

最新医院食堂运营方案 食堂运营方案(优秀5篇)

确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

医院食堂运营方案篇一

为了切实发挥员工食堂服务及保障作用，为员工提供卫生、营养、健康、便捷的就餐服务，现对公司员工食堂运营管理提出如下建议，请领导审批。

员工食堂采取公司自主经营，自行采购，独立核算，收支平衡，财务审结的经营方式。

1、定员：

食堂共定员1人（厨师兼服务员）。用工人数可根据公司人员变动或食堂运营情况调整。

2、食堂用工及薪酬：

基本工资1500元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资2500元。

食堂提供中、晚餐，每人每餐4元。品种为1大荤、1小荤，1个素菜、清汤1份。

1、食堂平时由行政人事部统一管理。

2、成立员工食堂伙食管理委员会，成员由公司主管领导及员工代表组成（暂定5人：办公室2人，生产工人3人）。负责对员工食堂制度建设、卫生、日常用品、水电使用、饭菜份量、质量、价格等方面的监督管理，每周至少进行一次检查。

3、做到伙食提前公示。制定一周菜谱，于每周一上午公布，饭菜品种要丰富营养，并努力提高烹调技术，力求使大家吃饱吃好。

（一）食堂人员及卫生管理

1、食堂服务工作人员应坚持文明服务和微笑服务，使用文明语言，态度和蔼可亲、服务周到细致。

2、食堂人员工作人员应有良好的卫生习惯：不得留长指甲、戴戒指上岗，工作时应将头发露于帽内，工作前应用肥皂及流水洗手。

3、餐厅应当保持内外环境清洁，并采取有效措施，消除蟑螂、老鼠、苍蝇和其他害虫及孳生条件。

4、餐饮具使用前必须清洗、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒程序必须坚持“一洗、二清、三消毒”。

5、食品存放应实行“四隔离”：生与热隔离、成品与半成品隔离、食物与杂物隔离、海产品与肉类隔离。

6、餐厅人员必须每半年进行健康检查，新入职的员工上岗前必须进行体检，取得健康合格证后方可上岗。餐厅从业人员在上岗时，如出现发烧、咳嗽等碍于卫生的症状时，应立即脱离工作岗位。

7、厨房及其环境必须干净、整洁，每餐清扫，保持整洁，每周彻底大扫除一次。

- 8、食堂门窗、纱窗无灰尘、油垢，玻璃明亮；墙壁、屋顶经常打扫，保持无蜘蛛网、无黑垢油污。
- 9、食堂的灶台、抽油烟机、工作台、货物架等应洁净，无油垢和污垢、异味。
- 10、各种饮具、用具（大小塑料菜筐、盆）要放在固定位路，摆放整齐，清洁卫生，呈现本色。
- 11、剩余的饭菜应尽可能放路在冷藏柜里，但放路时间不能超过24小时。
- 12、食堂采购的原材料必须新鲜，存放的环境应通风、干燥，避免霉变。严禁使用过期或变质的原材料和食品。

（二）采购管理

- 1、计划采购的原则。每日早晨根据公司在职人数，采购第二天的食物，不得随意囤货和多进不易存放的食物。
- 2、定点供应的原则。在保证食品质量的前提下，对日常食品建立稳定的供应商，采购资金由公司财务部统一按周进行结算。
- 3、两人采购的方式。采购人员按各种物品的重量、数量及价格入库，并填写入库单并签名（一式三联，食堂、供应商、公司财会各一联），财务人员凭由采购人员签名的单据与供应商结算货款。
- 4、公开原则。员工食堂要搞好成本核算，食品物资要有专人管理，每月盘点一次，做到帐物相符，条件许可时应按月公布食堂收支账目，可在每月上旬公布上月的收支明细表，接受职工的监督；食堂收支账目要求清晰、准确，日清月结，尽量做到收支平衡。

（三）设备及安全管理

食堂内所配备的一切设备、餐具要均要登记在册，纳入公司固定资产管理；放路的所有物品不得随意搬动、私自带走或挪作它用。对无故损坏各类设备、餐具者，要照价赔偿。需要更换设备，应由后勤专员及厨师签字按公司流程提出申请，对更换的旧设备，由公司行政人事部统一处理。

做好安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止机械操作事故发生；严禁随带无关人员进入厨房和储藏室；易燃、易爆物品要严格按照规定放路，消防设施不准随意乱动，杜绝各类意外事故的发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、炉膛火情、餐饮设备等。管理人员要经常督促、检查，切实做好防盗工作。

1、员工食堂根据就餐人数核定经费收支，定额补助的内部核算办法。食堂每月10日对上月成本进行核算，做到帐物相符，收支平衡。为确保员工福利，食堂盈亏不得超过核定营业额的10%；若有亏损，则由食堂自行查找原因弥补；若有盈利，可适当拿出一定比例给食堂员工奖励或安排职工加餐，节余部分转入下月。

2、食堂所需水电费由公司无偿提供，不计入食堂成本。

3、员工食堂要加强固定资产、低值易耗品的管理。要设路设备台帐和清册，责任管理，详细登记，妥善保管和正常使用。低值易耗品由公司一次性配齐后损坏维修、丢失，进入食堂成本；对新增的有关餐饮机具、大型设备、低值易耗品经公司审核批准购路的，进入公司费用。

1、在食堂就餐的员工，必须遵守就餐时间，不得提前下岗就餐。

2、员工应按序排队打饭，不得拥挤，吵闹，文明就餐。

- 3、爱护公物，爱惜粮食，厉行节约，杜绝浪费。
- 4、禁止在指定就餐区域外的其它场所就餐。
- 5、饭后自觉清理自己的卫生，不乱倒残羹。
- 6、各部门接待来宾时，须提前到公司行政人事部填写《就餐申请单》，由员工食堂根据《就餐申请单》安排就餐和结算。

总之，员工食堂关系着全体员工的后勤伙食保障以及公司的形象，责任和意义都非常重大。食堂管理人员和工作人员，要有足够的卫生安全意识、服务意识和服从意识。公司对食堂的定位应该是“福利性质”，确保食堂维持收支平衡或略有盈余即可，保证使员工的福利落到实处，让员工吃饱吃好。

以上方案妥否，请指示！

佛山南海正一金属建材有限公司

行政人事部二〇xx年十月三日

医院食堂运营方案篇二

我院的营养食堂的承包合同于20xx年8月到期，为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，形成良性、有序的竞争环境，在食堂能力上力求实效，更好地服务于患者、患者家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利运行。结合医院的实际，经院党委会研究决定对医院食堂采取重新公开对外承包，特作以下方案：

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者及其家属和医院职工享受到合意、随心的膳食，营造一个如家一般温馨且管理得当的食堂。

承包法人具备餐饮服务企业相关资质，从事餐饮服务工作经验多年，承包过二级以上医院食堂的餐饮服务企业在同等条件下优先。

1、信息发布：在xx县医院微信公众号和公示栏公示。

2、采用现场竞争性竞标：报名符合承包对象及条件的餐饮服务企业参加竞标。

3、由xx县医院班子成员和相关人员进行公开、公正、公平竞争性竞标。

4、竞标标底为20万元，一次性竞标，竞标最高的餐饮服务企业确定为承包方，若有报价相同的，再进行第二轮竞标。承包合同另行签订。

医院食堂运营方案篇三

以服务学生为核心，靠优质的服务，靠不断翻新饭菜品种花样，赢得荣誉；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；听从校方的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按《食品卫生法》，严格操作规程。保证让学校放心，让师生满意。

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让学生吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

7、工作人员必须听从领导，服从分配，尊敬校方的领导和老师，爱护学生，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活，严禁接朋会友，严禁带小孩，严禁脱岗、串岗，严禁打闹、吃零食及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等，不得穿着工作服去厕所。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和学校的一草一木。

1、面食人员□xx人，厨师xx人，厨务人员xx人。

2、对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检，如有特殊情况，如重感冒等都要暂停上班。

3、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于校方的实际需要。

4、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。

5、对工作人员实行量化考核管理。鼓励他们不断推陈出新，一旦其合理建议被采纳，则视具体情况给予物质奖励。

1、定期向校方汇报工作情况，征求校方的意见和建议。

2、定期了解师生对食堂的意见和建议。

3、按时交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。

4、设立意见箱，随时听取师生的呼声，接受师生的监督。尽全力满足他们的合理化要求和合理化建议。

医院食堂运营方案篇四

为了便于安全管理工作，结合本项目岗位的实际情况。做到层层把关，第一关的工作；在施工场地，装修人员凭施工出入证进出施工场地。来访人员通过院方人员同意，并做好相关的登记，方可进入。对出门的物品做好检查工作、大件物品必须到管理处开据放行条，方可带出。

为进一步规范安全管理部工作，日渐走上规范化、制度化、正规化，提高部门的战斗力，保障完成医院物业安全管理工作，特制定本方案。具体事宜如下：

1、部门制度不健全，达不到用制度管人的作用；

3、治安管理混乱；

- 4、车辆增加，汽车存在乱停乱放的现象严重；
- 5、消防系统还不能正常运行；
- 6、部门人员素质参差不齐，服务质量有待提升。

首先要健全完善部门规章制度，全面落实制度化、规范化、精细化管理，安全管理部是一支军事化管理的队伍，军事化管理要有严明的纪律作保障。针对我部门的现状结合公司实际情况，按照物业安全管理工作规程iso质量标准制定《保安内部奖惩制度》

《消防安全基础知识》《各类突发性紧急事件的处理程序》《部门各岗位工作职责》《岗位工作流程》《岗位服务文明用语》等制度。狠抓纪律作风，加强执行力度，提升队员服务意识。对于违反公司规定，不符合工作要求的队员将按规定作出处罚；对于表现积极上进、处处能为公司利益出发、工作认真负责，服务态度端正队员将根据规定标准作出奖励。做到奖罚分明，提高队员的工作积极性。

随着医院开放的科室不断的增加，部门的工作责任加大，再加上住宿生活不便，业余生活枯燥，队员对工资低福利少等各方面的的问题，产生个人情绪、部分队员责任心不强的。针对这些问题，我们要发动部门骨干力量，以爱岗敬业、精益求精、乐于奉献为主题展开各种思想工作，先采取说服教育，转变队员的思想态度，加强责任心，如有小部分的队员没有转变我们要及时采取措施。向公司汇报，对不称职的队员采取辞退处理。由于安全管理部门人员较多，人员的流动性较大，要及时组织召开部门例会等行式与各队员沟通，传达公司的各项政策，灌输公司的企业文化，服务理念引导队员树立良好的人生观、价值观、世界观，正确对待工作态度。在条件允许下为宿舍配备电视机等文化娱乐设备，增强队员的归属感，保持现有人员稳定。

坚决贯彻执行《预防为主、防治结合》的方针政策。为了便于安全管理工作，结合本项目岗位的实际工作情况。做到层层把

关，第一关的工作；在施工场地，装修人员凭施工出入证进出施工场地。来访人员通过院方人员同意，并做好相关的登记，方可进入。对出门的物品做好检查工作、大件物品必须到管理处开据放行条，方可带出。第二关的工作，对开放的区域由监控中心做好监控工作。并要求队员在岗位上“文明执勤、礼貌待人”树立良好的岗位形象，做好礼节、礼貌，主动的为院方、病人及家属提供优质的服务。装修管理：区域内装修的单位增多，违规装修的现象也随着增加。根据实际情况，派出部门人员配合工程部，加强装修施工人员管理，及时发现安全隐患，规范施工人员的行为，对违规行为及时制止，并做出相应的处理措施，保持施工秩序井然。另对区域内的闲杂人员及时给予清理，做好了有效的防治效果。杜绝各类事故的发生。巡逻工作：每天安排专人对区域的公共场所，各楼层等位置进行严密巡查，队员按照部门规定巡逻方式，准时到各签到点签到。细致的检查区域内的物业配套设施、设备和各类器材。及时发现安全隐患，制止违规行为，保证了公共区域的正常秩序。确保了区域内院方、病人及家属的人身、财产的安全。

随着本项目开放的区域日渐增多，给我们的车辆管理工作带来严峻的考验。根据实际情况，首先要规范车辆进出管理操作程序，指引车辆进入车库按规定停放到指定位置，避免了车辆在区域内乱停乱放现象。另外加强对车辆的巡视力度，及时发现不安全因素，及时排除隐患。

坚决贯彻《预防为主、防消结合》的方针政策、严格落实消防的法律、法规。针对区域内配备消防设施、设备、各类消防器材和监控系统，定期进行消防大检查，并配合消防维护保养单位对消防系统进行全面调试，确保消防系统正常运行，随时保持应急突发事件，另外部门要组建了一支过硬的义务消防队伍，时刻做好战斗的准备。

培训工作是一项重要的工作，始终要坚持常抓不懈不断的提高员工的业务素质，以理论联系实际进行：《军人的单兵队

列动作》《岗位操作规程》《应急突发事件的处理程序》

《物业管理基础知识》《消防基础知识》，要求各队员在处理各类事件时，要保持稳重心态，灵活运用，妥当处理。提高队员处理突发事件的能力。以急院方、病人之所急、想院方、病人之所想的`工作态度对待院方、病人及家属，做到外塑形象、内强素质，确实提高部门人员的服务质量，达到良好的培训效果。

医院食堂运营方案篇五

一、餐厅必须保持清洁、卫生，做到地面无垃圾、油污，墙面、屋顶无蛛网，桌子、板凳无油污、灰尘等。

二、餐厅由食堂管理人员指定责任心强，工作负责的同志负责打扫餐厅的清洁卫生。

三、餐厅清洁卫生在每餐前后都要进行打扫，保证员工在进餐时，餐厅干净卫生。

四、完善灭蝇、灭鼠、灭蟑螂、灭蚊设施，做好防四害工作。

五、餐厅管理人员实行轮流值班制，各管理人员在值班当天负责维护餐厅正常秩序，引导员工文明就餐，进餐时不争抢拥挤，不大声喧哗，不要面对员工或桌上的食物咳嗽、打喷嚏，防止飞沫唾液传播疾病。

六、保证餐厅的清洁卫生，不随地吐痰，不乱丢杂物和纸屑，不乱倒残留的食物和废弃物。

七、食堂管理人员要随时检查餐厅的清洁卫生，公司领导每天至少检查一次餐厅的卫生情况，总务部分管领导对餐厅卫生情况进行不定期抽查。

单位食堂从业人员的健康，直接影响员工的健康。为此，特

制定食堂从业人员的健康检查制度。

一、食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

二、食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

三、食堂从业人员一旦患上传染性疾病(痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等)不得从事伙食堂食品加工和销售工作。

四、从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

五、每天早上上岗前由服务主管对从业人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，不得上岗。

六、从业人员在工作期间必须按要求穿戴整洁的工作衣、帽，头发不露出帽外，不戴首饰，不涂指甲油，不留长发，售卖食物时应戴口罩。