食堂系统可行性报告

一、智慧食堂可行目的

我院两院区职工用餐人数约1400人，病床数约1100张（每日总供餐频次（含早餐、中餐、晚餐、早加餐、午加餐及晚加餐用餐人次）约目前后厨加工场地有限，就餐座位不足，需要提供线上+线下的就餐模式，分散堂食现场压力。

为深入贯彻落实国家卫健委《医院智慧管理分级评估标准体系（试行）》（国卫办医函〔2021〕86 号）（附件1）内容：“医院智慧管理是“三位一体”智慧医院建设的重要组成部分,加强智慧医院建设的顶层设计，充分利用智慧管理工具，提升医院管理精细化、智能化水平。”以及《关于印发公立医院高质量发展促进行动（2021-2025年）的通知》（国卫医发〔2021〕27号）（附件2）内容：建设“三位一体”智慧医院,将信息化作为医院基本建设的优先领域，建设电子病历、智慧服务、智慧管理“三位一体”的智慧医院信息系统，完善智慧医院分级评估顶层设计。智慧化已经成为医院的核心竞争力之一，食堂现有智慧化水平已经跟不上医院智慧服务、智慧管理的需要。随着供餐量的不断增大和人们对美好生活的向往，食堂服务压力越来越大，对智慧化的需求也越来越迫切。探索医院食堂智慧化服务，依托医院智慧运营管理平台，提升医院运营管理水平，助力智慧医院建设。

国家卫计委明确：未来三年医疗机构五项制度建设和十项创新医疗服务，进一步改善医疗服务行动计划，在智慧医疗、医疗后勤、营养餐厅等方面提供指导意见，完善医院食堂相关信息化管理要求。

二、传统食堂存在问题

根据我们对食堂的调研，目前食堂存在的管理痛点主要表现在：

1、经验备餐：食堂往往根据经验进行备餐，无法做到精准统计就餐人数，常出现做多浪费、做少不够吃的现象。

2、就餐效率低：食堂就餐效率难以提升：职工病患在档口有一个选餐的时间，由于食堂就餐时间集中，就会造成拥挤排队，极大的影响了就餐效率和就餐体验。

3、传统人工结算，存在结算错误、无数据运营、粗放化运营，排队严重就餐体验差等问题，

4、沟通不到位。食堂与职工、患者之间没有互动，缺乏沟通的桥梁，食堂发布的消息无法及时传达给手机终端用户，食堂不了解用户的菜品喜好，无法满足其口味需求。

5、缺乏监管和反馈机制。因传统食堂，饭菜质量和品种常不能满足员工所需，造成员工不满、投诉，极大影响食堂的声誉，造成大量员工不喜欢在食堂就餐。

6、食堂经营缺乏决策支持。食堂经营数据无法准确实时，无法为管理者提供决策分析依据，很难快速做出科学管理决策，一旦食堂出现问题，就会使食堂管理者处于被动状态。

7、缺乏科学合理的食堂内部管理体系。食堂的内部管理从采购、成本、库存、报表等一系列的工作流程没有细化、连贯的衔接起来，难以达到一个智能、高效的食堂内部管理体系。

三、智慧食堂可行性：

1、医疗机构不断改善设施环境，标识清晰，布局合理

2、加强医院食堂服务管理，重点提升膳食质量和卫生间洁净情况

3、为有需要的住院患者提供健康指导和诊疗饮食

三、智慧食堂可行方案：

1、线上订餐体系。针对住院患者，通过一床一码，病人或家属可自助扫码订餐；在医护科室，职工也可扫描科室二维码进行在线预订；订餐时间结束后，食堂可一键打印全院所有的订餐菜品信息，完成备餐统计；备餐完成后，送餐员可根据自己负责的楼层科室，进行统一装车配送，到达病房或科室后，进行组床分餐。在线订餐可极大缓解因线下食堂就餐场地不足的难题。

2、食品安全体系，构建食品溯源机制，可将每一餐菜品实现精准留样，并打印留样标签，标签上有留存溯源二维码，扫码该溯源二维码，可查看该菜品留样时间、所属餐次、制作厨师等信息，一旦出现食品安全问题，可完成精准溯源。

3、服务保障体系。为医院食堂构建一套集统一核身、统一支付于一体的基础数据平台，可以对全院后勤板块所涉及的医院食堂、超市、商家、用户、支付及账单等统一管理，帮助部门更加高效的提供后勤保障服务。

4、与第三方对接费用包含在报价中。