

最新食堂装修管理方案 食堂管理方案(优秀8篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂装修管理方案篇一

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，按照《食品卫生法》、《卫生部、教育部学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》等要求，特制定此实施方案。

一、实施学校示范性管理的目的

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂示范性管理的内容

(一) 健全管理机制，强化工作责任。

(二) 体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食

堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

（三）规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

（2）切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

（3）烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

（4）备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

（5）消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

（6）更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

食堂装修管理方案篇二

为解决好公司职工的伙食问题，努力做好职工食堂的工作与管理，让职工能吃饱吃好及补充日常必要的伙食营养，确保职工投入工作的体力、精力、效率，使绝大多数职工满意。公司职工食堂的工作正式由本人负责接手管理。鉴于公司职工食堂原存在的不足及管理环境现状，特对职工食堂的具体工作管理提出以下实施方案：

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每一天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。

2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。

3. 将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等状况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。

4. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、礼貌用餐文化。

1. 所有厨房工作人员将统一配备制服衣帽，并严格要求工作着装的管理，严格厨房卫生作业的规范与要求。

2. 将建立《厨房工作管理制度》，对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

3. 制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与职责，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

4. 明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至行政科

2. 所有职工用餐时务必使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭（管理人员除外）。

3. 人事部及时退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，行政部将按饭卡发放的状况统计每一天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本（包括厨房的人工成本在内）为人民币8.00元，人工成本人均约占0.7元，食品采购成本人均约合7.3元（其中预计人均食品日成本分摊为：大米约1.3元，食油约0.70元，肉食品成本约2.5元，素菜成本为2.5，其它调料副食品约占0.3元。）

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数状况进行调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科带给当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选取固定供应商采购或批量采购，由专人统一支付费用，特殊状况视情而定。

4. 每周必须期一次性支付给食堂负责人：肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际状况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给职责厨师到市场购买，市场购买职责厨师应每日下午前到行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均务必经过厨房负责人、人事行政部、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品务必经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员务必按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派人事行政人员负责日常的管理，所有食品的领出务必由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品务必按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先出的发放，持续仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每一天下午向食品后勤管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的务必如实呈报，由管理员根据实际状况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类务必及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品务必严格的分开储放，已做好待分发的食品务必加盖。

食堂装修管理方案篇三

1、医院必须办好职工食堂，要做到民主管理，改善服务态度，提高烹调质量，降低成本，严格执行实行《食品卫生法》。

2、轮派值班人员，对夜班及因公迟下班的职工要做到有热食供应。

3、伙食管理及食堂工作人员对各种票证及实物，要严格手续、妥善保管、定期清理，按月公布帐目，接受群众监督和有关部门检查。

4、伙食收支单据，以原始凭证为准。购买的各种食物，均由保管员验收盖章（签字）。

5、食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行健康检查，发现传染病立即隔离，待身体康复，确无传染性后再恢复食堂工作。未经健康检查证明无传染病者，不得调入食堂工作。

6、食堂要经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它害虫及其滋生条件，地面和墙壁应用便于冲洗的材料制成。应当有防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、餐具消毒、污水排放和存放废弃物质（垃圾）的设备。

7、食堂不得采购霉烂变质食物，生食和熟食、食品和原料都要分开存放，防止污染。

8、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。

9、创造良好的进餐环境，配餐人员应着干净的工作服配餐，

随时保证桌面、地面、坐椅的干净，不能用脏手端拿进餐人员的碗筷。

10、服从后勤主管的领导，接受员工和病员对饮食工作的监督，对要求整改的工作应限期完成。

进餐人员“五注意”

- 1、依次排队在窗口买饭。
- 2、不穿工作服进食堂。
- 3、装修工人不穿沾有灰和泥浆的衣服进食堂。
- 4、不随意进入食堂工作间。
- 5、不乱丢乱倒饭菜。

食堂人员“四做到”

- 1、穿干净工作服配餐。
- 2、不用脏手端拿碗筷。
- 3、配餐时不与人闲聊，谈笑。
- 4、勤收碗筷，随时保持桌椅清洁。

食堂装修管理方案篇四

学校食堂是一个约定俗成的称呼，也叫学校饭堂，属于食堂（饭堂）的一种，但食堂（饭堂）是设置在学校管理范围内的餐饮场所，通称学校食堂。

一般学校食堂主要是供应校内师生一日三餐，也有食堂对外开

放, 只要来, 就可以吃饭. 学校食堂比较规范, 相对企业食堂还是比较讲究菜色和卫生服务, 一般都经过单位监督和经营认证.

四大部分: 厨房; 就餐大厅; 买餐窗; 附属小卖部和办公室. 其中, 就餐大厅占用大部分建筑面积, 其次是厨房.

传统学校食堂就餐往往具有明显特征, 具有规模大、就餐人流量大 (少则几百多则几千人)、就餐时间集中 (通常1个小时左右)、客流相对稳定的特点.

就餐方式采用纸质餐票、现金或基于消费pos机的支付方式, 这类方式存在较多缺陷.

2. 结算速度慢: 靠人工收银结算, 逐个核算菜价, 耗时长, 容易造成排队拥堵;

3. 选择自由度小: 套餐模式下, 提供菜品有限, 选择自由度小;

4. 管理成本高: 需要多人来完成收银工作, 推高了人力成本; 员工劳动强度大等等诸多弊端.

食堂消费作为学校后勤服务的重要组成部分, 如果仍沿用以前传统的消费方式, 将动用大量的人力物力, 而且管理上会出现很多繁琐的事务, 这样不仅不利于学校的管理, 师生就餐也会有很大怨言.

随着智慧校园智慧城市的各种普及, 相信更需要学校食堂走向智慧化、智能化.

仿智慧餐厅走智能化就餐道路. 建议学校食堂改变传统的多窗口排队选菜模式, 可采用自助自选模式. 这种模式时下称之为智慧餐台模式.

1. 方式: 就餐者从进门选菜到就餐进行自给自足, 无需食堂工

作人员为其打饭打菜进行用餐扣款, 只需就餐者到食堂米饭区、菜品区、点心区等区域进行自取; 选菜结束后就餐者前往自助结算区进行自助结算.

2. 优势: 智慧餐台模式不仅可以改变多窗口排队模式的长时排队, 还可以降低食堂用工人力成本. 从选菜到结算的过程更加规范化、合理化, 就餐显得高效有序化.

3. 原理: 智慧餐台模式由成都易科士开发团队研发, 其工作原理, 利用rfid射频技术, 在每一个餐具底部植入rfid射频芯片, 餐具进入结算区后(射频天线感应区), 通过对餐具底部rfid射频芯片进行读写操作, 借助于计算机及其通讯技术, 实现对餐具底部rfid射频芯片的通信和管理, 实现快速结算.

4. 场所: 主要为学校食堂、企事业单位餐厅、快餐连锁店等场合使用.

食堂装修管理方案篇五

学生营养改善计划是国家一项重要惠民政策, 对减轻农村学生家庭经济负担, 进一步促进农村青少年的健康成长, 提升学生身体素质和德智体美全面发展有着重大意义。为了认真落实好这项惠民工程, 确保学生营养得到改善, 根据中心小学现有条件, 需要进一步对学生食堂进行改造, 现将改造方案制定如下:

一、对墙裙、墙面、地面进行“添砖加瓦”处理:

食堂的墙裙、墙面等过去使用的是涂料已经污损脱落, 需要重新刷新加贴。面积为92平方米, 按照包工包料单价30元/平方米计算, 所需资金为2760元。地面40平方米, 按照包工包料单价60/平方米, 所需资金2400元。

二、对食堂内部顶面进行防水防脱落的“保容美肤”处理:

我校食堂内墙顶部因长期受蒸汽的影响，仿瓷脱落，墙壁污损，需要涂刷防水漆，总面积为40平方米，按照单价20元/平方米计算，总造价为800元。

三、安装食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机等设施：我校食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机，因为没有动力电，无法实施，如果需要安装动力电的话，需要资金5000元，窗腐蚀破损严重，防蚊设施不全，需要更换或添置。

四、安装换气扇、更换水电线路和存储防盗等设施：

五、改造锅台、增添灶具。

现在的锅台远远不能满足学生的需求，需要改造锅台，增添一些灶具。

以上初步估算均属于包工包料性质，也许与当前物价、工价等有出入，但我校确实需要对食堂进行上述改造更新。拟对食堂的基础设施进行改造，计划总造价大约为xx万元。

食堂装修管理方案篇六

从4月18日食堂试运行以来，经过近2个月的试运行，于近期对食堂做了一份匿名的问卷调查，我们通过数据分析，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

目前食堂为每天提供午餐，标准每人15元，一大荤、一小荤、两素、米饭、汤和水果，公司提供所有的设备用具、水、电，气等。但最近几年因物价和人工成本的上涨，结合目前每天的用餐人数，食堂无法做到盈利。

1、味道不好。员工天天吃食堂，对菜品已经没有新意，且后期普遍反映太咸、菜不新鲜。

2、品种偏少。目前食堂每天基本为6个菜供大家选择，且一周内菜品基本不重复，但似乎还不能满足广大职工的要求。

4、路程不方便。食堂位于笠帽礁，来回过程大概需要25分钟左右，且路不是很好走，天热、雨天等会导致很大一部分人选择不去。

6、餐标反映不一，可推出可供选择的套餐（如10元、12元、15元、18元，可供大家选择）

现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方案。

1、菜品味道和质量是关键，调整菜品结构，科学合理编制菜谱，提升菜肴的口味档次，及时做好供应品种荤素的合理搭配。

2、每周将下周的午餐的菜谱品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让员工对每天菜品的供应情况做到心中有数。如送餐可提供不同的套餐标准（10元、12元、15元、18元，可供大家选择）。

3、强化食品安全问题。要求厨师和配菜人员做好个人卫生，工作时要穿戴工作衣帽。每年定期进行一次健康检查，无健康合格证者，不准在食堂工作。要计划采购，严禁采购腐烂、变质食物；要做好量的控制，要保证菜品的新鲜。

4、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫，厨具、碗筷、就餐桌椅、地面等还须清洁彻底。

如可以对厨房、餐厅环境卫生进行简单整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每天清洗，定期消毒。

厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

5、考虑到食堂的成本，并根据食堂调查表的结果分析，如果将400元饭补直接用于食堂，以提高饭菜质量，有13、2%的员工表示同意，有81、6%的员工表示不愿意，还有5、3%的员工表示少数服从多数。

根据食堂一个月的运行结果，每天20-30人用餐，15元/人，每天大概300-450的营业额，一个月在7000-10000之间，扣除厨师和配菜的工资6600元，扣除饭菜的成本，一个月的亏损在4000左右。

1、建议公司可给予承包人每月5000元的补助；

2、公司可自己招聘厨师；厨师基本工资3000元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资4000元（暂拟）。配菜基本工资1500，岗位工资300元，绩效考核200元，合计月工资20xx元，每天饭菜等采购指定专人负责。

3、可与周边的洋沙山食堂、快餐店等签订送餐协议每天由各部门安排人员统计叫餐。

食堂装修管理方案篇七

第一条目的与适用范围

员工食堂是制作、加工员工餐饮的场所，为创造一个整洁、干净、安全、高效的操作环境，特制定本制度。

第二条制度概要

本制度规定了食堂的工作内容和要求等内容。

第三条管理职责

- 1、行政部经理负责监督食堂的日常工作。
- 2、行政部后勤主管负责食堂的日常运作。

第四条行政部经理

- 1、负责食堂日常管理的监督及每月收支的审核。

第五条后勤主管

- 1、负责对食堂的日常管理；
- 2、负责对每日菜品质量的跟踪；
- 3、负责制作、售卖食堂饭票、向员工发放餐卡；
- 4、负责组织食堂每月的盘点；
- 5、负责各类物资费用的财务核算，加强费用的控制及节省。

第六条厨师

- 1、负责制定所需菜品计划（每三天为一个周期）；
- 2、负责验收采购人员所采购的物品；
- 3、负责每日对饭菜的具体操作；
- 4、负责每周配合后勤主管提出各类副食购置计划；
- 5、负责每日食堂工作的综合安排。

第七条帮厨

- 1、负责菜品的切洗；

- 2、负责厨房的卫生打扫和清洁；
- 3、负责餐具的清洗、消毒；
- 4、协助厨师作好食堂供餐工作。

第八条清洁员

- 1、负责餐厅卫生打扫与清洁工作；

第九条食堂采购

- 1、负责对食堂物资的采购。

第十条食堂供餐标准

中餐：元 晚餐：元

其中午餐由个人刷卡就餐（元/份），晚餐由公司免费提供。

第十一条食堂供餐时间：

- 1、中餐：12：00—12：30（其中办公楼管理部门12:15就餐）
- 2、晚餐：17：30——19：00

第十二条食堂人员工作要求：

- 1、上班时间食堂工作人员须穿着干净整洁的工作服及防滑平底鞋。
- 2、食堂工作人员须保持头发干净整齐，不得留长指甲，不得吸烟，不得与人闲谈。
- 3、食堂工作人员对待员工应笑脸相迎，彬彬有礼，一视同仁，

严禁与员工争吵，虚心听取员工意见。

4、工作人员要熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定。

5、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

6、食堂员工应每年检查一次身体健康状况，确保餐饮的卫生。

第十三条食堂卫生环境要求：

1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。

2、食堂内的食品要做到生、熟食分开摆放，购买的蔬菜要分拈腐叶并清洗两遍后才能加工，气温超过22℃未经冷柜保管的熟食隔夜后，不得食用。

3、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘，工作台面干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。

4、食堂内部地面、工作台面每天清洗三次以上。

5、食堂外部环境每天清扫四次，员工餐厅（含二楼及楼梯）要随时保洁。

6、定期组织灭蚊、灭鼠消杀活动，消杀前餐具、食品要隔离保管，消杀后要及时清理窗台及墙壁等死角，打扫卫生，清洗工作台面、地面。

7、泔水桶每天打扫一次，清洗干净，杜绝蚊蝇滋生。

第十四条安全管理

- 1、未经许可，除食堂工作人员外任何人员不得进入厨房。
- 2、厨房清洁用品应与调味品、菜品分开放置。
- 3、厨房设置灭火器。
- 4、厨房及就餐区严禁吸烟。
- 5、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生。
- 6、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。
- 7、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

第十五条食堂用餐规定

- 1、各部门按月报餐，若需加班必须在提前4小时告知食堂工作人员，以便做好供应工作。
- 2、食堂一律不收取现金，临时用餐到行政部交款买票，食堂凭票（卡）打饭。
- 3、公司员工应按照公司规定的时间就餐，禁止提前就餐。
- 4、员工应文明就餐，按顺序排队，维持良好的就餐秩序。
- 5、员工就餐应注意餐厅清洁，爱护餐厅环境，禁止随地乱扔乱倒。

第十六条食堂采购、领用和报销：

- 1、行政部本着质优价廉、货比三家的原则选择每日副食品等物资的固定供应商，蔬菜类可至批发市场购买。

- 2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品。
- 3、采购的菜品必须由后勤管理员、厨师、保管员共同进行验收核实，以保证帐物相符。
- 4、采购员将采购的物品登记在采购收支表上，并做出统计。
- 5、每天下午食堂上报第二天上午菜谱及当天中午用餐情况，保管员根据厨师要求，现场核对，食堂管理员根据财务部规定每周领取食堂备用金，并及时与财务部结算。

第十七条食堂人员的管理

- 1、食堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；
- 2、食堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；
- 3、食堂工作人员应提前将当天的`菜谱公布于白板上，并按时、保质、保量提供菜品。

第十八条厨房奖惩原则

- 2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。
- 6、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者予以辞退。
- 7、妥善保管、使用食堂用具、电器等物品，不得故意损坏。损坏物品原值赔偿并处以50元以上罚款。
- 9、食堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理，并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。

12、遵守食堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入食堂工作区罚款50元，情节严重者予以辞退。

第十九条本制度由行政部制定，总经理批准后实行，修改或终止亦同。

第二十条本制度由行政部解释。

第二十一条本制度从发布之日起执行，以前相关制度同时废止。

食堂装修管理方案篇八

1、根据贵公司的`要求和实际情况作出书面策划，报送贵公司批准实施。

2、按贵公司的伙食标准和人数制订一周伙食计划及菜谱。制订质量和数量计划。

3、根据贵公司的人数，委派主管、主厨、面点师、杂工和清洁工、运输车。

4、公司由一名行政经理组成督查组不定期对饭堂检查（质量、数量、卫生）是否按合约实施，了解厂商意见和整改措施，检查安全生产和服务质量。

5、对不按公司要求和服务准则实行的按公司规章做出相应处罚。

6、要使我们的服务质量、卫生标准、数量达到70%的满意度。

7、公司员工（厨师、杂工、管理员）要淘宝进行岗前培训严格考核方可上岗，不合格者决不录用。

8、联络厂方一个星期开一次会议，但必须有厂方员工参与，接受意见和提出整改建议。

二、众味佳卫生管理与周边环境

1、按贵公司的卫生标准结合我们的要求，严格实施、根据贵公司饭厅大小和人数委派清洁工，安排专人专责管理。

2、厨房工作人员在工作时，要穿公司标志的工衣、戴工帽，戴口罩。工作时严禁吸烟、穿拖鞋、短裤、赤膊、勤剪指甲。

3、保持饭堂厨房卫生干净、整洁，一餐一拖一扫，三天一大洗和消毒。

4、原料必须生、熟分开存放，变质的食品决不使用。

5、餐具、用具、厨具必须每餐清洁，高温消毒。

6、食品蔬菜、肉菜、畜类必须分池分类清洗，净、洗、泡三步实施。

7、节约用水、电和燃料。

三、众味佳质量、数量和额外服务

1、根据厂方提供的伙食标准，制订计划，报送质量、数量和份额给厂方参考改正。

2、为了公司的声誉和员工的身体健康，公司规定一定不准购买冻猪肉和死鱼、死畜，坚决使厂方员工吃到新鲜的猪肉和蔬菜。不准购买劣质大米和食油，不准购买劣质蔬菜和食品，一经发现严格处罚，扣除主管当月工资。

3、要做到味香色美，味道要鲜香，色泽要美观，每道菜的调料要按配方烹制、每种菜的色泽要按要求搭配。

4、根据标准制订数量和份额。

四、众味佳根据标准制订数量和份额

1、例：6元餐（早餐1元，中晚餐各2、5元），早餐8个品种供选择，赠送稀饭、咸菜。中、晚餐三菜二素一汤，由员工选二荤一素，肉类1、0两/餐以上，食油0、8两/餐，素菜3两/餐，鱼类和畜类1、5两/餐以上。

2、例：7元餐（早餐1元，中晚餐各3、0元），早餐有8个品种选择，赠送稀饭、咸菜，中、晚餐三菜三素一汤，由员工选二荤二素，肉类1、5两/餐以上，食油0、9两/餐，素菜6两/餐，管理餐和高级管理餐，管理餐（8-10元），高级管理餐（10-20元）酒店式炒制和管理，享受高素质的服务。

3、夜宵2元、3元…由厂方选择。

4、经厂方同意，厨房可设小炒部，为员工提供加餐，提供10个品种选择，消费低于市面价。生日餐，由员工提前点菜，厨房准备，消费低于市面价，收回成本则可。

5、国家规定七个大节日（元旦、春节、元宵、端午、五一、中秋、国庆）免费为员工加餐（比平时增加一道荤菜或水果）。

五、众味佳供应方式与服务质量

1、为了便于配送，由贵公司每天6点前报第二天就餐人数并以此作为结算依据，由我公司提供饭卡，员工凭卡就餐，控制重打。

2、由我司提供饭票，员工自己买票就餐。

3、根据厂方人数和要求分批下班，间隔15分钟供餐，便于就

餐。

4、有分川、湘、粤菜系，2个窗口分菜，有南北之分，真正使员工吃到自己想吃的风味。

5、根据员工要求，可自带餐盘汤碗或由我公司提供自助餐盘，统一由我司清洁，消毒。

6、根据厂方作息时间决定开餐时间，除有特殊情况外，开餐时间过后半小时停止供餐。

7、每周末提供下周菜谱供员工参考，提出建议改善菜谱。

六、众味佳厨房、饭厅的设计安装及费用

1、为了减少厂方负担，给员工一个舒适的就餐环境，我公司可提供厨房和饭厅的设计与装修，承担厨具、餐具购买的费用。

2、装修费用和厨具、就餐费用可由我方承担，其投资费用按合同期限协商，每年费用分年折旧，折旧率合作五年不管投资多少免费送给贵司。