

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

饭店连锁经营企业管理信息系统

Management information system of hotel chain operation enterprises

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发 布

目 次

| | |
|-------------------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 总则 | 1 |
| 5 要求 | 1 |
| 附录 A（资料性） 餐饮连锁经营企业管理信息系统功能结构图 | 4 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

饭店连锁经营企业管理信息系统

1 范围

饭店连锁经营企业管理信息系统的术语和定义、总则、要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 25070 信息系统等级保护安全设计技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饭店连锁经营企业管理 catering chain business management

针对饭店各个环节的管理，有效的监管产品的质量安全。运用信息化手段采集生产加工信息数据，从低成本、数据便捷采集、分散采集、用户之间数据共享、操作简单等方面考虑，系统设计考虑关联用户的数据流转，还可与快检仪器对接，直接获取快检数据。

4 总则

4.1 顾客为本

企业应当充分理解和满足顾客的期望，并提供安全、健康、环保的饮食和规范的、人性化的服务。

4.2 全员参与

全体员工包括经营者、各级管理者和职工。员工应有较强的服务意识，还应有相关专业基础知识，使其岗位责任同企业紧密结合。应对全体职工进行培训教育，共同创造良好的服务环境。

4.3 过程方法

对企业的服务与资源作为过程进行识别和管理，以实现服务整体优化、高效。

4.4 管理的系统方法

着重于关注顾客并通过识别企业的关键服务过程以及随后的持续改进来提高顾客满意度，对整个服务体系进行优化和协调运作。

4.5 持续改进

以提高企业的绩效为目的，通过有计划、有组织、系统性的渐进过程，全员广泛参与，对现行经营行为进行不断改进和持续创新。

5 要求

5.1 功能模块

系统由企业信息、卫生信息、菜单管理、采购管理、泔水管理等模块组成。

5.1.1 企业信息

5.1.1.1 基本信息：企业的名称、法人、联系方式、企业介绍、证照情况、企业图片等内容。

5.1.1.2 人员信息：企业员工的基本信息、图片等管理。

5.1.2 卫生信息

记录厨房用具清洗消毒周期，食品容器、包装材料、食品用工具、设备信息，便于清洗和消毒。

5.1.3 菜单管理

将食堂所有菜品录入菜品库，录入制作每个菜品需要几种原料、添加剂等。

5.1.4 采购管理

5.1.4.1 原辅料信息：记录采购原料、辅料的名称、规格、品种、采购数量、采购台账信息、采购单位、仓储信息、使用情况、后续的问题处理等信息。

5.1.4.2 添加剂信息：记录添加剂的名称、规格、品种、采购数量、采购台账信息、使用情况、采购单位、仓储信息、后续处理处理等信息。

5.1.4.3 包装材料信息：记录包装材料的名称、规格、品种、采购数量、采购台账信息、使用情况、采购单位、仓储信息、后续处理处理等信息。

5.1.4.4 在售商品管理：对企业有其他在售商品的进行在售商品情况的记录。

5.1.5 泔水管理

通过记录泔水处理情况，记录在系统中。记录包括处理人、销毁地点、处理时间、处理数量等。

5.2 评价与改进

5.3 评价

5.3.1 应采取措施，消除或降低不合格服务给客户造成的不良影响。

5.3.2 应分析不合格的产生原因，及时发现项目中存在的问题，制定改进措施，并跟踪整改措施的落实情况。

5.3.3 评价活动按以下程序进行：

- a) 制定评价计划；
- b) 成立评价小组；
- c) 评价准备；
- d) 评价实施；
- e) 编写评价报告 and 不合格报告；
- f) 评价结果处置；
- g) 考核奖惩。

5.4 改进

5.4.1 评价为不合格的企业按本标准改进。

5.4.2 对顾客反映的有关企业现状与本标准要求不符，或给消费者产生抱怨以及不良现象的不合格项，企业应及时采取纠正措施，分析原因，持续改进。

5.4.3 对日常检查发现有关企业现状与本标准要求不符等不合格项，有关企业应及时采取纠正措施，分析原因，持续改进。

5.5 系统开发

5.5.1 系统应具有安全性、有效性、适用性、可靠性。

5.5.2 应能够确保在后续的系统升级和维护中各接口的向前兼容性。

5.5.3 应事先制定软件开发方案，制定详细的技术文档，包括：总体设计、需求分析、详细设计说明、数据结构、流程、操作说明、系统维护手册。

5.5.4 系统设计文档包含有系统功能、模块、效率、容错、架构、接口等详细定义，还应包含详尽的安全性保障措施（包括用户权限、角色、安全管理策略、系统日志规则、数据库日志规则、敏感数据加密规则等）。

5.5.5 系统开发人员应具有计算机软件设计知识、理解食品生产许可有关法律法规、准则和标准。

附录 A
(资料性)
饭店连锁经营企业管理信息系统功能结构图

