



# 综合性医院营养保健解决方案

-----营养专家系统（通用版）  
智能营养配餐系统

# 目 录

功能概述 . . . . .	1
营养专家系统（通用版） . . . . .	1
智能营养配餐系统 . . . . .	3
系统打印样张 . . . . .	5
系统运行要求 . . . . .	7
相关产品 . . . . .	9
关于王士软件 . . . . .	10

# 功能概述

## 营养专家系统（通用版）

营养专家系统（通用版）适用于各个年龄段的营养分析和评价指导，可广泛应用于临床科室的临床营养分析、临床营养师的配餐管理，以及相关营养机构、医疗机构的日常工作中。具有全面的营养分析工具，针对个体进行体重营养评价，分析营养与疾病的关系，对存在营养偏差的个体给予适当的营养推荐。

The screenshot displays two main windows of the system:

- Nutritional Analysis (营养分析):** This window shows a nutritional profile for a male aged 22, 19 years old, with a weight of 75.00 kg and a height of 175.00 cm. It includes a chart of nutrient intake vs. recommendations and a detailed report card.
- Nutritional Consultation (营养咨询):** This window lists various health conditions and their corresponding nutritional deficiencies. For example, "身体消瘦、发育不良" (Weight loss, poor development) is linked to "缺乏热能、蛋白质、维生素、锌" (Lack of energy, protein, vitamins, zinc). Other conditions include anemia, skin diseases, eye problems, dental issues, and various types of neuritis.

具有灵活的配餐机制，配餐工具不但能对特定个体进行一周的配餐，亦可对特定的某天进行配餐。增加食物模块提供了多种选择食物的方式，可在某类中挑选，也可对某种营养素的含量排序后再进行挑选。使用准确的智能配餐工具，对需要定期配餐的个体，通过智能配餐工具提供科学的配餐。

This screenshot shows the nutritional planning interface for a specific individual over a week:

- Food Selection (食物选取):** A grid where users can select food items for each meal (早餐, 午餐, 晚餐, 点心) and day (周一, 周二, 周三, 周四, 周五, 周六, 周日).
- Meal Plan (营养配餐):** A table showing the nutritional content (能量 (kcal), 蛋白质 (g), 脂肪 (g), 碳水化合物 (g), 钾 (mg), 钠 (mg)) for each selected meal item.
- Report (营养报告):** A detailed nutritional report card for the week, showing overall intake and recommendations.
- Report Card (营养评分卡):** A summary table showing the percentage of recommended intake for various nutrients across the week.

具有多元化的营养监测工具，营养监测工具可对被监测个体某周期内的膳食进行监测，分析其中的营养偏差、是否存在某种营养素的摄入不足或摄入过量、三类供能物质的摄入是否均衡，并为之提供全面的营养分析和营养推荐。

The left screenshot shows a nutritional analysis report for '刘玉强' from January 1 to January 10. It includes a pie chart of energy source distribution: protein (79%), carbohydrates (20%), and fat (1%). The right screenshot shows a similar report for '刘玉强' from January 1 to January 10, with a slightly different energy distribution chart.

系统包含完善的营养全书，它涵盖了关于营养素所有您所希望了解的知识。包括各种营养素的各种生理功能、缺乏所导致的症状、过量摄入的毒性、各种生化指标、膳食参考摄入量、最高安全摄入量、食物分布及主要食物来源。

The left screenshot provides detailed information about Zinc, including its functions, deficiency symptoms, toxicity, and its role in various physiological processes. The right screenshot provides a nutritional evaluation for calcium, including recommended intake levels for different age groups (0-6 months, 7-12 months, 1-3 years, 4-6 years, 7-10 years, 11-13 years, 14-17 years, 18-50 years, 51-70 years, 71+ years) and its impact on bone health.

系统包含一套完善的营养食物列表数据库，灵活多样的查询方式使所有帮助您查询所有食物成分。包含 1600 多种常用食物的各种营养素含量列表，常用食物的各种氨基酸含量列表，常用食物的胆固醇含量列表，各种营养素的推荐摄入量标准。

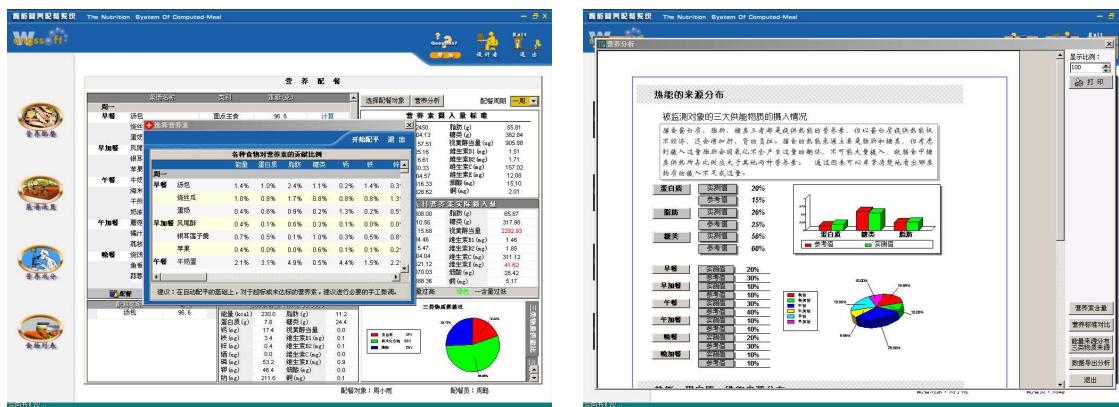
The left screenshot displays a table of various food items with their nutritional content per 100g, including energy, protein, fat, carbohydrates, fiber, calcium, phosphorus, magnesium, zinc, iodine, thiamine, riboflavin, niacin, pantothenic acid, biotin, folic acid, and vitamins A, D, E, K. The right screenshot shows a table of various foods with their cholesterol content per 100g.

## 智能营养配餐系统

智能营养配餐系统是适用于各个年龄段的个体或人群的膳食配餐软件，可广泛使用于医院、学校、营养咨询中心、营养配餐中心以及家庭的营养配餐。



**全面的食谱输出功能** 食谱的制定不但可以以周为单位，也可以为特定的一天制定食谱。而所有这些食谱都可以输出打印，打印内容全面丰富，不仅包括一周或一天的食谱，还包括食谱所能提供的 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。打印版面可大可小，方便收藏或公示之用。



# 综合性医院营养保健解决方案---应用于综合性医院保健咨询服务

细化的菜谱管理 非常便捷的菜谱建立流程，也可自动导入已有的菜谱，并且可将已建菜谱归档保存，打印成册。

独有的智能配餐技术 我们的智能配餐软件模块能够严格遵循膳食宝塔、三类物质的摄入比例要求及重要营养素的摄入比例要求及重要营养素的摄入要求，并且可以完全自动配餐，能够确保食物的多样化和重要性。

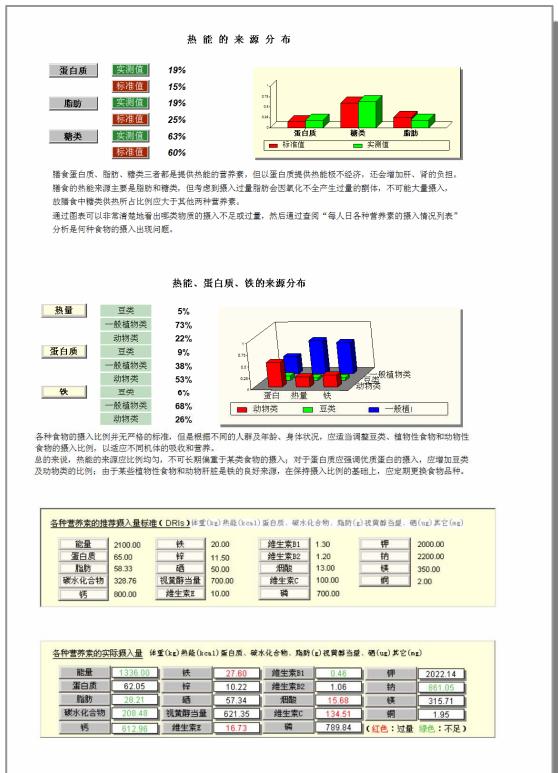
开放的食谱结构 系统采用完全开放的食谱库结构，可以建立孕妇菜谱库、儿童菜谱库等多套菜谱库，视对象不同装入相应菜谱库，达到科学配餐的效果。系统提供的食谱备份和装入功能能够确保食谱信息的安全，以便多套食谱的并行处理和远程食谱的传递。

# 系统打印样张

周一 早餐	谷类及制品 豆粉	122.5 66.9	玉米片 标准粉	12.0 118.9
周一 午餐	方便面 猪蹄	86.7 52.6	大白菜 油条	13.0 15.0
周一 晚餐	花卷 辣味(丸, 香)	188.5 11.0	豆腐 鱼肉松	348.3 33.3
周二 早餐	油饼	102.5	豆浆	豆奶类及制品 2,170.3
周二 午餐	稻米(梗, 特级) 绿豆芽 大葱(秆)	122.5 15.0 14.0	豆腐 鲜豆类及制品 大白菜 嫩茎、叶、茎、花类	豆奶类及制品 15.0 348.3
周二 晚餐	稻米(梗, 标四) 甘薯片	118.2 14.0	小米粥 猪肉(瘦)	谷类及制品 58.7
周三 早餐	泮姜 生瓜	13.0 15.0	烧饼(标准粉)	谷类及制品 160.4
周三 午餐	山西(干) 粟虾(件) 烧鸡	11.0 49.0 44.2	燕麦 奶柿子	谷类及制品 11.0
周三 晚餐	竹筒(春笋) 方便面	12.0 86.7	烤鸭	禽肉类及制品 47.9
周四 早餐	馒头(高, 基强粉) 色拉油	196.7 163.9	荷兰豆 油条	豆奶类及制品 糕点及小吃类 13.0 12.0
周四 午餐	冬菇 菜花	12.0 11.0	稻米(梗, 标三)	谷类及制品 118.6
周四 晚餐	大白菜 稻米(革粘, 标一)	13.0 116.5	辣椒(红小) 鸡蛋(白皮)	布类及制品 蛋类及制品 13.0 70.0
周五 早餐	标准粉 肠(红肠)	118.9 32.3	洋葱	嫩茎、叶、茎、花类 12.0
周五 午餐	肠(南肠)	首肉类及制品	稻米(革粘)	谷类及制品 118.2

周一 早餐	稻米(梗, 特级)	3%	2%	0%	1%	1%	2%	1%	1%	1%	0%	1%	1%	2
	玉米片	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	豆浆粉	2%	2%	1%	2%	2%	2%	1%	2%	5%	0%	1%	3%	1
	标准粉	3%	2%	0%	1%	3%	3%	2%	3%	2%	0%	1%	2%	5
午餐	方便面	3%	2%	3%	1%	2%	1%	3%	1%	1%	1%	8%	4%	1
	大白菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	猪肝	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	油条	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
晚餐	花卷	3%	2%	0%	1%	0%	0%	4%	2%	1%	1%	43%	1%	0
	豆腐	2%	5%	2%	14%	4%	5%	3%	5%	4%	0%	2%	3%	2
	辣椒(尖, 青)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	金枪鱼	1%	1%	1%	0%	1%	1%	23%	1%	1%	0%	1%	1%	2
周二 早餐	油饼	3%	1%	4%	1%	1%	1%	4%	2%	1%	5%	1%	0%	2
	豆饼	2%	7%	2%	5%	7%	7%	1%	8%	10%	1%	4%	7%	7
午餐	绿豆芽	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大白菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大米饭(梗, 特级)	3%	2%	0%	1%	1%	2%	1%	1%	0%	1%	1%	1%	2
	烧饼(梗, 特级)	3%	2%	0%	1%	1%	1%	3%	5%	4%	0%	2%	3%	3
晚餐	花卷	3%	2%	0%	1%	1%	1%	2%	1%	1%	0%	1%	1%	3
	豆腐	2%	5%	2%	14%	4%	5%	3%	5%	4%	0%	2%	7%	3
	甘薯片	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	1
	蘑菇(干, 鲜)	1%	2%	0%	1%	1%	2%	1%	2%	1%	0%	0%	1%	5
周三 早餐	泮姜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	生瓜	3%	2%	1%	2%	5%	5%	1%	3%	2%	0%	2%	1%	1
午餐	山西(干)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	粟虾(件)	2%	2%	0%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	0%	0%	0%	0
	烧鸡	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大米饭(梗, 特级)	3%	2%	0%	1%	1%	1%	2%	2%	1%	0%	1%	1%	6
晚餐	竹筒(春笋)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	鸡肉	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	方便面	3%	2%	3%	2%	1%	1%	3%	1%	1%	8%	4%	1	2
周四 早餐	馒头(高, 基强粉)	3%	2%	0%	3%	2%	1%	5%	2%	3%	3%	1%	1%	1
	色拉油	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
午餐	烧饼(油条)	3%	2%	1%	2%	4%	3%	2%	2%	1%	0%	0%	2%	0
	生瓜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大米饭(干)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	烧鸡	1%	2%	1%	0%	1%	1%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大米饭(革粘, 标三)	3%	2%	0%	1%	1%	1%	2%	2%	1%	0%	1%	1%	6
晚餐	烧饼(红小)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	菜花	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	纯蛋	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大米饭(白皮)	3%	2%	0%	1%	1%	1%	2%	1%	1%	0%	1%	2%	3
	鸡蛋(白皮)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
周五 早餐	标准粉	3%	2%	0%	1%	3%	3%	2%	2%	0%	1%	2%	5%	5
	肠(红肠)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
午餐	肠(白肠)	1%	1%	0%	1%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0
	毛豆(青豆)	3%	2%	0%	1%	2%	1%	2%	1%	0%	0%	1%	2%	2
	毛豆(豆皮)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0

名 称	重 量 (千卡)	蛋白质 (克)	碳水 质(克)	糖 (克)	维 生 素 A (微 克)	维 生 素 B1 (微 克)	维 生 素 B2 (微 克)	维 生 素 C (毫克)	维 生 素 E (毫克)
月餅(高筋月)	71	1.33	3.06	9.63	0	16.66	2.63	0.01	0
稻(早籼标二)	115	3.16	0.33	24.88	0	0	0.06	0.03	1
33	0	57	0.26	2	26.33	0.33	0.61	0.63	18
草菇	3	0.45	0.03	0.45	0	0	0.01	0.05	1.33
评估	5	0.16	0.03	1.21	0	0	0.45	0	1.2
17	0.02	22.05	0.66	3.6	2.25	0.09	0.02	0.03	0
冰川可乐	7	0	0	1.86	0	0	0.03	0	0
17	0	0.16	1.9	0	0.66	0.01	0	0	0
冰砖	25	0.49	1.13	3.33	3.33	0	0.33	0	0
17	0.12	23.5	7.25	23.33	2	0.06	0	0.06	0
肠(火腿肠)	63	3.5	2.6	3.9	1.25	0	1.25	0.06	0
25	0.17	54.25	19.28	2.25	5.5	1.12	0.63	0.09	46.75
玉米(稻米)	55	1.56	0.41	11.38	0	0	0	0.05	0.02
17	0.03	42.66	1.18	2	24.5	0.26	0.28	0.63	59.53
胡萝卜素王	21	0.01	0.03	5.33	0	450	75	0	0.16
17	0	5.16	12.08	1.16	0.16	0.03	0	0.01	0
黄河蜜瓜	0	0.03	0	0.07	0	16.8	2.8	0	0.04
17	0	0	0	0	0	0	0	0	0
香椿菜	6	0.71	0.11	0.74	0	690.86	115.24	0.01	0.02
22	0.26	42.71	63.4	44.14	19.18	0.34	0.03	0.2	69
羊肚肠	25	0.45	0.58	4.55	0	0	0	0	0.22
17	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冰棍	21	0.4	0.98	2.98	8	0	8	0	0.03
17	0.04	20.83	9.03	21	2	0.08	0	0.06	0
面包	52	1.38	0.85	8.68	0	0	0	0	0.04
17	0.27	14.66	38.4	8.16	5.16	0.33	0.06	0.12	0.04
茶叶(珠润)	50	4.79	0.28	7.29	0	0	0	0	1.52
17	2.78	123.16	2.21	33.83	33.66	6.73	10.56	0.52	0.23
卤味杂	31	4.09	0.8	1.83	0	0	0	0.01	0.36
17	0	20.16	149.9	2.33	2	0.5	0	0.36	0.02
面条(标准粉)	46	1.41	0.26	9.66	0	0	0.05	0.01	0.51
17	0.07	26.83	0.56	2.16	10.16	0.43	0.22	0.17	0.06
圭黄	3	0.33	0.02	0.39	0	38.13	6.3	0	0.1
17	0.04	29.16	1.01	3.66	1.76	0.24	0.08	0.04	0.01
冰棍	7	0.13	0.03	1.75	0	0	0	0	0.03
17	0.01	0	3.4	5.16	0	0.15	0.01	0	2.16
芙蓉丝	59	5.46	3.05	5.08	0	63.33	10.5	0.05	0.03
17	5.61	215	0.6	34.5	21.5	1.35	0.33	0.64	0.23
酱油	0	0.04	0	0.08	0	0	0	0	0.01
1	0	2.8	47.97	0.55	1.3	0.07	0	0	1.7
海带(粉)	2	0.2	0.01	0.26	0	0	0	0.02	0.21
17	0.3	41	1.43	7.66	4.16	0.15	0.01	0.02	0
海带(液)	2	0.18	0.01	0.35	0	51.66	8.66	0	0.01
17	0.01	37	17.93	40.16	10.16	0.55	0.24	0.11	0



菜谱列表							
菜谱名称		类别		重量(克)			
早餐	热干面	面点主食		151.3			
		能量(kcal)	230.0	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	43.1
		蛋白质(g)	6.4	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.0
		脂肪(g)	3.6	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	69.6
		钙(mg)	101.4	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	87.8
		铁(mg)	4.2	维生素E(mg)	0.4	钠(mg)	250.9
		锌(mg)	0.0	硒(ug)	9.0	铜(mg)	0.4
		热干面		151.3			
早餐	葡萄干土豆泥	素菜类		135.2			
		能量(kcal)	161.0	视黄醇当量	5.2	糖类(g)	36.7
		蛋白质(g)	2.6	维生素B1(mg)	0.1	烟酸(mg)	1.1
		脂肪(g)	0.4	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	534.6
		钙(mg)	17.8	维生素C(mg)	29.2	磷(mg)	57.8
		铁(mg)	2.5	维生素E(mg)	0.4	钠(mg)	6.2
		锌(mg)	0.4	硒(ug)	1.3	铜(mg)	0.2
		蜂蜜		6.6			
		土豆		110.8			
		葡萄干		17.7			
早餐	小豆粥	粥,饮品类		113.1			
		能量(kcal)	69.0	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	14.8
		蛋白质(g)	1.4	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.0
		脂肪(g)	0.5	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	50.9
		钙(mg)	14.7	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	15.8
		铁(mg)	0.7	维生素E(mg)	0.2	钠(mg)	70.5
		锌(mg)	0.4	硒(ug)	0.6	铜(mg)	0.0
		小豆粥		113.1			

菜谱列表							
菜谱名称		类别		重量(克)			
早加餐	江米条	点心类		13.8			
		能量(kcal)	60.4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	10.7
		蛋白质(g)	0.8	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.3
		脂肪(g)	1.6	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	9.4
		钙(mg)	4.5	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	7.7
		铁(mg)	0.3	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	6.4
		锌(mg)	0.1	硒(ug)	0.9	铜(mg)	0.0
		江米条		13.8			
早加餐	豆腐花	粥,饮品类		27.2			
		能量(kcal)	109.2	视黄醇当量	11.4	糖类(g)	23.0
		蛋白质(g)	2.7	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.1
		脂肪(g)	0.7	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	92.3
		钙(mg)	47.7	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	25.9
		铁(mg)	0.9	维生素E(mg)	1.4	钠(mg)	0.0
		锌(mg)	0.2	硒(ug)	0.5	铜(mg)	0.1
		豆腐花		27.2			
早加餐	柠檬	水果类		261.4			
		能量(kcal)	60.4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	8.4
		蛋白质(g)	1.9	维生素B1(mg)	0.1	烟酸(mg)	1.0
		脂肪(g)	2.1	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	360.5
		钙(mg)	174.2	维生素C(mg)	37.9	磷(mg)	37.9
		铁(mg)	1.4	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	1.9
		锌(mg)	1.1	硒(ug)	0.9	铜(mg)	0.2
		柠檬		261.4			
午餐	三鲜馅包子	面点主食		135.4			
		能量(kcal)	345.0	视黄醇当量	28.3	糖类(g)	37.6
		蛋白质(g)	15.5	维生素B1(mg)	0.2	烟酸(mg)	3.0
		脂肪(g)	14.8	维生素B2(mg)	0.1	钾(mg)	234.7
		钙(mg)	88.3	维生素C(mg)	2.6	磷(mg)	202.2
		铁(mg)	3.5	维生素E(mg)	1.1	钠(mg)	688.9
		锌(mg)	1.7	硒(ug)	17.1	铜(mg)	0.4
		酱油		1.2			
		海米		12.2			

食谱对各种营养素的贡献比例											
能量	蛋白质	脂肪	糖类	钙	铁	镁	磷	碘	钠	铜	视黄醇
早餐 热干面	10.0%	6.8%	6.0%	12.0%	15.5%	14.5%	0.0%	13.4%	6.8%	2.1%	16.5% 15.0%
葡萄干土豆泥	7.0%	2.7%	0.7%	10.2%	2.7%	8.7%	2.8%	1.9%	4.5%	15.8%	0.4%
小豆粥	3.0%	1.5%	0.8%	4.1%	2.2%	2.3%	2.5%	0.8%	1.2%	1.5%	4.6%
早加餐 江米条	2.0%	0.0%	2.9%	3.0%	0.7%	1.2%	0.0%	1.0%	0.0%	0.5%	0.0%
豆蔻花	4.7%	2.9%	1.3%	6.4%	7.3%	3.1%	1.4%	0.7%	2.0%	2.7%	0.0%
柠檬	2.6%	2.0%	3.8%	2.4%	26.6%	4.8%	7.5%	1.3%	2.9%	10.7%	0.1%
午餐 三鲜馅包子	15.0%	16.6%	26.9%	10.5%	13.5%	12.1%	11.7%	25.4%	15.7%	7.0%	45.2% 16.2%
紫菜萝卜丸子	5.2%	2.7%	3.0%	6.4%	1.8%	4.7%	3.5%	1.9%	3.5%	1.6%	7.0% 3.6%
木须肉	5.3%	16.3%	10.2%	0.7%	3.6%	11.2%	14.9%	12.3%	12.0%	7.4%	7.3% 3.7%
珍珠奶茶汤	4.5%	12.3%	8.7%	1.0%	2.1%	3.6%	4.2%	11.8%	11.9%	7.9%	3.7% 18.5%
午加餐 莴苣蛋卷	2.6%	2.8%	7.0%	1.1%	0.7%	1.6%	1.8%	2.5%	0.9%	3.4%	0.0% 3.7%
雪梨地冰糖	4.8%	0.1%	0.1%	7.6%	1.2%	1.5%	0.4%	0.1%	0.2%	1.2%	0.1% 0.5%
橙子	2.6%	1.1%	0.5%	3.8%	3.9%	1.8%	1.2%	0.6%	2.2%	6.1%	0.1% 7.5%
晚餐 紫米饭	10.0%	5.5%	1.9%	14.0%	1.5%	9.2%	8.8%	2.7%	4.8%	0.2%	7.1% 13.3%
烧烧瓜	3.5%	3.2%	7.2%	2.3%	4.7%	3.5%	4.8%	4.4%	6.5%	7.4%	1.8% 6.5%
锅仔牛肉	3.5%	11.5%	3.7%	1.3%	2.0%	6.2%	12.4%	6.5%	7.8%	4.9%	2.6% 12.5%
肉丝鸡蛋汤	3.0%	8.0%	7.1%	0.3%	3.5%	5.3%	7.3%	7.7%	6.3%	3.6%	2.6% 21.1%
晚加餐 蛋挞	2.6%	0.7%	5.9%	2.0%	0.5%	0.7%	0.5%	0.9%	0.6%	0.2%	0.1% 0.8%

营养素含量			
能量(kcal)	脂肪(g)	糖类(g)	视黄醇当量
2298.00	54.79	358.65	465.33
93.28	29.15	1.47	14.95
654.05	14.95	1.02	67.33
1291.93	12.25	19.63	234.7
3375.48	2.77	25.58	150.26
1524.41	2.77	2.77	0.0%

# 系统运行要求

硬件：电脑、彩色喷墨打印机

软件：windows2000 以上操作系统

营养专家系统（通用版）



智能营养配餐系统



## 相关产品

营养监测系统（孕妇版）

营养监测系统（儿童版）

营养专家系统（妇科版）

营养专家系统（儿科版）

膳食分析与营养评价系统（营养师版）

幼儿园营养保健系统

营养咨询系统

食品安全咨询系统

学校食品安全监测系统

# 关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构，多年来一致致力于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才，拥有一支高素质团队，技术力量雄厚。下设行政部、市场部、企划部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有：营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统、营养咨询系统、食品安全监测系统等，并且均已获得河南省首批软件产品的认证。本中心的软件产品使用范围涵盖妇幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安全监测等领域，营养监测系统依然是我公司的拳头产品，目前在国内尚未有能与之竞争的产品。

**地址：**郑州市中原东路 78 号

**邮编：**450052

**电话：**0371-65522939 13838266699（咨询热线）

**传真：**0371-65522939

**官方网址：**<http://www.wangssoft.com>

**购买指南：**<http://www.wangssoft.com/buyat.html>

**官方电邮：**[sales@wangsoft.com](mailto:sales@wangsoft.com)

© 版权所有 2005-2011 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为医院和个人提供了一系列专业的营养软件， 功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

**综合性医院营养保健解决方案**

王士软件

Wang's software

<http://www.wangssoft.com>

E\_mail:support@wangssoft.com