2023年食堂承包经营管理实施方案 学校食堂窗口承包经营方案(通用5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。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、风险的评估以及市场的需求等，以确保方案的可行性和成功实施。以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

食堂承包经营管理实施方案篇一

学生食堂是学生在就学过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在校方的领导和监督下，服务好学生生活。

做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不“制度：

a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料；

c加工人员不用、过期或三无原料；

d服务人员不卖、过期或三无食品。

（一）、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

（二）、食品置放加工与清洗

1、食品置放

蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行“三隔离”：

a生熟隔离；

b食品与杂物、药物隔离；

c成品与半成品隔离。

（1）肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

（2）大米等易霉食品的’储存注意干燥防潮。

（3）油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

（4）食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出“原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

（三）、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。

严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

（四）、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

（五）餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，

每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

（1）每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

（2）设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

（3）桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。

（4）熟食盛器消毒后，方能使用。

（5）各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

（6）各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

（7）废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

（六）、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

（十）、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

（十一）、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

成本费用管理：学生食堂的特殊性决定了经营者的低利回报，管理者必须强化成本管理，向管理要效益。成立采购组，对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时间许可范围内最大限度地选择进货渠道，降低材料成本价格从而尽量降低学生的`生活费用。

服务要求：所有食堂员工，必须以热情的服务态度对待每一名学生，尽可能的满足学生的合理要求。服务口号：微笑服务，热情周到！

食堂承包经营管理实施方案篇二

市场调查与分析，建立一个餐饮场所，首先要进行市场调查，做好市场定位。

1.当地的饮食习惯爱好。

2.就餐人员的就餐形式。

3.就餐人员的交通方式。

4.就餐环境的布置。

确定了以上因素后，就必须对经营场所的场地进行布局，在布局时务必要考虑下述工作的内容：

1. 厨房的设备配置与餐位的配比；

2. 厨房菜系与楼面服务的配合工作；

3.卫生防疫设施，设备的配置；

4.水、电、照明的引入及控制；

餐厅业经营成功与否，在硬件已成为定局以后，就取决于餐厅的管理人员。用人首先要制订用人计划，对各岗人员要有目的去选择和利用。制订出一套适合本餐厅的人力组织结构体系。其内容主要为：

2.详细说明各部门人员之间的隶属关系，并实行逐级汇报，逐级负责制的工作方式；

3.制定严格的培训计划，包括日常培训及计划培训；

4.明文规定每一岗位的工资收入情况及相应的激励机制；

5.要正确树立外部顾客与内部顾客的概念。

餐饮的管理制度是一个餐厅的生命，当今社会是知识经济时代，管理越来越为企业所重视。管理水平的高低直接影响着餐厅的经营效益。故“管理出效益”是硬道理，在制订日常的管理制度时应着重考虑以下三个方面事宜。

1. 人力资源方面：包括：用工制度、薪金制度、激励制度等；

2 .经营销售方面：包括销售对象、促销方式、菜品特色、服务特色，创新要求；

3. 财务成本方面：包括采购制度、成本控制方法、资产管理制度；

根据以上三点真正做到“人人有岗位，办事有依据，行动有目标，工作有效益”。

餐饮业的经营通常有以下七个方面指标，即：经营营业收入，

经营直接成本，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是否有利可图，关健是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否成功的重要关键。

在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取第一手详细资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实际的营业收入指标、成本费用指标、利润指标、等各种经营指标。

1. 树立知名度，提高本餐厅在当地餐饮市场的影响力及信誉度

2 .厨房特价

厨房可根据季节每周或每月推出一些特色菜肴或特价菜肴以此吸引或刺激顾客的消费。

3 .赠品或赠券

4. 建立和收集客源人事档案

5创造良好的用餐环境

良好的用餐环境及气氛也能吸引客人前来消费，不要说整体，那怕就是在每一个包房的设计都有风格，就会使客人有每次来用餐都是其有赏心悦目、焕然一新的感受。

1. 规范服务理念，突出服务特色，由细处见真情，以情情见功夫。

2. 保持看家特色菜品，及时开创新菜，保持各类菜品质量，展现餐饮实力。

食堂承包经营管理实施方案篇三

xx快餐成立于20xx年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

1、从事餐饮行业多年，具有丰富的专业知识。

2、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作各种菜式，适应范围广，可以满足不同口味要求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电、燃气费用，我公司提供厨师一名，厨师助理一名，面点一名（工资6300元）管理费（3000元）。采购由贵公司负责或者我公司采购给贵公司报账。

2、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电。按每个人用餐标准（每人每天2餐30元至40元）我公司提供早餐10元标准（每天主食保证3种，包子、馅饼、咸菜、鸡蛋、粥、豆腐脑或馄饨）

午餐20元标准（5个热菜，2个凉菜两种主食一个汤，例如：热菜扁豆烧排骨干炸带鱼蒜苔肉丝双色草菇菠菜粉丝。凉菜爽口芹条拌豆付丝。疙瘩汤。）

午餐30元标准（6个热菜，3个凉菜3种主食一个汤，例如：白灼大虾土豆炖牛肉腰果鸡丁小炒茶树菇清炒菜心麻婆豆腐。凉菜橙汁瓜条三色海带丝酱肘花。莲藕排骨汤。）或者隔几天做一次水饺，面条，米线等风味小吃。晚餐需要另行商议。菜谱做到1周不重复。

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

1、原材料采购做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，都采购于正规厂家粮油类选择大卖场的正规品牌。

2、按规定操作、蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，并定点整齐摆放。做到勤进勤出，先进先出。

3、卫生随时保持，并做好离岗后善后工作，关好水、电、气、门、窗。

1、我方员工必须遵守贵方规章制度，若有违反接受贵公司处理。

2、若我方提供不洁食品造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的。责任经有关部门认定由责任方负责。

通过以上的方案，我相信我公司有能力经营管理好贵公司的食堂。恳请贵公司给我们这次合作的机会。我们将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

食堂承包经营管理实施方案篇四

2、厨房设备、设施的维护；

3、免费为贵司员工购买饮食责任险（200—500万）；

4、饭堂餐厅刷卡记费系统的’提供及维护；

5、严格履行承包合约、遵守各项条款；

6、生、鲜、干货的集中采购配送及严格验收；

7、菜单的搭配、菜品的烹调与分配；

8、准时、保质、保量的开餐；

9、厨房工作人员的招聘、管理及薪资；

10、餐厅及厨房周边的清洁卫生；

11、消防安全的协作；

12、随时接受贵司相关部门的监督和改善建议；

13、其它相关未列出之细项，有待双方协商，裕丰一定会全力配合；

食堂承包经营管理实施方案篇五

1、成立膳管会。定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

2、强化员工监督。设立食堂职工监督栏。定期做问卷调查。通过听取员工意见，汇总后向承包方发出整改通知，承包方必须响应，并提交整改措施，由后勤主管监督执行。

3、每月进行一次食堂工作考核，考核内容包括食堂工作人员工作态度，食堂管理制度执行情况等相关事宜。

4、承包方人员必须遵守公司管理制度，人员、车辆、物资出入门检查登记，未经公司有关部门同意，不得携带物品出厂。