

序号	事项	操作时间
一、第一次使用系统需要操作的事情（新账号）		
1	后台-原料管理（引用）	1. 第一次使用；
		2. 有新增原料；
		3. 有原料变动。
2	后台-菜品管理（引用）	1. 第一次使用；
		2. 有新增菜品。
3	后台-大宗商品（引用）	1. 第一次使用；
		2. 有新增商品。
4	后台-人员管理及健康证	1. 第一次使用；
		2. 有新增人员；
		3. 健康证变更。
5	后台-公司匹配	1. 第一次使用；
		2. 变更餐饮公司。
二、每天需要操作的事情（新账号）		
1	食堂触摸端-验货	称重、同步
2	食堂触摸端-台账	填写、同步
3	仓库端-出入库	商品出入库、同步
三、每周需要操作的事情（新账号）		
1	后台-菜单管理（学生、教师）	1. 学生菜单制作（幼高）
		2. 学生菜单确认（中小学）
		3. 教师菜单制作（所有学校）
四、每月需要操作的事情（新账号）		
1	后台-月情况报表	上传报表

2	后台-价格比对	填写报表
3	后台-汇总打印	打印报表
五、每学习需要操作的事情（新账号）		
1	后台-学校基本情况表	填写报表

第 1 章 后台-学校系统管理

一、 验货系统

学生菜单

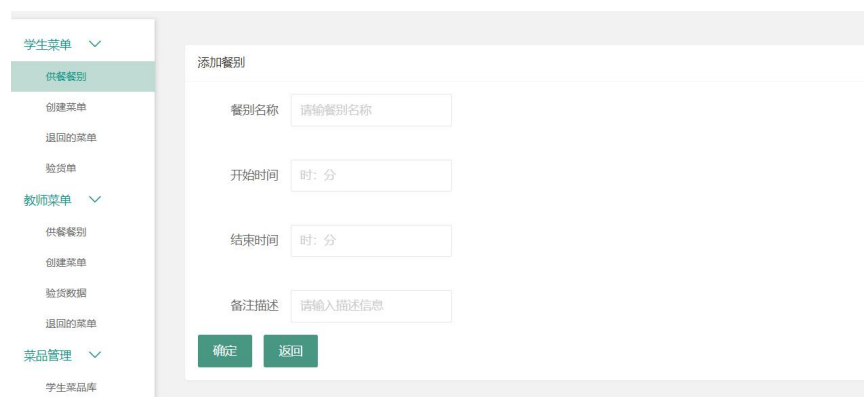
供餐餐别

点击菜单栏中的“学生菜单”——“供餐餐别”进入模块，显示效果如下图所示：



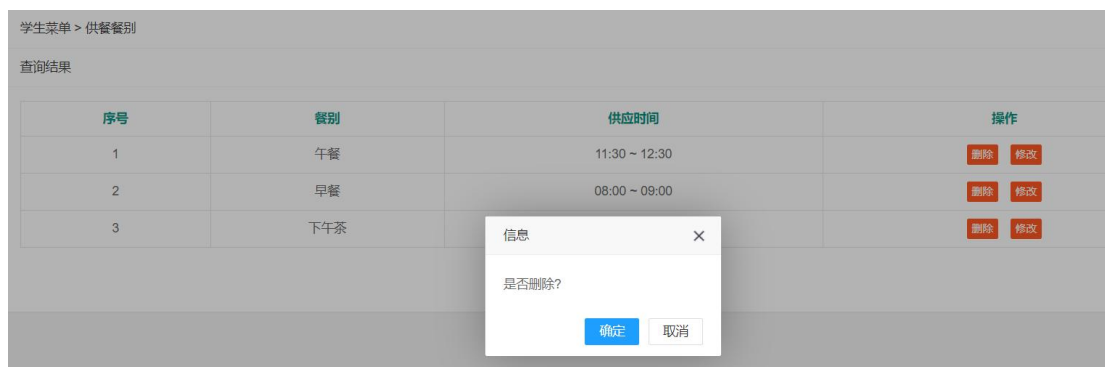
添加

点击【添加】按钮，进入添加餐别的页面，如下图：



删除

点击【删除】按钮，出现弹框，如下图：



修改

点击【添加】按钮，进入添加餐别的页面，如下图：

学生菜单

供餐餐别

创建菜单

退回的菜单

验货单

教师菜单

供餐餐别

创建菜单

验货数据

退回的菜单

菜品管理

学生菜品库

修改餐别

餐别名称

开始时间

结束时间

备注描述

[确定](#) [返回](#)

创建菜单

点击菜单栏中的“学生菜单”——“菜单创建”进入模块，显示效果如下图所示：

学生菜单

供餐餐别

创建菜单

退回的菜单

验货单

教师菜单

供餐餐别

创建菜单

验货数据

退回的菜单

学生菜单 > 菜单创建

[新增](#)

菜单使用日期	菜单使用周数	制作日期	菜单状态	提交	操作
2020-08-17 ~ 2020-08-23	8周	2020-08-12	已提交	2020-08-12 17:37:16	查看

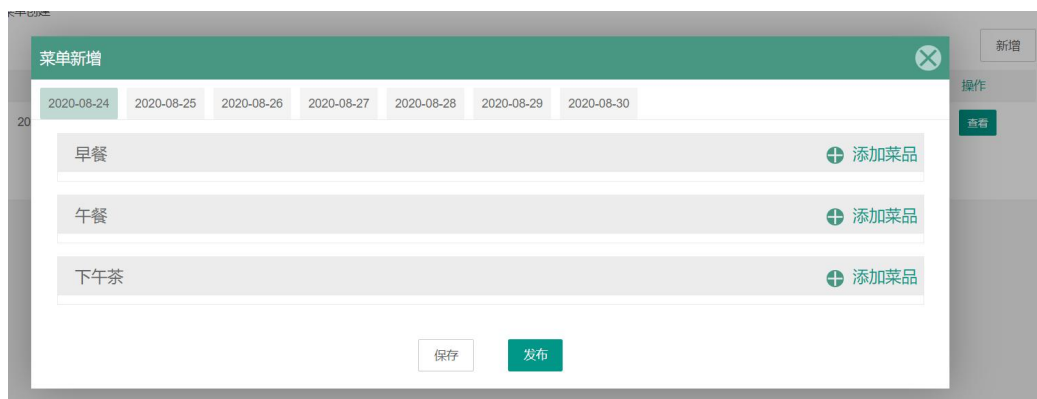
[上一页](#) [1](#) [下一页](#)

新增

点击【新增】按钮，选择周数

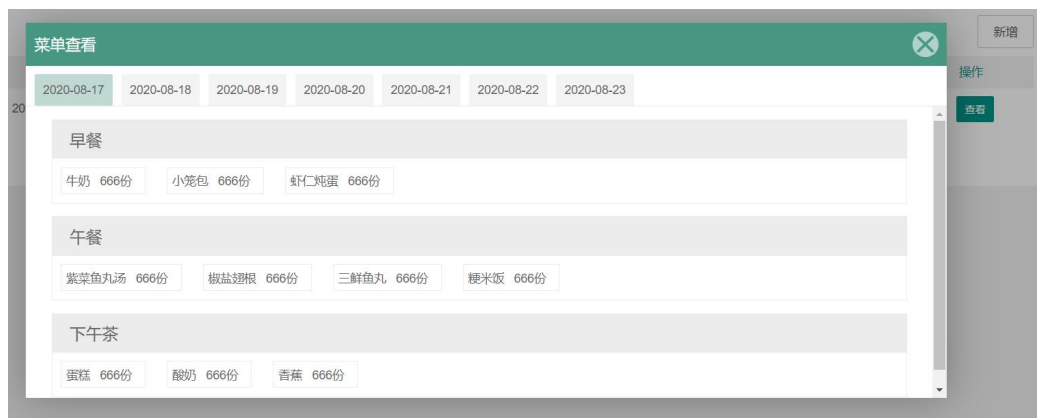


确认周数后点击确认，选择菜品，如下图：



查看

点击【查看】按钮，查看菜单



验货单

点击菜单栏中的“学生菜单”——“验货单”进入模块，显示效果如下图所示：



查询

选择日期，点击【查询】，如下图红色边框：



查看

点击【查看】按钮，查看详情



下载

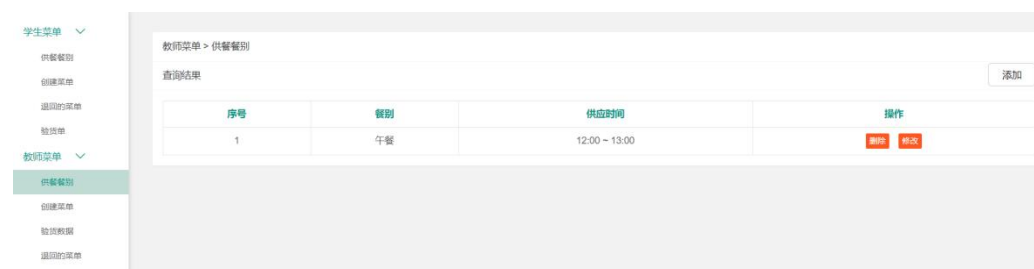
点击【下载】按钮，下载送货详情到 Excel 中

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	原材料	应送数量 (斤)	实收数量 (斤)	价格	验货时间	有效索引	质量评价	描述			
2	面	66.6		0.0							
3	粳米	39.96		0.0							
4	酸奶	39.96		0.0							
5	大白菜	39.96		0.0							
6	鱼丸	39.96		0.0							
7	翅根(只)	39.96		0.0							
8	胡葱	39.96		0.0							
9	肉皮	39.96		0.0							
10	牛肉末	39.96		0.0							
11	紫菜	39.96		0.0							
12	鸡蛋	39.96		0.0							
13	香蕉	39.96		0.0							
14	虾仁	39.96		0.0							
15	鱼圆	39.96		0.0							
16	牛奶	39.96		0.0							
17	蛋糕	39.96		0.0							
18											

教师菜单

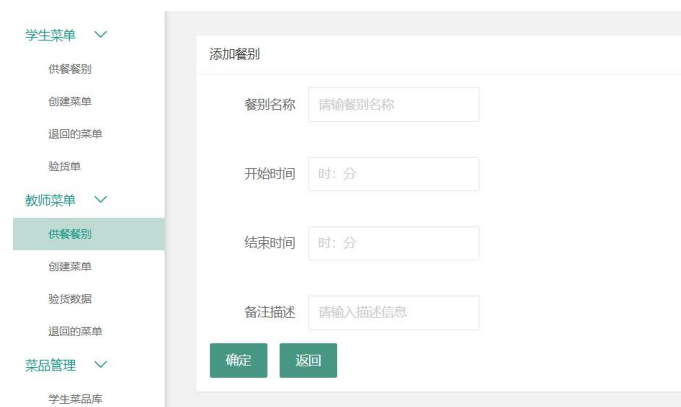
供餐餐别

点击菜单栏中的“教师菜单”——“供餐餐别”进入模块，显示效果如下图所示：



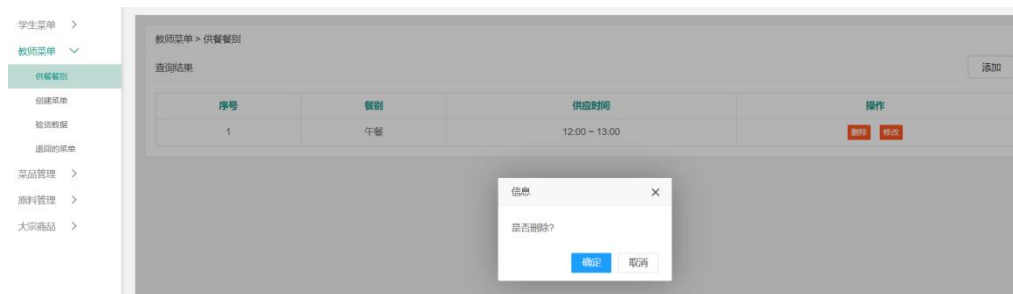
添加

点击【添加】按钮，进入添加餐别的页面，如下图：



删除

点击【删除】按钮，出现弹框，如下图：



修改

点击【添加】按钮，进入添加餐别的页面，如下图：



创建菜单

点击菜单栏中的“教师菜单”——“菜单创建”进入模块，显示效果如下图所示：



新增

点击【新增】按钮，选择周数

菜单新增

周数: < 8 >

开始时间: 2020-08-17

结束时间: 2020-08-23

确定

查看

点击【查看】按钮，查看菜单

菜单查看

2020-08-17 2020-08-18 2020-08-19 2020-08-20 2020-08-21 2020-08-22 2020-08-23

午餐

酥炸翅根 88份 青椒鸡片 88份 酸奶 88份 西芹牛肉丝 88份

新增 查看

菜品管理

学生菜品库

点击菜单栏中的“菜品管理”——“学生菜品库”进入模块，显示效果如下图所示：

菜品管理 > 学生菜品库

菜品名: 类型: 原料:

查询 引用 新增 下载模板 导入 导出

菜品名	类型	原料(学生)	属性	日期	操作
冬瓜小排汤	汤羹	小排30.0g,冬瓜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
洋葱猪肝	大荤	猪肝30.0g,洋葱30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
炒杭白菜	素菜	杭白菜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
韭菜豆芽	素菜	绿豆芽30.0g,韭菜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
豆腐鸭血汤	汤羹	豆腐30.0g,鸭血30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
紫菜鱼丸汤	汤羹	紫菜30.0g,鱼丸30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
杂椒山药	素菜	杂椒30.0g,山药30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
黄瓜鸡片	小荤	鸡胸肉30.0g,黑木耳30.0g,黄瓜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
笋干烧肉	大荤	笋干30.0g,五花肉30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
鹌鹑蛋烧肉	大荤	鹌鹑蛋30.0g,五花肉30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除

上一页 1 2 3 4 5 ... 21 下一页

查询

选择菜品名、类型、原料，点击【查询】，如下图红色边框：

学生菜单 >

教师菜单 >

菜品管理 >

学生菜品库

教师菜品库

原料管理 >

大宗商品 >

菜品名:

类型: 全部

原料:

查询

引用

新增

下载模板

导入

导出

菜品名	类型	原料(学生)	属性	日期	操作
冬瓜小排汤	汤羹	小排30.0g,冬瓜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
洋葱猪肝	大荤	猪肝30.0g,洋葱30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
炒扒白菜	素菜	扒白菜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
韭菜豆芽	素菜	绿豆芽30.0g,韭菜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
豆腐鸭血汤	汤羹	豆腐30.0g,鸭血30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
紫菜鱼丸汤	汤羹	紫菜30.0g,鱼丸30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
杂椒山药	素菜	杂椒30.0g,山药30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
黄瓜鸡片	小荤	鸡胸肉30.0g,黑木耳30.0g,黄瓜30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
笋干烧肉	大荤	笋干30.0g,五花肉30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除
鹌鹑蛋烧肉	大荤	鹌鹑蛋30.0g,五花肉30.0g	引用	2020-08-12 17:23:15	修改 删除

上一页

1

2

3

4

5

...

21

下一页

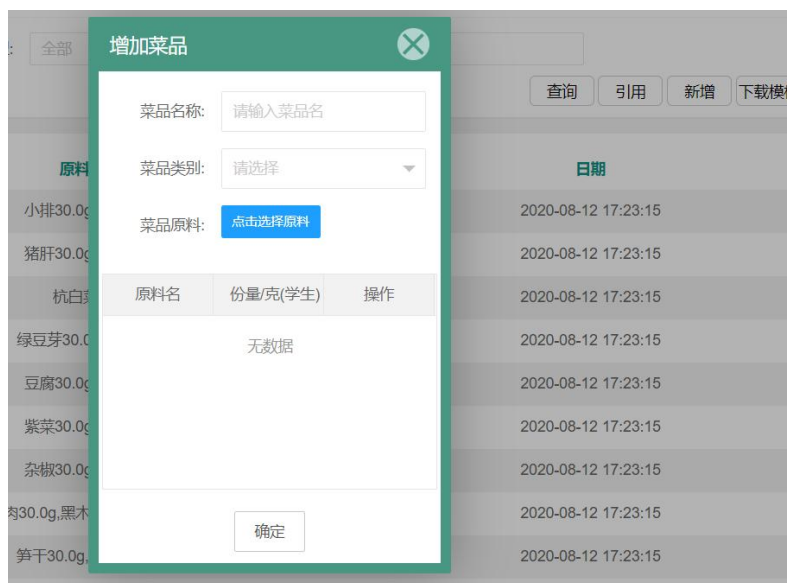
引用

点击引用按钮，引用菜品，如下图：



新增

点击【新增】按钮，增加菜品，如下图：



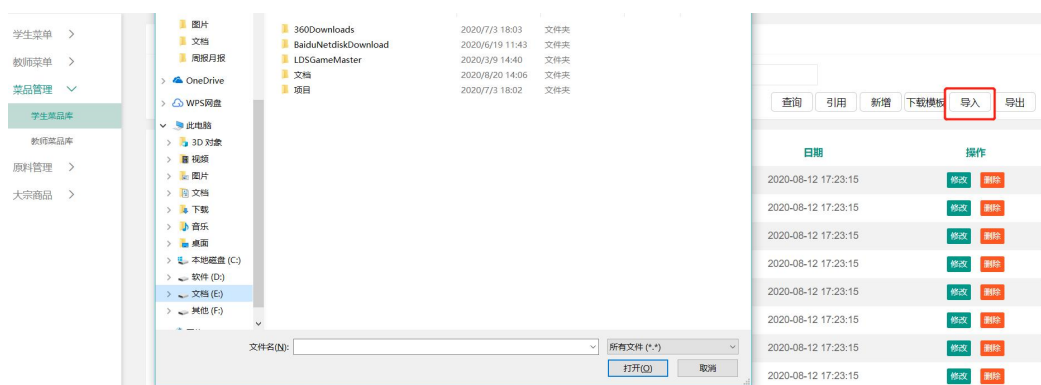
下载模板

点击【下载】按钮，如下图：

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
1	菜品名	菜品类型	原料1	原料2	原料3	原料4	原料5	原料6	属性	菜品类别									
2			原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)					
3		主食/小荤/大荤/素菜/汤/汤羹/点心/水果/饮品													自建/引用	学生/老师			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			

导入

在模板上填写菜品之后，点击【导入】按钮，上传文件，如下图：



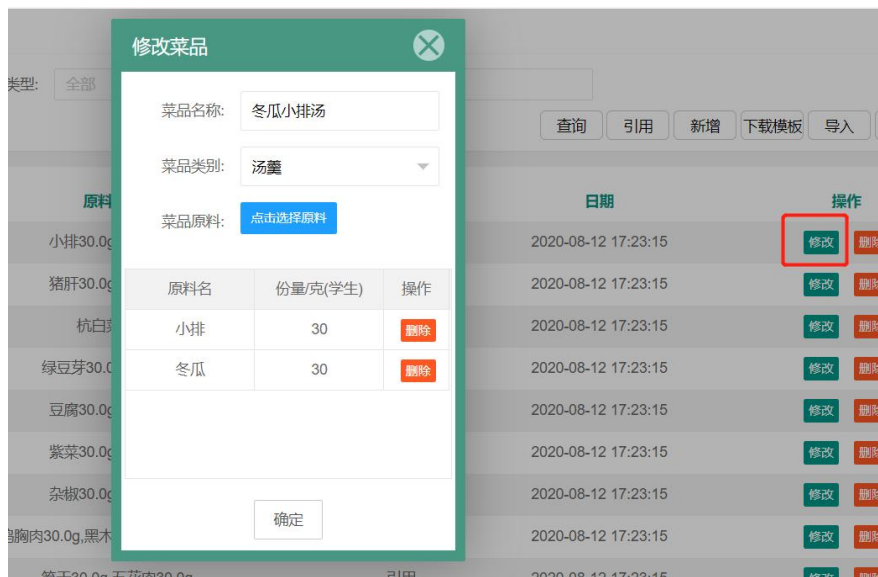
导出

点击【导出】按钮，下载菜品详情到 Excel 中

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	菜品名	类型	原料	属性	日期				
2	冬瓜小排汤	汤羹	小排30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
3	洋葱猪肝	大荤	猪肝30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
4	炒杭白菜	素菜	杭白菜30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
5	韭菜豆芽	素菜	绿豆芽30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
6	豆腐鸭血汤	汤羹	豆腐30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
7	紫菜鱼丸	汤羹	紫菜30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
8	杂椒山药	素菜	杂椒30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
9	黄瓜鸡片	小荤	鸡胸肉30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
10	笋干烧肉	大荤	笋干30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
11	鹌鹑蛋烧肉	大荤	鹌鹑蛋30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
12	面筋白菜	素菜	大白菜30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
13	袖珍菇肉片	小荤	肉丝30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
14	茭白肉片	小荤	豆腐干30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
15	虾仁炒蛋	大荤	虾仁30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
16	椒盐鲳鱼	大荤	鲳鱼30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
17	咖喱土豆	大荤	咖喱土豆	引用	2020-08-12 17:12:15				
18	芹菜肉丝	小荤	芹菜30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
19	青椒绿豆	素菜	绿豆芽30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
20	咕咾肉	大荤	猪肉30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
21	咸肉竹笋	大荤	肉丝30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
22	小排玉米	大荤	小排30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				
23	茼蒿肉丝	小荤	茼蒿笋30.0g	引用	2020-08-12 17:12:15				

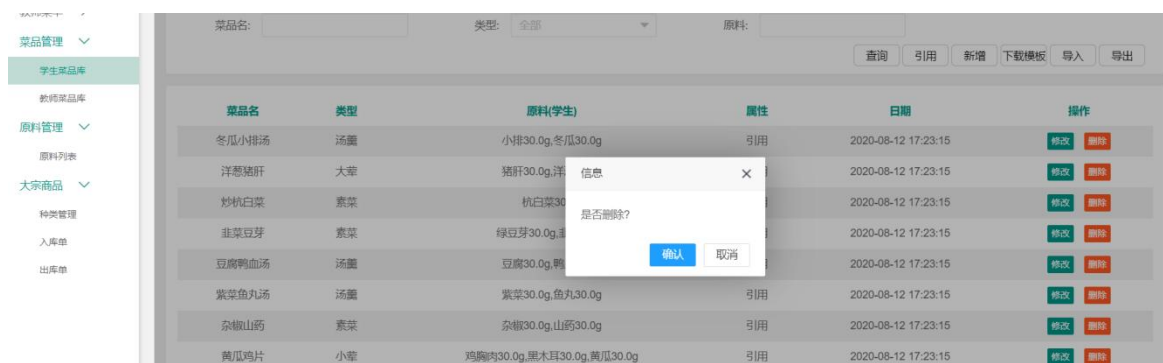
修改

点击【修改】按钮，弹出修改菜品的页面，如下图：



删除

点击【删除】按钮，出现弹框，如下图：



教师菜品库

点击菜单栏中的“菜品管理”——“教师菜品库”进入模块，显示效果如下图所示：



查询

选择菜品名、类型、原料，点击【查询】，如下图红色边框：



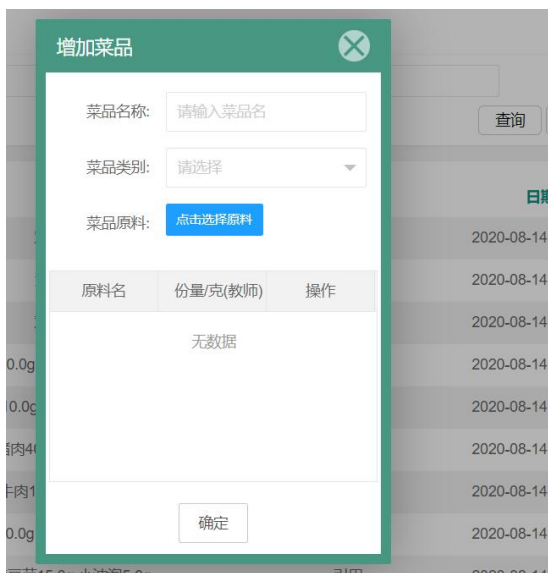
引用

点击引用按钮，引用菜品，如下图：



新增

点击【新增】按钮，增加菜品，如下图：



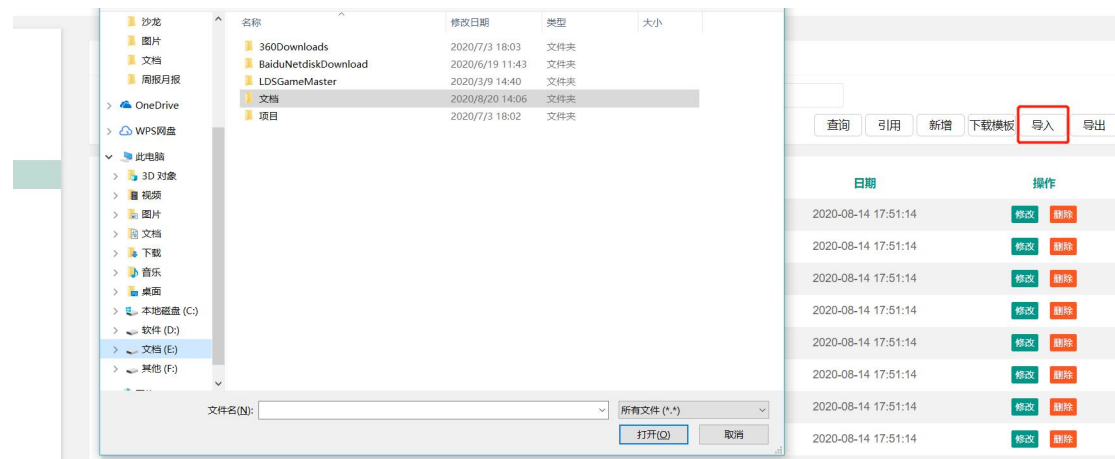
下载模板

点击【下载】按钮，如下图：

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1			原料1		原料2		原料3		原料4		原料5		原料6		属性	菜品类别		
2	菜品名	菜品类型	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)	原料名	原料份量(g)				
3		主食/小荤/大荤/素菜/汤/汤羹/点心/水果/饮品													自建/引用学生/老师			
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		

导入

在模板上填写菜品之后，点击【导入】按钮，上传文件，如下图：



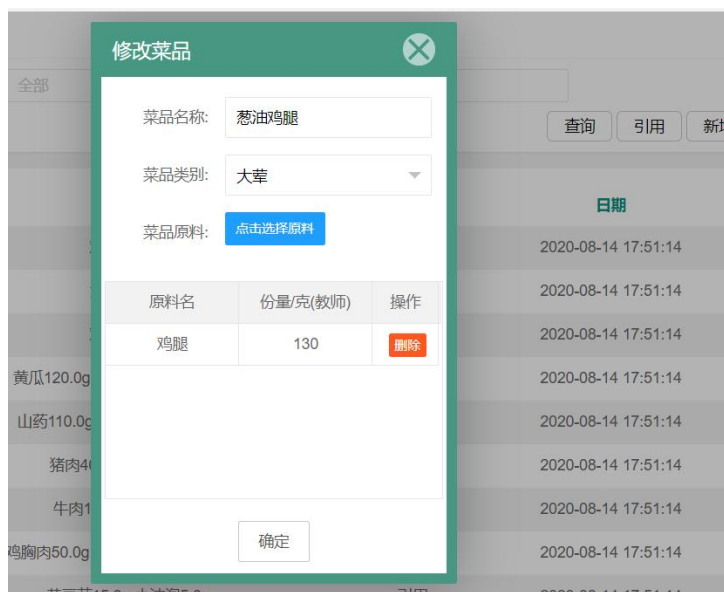
导出

点击【导出】按钮，下载菜品详情到 Excel 中

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	菜品名	类型	原料	属性	日期				
2	葱油鸡腿	大荤	鸡腿130.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
3	五香素鸡	素菜	素鸡100.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
4	酥炸翅根	大荤	鸡根150.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
5	黄瓜黑木	小荤	黄瓜120.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
6	荠菜山药	小荤	山药110.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
7	油豆腐塞肉	大荤	猪肉40.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
8	洋葱牛肉	大荤	牛肉100.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
9	酱爆鸡丁	小荤	鸡胸肉50.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
10	豆芽油泡	汤羹	黄豆芽15.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
11	珍珠丸子	大荤	肉末80.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
12	油泡卷心菜	素菜	卷心菜150.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
13	油泡榨菜	小荤	小油泡30.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
14	竹笋海带	汤羹	竹笋20.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
15	西芹牛肉	小荤	西芹150.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
16	油泡烧鸡	大荤	大油泡20.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
17	韭菜炒蛋	小荤	韭菜100.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				
18	老黄瓜土	素菜	土豆65.0g	引用	2020-08-14 17:14:14				

修改

点击【修改】按钮，弹出修改菜品的页面，如下图：



删除

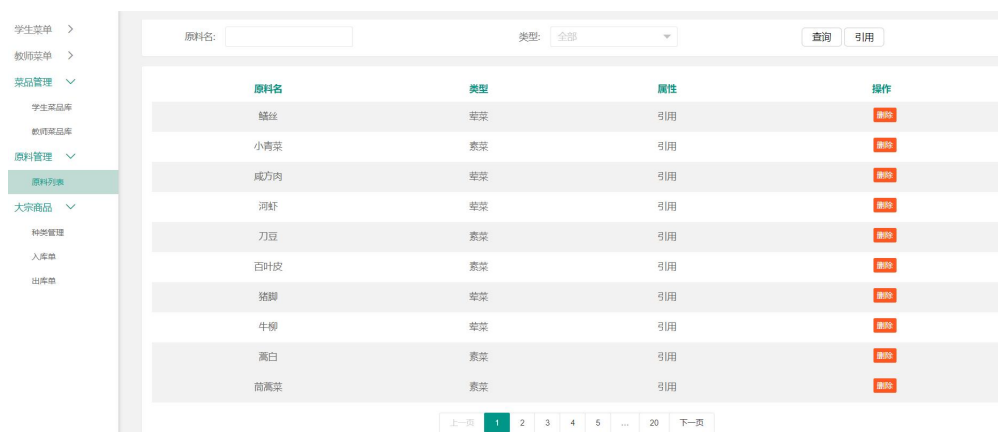
点击【删除】按钮，出现弹框，如下图：



原料管理

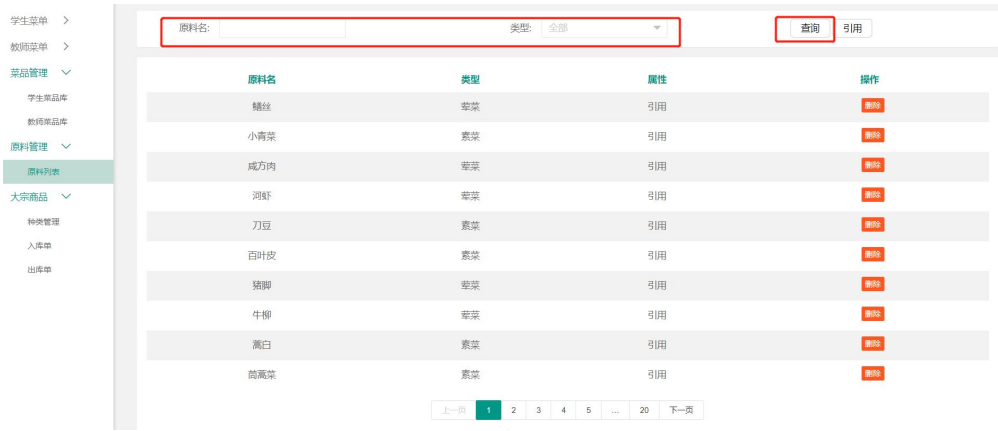
原料列表

点击菜单栏中的“原料管理”——“原料列表”进入模块，显示效果如下图所示：



查询

选择菜品名、类型、原料，点击【查询】，如下图红色边框：



引用

点击引用按钮，引用菜品，如下图：



删除

点击【删除】按钮，出现弹框，如下图：



大宗商品

种类管理

点击菜单栏中的“大宗商品”——“种类”进入模块，显示效果如下图所示：

学生菜单 >

教师菜单 >

菜品管理 >

学生菜品库

教师菜品库

原料管理 >

原料列表

大宗商品 >

种类管理

入库单

出库单

大宗商品 > 种类管理

商品名称:

查询

从库里添加

条形码下载

条形码说明

名称	类型	品牌	送货单位	价格	库存	包装单位	操作
料酒	其它	菜阳	上海学府餐饮服务有限公司	1.2	1	袋	删除
双沟白酒	其它	双沟	上海绿滔有限公司	8	0	瓶	删除
耗油	其它	三井	上海学府餐饮管理有限公司		1	瓶	删除
咖喱粉	其它	百味美	上海鑫禾餐饮配送有限公司	18	0	袋	删除
康乐醋	醋	宝鼎天鱼	绿涛食品有限公司		0	瓶	删除
辣椒酱	其它		上海学府餐饮		0	瓶	删除
海鲜酱	其它	海天	上海学府餐饮		1	瓶	删除
老抽	酱油	海天	兴鸿餐饮	25.5	1	桶	删除
风车生粉	其它	风车生粉			0	袋	删除
生抽	酱油	海天	兴鸿餐饮	25	0	桶	删除

查询

输入商品名称，点击【查询】，如下图红色边框：

学生菜单 >

教师菜单 >

菜品管理 >

学生菜品库

教师菜品库

原料管理 >

原料列表

大宗商品 >

种类管理

入库单

出库单

大宗商品 > 种类管理

商品名称:

查询

从库里添加

条形码下载

条形码说明

名称	类型	品牌	送货单位	价格	库存	包装单位	操作
料酒	其它	菜阳	上海学府餐饮服务有限公司	1.2	1	袋	删除
双沟白酒	其它	双沟	上海绿滔有限公司	8	0	瓶	删除
耗油	其它	三井	上海学府餐饮管理有限公司		1	瓶	删除
咖喱粉	其它	百味美	上海鑫禾餐饮配送有限公司	18	0	袋	删除
康乐醋	醋	宝鼎天鱼	绿涛食品有限公司		0	瓶	删除
辣椒酱	其它		上海学府餐饮		0	瓶	删除
海鲜酱	其它	海天	上海学府餐饮		1	瓶	删除
老抽	酱油	海天	兴鸿餐饮	25.5	1	桶	删除
风车生粉	其它	风车生粉			0	袋	删除
生抽	酱油	海天	兴鸿餐饮	25	0	桶	删除

从库里添加

点击按钮，出现弹出框，如下图：



条形码下载

点击按钮，下载各商品的条形码，如下图：

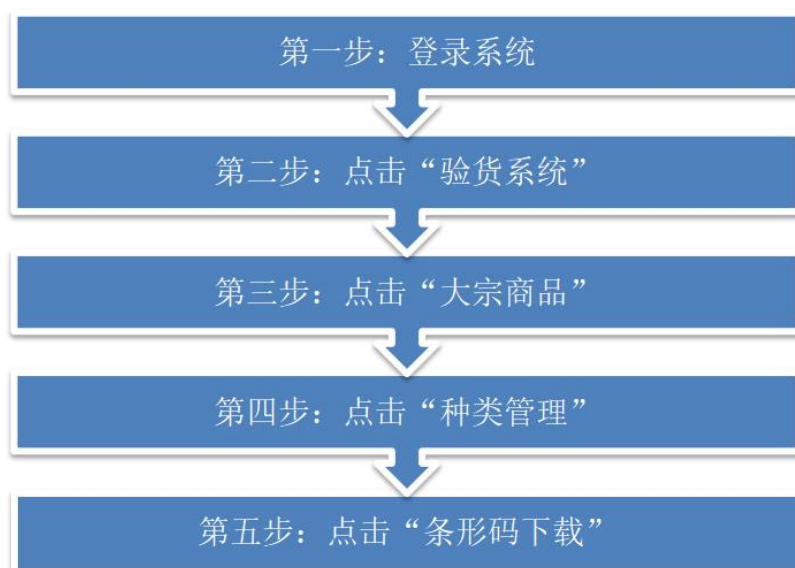
调味品条形码	
生粉	
耗油	
精制油	
椒盐粉	
咖喱粉	
冰糖	
蒸鱼豉油	
蒸鱼豉油	
咖喱粉	

条形码说明

点击按钮，下载条形码说明，如下图：

食堂大宗商品出入库条形码打印步骤

为了方便食堂工作人员的出入库方便，系统设有条形码下载的功能。学校食堂管理人员通过青浦区学校食堂管理系统中的学校子平台就能实现对本学校食堂使用的大宗商品的汇总下载。操作步骤如下：



入库单

点击菜单栏中的“大宗商品”——“入库单”进入模块，显示效果如下图所示：

编号	操作时间	数量	商品单位	操作人员	商品名称	操作
61513919195488	2020-08-14	1	瓶	出纳	海鲜酱	修改 删除
11508123217911	2020-08-14	1	瓶	出纳	耗油	修改 删除
1535783042742	2020-08-14	1	桶	出纳	老抽	修改 删除
51513134648083	2020-08-14	1	袋	出纳	料酒	修改 删除

查询

选择商品名称、开始时间、结束时间，点击【查询】，如下图红色边框：

编号	操作时间	数量	商品单位	操作人员	商品名称	操作
61513919195488	2020-08-14	1	瓶	出纳	海鲜酱	修改 删除
11508123217911	2020-08-14	1	瓶	出纳	耗油	修改 删除
1535783042742	2020-08-14	1	桶	出纳	老抽	修改 删除
51513134648083	2020-08-14	1	袋	出纳	料酒	修改 删除

导出

点击【导出】按钮，导出入库数据，如下图：

	A	B	C	D	E	F	G	H	
1	编号	操作时间	数量	商品单位	操作人员	商品名称			
2	615139191	2020-08-1	1	瓶	出纳	海鲜酱			
3	115081232	2020-08-1	1	瓶	出纳	耗油			
4	153578304	2020-08-1	1	桶	出纳	老抽			
5	515131346	2020-08-1	1	袋	出纳	料酒			
6									
7									
8									

添加

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：

添加入库记录

入库日期: 选择时间

操作人: 请选择

商品: 请选择

入库数量(斤/袋/瓶等):

确定

商品名称

操作

海鲜酱

修改 删除

耗油

修改 删除

老抽

修改 删除

料酒

修改 删除

修改

点击【修改】按钮，弹出修改入库记录的页面，如下图：

修改入库记录

入库日期: 2020-08-14

操作人: 出纳

商品: 海鲜酱

入库数量(斤/袋/瓶等): 1

确定

商品名称

操作

海鲜酱

修改

耗油

修改

老抽

修改

料酒

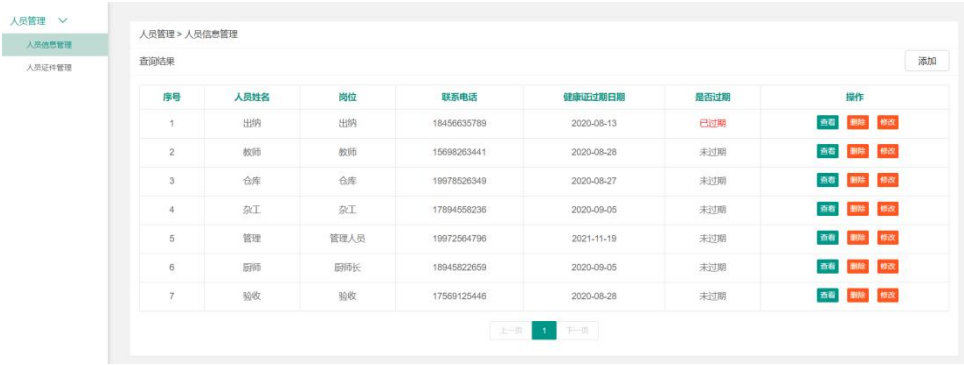
修改

二、 人员管理

人员管理

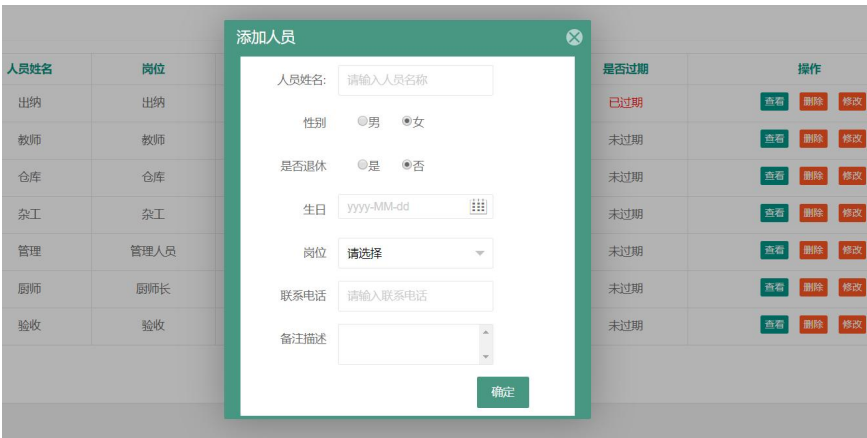
人员信息管理

点击菜单栏中的“人员管理”——“人员信息管理”进入模块，显示效果如下图所示：



添加

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：



查看

点击【查看】按钮，弹出弹出框，如下图：

查看人员信息

人员姓名

出纳

性别

女

是否退休

否

联系电话

18456635789

岗位

出纳

生日

2020-08-13

人员描述

是否过期

已过期

查看

未过期

查看

未过期

查看

未过期

查看

未过期

查看

未过期

查看

未过期

查看

修改

点击【修改】按钮，弹出弹出框，如下图：

修改人员信息

人员姓名:

出纳

性别

☐男 ☒女

是否退休

☐是 ☒否

生日

2020-08-13

岗位

出纳

联系电话

18456635789

备注描述

确定

是否过期

已过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

未过期

查看

删除

修改

人员证件管理

点击菜单栏中的“人员管理”——“人员证件管理”进入模块，显示效果如下图所示：

人员管理

人员信息管理

人员证件管理

人员管理 > 人员证件管理

查询结果

添加

序号	人员姓名	证件名称	健康证过期日期	是否过期	操作
1	验收	健康证	2020-08-28	未过期	查看 删除
2	杂工	健康证	2020-09-05	未过期	查看 删除
3	厨师	健康证	2020-09-05	未过期	查看 删除
4	出纳	健康证	2020-08-13	已过期	查看 删除
5	仓库	健康证	2020-08-27	未过期	查看 删除
6	管理	健康证	2021-11-19	未过期	查看 删除
7	教师	健康证	2020-08-28	未过期	查看 删除

上一页

1

下一页

添加

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：



The dialog box titled "新增证件" (Add Certificate) is shown over a table. The table has columns "证件名称" (Certificate Name) and "是否过期" (Is Expired). The dialog contains the following fields:

- 人员姓名 (Person Name): A dropdown menu with "请选择" (Please select).
- 证件名称 (Certificate Name): A text input field with the placeholder "请输入证件名称" (Please enter certificate name).
- 过期日期 (Expiration Date): A date picker showing "yyyy-MM-dd".
- 证件描述 (Certificate Description): A text area.
- 证件图片 (Certificate Image): A placeholder box with an "上传图片" (Upload Image) button.
- Buttons: "确定" (Confirm) and "取消" (Cancel).

证件名称	是否过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	已过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期

查看

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：



The dialog box titled "查看证件" (View Certificate) is shown over the same table. It displays the details of a selected certificate:

- 证件名称 (Certificate Name): 健康证 (Health Certificate)
- 过期日期 (Expiration Date): 2020-08-13
- 证件图片 (Certificate Image): A photo of a person in a white lab coat.
- 证件描述 (Certificate Description): A text area.
- Buttons: "确定" (Confirm) and "取消" (Cancel).

证件名称	是否过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	已过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期
健康证	未过期

三、 台账管理

食堂汇总

食堂月情况汇总

点击菜单栏中的“食堂汇总”——“食堂月情况汇总”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐具消毒记录

升降机油油记录

日常自查记录

食堂汇总 > 食堂月情况汇总

报表月度

yyyy-MM

查询

添加

报表月份	就餐天数	学生就餐人数	教职工就餐人数	学生就餐标准	教职工就餐标准	客饭人次	免费营养午餐人数	配送企业名称	合同期限	操作
2020-08	2	1332								查看 删除

上一页

1

下一页

添加

点击【添加】按钮，选择年月后弹出弹出框，如下图：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐具消毒记录

升降机油油记录

日常自查记录

食堂留样记录

食堂人员晨检记录

食堂汇总 > 食堂月情况汇总

添加

2020年08月食堂运营情况月报

单位:元/份

类别	项目	上期结存	本期进库	本期耗用	本期出库领用, 分摊			本期结存
					合计	学生	教职工等	
伙食支出	荤菜		0.0		0.0	0.0	0.0	
	素菜		0.0		0.0	0.0	0.0	
	调味品	0.0	26.7		26.7			26.7
	大米							
	其它							
	燃料费							

确定

原料差额汇总

点击菜单栏中的“食堂汇总”——“原料差额汇总”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐具消毒记录

升降机油油记录

日常自查记录

食堂汇总 > 原料差额汇总

年份: 2020

月份: 请选择

查询

查询结果

年份	月份	状态	操作
2020	8	未填写	查看 填写 下载

上一页

1

下一页

查询

选择年月，点击【查询】，如下图红色边框：



查看

点击【查看】按钮，弹出弹出框，如下图：



下载

点击按钮，下载差额表，如下图：

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	日期	原料名	应送数量	实送数量	送货价	参考价格	学校选择价	差价	差额	
2	2020-08-17	面	66.6	0	0		0.0	0.0	0.0	
3	2020-08-17	粳米	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
4	2020-08-17	鸡胸肉	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
5	2020-08-17	酸奶	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
6	2020-08-17	黄瓜	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
7	2020-08-17	大白菜	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
8	2020-08-17	鱼丸	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
9	2020-08-17	莴笋	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
10	2020-08-17	翅根(只)	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
11	2020-08-17	牛奶	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
12	2020-08-17	胡葱	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
13	2020-08-17	木耳肉丝	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
14	2020-08-17	饼干	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
15	2020-08-17	胡葱	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
16	2020-08-17	肉皮	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
17	2020-08-17	牛肉末	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
18	2020-08-17	胡萝卜	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	
19	2020-08-17	紫菜	39.96	0	0		0.0	0.0	0.0	

食堂基本情况汇总

点击菜单栏中的“食堂汇总”——“原料差额汇总”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总	食堂月情况汇总	原料差额汇总	食堂基本情况汇总	日常台账	废弃油脂处理记录	餐厨废弃物处理记录	餐用具消毒记录	升降机油膏记录
------	---------	--------	----------	------	----------	-----------	---------	---------

年份	制作时间	学生就餐人数	学生就餐人数	教师人数(不包含食堂专职教师)	操作
2020	2020-08-21	666	600	50	修改 查看

[添加](#)
[上一页](#)
[1](#)
[下一页](#)

添加

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：

添加食堂基本信息

学生就餐人数:

教师人数(不含食堂专职):

职工人数(不含食堂专职):

临时工人数(不含食堂临时工):

在编教师(食堂专职):

临时工(食堂专职):

与配送企业单位的合同期限:

教师就餐标准(元):

学校是否有分校(同一个学校名称):

享受学生资助政策人数:

学生就餐人数:

教师就餐人数(不含食堂专职):

职工就餐人数(不含食堂专职):

临时工就餐人数(不含食堂临时工):

职工(食堂专职):

配送企业名称:

学生就餐标准(元):

学校学生食堂数:

学校是否有教师食堂:

享受学校免费午餐人数:

确定

日常台账

废弃油脂处理记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“废弃油脂处理记录”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总	食堂月情况汇总	原料差额汇总	食堂基本情况汇总	日常台账	废弃油脂处理记录	餐厨废弃物处理记录	餐用具消毒记录	升降机油膏记录	日常台账记录	食堂账目记录
------	---------	--------	----------	------	----------	-----------	---------	---------	--------	--------

处理时间	数量/斤	收购单位	登记人	备注	操作
2020-08-21	100	巷馨	杂工		修改 删除
2020-08-13	50	徐泾环卫所	管理		修改 删除

[导出](#)
[添加](#)
[上一页](#)
[1](#)
[下一页](#)

餐厨废弃物处理记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“餐厨废弃物处理记录”进入模块，显示效果如

下图所示：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐用具消毒记录

升降机消毒记录

日常自查记录

日常台账>餐厨废弃物处理记录

开始时间 结束时间 查询

导出 添加

处理时间	数量/斤	去向	处置人	备注	操作
2020-08-13	60	徐泾环卫所	管理		修改 删除

上一页 1 下一页

餐用具消毒记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“餐用具消毒记录”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐用具消毒记录

升降机消毒记录

日常自查记录

食堂留样记录

食堂人员晨检记录

日常台账>餐用具消毒记录

开始时间 结束时间 查询

导出 添加

消毒日期	餐具	用具	备餐间	烹饪间	洗刷间	粗加工间	各操作间地面	备餐间面积	灯管数	作用时间段	操作
2020-08-13	蒸汽	蒸汽	84消毒液500mg/L有效氯消毒剂	84消毒液500mg/L有效氯消毒剂	84消毒液500mg/L有效氯消毒剂	84消毒液500mg/L有效氯消毒剂	84消毒液500mg/L有效氯消毒剂	85	20	07:00-08:00	修改 删除

上一页 1 下一页

升降机消毒记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“升降机消毒记录”进入模块，显示效果如下图所示：

食堂汇总

食堂月情况汇总

原料差额汇总

食堂基本情况汇总

日常台账

废弃油脂处理记录

餐厨废弃物处理记录

餐用具消毒记录

升降机消毒记录

日常自查记录

日常台账>升降机消毒记录

开始时间 结束时间 查询

导出 添加

日期	升降机消毒时间	负责人	备注	操作
2020-08-13	06:31:00	管理		修改 删除

上一页 1 下一页

自查记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“日常自查记录”进入模块，显示效果如下图所示：



食堂人员晨检记录

点击菜单栏中的“日常台账”——“食堂人员晨检记录”进入模块，显示效果如下图所示：



四、 文件管理

文件管理

证件

点击菜单栏中的“文件管理”——“证件”进入模块，显示效果如下图所示：



合同

点击菜单栏中的“文件管理”——“合同”进入模块，显示效果如下图所示：



五、 公司匹配

4.6.1 公司匹配

选择公司

点击菜单栏中的“公司匹配”——“选择公司”进入模块，显示效果如下图所示：



添加

点击【添加】按钮，弹出弹出框，如下图：



六、 信息发布

信息发布

广告设置

点击菜单栏中的“信息发布”——“广告设置”进入模块，显示效果如下图所示：



第 2 章 食堂采购管理终端功能介绍

食堂采购管理终端是带有触摸功能的智能终端。主要有食堂工作人员进行操作的，终端目前所包含的功能为：

- 1) 验货系统；
- 2) 台账；
- 3) 巡检。

食堂采购管理终端的主页显示如下所示：



一、验货系统

验货系统包含两个功能，分别是食材验货和调味品入库。

食材验货

操作流程如下：

第一步:点击“验货系统”

第二步:点击“食材验货”

第三步:选择验收人 (2个)

第四步:选择送货单

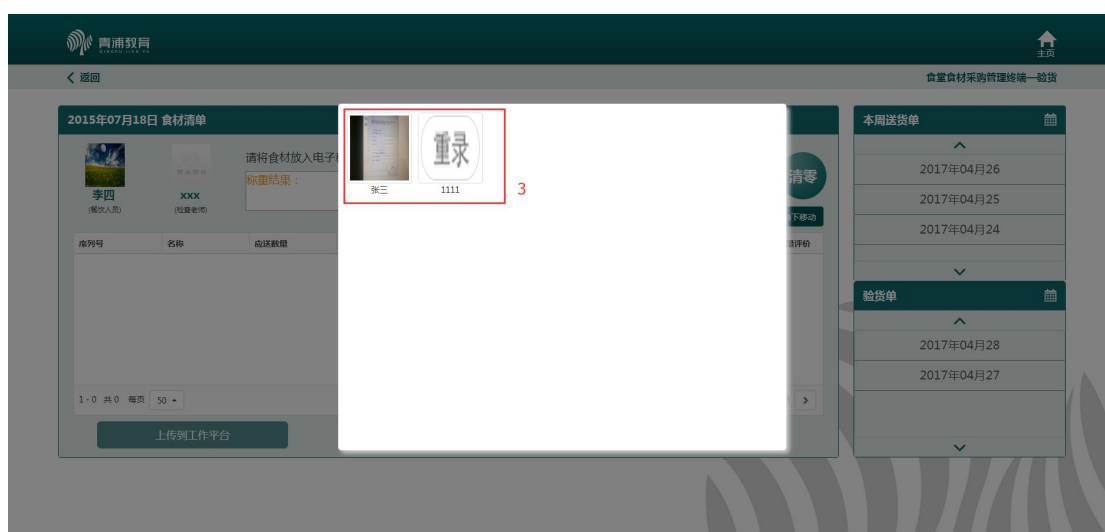
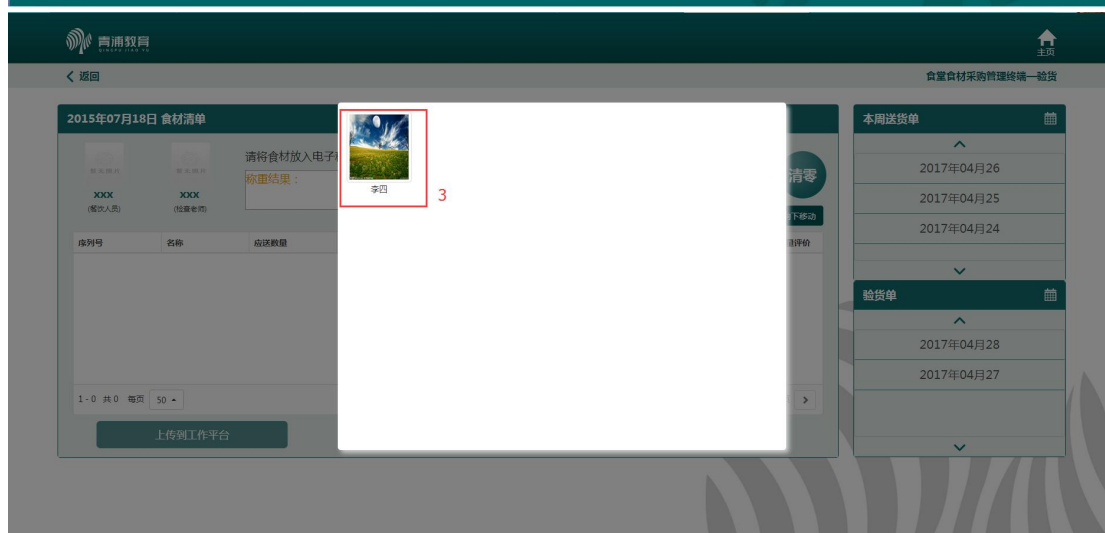
第五步:选择需称重的食材

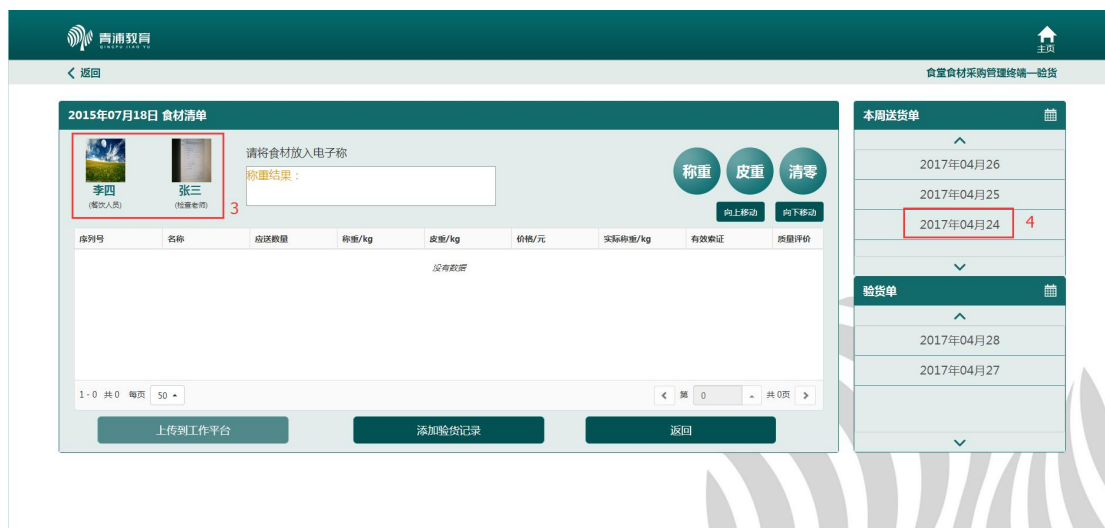
第六步:在称上放置食材

第七步:点击“称重”

第八步:点击“上传到工作平台”







注:

- 1) 当称重的食材一次称不完时, 可分多次点击“称重”, 所称的数值可累积记录在系统中;
- 2) 当称重的食材是跟器皿 (框、盆等) 一起称重时, 需在称重完该食材后, 将空的器皿放在称上, 点击“皮重”按钮, 重量会去掉器皿的重量, 如果食材和器皿共被称重 2 次, 那器皿也要单独称皮重 2 次;
- 3) 遇到断电或断网的情况, 系统会保存称重数据, 等到电路或网络恢复后可以继续上传;
- 4) 当遇到餐饮公司临时更换食材或增加食材, 可点击

添加验货记录 按钮, 在下图显示的原料库中选择食材



选择的是：翅根

，然后点击“价格”后进行输入

价格： 0

(这里的价格一般是每

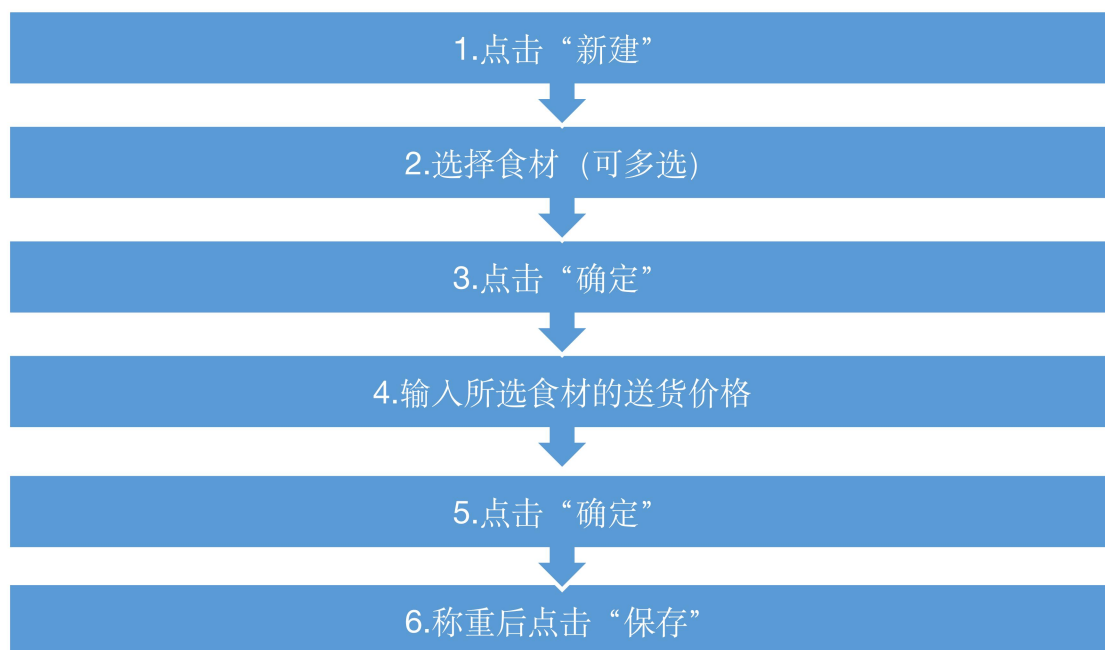
公斤的价格)，再点击“确定”并进行称重即可；

5) 称重数据有误可清零；

6) 上传后才算验货完成。

新建送货单

若遇到由于网络问题无法同步送货单或者餐饮公司未确认送货单的情况, 可以使用“新建送货单”功能, 直接在触摸终端进行送货单的添加。操作流程如下:



选择临时材料

2

素菜 荤菜

向上移动 向下移动

西红柿	彩椒	洋葱	西芹	白萝卜	甜玉米
莴笋	大白菜	木耳	西葫芦g	菠萝	大葱
菜苕	牛心菜	竹笋	百叶结	梗米	年糕
大白菜	油面筋	白萝卜	番茄	土豆	芹菜
菜心	冬瓜	雪菜	西葫芦	豆芽	韭菜
豆腐	香菇	干丝	胡萝卜	牛心菜	竹笋
什锦玉米	卷心菜	洋葱	油豆腐	榨菜	蘑菇
粉丝(干)	油麦菜	菠菜	青椒	青菜	甜玉米

确定

3

2015年07月18日 食材清单

本周送货单 新建

请将食材放入电子秤

称重结果: 0000.75

称重 皮重 清零

选择临时材料

西红柿	香菇	卷心菜	土鸡蛋	肉丝
0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

确定

4

5

1-0 共0 每页 50

保存 添加验货记录 返回

2015年07月18日 食材清单

本周送货单 新建

请将食材放入电子秤

称重结果: 0000.75

称重 皮重 清零

向上移动 向下移动

序列号	名称	应送数量	称重/kg	皮重/kg	价格/元	实际称重/kg	有效索证	质量评价
1	西红柿	0.0	0.00	0.00	0.00		是	优
2	香菇	0.0	0.00	0.00	0.00		是	优
3	卷心菜	0.0	0.00	0.00	0.00		是	优
4	土鸡蛋	0.0	0.00	0.00	0.00		是	优

1-5 共5 每页 50

6

保存 添加验货记录 返回

验货单

2017年12月05日(已上传)

注:

- 1) 漏选的食材, 可以通过“添加验货记录”新增 ‘
- 2) 若触摸机网络正常, 保存后 5 分钟内会同步至后台, 也可以“同步”按钮;

序号/No.	名称/Name	应送数量/Expected Qty	称重/kg/Weight	皮重/kg/Tare	价格/元/Price	实际称重/kg/Actual Weight	有效索证/Valid Certificate	质量评价/Quality Eval
1	西红柿	0	0.00	0.00	0	0.00	是	优
2	香菇	0	0.00	0.00	0	0.00	是	优
3	卷心菜	0	0.00	0.00	0	0.00	是	优
4	土鸡蛋	0	0.00	0.00	0	0.00	是	优

- 3) 验货当天, 该送货单将暂存在“本周送货单”模块内, 如下图:

- 4) 验货当天的送货单可进行修改;
- 5) 第二天, 送货单将显示至“验货单”模块。

大宗商品入库

操作流程如下：

第一步:点击“验货系统”



第二步:点击“大宗商品入库”



第三步:选择验收人

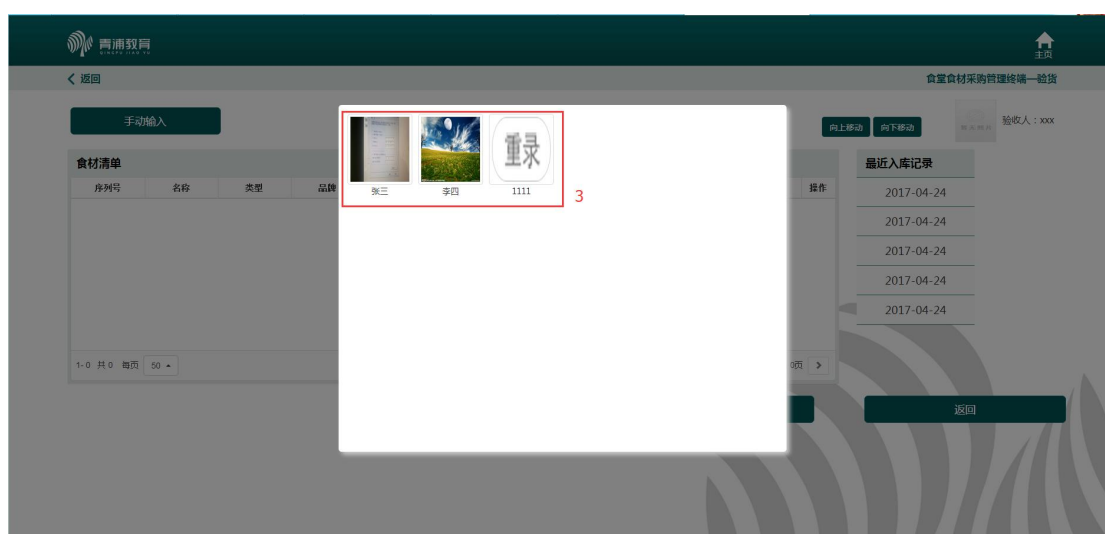


第四步:可扫码或手动入库



第五步:点击“上传到工作平台”





注：

1) 右边的入库记录可以进行调用；

(一)手动入库：

遇到扫描枪故障的情况，可以使用手动输入。

第一步:点击“手动输入”

第二步:选择商品 (点击商品名称)

第三步:点击“确定”

第四步:选择数量

第五步:点击“上传到工作平台”

青浦教育

食堂食材采购管理终端—验货

手动输入 1

向上移动 向下移动

验货人: 李四

食材清单

序号	名称	类型	品牌	送货单位	价格	库存	数量	商品单位	商品规格	操作
没有数据										

最近入库记录

2017-04-24
2017-04-24
2017-04-24
2017-04-24
2017-04-24

1-0 共0 每页 50

上传至管理平台 返回

序号	名称	类型	品牌	送货单位	价格	单位	库存
☐	大米1	其它	仙凤	餐饮公司		KG	159
☐	中盐海藻海盐	食盐	中盐	餐饮公司		G	699
☐	万家寨大豆油	其它	万家寨	餐饮公司		L	80
☒	好厨师味精	味精	好厨师	餐饮公司		KG	49
☒	海天草菇老抽	酱油	海天	餐饮公司		L	67
☒	海天金标生抽	酱油	海天	餐饮公司		L	26
☒	恒元镇江香醋	醋	恒元	餐饮公司		ML	30
☐	桃李村上海白醋	醋	桃李村	餐饮公司		ML	58
☐	海天耗油	其它	海天	餐饮公司		G	1
☐	唯加咖喱粉	其它	唯加	餐饮公司		G	6
☐	唯加白胡椒粉	其它	唯加	餐饮公司		G	1

1-24 共24 每页 50

确定 3



注:

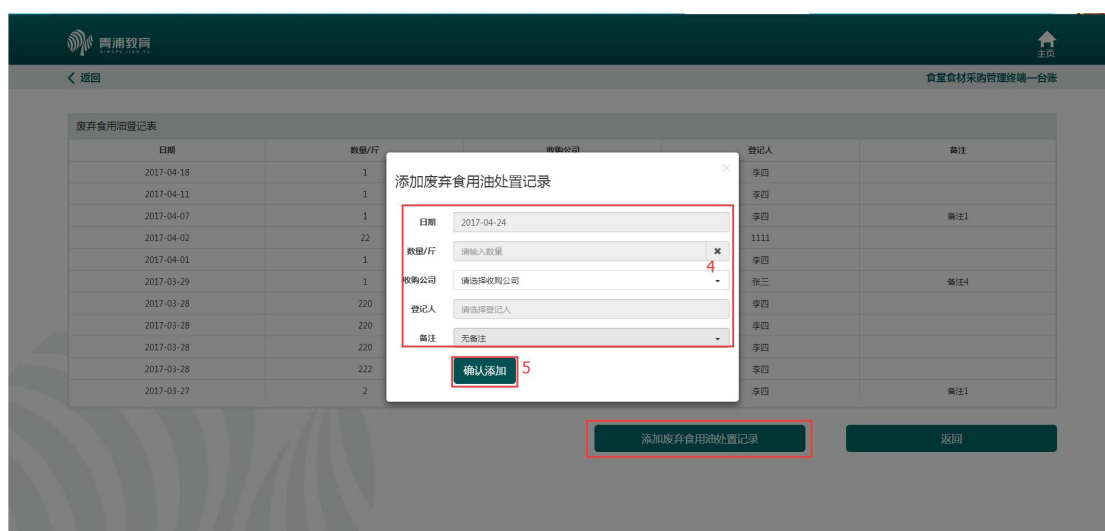
- 1) 上传才能算入库完成;
- 2) 遇到断电或断网的情况, 系统会保存称重数据, 等到电路或网络恢复后可以继续上传;

二、台账

台账是每天由食堂人员进行录入的, 目前主要有以下 7 种台账需要录入。接下来将具体介绍录入台账的操作方法。

废弃油脂处理/餐厨废弃物处置



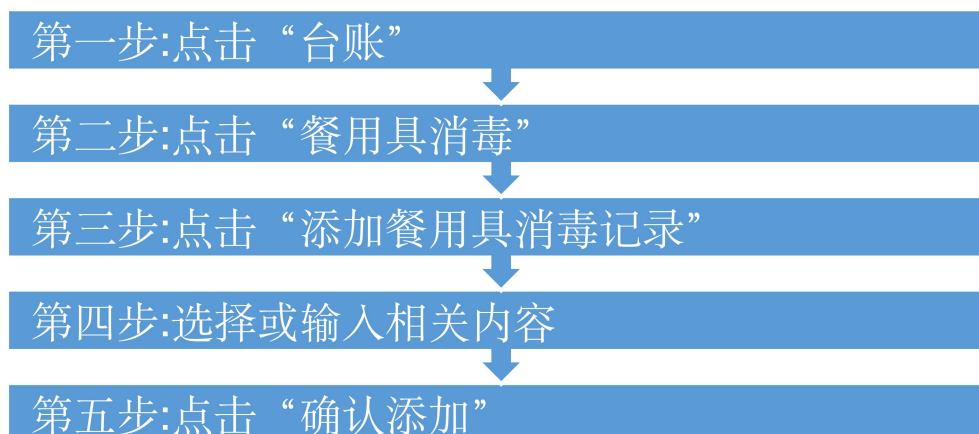


注:

- 1) 前台只能添加当天记录;
- 2) 餐厨废弃物处置操作一致;

3) 废弃油脂是什么时候来收油，什么时候填写。

餐用具消毒





青浦教育

QINGPU EDUCATION

主页

返回

食堂食材采购管理终端—台帐

学校食堂餐具消毒情况

日期	操作人	消毒方式			化学消毒剂			餐饮工用具保洁			工用具生熟区分			备餐间紫外线灯			
		煮沸	蒸汽	药物	名称	有效浓度	使用剂量/kg	消毒时间	专用保洁柜	抽查件数	清洁数	不洁数	抽查件数	区分	未区分	备餐间面积/m²	灯管数
2017-03-14	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-13	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-10	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-09	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-08	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-07	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-06	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-03	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-02	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4
2017-03-01	袁建珍	√	√	√	84消毒液	√	0.2	06:00	√	100	11000	0	10	48	0	20	4

添加餐具消毒记录

返回

添加餐具消毒记录

日期: 2017-3-14
操作人: 袁建珍
消毒方式: ☐ 煮沸 ☒ 蒸汽 ☒ 药物
消毒剂名称: ☒ 84消毒液 ☐ 消毒粉
有效浓度: ☒ 是 ☐ 否
使用剂量/kg: 0.2
消毒时间: 06:00
专用保洁柜: ☒ 是 ☐ 否

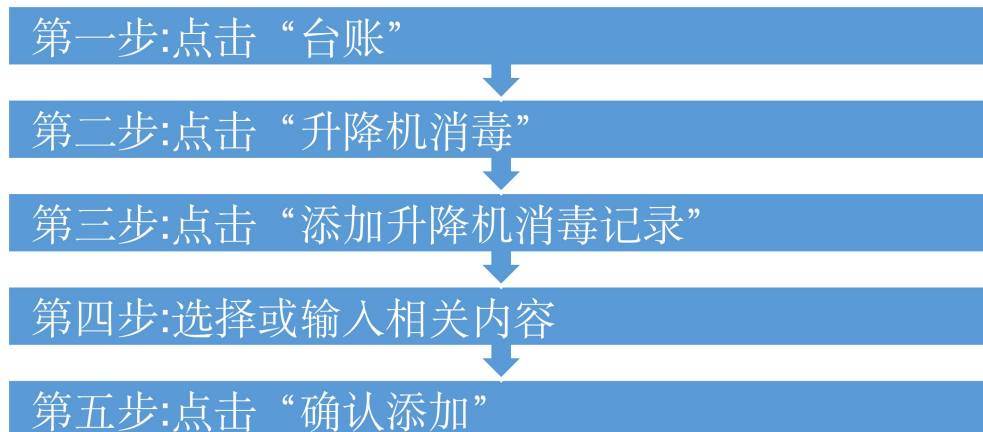
抽查件数/餐具: 100
清洁数/餐具: 11000
不洁数/餐具: 0
抽查件数/生熟: 10
区分数/生熟: 48
未区分数/生熟: 0
备餐间面积/m²: 20
灯管数: 4

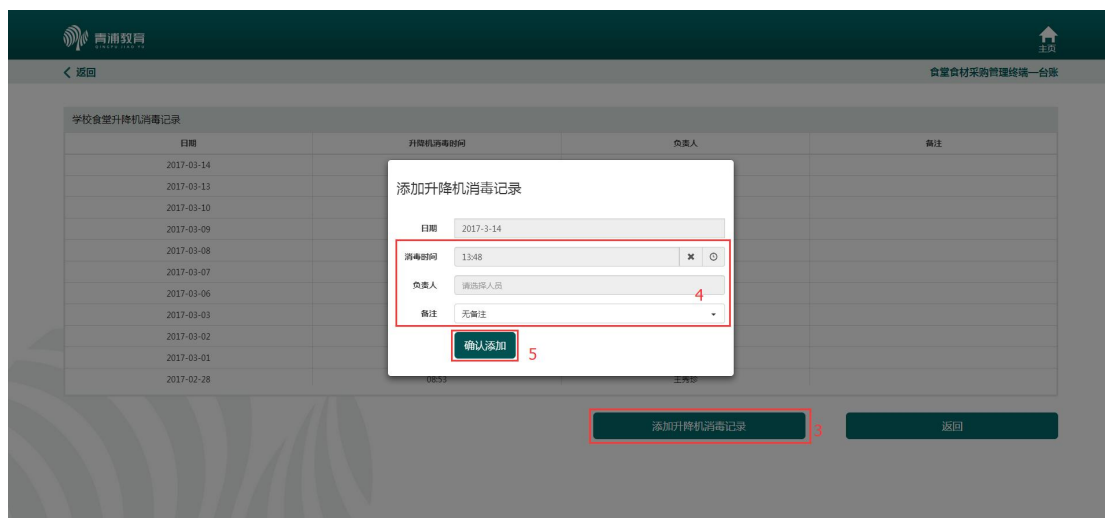
确认添加

注:

- 1) 前台只能添加当天记录。

升降机消毒



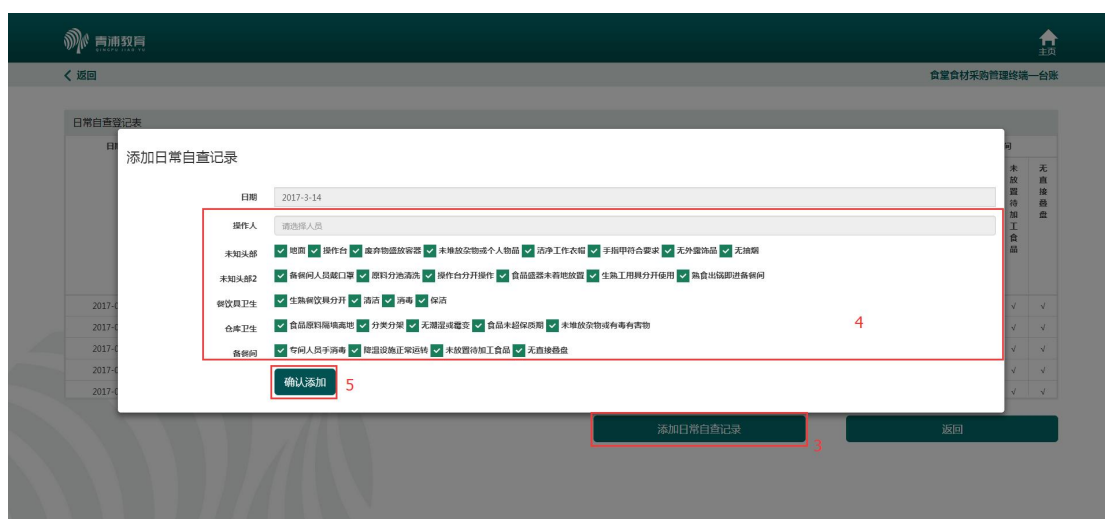


注:

- 1) 前台只能添加当天记录。

日常自查





注:

- 1) 前台只能添加当天记录;
- 2) 默认勾选所有内容。

食堂留样



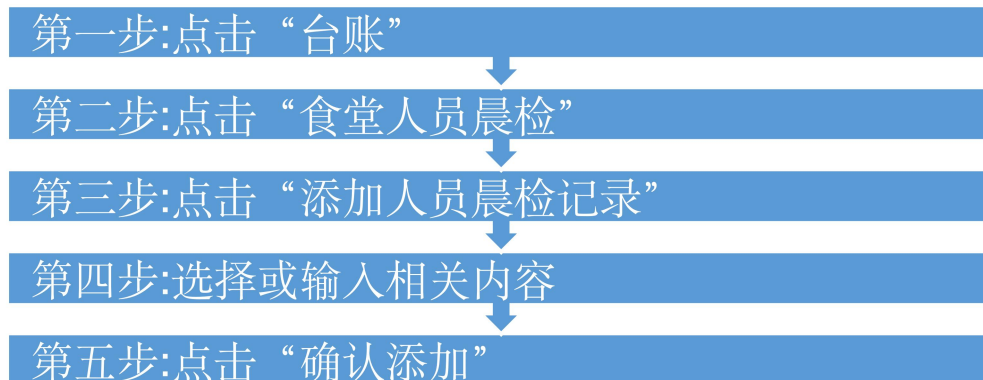


注:

- 1) 前台只能添加当天记录;
- 2) 当遇到临时食材更换导致留样品种需更换时, 首先把被替换掉的菜品勾选去洗掉, 再点击“新增”选择当天实际食用的菜品。



食堂人员晨检



学校食堂食品从业人员晨检记录

姓名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
张三	休息						正常				正常							正常													
李四	休息						休息				正常							正常													
1111	发热						正常				正常							正常													

添加人员晨检记录 3

添加人员晨检记录 日期: 2017-04-24

晨检人: 李四

晨检状态: 张三 正常, 李四 值班, 1111 正常

请选择状态:

正常	缺席
值班	腹泻
腹痛	发热
咳嗽	恶心
呕吐	感染
其他	

确认添加 5

注:

- 1) 前台只能添加当天记录;
- 2) 晨检人选的是谁, 谁的状态就是“值班”

第 3 章 学校仓库管理应用程序功能介绍

学校仓库管理应用程序主要用于仓库中大宗商品的出库和库存查询。应用程序目前所包含的功能为:

- 1) 入库/出库;
- 2) 库存情况;
- 3) 出库记录。

学校仓库管理应用程序的主页显示如下所示:



注:

- 1) 该应用程序会自动读取电脑的 IP 地址和 MAC 地址来判定登录的学校。

一、 出库

手动出库

操作流程如下：

第一步:点击“出库”



第二步:点击“手动出库”



第三步:选择出库人

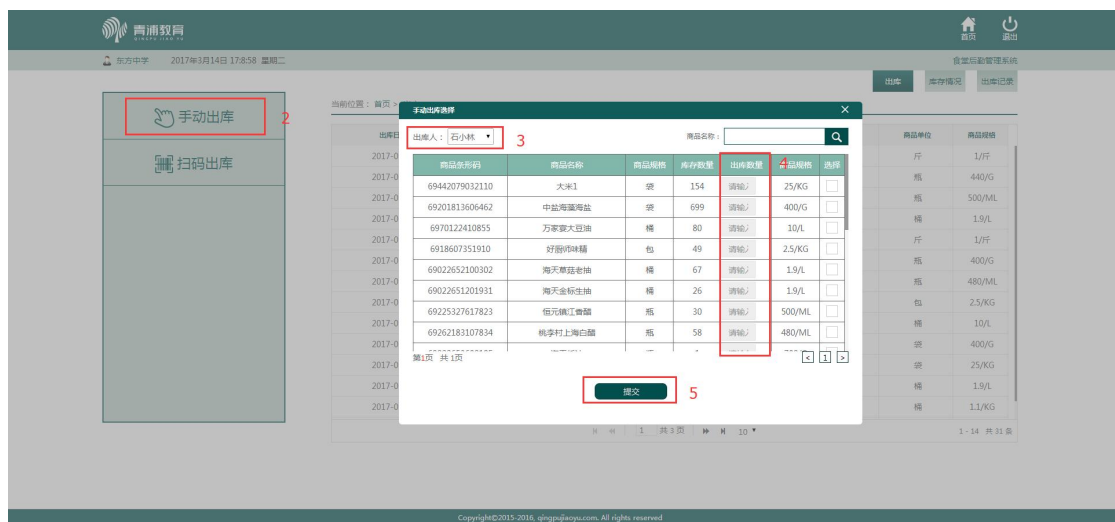


第四步:在“出库数量”列输入对应出库商品的数量



第五步:点击“提交”





注：入库操作一致。

二、 库存情况

查询库存

第一步:点击“库存情况”



第二步:查看库存情况

青浦教育 QINGPU EDUCATION

东方中学 2017年3月15日 9:25:27 星期三

食堂后勤管理系统

出单 库存情况 出库记录

当前位置: 首页 > 库存情况

1

2

商品条形码	商品名称	商品品牌	库存数量	商品单位	商品规格
69442079032110	大米1	仙凤	154	袋	25/KG
69201813606462	中盐海湖海盐	中盐	699	袋	400/G
6970122410855	万家宴大豆油	万家宴	80	桶	10/L
6918607351910	好丽得味精	好丽得	49	包	2.5/KG
69022652100302	海天草菇老抽	海天	67	桶	1.9/L
69022651201931	海天金标生抽	海天	26	桶	1.9/L
69225327617823	恒元镇江香醋	恒元	30	瓶	500/ML
69262183107834	桃李村上海白醋	桃李村	58	瓶	480/ML
69022653600185	海天蚝油	海天	1	瓶	700/G
69039002100192	唯加咖喱粉	唯加	6	袋	500/G
69039002400168	唯加白胡椒粉	唯加	1	袋	500/G
69022654404065	海天海鲜酱	海天	36	瓶	400/G
69227901300543	鼎丰南乳汁	鼎丰	7	瓶	440/G
14645884337565	白糖	歌源	388	斤	1/斤

1 - 14 共 24 条

Copyright©2015-2016, qingpujiaoyu.com. All rights reserved

注:

- 4) 当大宗商品种类比较多的情况, 可以使用搜索条件功能, 例如要查“醋”的库存, 输入醋后, 点击“查询”即可查看。

青浦教育 QINGPU EDUCATION

东方中学 2017年3月15日 9:25:27 星期三

食堂后勤管理系统

出单 库存情况 出库记录

当前位置: 首页 > 库存情况

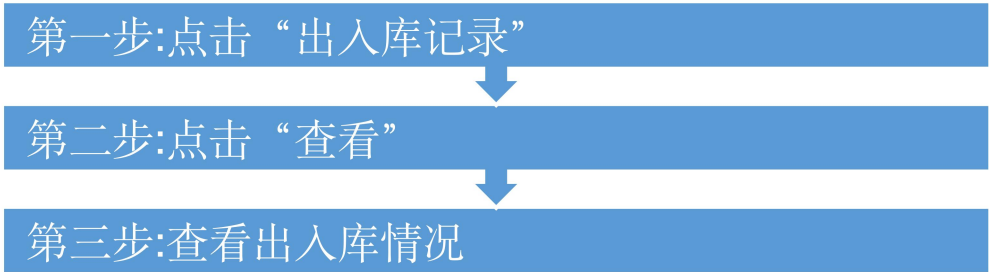
1

2

商品条形码	商品名称	商品品牌	库存数量	商品单位	商品规格
69225327617823	恒元镇江香醋	恒元	30	瓶	500/ML
69262183107834	桃李村上海白醋	桃李村	58	瓶	480/ML

三、 出入库记录

查看出入库记录



青浦教育
QINGPU EDUCATION

东方中学 2017年3月15日 10:13:46 星期三

首页 退出

食堂后勤管理系统

出入库

库存情况

出入库记录 1

导出

日期查询

开始日期

结束日期

查询 清空

当前位置: 首页 > 出入库记录

出库时间	出库人	开始时间	结束时间	食品名称	食品详情
2017-03-15	盛翠娥	10:36:05	08:51:34	煎蛋	煎蛋 2
2017-03-14	盛翠娥	10:33:03	10:35:58	煎蛋	煎蛋
2017-03-13	盛翠娥	10:15:44	10:19:14	煎蛋	煎蛋
2017-03-13	盛翠娥	00:00:00	00:00:00	煎蛋	煎蛋
2017-03-10	盛翠娥	00:00:00	00:00:00	煎蛋	煎蛋
2017-03-09	盛翠娥	08:14:43	08:17:38	煎蛋	煎蛋
2017-03-08	盛翠娥	10:13:52	10:16:58	煎蛋	煎蛋
2017-03-07	盛翠娥	09:38:46	09:42:44	煎蛋	煎蛋
2017-03-03	盛翠娥	10:04:27	10:06:03	煎蛋	煎蛋
2017-03-02	盛翠娥	08:21:50	08:24:25	煎蛋	煎蛋
2017-03-01	盛翠娥	10:41:36	10:45:09	煎蛋	煎蛋
2017-02-27	盛翠娥	10:23:51	10:27:58	煎蛋	煎蛋
2017-02-24	盛翠娥	19:18:50	19:21:46	煎蛋	煎蛋
2017-02-23	盛翠娥	13:44:53	13:47:27	煎蛋	煎蛋

1 - 14 共 178 条

Copyright©2015-2016, qingpujiaoyu.com. All rights reserved.

出库详情记录

商品条形码	商品名称	商品类型	出库数量	商品单位
69367016000622	航仔乡里剁辣椒	其它	1	G
14645885700313	八角	其它	1	斤
14645884337565	白糖	糖	12	斤
14645885223470	生粉	其它	8	斤
69022654404065	海天海鲜酱	其它	1	G

1 共 1 页 10 1 - 10 共 10 条

