

学校食堂询价工作方案 食堂管理方案(精选7篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。方案的格式和要求是什么样的呢？下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

学校食堂询价工作方案篇一

食品生产许可证、食品流通许可证、工商营业执照等；

(2) 食品为鲜（冻）畜禽肉或活禽时，应索取检疫合格证明；

(3) 所购食品为进口食品时，应索取口岸食品监督检验机构出具的卫生证书。所购食品为鲜（冻）畜禽肉时，还应当索取进口检疫机构出具的检疫合格证明。

(4) 需要特殊批准的产品，如保健食品、新资源食品、绿色食品、无公害食品等，还需要索取批准机关的批准证书或其它相关证明文件。

(1) 应在有效年度内，需年检的每年都经过年检手续；

(2) 许可证的经营范围应包含所采购的食品原料；

(2) 所有文件都加盖了合法有效的公章或检验专用章，如检验单位章、检疫章等；

(3) 各类文件无涂改、伪造；

(4) 所有索取的资料是复印件的均应注明“与原件相符”并

盖生产厂家或供应商印章。

学校食堂询价工作方案篇二

通过开展中小学校（幼儿园）学生食堂管理专项整治行动，进一步落实学校食品安全校长负责制、食品安全主体责任，聚焦学生食堂管理的突出问题、薄弱环节，把握新形势新要求，坚持问题导向和底线思维，坚持预防为主、风险管理、全程控制、社会共治基本原则，达到严防严管严控学生食品安全风险，不断提高学生食堂管理水平的目的。

成立xxx镇中心学校食堂管理专项整治工作领导小组

组长□xxx

副组长□xxx

成员□xxx

（一）检查范围

全镇所有中小学校，中心幼儿园20xx年下半年学生食堂管理工作及账务情况。

（二）主要内容

1、岗位职责。学校食品安全实行校长（园长）负责制，对食堂管理工作负总责；成立学生食堂管理工作领导小组，全面负责食堂管理。学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。完善食堂内部控制机制，做到不相容职务由不同的人员担任。食堂财务机构内部分工明确、责任清楚，做到钱账物分管。

2、采购及保管。建立双人采购和定期轮换制度，每次采购应做详细的采购记录备查。采购人员每学期轮换一次。建立大宗食品及原辅材料招标制度和供应商准入制度，对米、面、油、肉、蛋、豆制品等大宗食品供应通过公开招标、集中采购、定点采购的方式确定供货商。建立出入库管理制度。食堂物品的出入库必须由专人负责，签字确认。严格出入库的检查验收，严禁变质、过期食品出库、入库。

3、索证索票。学校食堂必须建立健全的物资采购索证索票制度。学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（1）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（5）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；

采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

4、成本核算。学生食堂支出包括原材料、水电煤气、人工等成本，不得将应在学校公用经费中列支的费用计入食堂支出。自营食堂直接成本（即原辅材料成本）原则上不得低于伙食费标准的75%。

5、违规收支资金问题。通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污学生伙食费或食堂经费；强制学生搭餐，或者通过食堂向学生乱收费；设立“小金库”；以收取管理费、折旧费等名义从学生食堂牟利、增加食堂成本；在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私；采购伪劣食材、损害学生身心健康等问题。

6、学生及家长满意度调查。《涟源市中小学校食堂满意度测评工作实施细则》的落实情况，督查组现场组织抽样测评。

专项整治工作由市教育局党委统一部署，镇中心学校分级组织实施，采取单位自查自纠与专项督查结合的方式。专项整治工作从20xx年1月4日开始至寒假前结束，共分三个阶段。

（一）学校自查阶段□20xx年1月4日-1月8日）

各学校，中心幼儿园要对照本方案，要以截留、克扣、挤占、挪用学生伙食费等问题为重点，对学校学生食堂资金使用管理情况进行全面、细致的. 自查自纠。

（二）集中核查阶段□20xx年1月11日-1月15日）

由镇中心学校组织相关人员对全镇所有中小学，中心幼儿园进行集中检查。

（三）实地抽查阶段□20xx年1月18日-1月22日）

市教育局成立督查组，对全市中小学校（幼儿园）学生食堂开展实地抽查，重点对学校食堂的成本核算、食堂管理、学生及家长满意度调查等工作进行全面抽查。

（一）提高认识，加强领导。各学校，中心幼儿园要站在办好人民满意教育的高度，充分认识到开展中小学校（幼儿园）学生食堂工作的重要性和必要性，加强领导，明确专人具体负责专项整治工作。

（二）明确任务，强化责任。本次专项督查，市教育局局党委行政高度重视，将组织专门督查组，以严的主基调开展督查，督查组对督查结果背书签字，对应该发现的问题未发现、应该报告的问题未报告，要严肃追责问责。各学校，中心幼儿园要精心组织，周密部署，严格对照三个阶段的安排开展工作。各学校校长，中心幼儿园园长是本单位专项整治工作的第一责任人，分管领导和各食堂学校校长为直接责任人，全面负责本单位的专项整治工作，各单位要突出工作重点，

通过认真细致对标对表，逐一核查，并限时整改到位。

（三）强化督查，严肃纪律。各学校，中心幼儿园严格对照有关制度规定，认真抓好整治工作，对自查和核查不彻底、整治不到位的单位将进行通报批评，并按相关规定追究相关责任人的责任。镇中心学校，在执行过程中，对违规行为和人员的处理要建立档案，做到资料齐全、程序到位、纪律严明。

学校食堂询价工作方案篇三

餐厅是学生进餐的场所，保持餐厅的环境清洁、卫生，是保证学生正常进餐和学生食品卫生安全的重要环节。为此，特制定餐厅卫生管理制度：

- 1、食堂工作人员必须身体健康，患有(如：肝炎，肺结核等)传染病的教师严禁进入食堂。
- 2、食堂工作人员必须保证食堂的卫生，灶台、操作台等不得有积尘，地面必须保持干净，不得有积灰。
- 3、食堂的炊具用完后必须当日清洗干净并消毒，并做到放物有序。
- 4、食堂的餐具用过一次后，必须用洗洁精清洗干净并消毒后才能重复使用。
- 5、食堂的工作人员，不得让其他教师和外来人员进入食堂。
- 6、因执周教师的渎职和疏忽大意而造成的卫生安全事故，视其情节，给予批评教育、扣发当月活津贴、扣发年终目标奖等处罚。情节严重、触犯法律者，移交司法机关，追究起责任。

- 7、对库存各种物品，食用品的规格、性能、保管注意事项，保质保鲜期。
- 8、帐物相符，即要求库存商品帐，入库、出库记录同实物相符。
- 9、库内各种物品的保管符合要求。生熟分离，种类分离，各种物品的存放离墙离地。
- 10、在质量问题的物品，食用品不入库。
- 11、物品的' 出库坚持先入先出的原则。

学校食堂询价工作方案篇四

一、丰富菜品种类：每周保证主菜中有鸡、鸭、鱼、肉至少轮流一遍；一餐之中不再同时安排两个瓜类；每天至少保证一个叶菜；时令菜要适当安排；增加一定数量的小炒；每周日公布下周菜谱。

二、在烹饪方式上要敢于创新，改变此前侧重炒菜的做法，做到炒、炸、煎、蒸、煮相结合；一般中餐口味稍重点，晚餐口味稍轻点；各种汤味稍淡点。

三、保持现有饭菜份量，开饭过程中不能随意要求加菜，也不提倡有偿加菜；待确认无人就餐并仍有剩菜时，可当餐免费给需要的员工加菜；若全部员工用餐完毕仍有剩菜，禁止将剩菜转入下餐有偿使用；确保在不浪费的前提下，米饭充足供应。

四、饭菜价格维持早餐1.5元，中、晚餐各3元。提高宵夜标准，由原来每人每餐3.5元提高到4.5元。另外，公司每天另给员工生活补贴2.5元左右，保证员工早、中、晚餐伙食标准达到10元/天（水、电、气、工费除外），上夜班的员工伙食

标准达到14.5元/天。

五、员工在规定时间内就餐，要尽力做到按标准品种供应饭菜，菜品不够时，厨师要及时补充；情况特殊时，经就餐者同意，可考虑面条、炒饭等其他方式解决。

六、进一步改善食堂及周边环境卫生：炊食人员要注意个人卫生；要穿工作服，打饭时要戴口罩；有些菜洗完后还要进行浸泡；厨房内灶台、打饭台、地面要每天做清洁；冰柜每季要清理、消毒一次；餐厅每餐要抹净桌面、清扫地面，桌面每周热水、洗洁精抹洗不少于3次，地面每周拖洗不少于2次；要不定期对餐厅墙面、窗户、玻璃、电扇进行清洁卫生；要注意食堂外围及宿舍楼梯、走廊卫生。

七、加强采购监督：坚持按日过磅记数；坚持按日公布采购信息；相关人员不定期检查采购品种、质量；不定期到市场进行价格调查、比对；帮助食堂选择诚信商户，疏通供应渠道。

八、购买陶瓷餐具和快餐盘，专门用于公司客人、商户和销售人员。不再给厂内员工提供任何一次性碗筷。

九、启用食堂洗手间，保证员工特别是外部人员就餐时使用，特别要做好洗手间卫生。

十、督促炊食人员改善服务态度，提高服务质量和技能，树立“正义、克己、责任、分享”企业精神。

十一、在食堂设立员工意见箱，收集员工意见，倾听员工心声，根据意见不断改进食堂工作。

十二、加强对炊食人员的绩效考核，实行一级对一级考评、一级对一级负责，工作业绩与个人工资挂钩，严格奖罚。对长期达不到工作要求的，坚决实行优胜劣汰。

学校食堂询价工作方案篇五

学生会权益部：

对学生会权益部的调研报告和学生代表座谈会上提出的意见、推荐，学校、后勤管理处领导十分重视，组织召开了多次会议，对食堂整改工作进行了部署和要求。饮食服务中心高度重视，组织全体管理人员赴其他兄弟院校进行了考察学习，多次召开食堂经理、风味负责人、保洁人员及食堂全体员工会议，结合学生提出的意见和推荐，逐条逐项查找问题，集思广益，制定整改措施并付诸落实，整改状况和已做工作如下：

3、学生食堂对菜品结构进行了调整。制定菜谱计划，做好菜品的更新；增加中档、低档菜肴的品种数量，逐步构成多元化经营，满足师生的不一样层次需求。

4、早餐增添了粥类品种及各类小菜；

5、食堂在向师生带给免费汤的基础上，向师生带给免费咸菜及低价汤品；

6、组织保洁人员对食堂的所有座椅进行了彻底清理；

7、中心维修人员对餐桌椅全面检修，对螺丝有松动的餐桌椅面进行了检修；

8、学生食堂三层餐厅售饭叫号由纸条改为塑料，可循环使用，到达节约纸张的目的；

14、中心在学生食堂大门显示屏公布食品原材料价格。

15、学生食堂一层餐厅继续作为自习室，为学生服务，既要有节水、节电意识，又要注意照明，根据天气、室内亮度进

行调控。此外，食堂为学生供应豆浆、咖啡及各种饮料，带给免费开水。

饮食服务中心诚恳理解学生会权益部及同学们的监督，必须按照校、处领导对食堂的指示精神，自查自纠，发挥炊管人员用心性、创造性，发扬成绩，下大力整改食堂存在的问题，做好伙食保障，提升学生对食堂的满意度。

学校食堂询价工作方案篇六

第一条奖励的种类分为：精神奖励和物质奖励；

第二条精神奖励包括：表扬、通报表扬、通令嘉奖；

第三条物质奖励包括：发放奖金、晋升工资；

第四条在下列行为之一者给予表扬并发给50元以上100以内的奖金；

（2）完成上级交办的重要工作事项，效果突出，受到上级领导肯定和好评的；

（9）加班加点不计报酬、不要补休，当水累计达3个工作日及其以上的；

（10）积极举报违纪违法案件，经部门经理室核查，情况属实的；

（11）完成任务好，当月受到公司领导表扬3次以上的；

（12）工作表现突出，在部门进行的评选活动中，被评定为部门优秀员工的；

（13）其他类似于上述行为，应予奖励的。

第五条有下列行为之一者，给予通报表扬并发给100元以上200元以内的奖金：

- (1) 工作态度好，服务优良、当月受到酒店书面表扬5次（含5次）以上的；
- (2) 拾金不昧，及时将物品上缴并帮助查找失主，金额在3000元以上；
- (3) 见义勇为，及时制止违法犯罪和各种破坏活动，抓获犯罪嫌疑人；
- (5) 当月做好人好事5次（含5次）以上的；
- (9) 爱护公物，在设备维护保养、物品保管等方面作出突出成绩的；
- (10) 一贯工作表现突出，全年被评为区域优秀员工达3次（含3次）以上的；
- (11) 在年终考核中，考核等级为优秀的；
- (12) 其他类似于上述行为，应予奖励的。

第六条有下列情形之一的，将给予通令嘉奖并考虑申请晋升工资；

- (1) 在年终优秀员工评比中被评选为酒店优秀员工的；
- (3) 维护酒店利益，使酒店避免直接经济损失，成绩突出的；
- (6) 全年受到客人书面表扬10次以上，事迹突出的；
- (7) 其他类似于上述情形，应予奖励的。

第八条处罚种类：分为口头警告、罚款、书面警告、通报批

评、辞退；

第九条违反公司及餐厅规章制度情节较轻，够不上行政处分的，处以罚款。

罚款从本人工资中扣除；

第十条给予行政处分的，如有必要，可以同时处以罚款，当月发生违章违

纪行为2次及其以上的给予加倍处罚或从重处分；

第十一条有下列行为之一的，首次处以口头警告，2次及以上处以书面警告及罚款：

- (1) 不按规定位置佩戴工牌或员工证的；
- (2) 上班不穿工服或不按规定着装的；
- (3) 仪容不整、不修边幅、衣冠不整洁的；
- (4) 谈吐和举止粗鲁的；
- (5) 缺少酒店职业意识遇到上级领导和同事，不打招呼、不讲礼貌的；
- (6) 言行不文明，在工作中不使用礼貌用语的；
- (7) 当班时走路姿势不正或与他人搭肩牵手而行的；
- (8) 当月迟到、早退累计3次（含3次）以上或旷工一天以内的；
- (9) 当月上下班不按规定考勤卡的；

- (10) 代他人打卡或要求别人代打卡的；
- (11) 乘客用电梯或使用客用洗手间的；
- (12) 穿工作制服离店的；
- (13) 上下班不走员工通道的；
- (14) 上下班随身带包进店离店、不主动地向保安展示包内携带物品的；
- (15) 当班时擅离岗位的；
- (16) 当班时用酒店联系私人事务或接听私人电话时间超过5分钟的；
- (17) 在上班时吃零食的；
- (18) 参加会议无故迟到的；
- (19) 随地吐痰、乱丢烟头、纸屑的；
- (20) 攀越围墙、栏杆、门窗的；
- (21) 在更衣柜内存放酒店用品的；
- (22) 下班不离开酒店，无故在酒店逗留的；
- (23) 本部员工在营业场所消费、娱乐的；
- (24) 在工作岗位大声喧哗或聊天的；
- (25) 当班时间收看电视或收听收录机或看与工作业务无关书籍的；

- (26) 未按要求完成工作任务，情节较轻的；
- (27) 工作粗心，出现轻微事故或遭到客人口头投诉的；
- (28) 管理人员、督导不力，产生工作事故，负有领导连带责任的；
- (29) 管理人员有侮辱、体罚员工行为，遭到投诉的；
- (30) 其他类似于上述情形，应予以处罚的。

第十二条有下列行为之一的，并处以书面警告及通报批评并罚款：

- (1) 当月迟到、早退累计5次（含5次）以上或旷工2天（含2天）以上的；
- (2) 伪造病假单，骗取病假或编造理由，骗取其他假期的；
- (3) 请假超过规定时间一天以上的；
- (4) 损坏公物和客人物品，价值在500元以内的；
- (5) 对宾客不礼貌，与宾客争辩的；
- (6) 拾遗不报，金额在500元以内的；
- (8) 私自向客人索取小费，物品或其他报酬的；
- (9) 不服从工作安排，不行上级指示的；
- (10) 工作措施不力，未能按要求完成工作任务的；
- (11) 违反操作规程，给酒店造成损失金额在1000元以下的；

- (13) 搬弄是非，诽谤他人，影响团结的；
- (14) 侮辱、谩骂、恐吓他人，影响恶劣的；
- (15) 当班时擅自离岗，给工作带来影响的；
- (16) 携带酒店物品离店的；
- (17) 上班时睡觉的；
- (19) 使用酒店电脑玩游戏的；
- (20) 下班或离岗，不锁门或忘记关闭电源、水龙头开关的；
- (21) 铺张浪费，不节约水、电给酒店带来损失的；
- (22) 在酒店工作和生活区域乱写乱画的；
- (23) 损坏酒店及餐饮部声誉和形象，情节较轻的；
- (24) 违章违纪不接受教育或处罚的；
- (25) 参加会议无故缺席的；
- (26) 其他类似于上述情节应予以处罚的；

第十三条有下列行为之一的，给予书面警告及通报批评并罚款：

- (1) 在营业场所吵闹，扰乱酒店秩序的；
- (2) 涂改、伪造单据和证明的；
- (3) 工作粗心，出现工作或服务质量事故的；

- (4) 对检举违章纪行为的人进行打击报复的；
- (5) 拾遗不报金额在1000元以内的；
- (6) 工作中与宾客争吵，造成不良影响的；
- (7) 无正当理由拒不接受工作安排，经教育仍不改正的；
- (8) 劳动纪律松散，当月被口头警告2次（含2次）以上的；
- (9) 玩忽职守，导致发生责任事故的；
- (10) 不按规定收发，登记保密文件的；
- (11) 工作消极怠工，当月工作失误或完不成工作任务2次（含2次）以上的；
- (12) 违反操作规程，造成设备损坏，损失金额在1500元以上的；
- (13) 遇到坏人坏事或他人求助时，有意躲避的；
- (14) 发现损害酒店及餐饮部利益的行为不制止，不报告的；
- (15) 违反消防规定，导致出现责任事故，情节较轻的；
- (16) 丢失工作制服或员工饭卡或更衣柜钥匙，隐瞒不报的；
- (17) 背后对领导和同事不负责任的乱发议论，列中生有，进行人身攻击的；
- (18) 造谣生事，写匿名信，诬蔑陷害他人的；
- (19) 工作中弄虚作假，欺骗组织和同事的；

(20) 其他类似上述情形，应予以处罚的。

第十四条有下列行为之一的，给予辞退：

(1) 工作严重失误，给酒店及餐饮部和客人带来损失的；

(2) 工作中违反操作规程，造成设备损坏，损失在5000元以上的；

(5) 参与或变相赌博，被公安机关处罚的；

(6) 在酒店打架、斗殴的；

(7) 观看或传播淫秽书籍、录像的；

(8) 酗酒、吸毒的；

(9) 经常违反劳动纪律，屡教不改的；

(10) 借工作之便，损公肥私、中饱私囊的；

(11) 蓄意破坏公物或客人物品的；

(12) 恶语伤人、侮辱谩骂或殴打客人与同事的；

(13) 拒不服从工作分配，经教育仍不悔改的；

(14) 工作严重失职，造成不良影响的；

(15) 试用期，经考核不合格的；

(16) 年终考核为不称职的；

(17) 当月旷工3天（含3天）以上的；

(18) 当月迟到、早退累计达8次（含8次）以上的；

(19) 工作不负责任，玩忽职守，给酒店造成严重经济损失或严重损害酒店声誉的；

(20) 违反计划生育规定，超计划生育或无计划生育的；

(21) 品质恶劣、道德败坏，男女关系混乱，造成不良影响的；

(22) 其他严重违纪行为，应予辞退的。

第十五条餐厅的奖励和处罚工作由部门经理具体组织实施，经理应本着高度

第十九条各区域根据所在部门奖罚条例对员工进行奖罚，奖励或处罚金额在50元以下，由区域自行决定，报行政办公室备案；50元以上报由行政办公室核准，下发奖罚单。

第二十条奖励或处罚，如果与事实不符，员工可以向行政部申诉，申诉可以以书面形式进行，有关具体事项请按照《金果湾餐厅员工奖罚条例》。

学校食堂询价工作方案篇七

“民以食为天，食以安为先”。食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口，不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个清洁卫生、舒适安全的用餐环境，做到放心满意科学的膳食计划。

a□档次:

高效的管理+安全的环境+贴心的服务+和谐的文化

高标准食堂是医院文明建设与后勤服务的窗口，食堂档次的提升，适应了社会经济的发展，满足了职工和患者们不断提高的饮食需求，有利于职工食堂餐饮服务的满意率，促时医院的发展与稳定。

b□功能:

价格分档，回味兼顾；品种丰富，营养均衡。

专业的营养师依据科学营养搭配对糖尿病患者、高血压病人及对饮食有特殊要求的人做出合理安排膳食计划。

职工与患者来自不同的地域、不同文化背景和经济水平的家庭、饮食需求差别较大，全面优质的餐饮服务是医院开展医疗工作的有力保障。

融洽的就餐环境，实现了食堂与就餐者之间的和谐互动。

食堂的工作岗位对员工的任职要求是不一样的。充分利用人事部门提供的员工背景材料、综合素质，将员工分配、安排在各自合适的岗位，需注意以下两点：

1. 量才使用，因岗设人

食堂厨房在对岗位人员进行选配时，首先考虑各岗位人员的素质要求，即岗位任职条件。选择上岗的员工要能胜任、履行其岗位职责，同时要在认真细致地了解员工的特长、爱好的基础上，尽可能照顾员工的自愿，让其发挥聪明才智、施展才华的机会。要力戒照顾关系、情面因人设岗。否则，将为以后管理工作留下隐患。

2. 不断优化岗位组合

厨房生产人员分岗到位后，并非一成不变。在生产过程中，可能会发现一些学非所用、用非所长的员工；或者会暴露一些班组群体搭配欠佳、团队协作精神缺乏等现象。这样不仅影响员工工作情绪和效率，久而久之，还可能产生不良风气，妨碍管理。因此，优化厨房岗位组合是必需的。但在优化岗位组合的同时，必须兼顾各岗位，尤其是主要技术岗位工作的相对稳定性和连贯性。

3. 食堂岗位配备

为迎合现代化食堂发展的需要，岗位配备有管理员、服务员、面点师、炊事员、洗碗工、仓库保管员、办事员、食品验收监察员兼办事员、送菜员。

食堂设在住院部一楼，配设食品储存间、员工休息间、切配烹调间和面案间，配置一台600人用电蒸饭柜和足量蒸饭盒，足量洗池和工作台，适量3眼灶台（烧液化器）、保温售卖台（1台），一台六门冰柜、3开门展示柜、红外线餐具消毒柜、筷子消毒机、毛巾消毒柜、一台多用残渣车、红外线消毒柜及配套抽油烟系统（以上若有出入，以食堂实际配备数目为准）。有些设施根据食堂需要另行添配，所添物品必须符合卫生部门的验收标准。

a□食堂营业时间：

早餐：07：00——08：00

午餐：11：00——12：30

晚餐：16：30——17：30

b□菜谱公布：

广泛征求意见，每周订一次食谱，按照食谱调剂伙食，要经常变更饭菜花样，搞好主食和副食的搭配，从而保证职工和患者能够吃饱吃好。

每周一菜谱将公布在医院病区各科室，做到明码实价。

早餐：粥类3种以上（小米粥、大米粥、玉米粥等）

主食3种以上（包子、饼等）

咸菜4种

午餐：每周一至周五

菜品8道菜（2—3荤菜）

主食6种以上（米饭、发糕、馒头、花卷、饼等）

晚餐：每周一至周五

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上

周六、周日

早餐：粥类3种以上（小米粥、大米粥、玉米粥等）

主食2种以上（包子、饼等）

咸菜4种

午餐：

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上（米饭、发糕、馒头、花卷、饼等）

晚餐：

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上

在营业时间里，对有特殊菜品、流食需要的患者或职工可以提前半个小时点餐。

首先，要不断进行员工的思想教育，使员工热爱自己的本职工作，培养对专业的兴趣，从而激发工作的主动性、积极性，教育员工树立高尚的职业道德和全心全意为客人服务的意识，教育员工树立严格的组织观念，自觉遵守国家的法纪和食堂的规章制度。

同时，不断提高员工的业务素质，因为这是提高食堂工作效率和服务质量的基本条件。抓业务技术方面的培训，提高员工的业务操作技术和技巧，通过培训使员工达到：

（1）热情、主动、耐心、周到、细致、尽职尽责，对客人必须树立尊重和友好的态度。

（2）在服务质量方面减少和杜绝对服务员因素质和技能欠缺造成服务不到位而产生的不满意。

（3）人人都要从细节做起，特别是在仪容、仪表、礼貌、礼仪、言行举止方面要得体大方，着装要干净、整齐，强调要求个人气质的进一步提高。

（4）熟练掌握服务程序，让顾客感到职工食堂氛围和正规化管理的模式。

（5）对自身工作按标准完成后自查，树立员工的责任感和主

人翁意识。

(6) 营造员工队伍的团队精神。

(7) 出售饭菜价格合理，买卖公平、不走后门、不搞特殊。

(8) 实现规范服务、优质服务。

(一) 食品卫生

1. 不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

2. 做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

3. 食物制作及销售过程中注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

4. 隔餐食物如可食用，做到回锅加热。

5. 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具经常洗涤。

(二) 餐具、厨具卫生

1. 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具做到每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后一洗二刷三冲四消毒四类。

2. 厨具和餐具要固定摆好。

(三) 环境卫生

1. 经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

2. 储藏室保持干净、干燥和通风，储藏间不存放其他杂物及

个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。

3. 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆经常性清理，预防细菌感染食物。

4. 对存放厨具，餐具的各个角落经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

1. 食堂工作人员做到“四勤”勤洗手、勤洗衣服、勤洗澡、勤换工作服。

2. 在工作前及处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如抓粉条，切菜，加工面粉等）用热水消毒。

3. 不在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

根据现服务标准，食堂提供送餐，需配备专人2名（一部食堂、二部食堂各2名，注：二部食堂急需男同志），依据《食品卫生条例》，做到服务人员上岗期间不允许穿工作服进入有菌区。

为了迎合食堂现代化的发展需要，同时加强食堂与医院各科室沟通协调，及根据食品进入食堂层层把关食品验收监察工作，食堂需增设食品验收监察员兼办事员1名（一部食堂、二部食堂各1名）。

现有食堂员工已经一人兼多职，人员已经出现不足现象，还希望医院领导根据食堂现存情况给我们科学配备现需的3名员工（一部食堂、二部食堂各3名）。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发

达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

食堂经营管理方案7

服务范围：幼儿园食堂、中小学食堂、大学院校食堂、高校食堂、培训学校或教育机构的食堂团膳。