

MÔ TẢ PHẦN MỀM

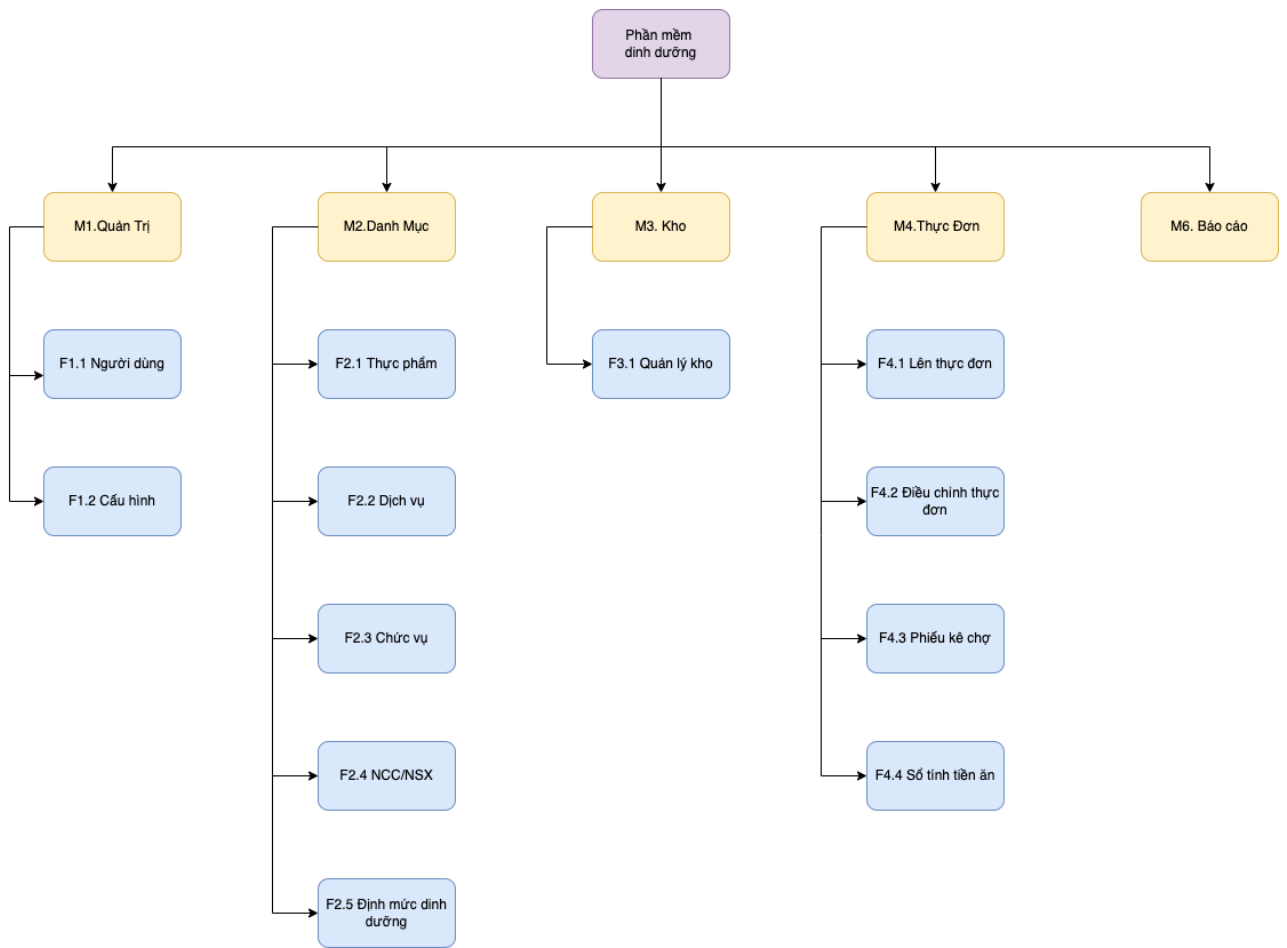
QUẢN LÝ DINH DƯỠNG VÀ TÍNH KHẨU PHẦN ĂN CHO TRẺ

Phần mềm Quản lý dinh dưỡng và tính khẩu phần ăn được xây dựng và phát triển dựa trên: Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam - Bộ Y tế - Viện dinh dưỡng; Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành Chương trình Giáo dục mầm non; Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo nhằm sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình giáo dục mầm non; Văn bản hợp nhất 01/VBHN-NHNN ngày 24 tháng 01 năm 2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo nhằm hợp nhất Thông tư về Chương trình giáo dục mầm non; Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 03 năm 2017 của Bộ Y Tế về việc Ban hành kèm theo Quyết định này “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

Đối với quá trình phát triển sức khỏe của trẻ, việc quản lý chế độ dinh dưỡng là điều không hề đơn giản. Chính vì vậy, nhằm giúp cho việc thực hiện công việc này không gặp nhiều trở ngại thì Phần mềm Quản lý dinh dưỡng và tính khẩu phần ăn sẽ trở thành công cụ hỗ trợ đắc lực cho nhà trường cũng như đội ngũ giáo viên và kế toán viên.

Phần mềm Quản lý dinh dưỡng và tính khẩu phần ăn là công cụ giúp bạn lên thực đơn, mua sắm thực phẩm. Từ đó, dễ dàng quản lý và cân đối khẩu phần dinh dưỡng cho từng bữa ăn của trẻ, tiết kiệm thời gian trong việc sắp xếp và xây dựng thực đơn cho trẻ, công khai tất cả các thông tin về khẩu phần ăn, giá trị dinh dưỡng cụ thể cho từng bữa ăn của trẻ theo từng ngày, tự động cập nhật số liệu lên hệ thống sổ sách

1. Mô hình, tính năng của Phần mềm Quản lý dinh dưỡng và tính khẩu phần ăn:



2. Chi tiết các module phần mềm:

Tên module	Chi tiết	Ghi chú
1	2	3
Quản trị	Module quản trị bao gồm 2 chức năng: 1. Quản lý người dùng cho phép admin thêm/xoá/sửa người dùng vào hệ thống phần mềm dinh dưỡng. 2. Quản lý cấu hình: bao gồm quản lý cấu hình các nhóm tuổi/ khối lớp của nhà trường để lên thực đơn.	
Danh mục	Module danh mục bao gồm các tính năng: 1. Quản lý thực phẩm: Danh sách thực phẩm cho việc lên thực đơn 2. Quản lý dịch vụ: Quản lý các dịch vụ nhà trường sẽ sử dụng cho công tác bán trú dinh dưỡng. Ví dụ: điện, nước, v..v.. 3. Quản lý chức vụ: Quản lý thông tin chức vụ cho các biểu mẫu báo cáo cần được in. 4. NCC/NSX: Quản lý thông tin nhà cung cấp, nhà sản xuất cung cấp các thực phẩm	

Tên module	Chi tiết	Ghi chú
	5. Định mức dinh dưỡng: Quản lý cấu hình định mức dinh dưỡng P:L:G. Khi người dùng lên thực đơn, hệ thống sẽ tham chiếu đến định mức dinh dưỡng để kiểm tra xem thực đơn liệu có đạt định mức dinh dưỡng.	
Kho	<p>Hỗ trợ cho công tác quản lý kho của nhà trường theo mẫu trực quan, thao tác tra cứu đơn giản, tự động tính toán sau nhập/xuất, thống kê chính xác thực phẩm trong kho.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kho: Hiển thị thông tin thực phẩm có trong kho bao gồm lần cả lần nhập mới nhất(có số lượng và thời gian), xuất gần nhất tiện cho việc quản lý, kiểm tra nhanh. 2. Nhập thực phẩm: Cập nhật thông tin nhập kho của các thực phẩm 3. Theo dõi số kho: Giúp trường theo dõi thực phẩm đang còn tồn kho và thông tin nhập xuất của các thực phẩm đó trong tháng nhanh chóng 4. Tổng hợp số kho: Phần mềm thống kê lại các thực phẩm có thông tin nhập xuất trong tháng. 	
Thực đơn	<p>Phần mềm hỗ trợ cho việc xây dựng thực đơn của nhà trường từ bước dự kiến thực đơn; đánh giá thông tin đạm, béo, đường(P:L:G) theo định mức; chỉnh sửa đúng với thực tế khi đi chợ; cho đến xuất phiếu đi chợ cũng như sổ tính tiền ăn. Các thao tác tính toán, thống kê, sử dụng lại dữ liệu cũ đều được máy thực hiện để thao tác của thầy/cô nhanh gọn và tiện lợi nhưng kết quả đầu ra vẫn đầy đủ theo yêu cầu. Thực đơn có 4 tính năng chính</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lên thực đơn 2. Điều chỉnh thực đơn 3. Phiếu kê chợ 4. Sổ tính tiền ăn 	
Báo cáo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Phần mềm hỗ trợ in/xuất mẫu đúng chuẩn: <ul style="list-style-type: none"> • Kho: Phiếu nhập kho,Phiếu xuất kho, Sổ kho, Theo dõi kho, Tổng hợp kho. • Thực đơn: Khẩu phần dinh dưỡng, Điều chỉnh thực đơn. • Phiếu kê chợ: Phiếu kê chợ, Bảng kê mua hàng, Phiếu tiếp phẩm, Báo cáo 3 bước. 	

Tên module	Chi tiết	Ghi chú
	<ul style="list-style-type: none"> Sổ tính tiền ăn: Sổ tính tiền ăn, Công khai tài chính, Tổng hợp tiền chợ. Thực đơn tuần, Calo tuần. <p>2. Phần mềm tích hợp sẵn “Báo cáo theo 3 bước” để Thầy/Cô có thể thực hiện “Chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn” đúng theo chuẩn của Quyết định số 1246 của Bộ Y tế (1246/QĐ-BYT)</p> <p>3. Khi xuất báo cáo theo mẫu thầy/cô lập báo có thể tùy chọn thêm các chức vụ để hiển thị tên người nắm giữ chức vụ cũng như vị trí để ký phù hợp.</p> <p>4. Các mẫu báo cáo xuất ra từ phần mềm đã được dàn trang, căn lề cẩn thận phù hợp để in ấn mà không cần qua chỉnh sửa lại</p>	

3. Chi tiết các tính năng phần mềm:

a. Quản trị:

#	Tên chức năng	Diễn giải
F1.1	Quản lý người dùng	Tính năng quản lý người dùng cho phép quản trị (admin) thao tác các bước sau: 1. Thêm người dùng. 2. Phân quyền quản trị/ user thường. 3. Sửa/ xoá người dùng
F1.2	Quản lý cấu hình nhóm tuổi	Tính năng cho phép người dùng cấu hình các nhóm tuổi sẽ được sử dụng cho tính năng lên thực đơn. Các nhóm tuổi/khối lớp theo quy định của Bộ Giáo Dục. 1. 0-6 tháng tuổi 2. 6-12 tháng tuổi 3. 12-18 tháng tuổi 4. 18-24 tháng tuổi 5. 24-36 tháng tuổi 6. Nhà trẻ (12-36 tháng tuổi) 7. Mẫu giáo (36-72 tháng tuổi)

b. Quản lý danh mục:

#	Tên chức năng	Diễn giải
---	---------------	-----------

F2.1	Danh mục thực phẩm	<p>Thực phẩm: sẽ giúp việc thực hiện lên thực đơn nhanh chóng nhờ lưu sẵn các thông tin về thực phẩm, thầy/cô chỉ cần chọn và chỉnh sửa lại(nếu cần) mà không cần phải nhập lại từ đầu – Phần mềm hiện tại có lưu sẵn cho nhà trường bộ dữ liệu với hơn 500 thực phẩm dựa trên “Bảng thành phần thực phẩm” của Viện dinh dưỡng thực hiện nghiên cứu và công bố.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thông tin 1 thực phẩm bao gồm <ul style="list-style-type: none"> • Tên thực phẩm • Phân loại thực phẩm theo nhóm để tiện cho quá trình tìm kiếm • Đơn vị tính, quy đổi gam, hệ số thải bỏ • Thành phần dinh dưỡng bao gồm đạm, béo, đường, Vitamin và khoáng chất. 2. Người dùng có thể chỉnh sửa thực thông tin thành phần dinh dưỡng. Hệ thống có tính năng quay về mặc định để người dùng trở về thông tin thực phẩm ban đầu. 3. Người dùng có thể thêm 1 thực phẩm mới, xoá thực phẩm cũ. 4. Tìm kiếm và lọc danh sách thực phẩm 5. Lưu lại lịch sử chỉnh sửa thực phẩm
F2.2	Danh mục dịch vụ	<p>Nhà trường có thể thêm các dịch vụ cho các nhóm trẻ, thông tin này có thể thêm nhanh vào để tính tiền ăn từng trẻ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thêm mới thông tin dịch vụ. Đơn giá dịch vụ 2. Chỉnh sửa, xoá dịch vụ 3. Tìm kiếm dịch vụ. 4. Ghi lịch sử thao tác tính năng dịch vụ
F2.3	Danh mục chức vụ	<p>Để tiện cho việc xuất báo cáo cần hiển thị tên các chức vụ và người nắm giữ chức vụ, thầy/cô lập báo cáo có thể thiết lập sẵn để không cần nhập lại mỗi lần xuất.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cập nhật thông tin tên người phụ trách cho từng chức vụ. 2. Tìm kiếm tên chức vụ 3. Ghi lịch sử thao tác cập nhật chức vụ

F2.4	Danh mục NCC/NSX	<p>Để quản lý nguồn nhập/mua thực phẩm trong trường. (Một nơi cung cấp có thể là nguồn của nhiều thực phẩm).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thêm mới thông tin NCC/NSX. 2. Chỉnh sửa, xoá NCC/NSX 3. Tìm kiếm NCC/NSX 4. Ghi lịch sử thao tác tính năng NCC/NSX.
F2.5	Danh mục định mức dinh dưỡng	<p>Định mức dinh dưỡng: Để hỗ trợ theo dõi và cân đối dinh dưỡng. thầy/cô có thể thiết lập cơ cấu dinh dưỡng cho từng nhóm trẻ để phần mềm hỗ trợ đánh giá dinh dưỡng của thực đơn có đạt với chuẩn đã đề ra.</p>

c. Quản lý kho:

#	Tên chức năng	Diễn giải
F3.1	Quản lý kho	<p>Hỗ trợ cho công tác quản lý kho của nhà trường theo mẫu trực quan, thao tác tra cứu đơn giản, tự động tính toán sau nhập/xuất, thống kê chính xác thực phẩm trong kho.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kho: Hiện thị thông tin thực phẩm có trong kho bao gồm lần cả lần nhập mới nhất(có số lượng và thời gian), xuất gần nhất tiện cho việc quản lý, kiểm tra nhanh. 2. Nhập thực phẩm: Cập nhật thông tin nhập kho của các thực phẩm 3. Theo dõi số kho: Giúp trường theo dõi thực phẩm đang còn tồn kho và thông tin nhập xuất của các thực phẩm đó trong tháng nhanh chóng 4. Tổng hợp số kho: Phần mềm thống kê lại các thực phẩm có thông tin nhập xuất trong tháng. 5. In các báo cáo: Phiếu nhập kho 6. Tìm kiếm thực phẩm trong kho. 7. Có 2 loại hình kho: Kho sáng và kho trưa. 8. Lịch sử thao tác tính năng kho

d. Tính năng lên thực đơn:

#	Tên chức năng	Diễn giải
F4.1	Lên thực đơn	<p>Lên thực đơn: Được thực hiện theo từng buổi cho toàn trường hoặc từng nhóm trẻ, thầy/cô cấp dưỡng thêm các món ăn cho từng bữa ăn trong buổi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nhập các thông tin về nhóm tuổi: Sĩ số, tiền 1 trẻ 2. Nhập thực đơn các món ăn theo sáng, trưa 3. Chọn thực phẩm tương ứng với từng món ăn. 4. Cân đối lượng mua, lượng 1 trẻ

		<p>5. Xem thông tin định mức dinh dưỡng, tiền 1 trẻ được tính từ thực phẩm</p> <p>6. Hệ thống ghi nhận lịch sử thao tác.</p> <p>7. Tổng hợp P:L:G: Dựa vào thông tin lên thực đơn dự kiến do thầy/cô cấp dưỡng thực hiện, phần mềm sẽ tính toán ra được bảng tổng hợp Đạm:Béo:Đường cho thầy/cô tiện theo dõi. Đồng thời sẽ bao gồm luôn thông tin Calo trong thực đơn – thầy/cô cũng có thể chọn công thức tính calo phù hợp. Qua đó thầy/cô có thể cân đối lại thực phẩm sử dụng để dinh dưỡng phù hợp với nhóm trẻ.</p> <p>8. Đánh giá thực đơn: ngoài bảng P:L:G ra phần mềm còn dựa trên định mức dinh dưỡng để đưa ra các đánh giá, thông tin tỉ lệ dinh dưỡng để thầy/cô dựa vào để cân đối dinh dưỡng trong thực đơn phù hợp với nhóm trẻ.</p> <p>9. Sao chép thực đơn: Để hỗ trợ thầy/cô có thể tận dụng lại thực đơn cũ (Sau thời gian cho phép) phần mềm có thể thực hiện bước lên thực đơn dựa trên thực đơn đã có hoặc dựa trên file thực đơn chia sẻ thầy/cô tải lên.</p> <p>10. Chia sẻ thực đơn: Nắm bắt được thầy/cô có tinh thần học hỏi, hay chia sẻ các thực đơn hiệu quả, phù hợp nhóm trẻ, phần mềm cũng hỗ trợ tính năng chia sẻ và thêm thực đơn từ file chia sẻ thực đơn của trường khác để thầy/cô có thể sử dụng hoặc chỉnh sửa phù hợp nhanh chóng</p> <p>11. Thực đơn tuần: Ngoài thực đơn trong buổi, thầy/cô còn có thể xem thực đơn/calor của cả tuần để tiện cho việc theo dõi và lên mới thực đơn tránh bị trùng lặp mà không cần đi vào từng thực đơn từng ngày để kiểm tra.</p>
F4.2	Điều chỉnh thực đơn	<p>Điều chỉnh thực đơn: Để hỗ trợ lấy thông tin đúng với thực tế, Phần mềm cho phép thay đổi thông tin nếu có thay đổi với dự kiến khi lên thực đơn. (vd: ngày hôm đó có 1 trẻ nghỉ học thì thầy/cô có thể thay đổi sĩ số để ra thực đơn phù hợp, hoặc giá thực phẩm hôm đó tăng so với giá lúc thực hiện lên thực đơn thầy/cô cũng có thể thay đổi)</p>
F4.3	Phiếu kê chợ	<p>Phiếu kê chợ: Phần mềm sẽ tự tính toán để tổng hợp được phiếu kê chợ từ thực đơn (có thể từ thực đơn dự kiến hoặc dữ liệu điều chỉnh) theo nguồn từ mua hay xuất kho.</p>

F4.1	Sổ tính tiền ăn	<p>1. Sổ tính tiền ăn: Tương tự phiếu kê chợ phần mềm hỗ trợ tự tính toán ra được chi tiết tiền ăn của từng nhóm trẻ.</p> <p>2. Sổ tính tiền ăn cập nhật các thông tin: Chênh lệch đầu ngày, Tiêu chuẩn trong ngày, Được chi trong ngày và đã chi trong ngày.</p> <p>3. Sổ tính tiền ăn cập nhật Kho, Luỹ Kế.</p>
------	-----------------	---

e. Báo cáo:

#	Tên chức năng	Diễn giải
F5.1	Báo cáo	<p>1. Kho:</p> <p>1.1. Phiếu nhập kho</p> <p>1.2. Chi tiết nguyên vật liệu - S22</p> <p>1.3. Sổ kho mẫu 1</p> <p>1.4. Sổ kho mẫu 2</p> <p>1.5. The theo dõi kho</p> <p>1.6. Tổng hợp sổ kho</p> <p>2. Lên thực đơn:</p> <p>2.1. Khẩu phần dinh dưỡng</p> <p>2.2. Điều chỉnh thực đơn</p> <p>3. Phiếu kê chợ</p> <p>3.1. Phiếu kê chợ</p> <p>3.2. Bảng kê mua hàng</p> <p>3.3. Phiếu tiếp phẩm</p> <p>3.4. Theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu</p> <p>3.5. Phiếu xuất kho</p> <p>3.6. Báo cáo theo 3 bước:</p> <p>3.6.1. B1.1 Tiếp phẩm tươi</p> <p>3.6.2. B1.2 Tiếp phẩm khô</p> <p>3.6.3. B2 Kiểm tra khi chế biến thức ăn</p> <p>3.6.4. B3 Kiểm tra trước khi ăn</p> <p>4. Sổ tính tiền ăn</p> <p>4.1. Sổ tính tiền ăn mẫu 1</p> <p>4.2. Sổ tính tiền ăn mẫu 2</p> <p>4.3. Công khai tài chính</p> <p>4.4. Phiếu xuất kho</p> <p>4.5. Tổng hợp tiền chợ</p> <p>5. Thực đơn tuần:</p> <p>5.1. Thực đơn tuần mẫu 1</p> <p>5.2. Thực đơn tuần mẫu 2</p>

#	Tên chức năng	Diễn giải
		5.3.Calo tuần 6. Tổng hợp tiền chợ 6.1.Tổng hợp tiền chợ theo NCC 6.2.Tổng hợp tiền chợ theo tháng 6.3.Tổng hợp tiền chợ theo tuần
F5.2	Phòng/Sở kiểm tra	Phòng/Sở có thể kiểm tra các trường. 1. Lọc danh sách trường theo đơn vị hành chính 2. Xem công tác lên thực đơn. Tính khẩu phần ăn, định mức dinh dưỡng. 3. Xem các báo cáo liên quan đến công tác dinh dưỡng



PHÍ MUA SẴM PHẦN MỀM PHẦN MỀM QUẢN LÝ DINH DƯỠNG VÀ TÍNH KHẨU PHẦN ĂN THAM KHẢO: 15.500.000 đồng/bộ