

智能校餐 业务流程介绍

1、 菜单制作

- 1.1、 菜单制作员在每月 10 号之前制作下月（所有周）的菜品方案，仅限午餐。
- 1.2、 根据学期、节假日等因素，每月供餐周数为 1~5 周，寒暑假 2、7、8 月有可能不供餐。
- 1.3、 菜品方案按周编制，每周提供 3-5 个选择方案。每个方案包含本周工作日的午餐详情，信息如下表所示：

周一	主菜：红烧鸡腿 150g	周四	主菜：酱爆牛柳 150g
	荤菜：番茄炒蛋 120g		配菜：鱼香茄饼 120g
	蔬菜：上汤菠菜 120g		蔬菜：蚝油生菜 120g
	米饭：泰国香米 200g		米饭：太仓大米 200g
周二	主菜：油炸猪排 180g	周五	主菜：清蒸鲈鱼 120g
	配菜：黄瓜木耳 100g		配菜：冬菜肉末 120g
	蔬菜：西芹百合 100g		蔬菜：素炒豆角 120g
	米饭：东北大米 200g		米饭：泰国香米 200g
周三	主菜：咖喱牛肉 150g	周六	主菜：宫保鸡丁 135g
	配菜：青椒肉丝 120g		配菜：白汁圆菜 120g
	蔬菜：香菇菜心 120g		蔬菜：有机花菜 120g
	米饭：江苏水稻 200g		米饭：东北大米 200g

- 1.4、 菜品方案制作完成后，制作员发布下月所有方案。微信公众号推送消息给班主任，提醒可以进行订餐统计工作了。

2、 订单处理

- 2.1、 班主任在每月的 15 号之前，通过微信小程序分享下月的菜品方案给每位家长，并统计每周的订餐方案数据。
- 2.2、 在下一个供餐周的 7 个自然日前，班主任提交订餐统计数据；假设下一个供餐周是 12 月 3 号~12 月 7 号，那么班主任应当在 11 月 26 号之前，将该周的家长选订菜品方案数据提交到云平台。若未能及时提交，微信公众号推送提醒消息。
- 2.3、 订单处理员在供餐周之前第 6 个自然日，按照统计数据结果，选定最

大份数的菜品方案作为该周的供餐方案。同时，微信公众号推送消息给班主任，通知选定的菜品方案。

- 2.4、班主任在接到通知后的 3 个自然日内，即供餐周 3 个自然日前务必将该周的订餐金额通过小程序支付给校餐供应商紫罗兰。
- 2.5、订单处理员在供餐周 3 个自然日前电话催缴，并于晚上 20 点截止订单处理，云平台自动生成下一个供餐周的采购计划。（若有未支付订单，可以采用妥协处理方式：订单补缴或者订单关闭）

3、 采购管理

- 3.1、云平台将供餐周的每日饭菜数量自动分解成采购计划，例如将 1.3 中的菜品方案分解成如下记录：

用餐日	采购品名	采购数量	应标数量	采购单价	预算金额	实际金额	入库日期	供货商名单	状态
2018/12/3	鸡腿	19800 (个)	17900	1.2 (元/个)	23760	22890	2018/12/2 10:00	查看详情	竞价中
2018/12/3	番茄	1400 (千克)	1380	8 (元/千克)	11200	11000	2018/12/2 12:00	查看详情	竞价结束
2018/12/3	鸡蛋	1300 (千克)	1300	16 (元/千克)	20800	20000	2018/12/2 12:00	查看详情	竞价完成
2018/12/3	菠菜	2400 (千克)	2200	10 (元/千克)	25000	24000	2018/12/2 18:00	查看详情	竞价中
2018/12/3	泰国香米	4000 (千克)	3800	8 (元/千克)	32000	30000	2018/12/2 12:00	查看详情	竞价中
2018/12/4	猪排	19800 (块)	0	1.5 (元/块)	29700	28000	2018/12/2 12:00	查看详情	未开始
2018/12/4	黄瓜	1600 (千克)	1200	4 (元/千克)	6400	6300	2018/12/3 18:00	查看详情	竞价中
2018/12/4	木耳	1000 (千克)	900	22 (元/千克)	22000	20000	2018/12/2 12:00	查看详情	竞价结束
2018/12/4	西芹	1600 (千克)	1600	10 (元/千克)	16000	15900	2018/12/3 19:00	查看详情	竞价完成
2018/12/4	百合	1000 (千克)	800	12 (元/千克)	12000	11800	2018/12/2 12:00	查看详情	竞价中
2018/12/4	东北大米	4000 (千克)	3800	8 (元/千克)	32000	31200	2018/12/2 0:00	查看详情	竞价结束

其中，冷冻类、鸡蛋类等食品可以提前入库，蔬菜类不易保存的食品尽量控制在一天内入库。采购单价和入库日期由采购管理员自行设定，采购单价是指该菜品的最高出价，供货商竞价应标时单价不能高于此价格，竞标数值包括单价和数量，价格越低数量越多者优先考虑。采购管理员可以根据市场情况，每天修改 2 次采购单价，解决物资供应不足的问题。

竞价完成是指货物供应到位，完成采购目标，正常关闭记录，竞价结束是指货物没能及时供应到位，但时间已到被迫关闭记录。

- 3.2、采购管理员设定每一个采购计划的单价、入库时间和送货地点（地址管理），也可以手动修改采购数量。云平台会自动记录人工干预的审计信息。
- 3.3、供货商可以在小程序首页浏览采购信息，如有合适的订单可以填写供货竞价单。
- 3.4、云平台发送短信通知采购管理员，有新的竞价记录可供筛选，采购管理员审批竞价记录，并将审核结果短信告知供货商。
- 3.5、如果采购计划响应进度缓慢，采购管理员可以适当提高采购价格，吸引供货商，并在供应商小程序的首页中置顶显示。（供应商小程序的首

页中，包含采购公告、中标公告、违约公告、成交记录等)

- 3.6、 采购计划中的应标数量一旦达成目标，该计划自动设置为完成，并由采购管理员修改其中一个供货商的数量，使采购数量与应标数量匹配。云平台自动公布该采购计划的中标供货商名单和供货数量，并发送短信通知供货商中标信息和送货信息。同时，云平台将每一个中标数据生成二维码，包含采购计划信息、供货商信息和送货信息。
- 3.7、 校餐工厂打印供货商的中标二维码，交给物流公司到各处供货商收取货物，供货商交付货物后，扫描中标二维码确认该订单已经交付，物流公司按照指定时间将规定数量的货物运输到指定地点。
- 3.8、 验收员现场对货物进行检验，通过扫码二维码获取送货信息并核对货物数量和质量。通过后，在云平台确认供货商的送货单。若检验不合格，需在云平台描述供货数量和质量存在的问题。

4、 生产加工

- 4.1、 保温箱必须安置固定的二维码标签，二维码仅代表保温箱的编号，由云平台设置每个二维码与班级的关联关系，标签上可以填写学校和班级信息。
- 4.2、 中央工厂制作完成后的饭菜装入保温箱后，由包装负责人使用手机扫码确认饭盒装箱，程序关联班主任的订单和保温箱，班主任在小程序的订单管理中可以查看保温箱的物流配送情况。(注意，订单是按周支付的，应当拆解成每天的明细记录，同时每日送餐记录中是对应多个保温箱)。
- 4.3、 检验负责人将当日的样品餐盒（若干份，与批次有关系）送至检验中心检测食品安全，检验员检测完成后出具电子报告上传至云平台，每批次餐盒出具一份报告，当日可能存在多份检测报告，班主任查看订单中当日检测报告时，显示所有批次的报告。检测报告是按照后台设置的指标项进行选择合格与否，并可以长传最多 5 张照片。
- 4.4、 餐盒装箱后，按照学校统一堆放，包装负责人通过手机浏览该校当日所有订单是否都已装箱，如有漏缺班级或者数量上不吻合的情况，需要现场清点核查。核查无误后，加工负责人确认该校餐盒出库，等待物流取件。

5、 物流配送

- 5.1、 物流协调员将保温箱搬运到运输车内，驾驶员当场扫描保温箱的二维

码确认接货，界面显示该校当日配送的所有保温箱列表，被扫描的保温箱自动打钩，直到所有保温箱接收完毕，驾驶员点击页面“确认发货”。保温箱在出库到发货期间，若有遗失应当如何处理，允许发车？

5.2、 运输车辆原则上是一校一车，或一校多车，不存在一车多校的情况。车辆送抵学校后，由物流协调员搬运至各教室，并由班主任扫码保温箱的二维码，确认收件。

5.3、 学生用餐完成后，物流协调员回收餐盒和保温箱返回工厂并清洗和清点餐具，扫码更新状态，如有损坏的餐具需要设置为不可用。

5.4、 班主任收集学生和家长的意见，填写用餐评价。

6、 财务管理

6.1、 班主任可以提前告知，个别学生无法到校用餐，需要退还餐费。或者校方举办运动会、秋游等活动需要取消某几天的用餐要求，并办理退款结算。

6.2、 每月提供财务数据给公司核对微信收入数值，可以按日查看支付情况。学校和供应商也可以查看当月订单的流水情况。

6.3、 实时提供查阅班主任补缴记录。