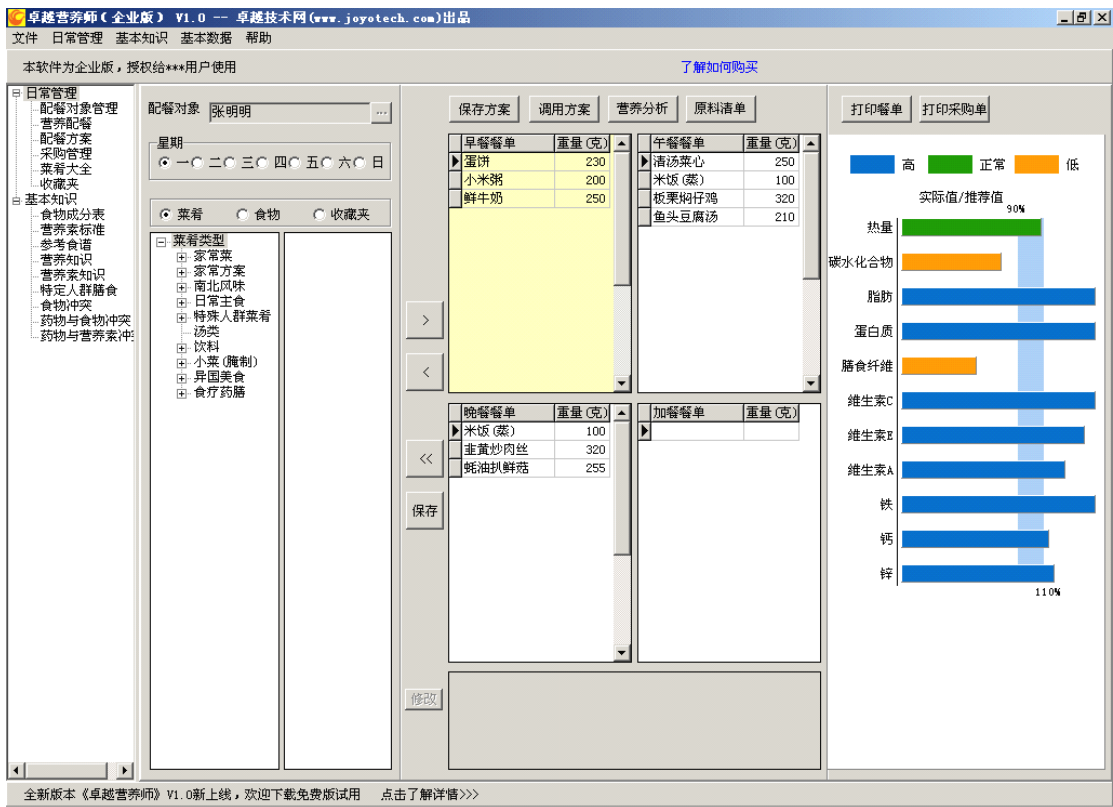
个人健康信息			
打印日期: 2013-04-02			
<b>基本信息</b>			
姓名:	张明明	性别:	男
出生日期:	1978-03-15		
身高 (CM):	176	体重 (KG):	73
<b>营养评估</b>			
BMI 值:	23.6	理想体重 (KG):	72
健康情况:	体重在正常范围内, 患各种疾病的危险性小于消瘦者、超重或肥胖者。		
营养师建议:	饮食均衡, 坚持锻炼。		
每日营养素参考摄入量			

### 3. 配餐管理

配餐管理功能用于配餐。

用户可配置一天或一周的餐单。

在“配餐对象管理”功能中点击“营养配餐”，或点击左侧功能菜单“配餐管理”，右侧显示配餐管理界面，如下图所示：



### 3.1. 选择配餐对象

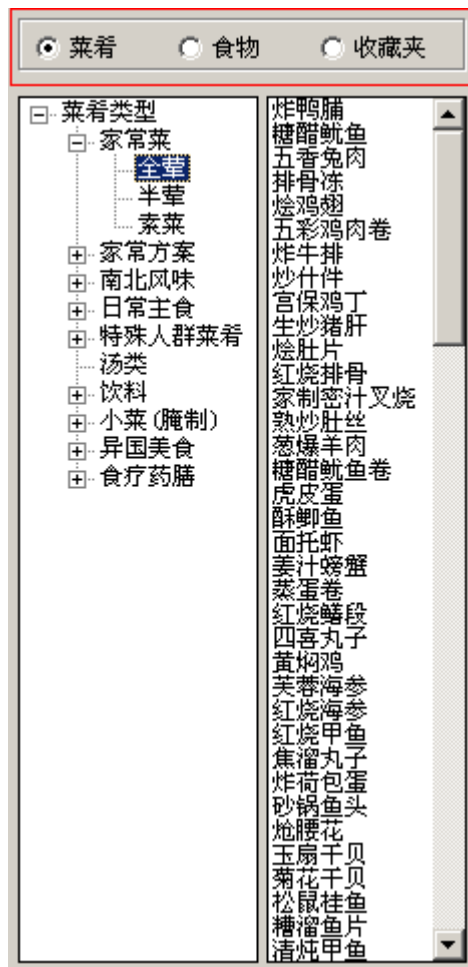
如用户是点击左侧功能菜单“配餐管理”进入配餐管理界面的, 可选择配餐对象。点击“...”按钮后系统弹出窗口:



选择后点击“确定”按钮。

## 3.2. 选择菜肴

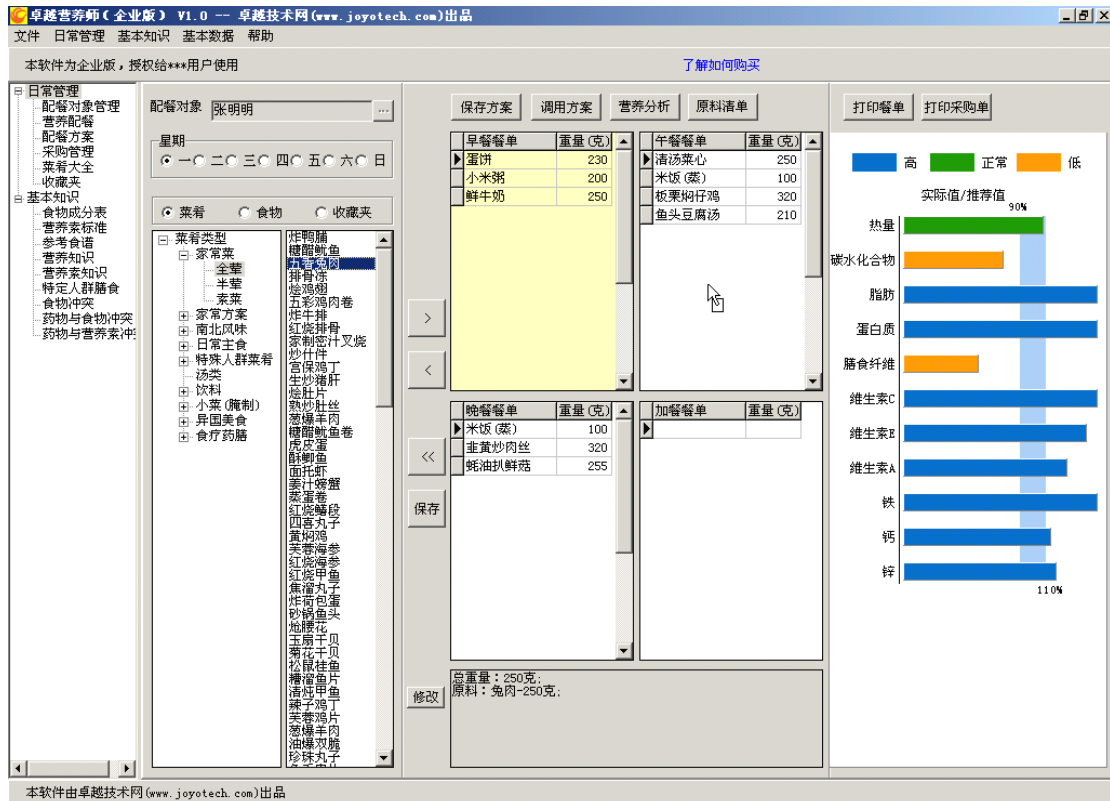
点击“菜肴”、“食物”、“收藏夹”可分别选择菜肴大全中的菜肴、食物成分表中的主食、添加到收藏夹的菜肴：



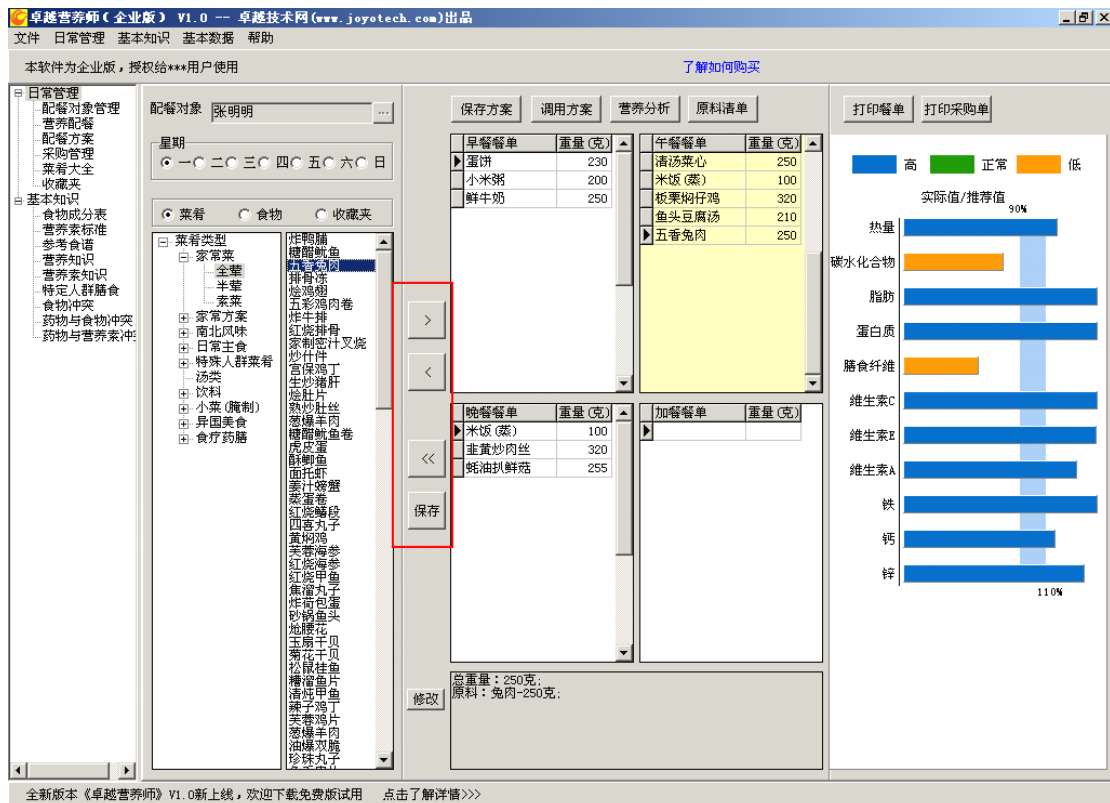
### 3.3. 添加到餐单

把“菜肴”、“食物”、“收藏夹”列表中的菜肴或主食添加到餐单有两种方法。

一种方法是把列表中的菜肴拖到早餐、午餐、晚餐或加餐的餐单中：

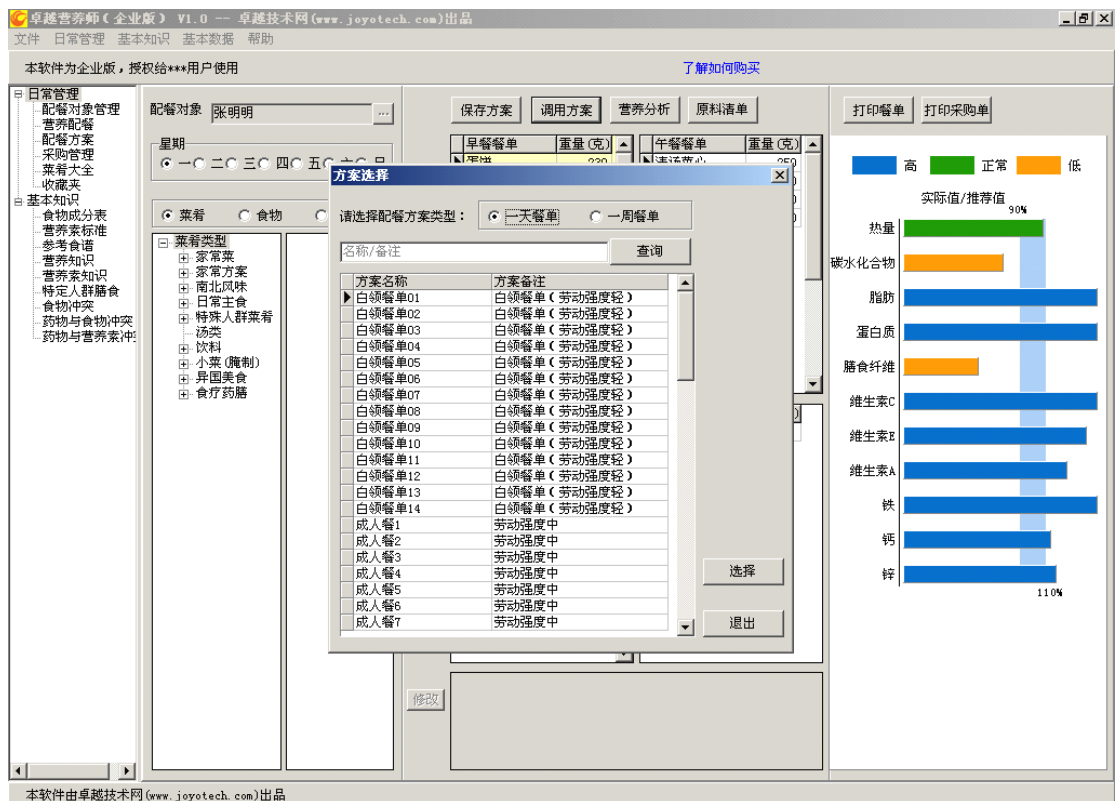


另一种方法是先鼠标点击早餐、午餐、晚餐或加餐的餐单，使之被选中（背景变成淡黄色），然后选中左侧列表中的菜肴，点击“>”按钮（下图中红框所示），把该菜肴添加到餐单中：





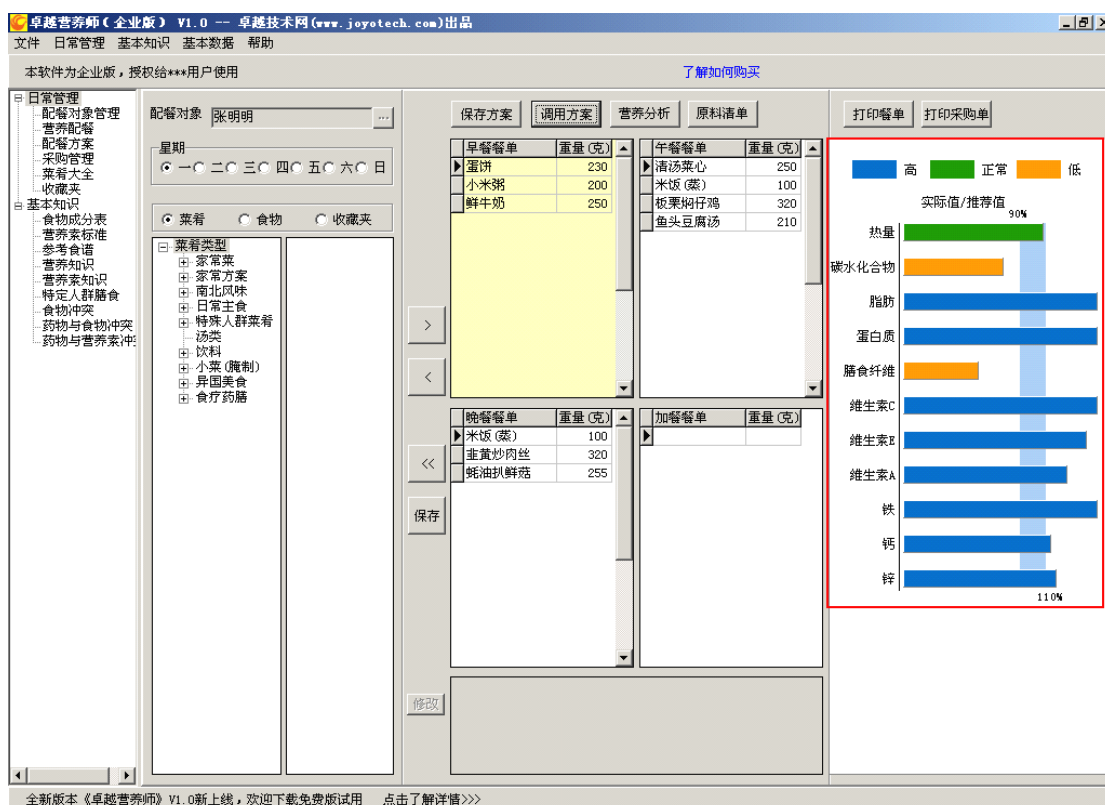




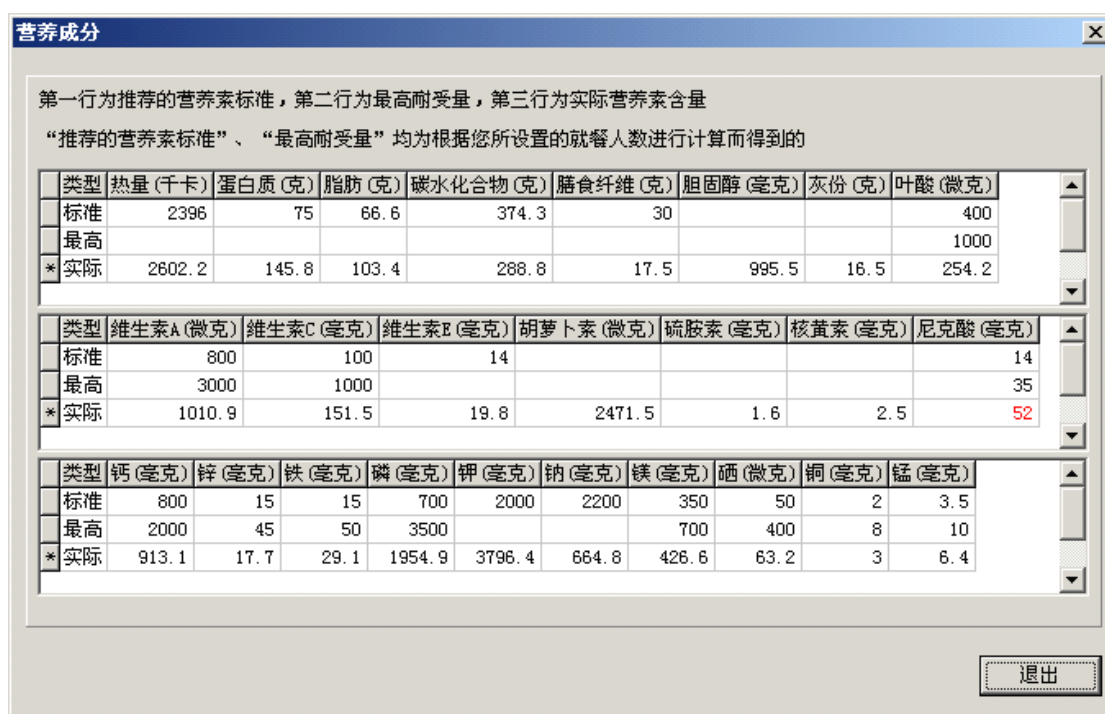
选择所需调用的方案后，点击“选择”按钮，所选方案将替换掉当前一天（或一周）的餐单。

### 3.5. 营养分析

把菜肴或主食添加到餐单后，右侧图形区域显示当天餐单的营养分析结果，如下图中红框所示：



点击“营养成分”按钮后, 系统弹出窗口显示具体的营养值:



此处的标准值根据配餐对象管理中所配置的配餐对象计算得来。

### 3.6. 原料清单

点击“原料清单”按钮后，系统弹出原料清单按钮，显示当天菜肴所需采购的原料：



原料名称	重量(克)
猪肉(肥瘦)	100
油菜	250
米饭(蒸)	200
小葱	20
小麦粉(标准粉)	150
鸡蛋(均值)	60
蘑菇(鲜蘑)	150
小米粥	200
韭黄	200
鸡蛋白(鸡蛋清)	20
金针菇	100
辣椒(红,小)	5
母鸡(一年内)	250
栗子(鲜)	50
绵白糖	20
鳊鱼	100
香菇	30
冬笋	30
豆腐(均值)	50
牛乳(均值)	250

### 3.7. 打印

点击“打印餐单”、“打印采购单”可打印一周餐单、一天餐单、一周待采购单、一天待采购单，也可把一周餐单导出成 EXCEL 文件。这里不再赘述。

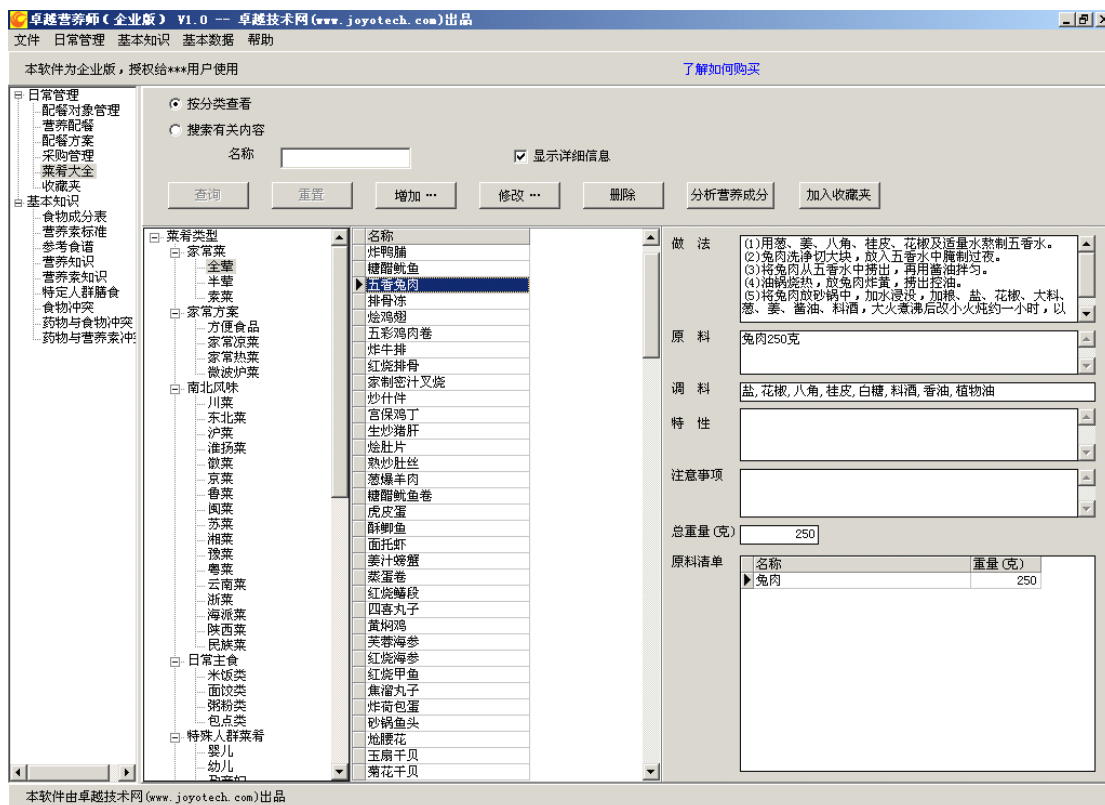
## 4. 采购管理

食堂往往有采购管理的需要，这样可使用采购管理功能进行管理。

点击左侧功能菜单“采购管理”，右侧显示采购管理界面，如下图所示：

点击“打印”按钮可打印采购流水帐。





对于常用的菜肴，用户可点击“加入收藏夹”，把该菜肴添加到收藏夹：



点击“增加”或“修改”按钮，系统弹出菜肴编辑窗口：

菜肴维护

名称

炸鸭脯

调料

酱油, 料酒, 盐, 甜面酱, 植物油

做法

(1) 蛋清搅打至起泡, 加淀粉、面粉搅成蛋清糊。  
(2) 鸭脯肉切片, 以料酒、酱油、盐、葱、姜丝拌匀腌制一小时。  
(3) 油锅烧热, 将鸭脯肉挂蛋糊后逐片入锅炸熟, 捞出控油盛盘, 食时蘸以少许甜面酱。

特性

注意事项

类型

全荤

原料

鸭脯肉150克, 蛋清50克

原料清单

原料名称	重量(克)
鸭胸脯肉	150
鸡蛋白(鸡蛋清)	50

增加 ...

删除

保存

取消

营养成分

热量(千卡)	0	蛋白质(克)	0	脂肪(克)	0	碳水化合物(克)	0
膳食纤维(克)	0	胆固醇(毫克)	0	灰份(克)	0		
维生素A(微克)	0	维生素C(毫克)	0	维生素E(毫克)	0	胡萝卜素(微克)	0
硫胺素(毫克)	0	核黄素(毫克)	0	叶酸(微克)	0	尼克酸(毫克)	0
钙(毫克)	0	锌(毫克)	0	铁(毫克)	0	磷(毫克)	0
钾(毫克)	0	钠(毫克)	0	镁(毫克)	0	硒(微克)	0
铜(毫克)	0	锰(毫克)	0				

分析营养成分

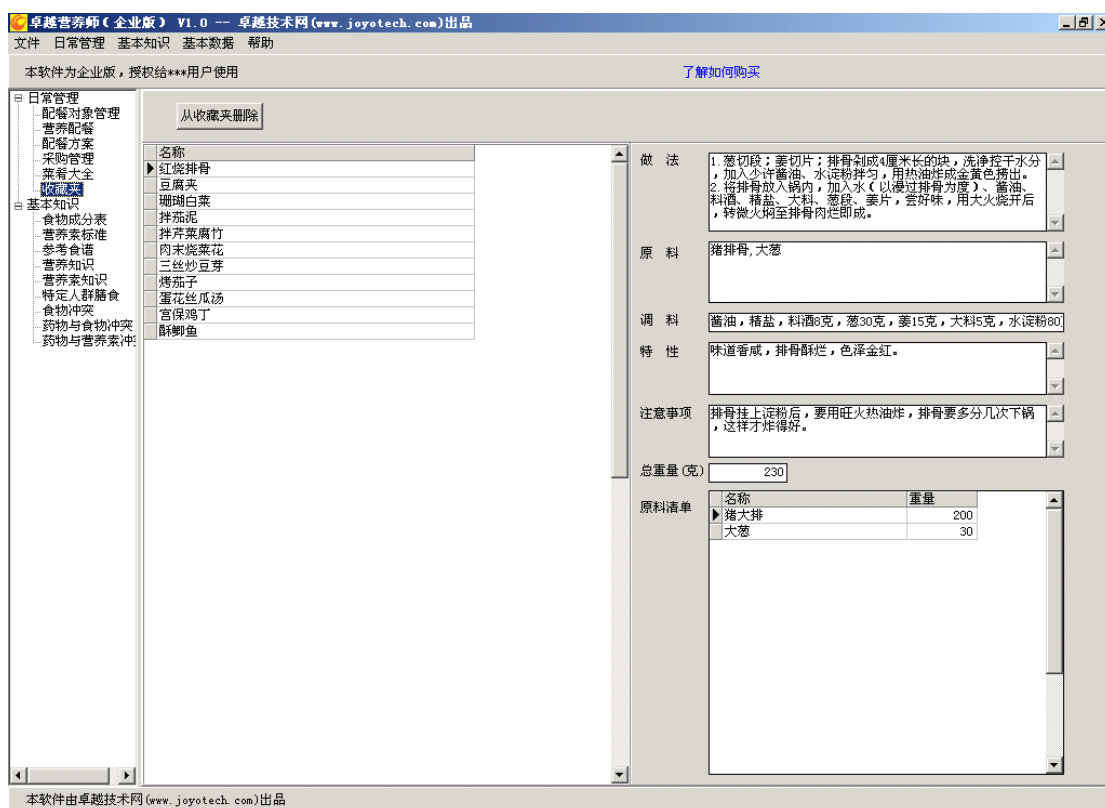
确定

退出

用户可维护菜肴信息。点击“分析营养成分”，可查看该菜肴的营养成分。

## 6. 收藏夹

点击左侧功能菜单“收藏夹”，右侧显示收藏夹内容，如下图所示：



点击“从收藏夹删除”，可把选择的菜肴从收藏夹删除。

使用中如遇到问题，请访问卓越技术网在线支持栏目提问：

<http://www.joyotech.com/support/>