

## · 医院管理 ·

## 信息系统在疗养院营养及餐饮保障中的应用研究

蔡 纓, 武彩莲, 曾海娟

〔摘要〕 本文针对目前某疗养院营养及餐饮保障的现状,阐述了信息化手段在各环节的使用情况,旨在建立完备的信息化管理体系,以适应新形势下的营养及餐饮保障管理模式。

〔关键词〕 信息化;营养;餐饮保障

〔中图分类号〕 R197.7 〔文献标志码〕 A 〔文章编号〕 1672-271X(2012)04-0373-02

我院作为“全军疗养院信息技术维护与培训基地”,信息化建设从摸索起步阶段到现在全面快速的发展阶段,许多疗养管理工作都实现了数字化、无纸化<sup>[1-3]</sup>,但在营养及餐饮保障方面还没有完备的信息化管理系统。为了使信息化的功能更好体现在解决营养及餐饮管理工作的环节当中,我们开始陆续建立各类信息系统,从根本上缓解营养师和餐饮管理者的各种繁琐工作,提高工作效率,提升营养及餐饮保障的服务质量和水平。

## 1 建立疗养员自助式营养互动平台

随着军队疗养员健康意识的逐步提高,饮食保健越来越受到大家的重视,疗养期间除要求为其提供合理平衡的膳食外,还要求为其提供有效的营养宣教。但目前多数营养宣教方式内容刻板,缺乏生动性,造成营养普及工作的效率低效果差。因此,寻求方便快捷、科学有效的营养宣教方式势在必行。

建立疗养员自助式营养互动平台,能让疗养员体验自助式的营养评价和宣教,将刻板的营养宣教内容用更生动的多媒体形式展现出来,形成良好的终端人群互动过程,趣味性强,并且能让疗养员亲身感受到个性化的营养服务,从而提高满意率。

## 2 建立住院病人营养订餐综合管理系统

传统住院病人营养及订餐工作多为手工操作,如食谱制定、订餐人数汇总、费用结算、食堂库存管理等,存在管理工作繁琐、费时费力、容易出错、查对困难、影响成本核算等种种弊端。为了使管理工作更加高效、规范,研发一套适合于住院病人营养订餐的综合管理系统就显得十分重要。

作者简介:蔡 纓(1968-),女,浙江桐庐人,本科,主任营养师,主要从事营养及餐饮管理工作。

作者单位:310007 浙江杭州,南京军区杭州疗养院营养科

**2.1 建立住院病人营养诊疗系统** 完整的住院病人营养诊疗系统应包括营养筛查、营养会诊、营养评价、营养诊断、营养干预、营养随诊、营养病历等,通过该系统的应用:①可实现临床营养由被动服务向主动支持转变。②通过与 HIS 系统对接,全面实现临床营养信息的实时化、信息化。③完整的营养病历报表和综合查询功能,可满足临床、科研、教学的一体化需要。

**2.2 建立住院病人智能配餐系统** 信息化技术的应用可大大提高营养配餐的智能化水平,通过建立住院病人智能配餐系统,具有以下优势:①实现多种配餐方式的结合。如集体配餐与个体配餐相结合,经典食谱与定制食谱相结合,计算机手动配餐与自动配餐相结合等,能够满足不同的配餐需求。②使配餐工作更加快速、准确。一方面,系统内置大量经典食谱,包括经典普通食谱和疾病食谱,用户可根据需要快速调用,大大节约配餐时间。配餐中设计多种自动功能,如集体配餐中不同饮食类别人员的自动分配、各类人员人数的自动统计、富含指定营养素的自动筛选、忌食清单(姓名、餐次、菜品)的自动显示;个体配餐中推荐菜品及忌食菜品的自动提醒功能,这些自动功能的应用使配餐工作更加方便、快捷。另一方面,充分结合个人的身体状况、饮食特点进行个体配餐,可使配餐更准确、更具针对性。

**2.3 建立住院病人订餐管理系统** 传统住院病人订餐存在工作量大、工作效率低、核对困难、收费管理混乱等问题,建立住院病人订餐管理系统可实现的目标有:①智能化、网络化的点餐平台,如移动 PDA 点餐、移动触摸屏一体机点餐等。②HIS 系统全面对接的数据流管理平台,同时指导收费管理。③智能化形成采购用量,指导食物采购。④全面的综合查询平台及资金管理平台。

**2.4 建立医院食堂库房管理系统** 为优化医院

食堂库房管理流程,实现入库、出库、库存、资金、利润核算的有效管理,应建立完善的库房管理体系。通过建立医院食堂库房管理系统可简化人工操作的复杂性,具体优势有:①清晰的财务核算管理。②能与订餐系统完成无缝整合,使流程更清晰,管理更规范。③通过兼容的系统接口,实现与大层面财务系统数据对接。④自动预警功能,当订餐超过预定伙食费会给予预警,便于随时调整。

### 3 建立完善营养门诊管理系统

近年来,虽然人们生活水平得到较大提高,但仍存在膳食营养不平衡的现象,而且营养过剩与营养不足往往同时并存<sup>[4]</sup>。为满足人们对营养保健的需求,适时在本院的高级干部健康管理中心开设了营养门诊。在营养门诊我们用先进的设备对受检者进行营养评定,如膳食调查、腹壁脂肪测定、三头肌皮褶厚度测定、用原子吸收法测定血中的铜、铁、钙、镁、锌、铅、镉等微量元素含量,科学评定其营养状况,开出个性化的营养处方,教会受检者科学调配安排自己的膳食,养成良好的饮食习惯,对糖尿病、高血脂血症、脂肪肝等慢性病的预防关键点进行有效控制,效果良好。现在营养门诊还增设食物不耐受检测,通过食物不耐受检测可发现广大受检者不耐受的食物以及不耐受的程度,从而可指导他们调整饮食,科学进食,减轻相关疾病症状。

在现有营养门诊工作的基础上,初步研发建立了一套较为完整的营养门诊管理系统,并取得了良好的社会效益和经济效益。下一步还将通过建立 FLASH 营养自助评价系统,实现由个人自助完成身体评价及膳食调查过程,增强互动性、趣味性,提高营养咨询的效果。突破传统以营养咨询为主的健康管理模式,对慢病人群及亚健康人群建立营养在线监测及跟踪服务系统,并辅助以营养干预措施,从而提供更好的服务。

### 4 建立职工在线订餐系统

传统职工订餐多采用电话预约,但该方法需要手工登记,工作量极大,而且差错率极高<sup>[5]</sup>。针对实际需求,我院建立职工在线订餐系统,不仅方便职工自由订送餐,更满足餐厅管理部门及财务部门的方便、快捷、准确的管理。职工在线订餐系统的建立具体可实现的目标有:①配餐、点餐、采购、备餐、分餐、领餐、计费全过程的信息化管理。②便捷的网

络订餐平台,可轻松实现职工订餐及公务接待订餐。③可提前一周订餐和系统确认前修改订餐,取代传统电话订餐。④自动订餐扣费,准确、高效。⑤依据订餐情况,自动生成采购用量,避免浪费。

### 5 建立无线点餐系统

至今为止,绝大多数餐饮企业的点餐方式仍然停留在“一张纸、一支笔”阶段,不但工作量大,而且极易出错。无线点菜系统,就是利用现代电子技术、无线技术、计算机技术以及网络技术,取代传统的纸和笔,进行电子点菜操作的系统,它可以远距离地进行信息的即时传递<sup>[6]</sup>。建立无线点餐系统主要有以下优点<sup>[7]</sup>:①提高工作效率。使用无线传输菜单,传菜迅速,上菜快,效率高。②降低成本。由于无需开单,节约开单成本;服务员无须往返传送单子,可相应减少服务员的数量,降低经营成本。③加强餐饮单位日常经营管理。餐饮管理软件是无线点菜系统的核心,不仅可以起到控制作用,还可以加强对餐饮单位日常的经营管理,如库存管理、营业管理及营业审核。④提升餐饮单位形象。该系统一方面可避免因服务员来回跑动产生的忙乱现象,另一方面具有时尚流行的外观以及触摸式点菜屏幕,给顾客良好的视觉享受。无线点餐系统的建立使餐饮管理更高效、更科学、更规范,而且极大推动了餐饮业信息化进程。

### 【参考文献】

- [1] 龚晓燕,叶凤萍,黄大节.完善信息化平台 优化疗养环节管理[J].中国疗养医学,2010,19(8):707-708.
- [2] 李波.军队疗养院信息化建设探讨[J].东南国防医药,2004,6(3):222-224.
- [3] 苏国同,汪家伦,李波,等.军队疗养院全成本核算管理信息系统的研制与实践[J].解放军医院管理杂志,2008,15(7):683-685.
- [4] 蔡纓,沈忠松.军队离退休疗养干部营养健康状况 712 例分析[J].东南国防医药,2005,7(2):96-98.
- [5] 刘平.基于 WEB 企业工作餐订送餐管理系统[J].计算机光盘软件与应用,2011,2:124-125.
- [6] 奉化成.无线点菜系统——餐饮企业信息化的必由之路[J].中小企业管理与科技,2011,1:262-264.
- [7] 徐娜,杨士英.无线点菜系统在餐饮业中运用的优势[J].中小企业管理与科技,2009,12:74.

(收稿日期:2012-05-07)

(本文编辑:孙军红)