

职工餐厅管理工作计划(模板5篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

职工餐厅管理工作计划篇一

（一）职工餐厅下设办公室，设餐厅管理员、会计（兼保管员）、出纳（兼采购员）各1名。

（二）餐厅灶间设厨师2名，服务员3名。

（三）职工代表5名。

（一）就餐办法。

1、餐厅办公室制作餐卡，各单位根据用餐人员数量自行领购。

2、外出执行公务人员中午必须回职工餐厅就餐，况须提前说明原因，以便餐厅合理安排用餐数量。

3、就餐时统一使用餐厅托盘，自选饭菜。

4、就餐者持餐卡先划卡后领取饭菜。

5、外单位人员一律不准在本餐厅就餐。

6、除集体加班外，公休日一般不安排就餐。

（二）就餐时间。

2、因公不能按时就餐者，应提前通知餐厅留饭。

（三）就餐人员十项守则

- 1、就餐人员应尊重餐厅工作人员的劳动，做到文明就餐。
- 2、就餐人员必须到餐厅就餐，不得将食品带到办公楼内用餐。
- 3、就餐人员应自觉服从餐厅人员的管理。
- 4、餐厅内不得吸烟、随地吐痰、大声喧哗。
- 5、爱护餐厅的公共设施及公物，饭菜及餐具不得带出餐厅，不得随意搬动及损坏餐桌、餐凳。
- 6、自觉遵守就餐秩序，按先后顺序排队打饭，不得拥挤、插号，不得将餐卡转借他人使用。
- 7、讲究卫生，自觉保持餐厅的整洁，不得将饭菜汤等洒泼在餐桌、椅、地上，残余饭菜应倒入指定的容器里，餐具放在指定的存放处，做到人走桌地两净。
- 8、厉行节约，杜绝浪费，根据个人饭量领取饭菜，不得少吃多要。
- 9、餐厅内严禁酗酒。
- 10、用餐后不得在餐厅内长时间逗留。

（四）餐厅工作人员十项守则

- 1、餐厅工作人员按岗位分工进行工作，做到遵守纪律，服从分配，团结一致，搞好协作。
- 2、餐厅工作人员要牢固树立服务意识，保质保量地完成本职工作。

3、工作人员不得私拿、私分、私吃餐厅主副食品，凡违反者，视情节轻重扣发当月奖金或工资，直至辞退。

4、餐厅工作人员，上班前必须换工作衣帽。

5、餐厅工作人员不迟到、不早退、不无故离岗。

6、应保证准时开饭，并在开饭五分钟前做好一切准备。

7、在工作期间不得大声喧哗，不得谈论与工作无关的话题。

8、在工作过程中，要爱惜餐厅用具、设备。

9、监督用餐人员是否存在浪费等行为，敢于制止并向管理员汇报。

10、餐厅工作人员在职工开饭后用餐，用餐完毕要马上整理卫生。

1、职工餐厅实行专人负责，民主管理，餐厅人员要端正服务态度，努力提高饭菜质量，降低伙食成本。

2、餐厅管理员要定期向职工代表征求有关饭菜质量、口味、服务态度、卫生等方面的意见，自觉接受群众监督。

3、采购材料入库前，保管员必须验收，履行签字入库手续。入库后要加强保管，分类存放、分类记帐；出库时要严格执行发货制度，保管员凭厨房领料单发货，由保管员和领料员两人签字出库。

4、认真贯彻《卫生食品法》，把好病从口入关，生食和熟食分开，食品和原料分开，防止污染，防止肠道传染病，杜绝食物中毒的发生。

5、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，保证干部职工吃饱吃好。

6、提高警惕，搞好安全保卫工作，非伙房工作人员不得入内，禁止传染病者入内。

1、餐厅办公室要加强餐厅的经济核算管理。

2、财会人员应按财务制度的要求，设置帐簿及原始凭证。

3、应建立健全库存物品明细帐，做到帐物相符，不准有帐外物品。

1、健全卫生制度。餐厅工作人员划片分工，包干负责。

2、地面、墙面、天棚、烟罩、门窗、工作台、用具保持洁净，无灰尘、无蛛网、无污染。

3、严格厨房卫生要求，按规定卫生标准执行。

4、食品按“四隔离”要求存放，严格交叉污染。灶间不得存放个人物品。

5、禁止加工使用变质和过期食品。

6、垃圾要入桶盖好，及时清理外运。

7、积极消灭四害，及时喷药、拍打，消灭苍蝇、蟑螂、老鼠等虫害。

8、工作时间穿工作服戴工作帽，常洗常换保持洁净，禁止穿拖鞋。

9、从业人员不准留长发、带戒指、染指甲。个人卫生做到“四勤”。

10、从业人员要进行健康查体和卫生知识培训。

1、无关人员不准进入库房，领料完毕后，领料人应立即离开库房。

2、库房内禁止吸烟，禁止存放有毒物品。

3、一切出入库的物品，都必须办理相应的手续。

5、库房内禁止存放私人物品，库房内的物品不准私自外借和私自送人。

6、库房的钥匙由保管员妥善保管，不准随意交给他人。

7、库房内的物品必须摆放整齐、有序。

8、库房应经常性的进行除虫、灭鼠工作，以保证库存物品不生虫，无鼠害。

9、库房的'各房间应配齐灭火器材，并保持性能良好。

10、库房每月盘点清库一次。

（一）餐厅管理员岗位职责

餐厅管理员在办公室领导下，全面负责餐厅各项管理工作，其主要职责：

1、负责制定餐厅工作计划，安排布置工作任务，指导、督查餐厅工作人员做好本职工作。

2、负责组织餐厅工作人员本职业务培训，认真做好职工思想政治工作。

3、负责制定和完善餐厅管理的各项规章制度及管理考核的措

施标准。

- 4、全面负责餐厅的食品卫生及工作间卫生的管理监督。
- 5、负责餐厅的安全工作的管理监督。
- 6、负责伙食调剂，审定食谱及接待工作。
- 7、负责市场调查，对采购人员实施有效管理监督。
- 8、负责拟定炊事设备、设施的添置和更新改造计划。
- 9、协调餐厅各环节的工作，妥善解决和处理各种矛盾，维护餐厅人员的团结。
- 10、完成领导交办的其他工作任务。

（二）餐厅会计岗位职责

餐厅会计在餐厅管理员的领导下进行工作，接受上级业务部门指导和监督。其主要职责是：

- 1、执行国家有关法律、法规，负责餐厅的财务工作。
- 2、负责餐厅的资金管理，成本核算。
- 3、按期提供餐厅的各种统计数据和报表。
- 4、负责餐厅的固定资产管理，清查资产，每月盘库。
- 5、完成领导交办的其他工作任务。

（三）餐厅出纳岗位职责

- 1、在餐厅管理员的领导下执行国家有关法律法规，负责餐厅

的现金及存款的管理。

- 2、负责将餐厅应收的款项收款入帐。
- 3、负责支付各项餐厅应支付的款项。
- 4、负责审核发票、入库单的正确与否。
- 5、负责餐厅的现金保管和安全工作。
- 6、负责餐厅的考勤工作。
- 7、完成领导交办的其他事宜。

职工餐厅管理工作计划篇二

实习时间□20xx年1月—20xx年8月

相对于茫茫的大海，小船是渺小的。相对于海洋那呼风唤雨的力量，小船是无力的。相对xxx的丰富广博，小船是单调的！然而就是这样鲜明的对比，更体现出小船对大海的无所畏惧。当面对风浪时，小船以乐观的心态乘风破浪。当面对急流时，小船以敏捷的身手躲闪前进。当面对暗礁把小船打破时，小船会以它的勤劳和勇敢补上破洞，然后毫不犹豫的继续前进！是啊，小船虽小，但它的那永不言败和努力向上的精神却丝毫不比大海逊色半分，就像一句话说的好的：“心有多大，舞台就有多大！”

其实人活在这个世上不也是像这一叶扁舟一样，那么的渺小，那么的微弱！但同时也是像它一样有着那永不放弃永不言败的精神，也就是这样，经过几千年的努力把一个空白的世界变成现在这样繁华漂亮，我们不得不惊讶和感叹人类力量的伟大！

那么我呢，一个普普通通的学旅游的男生，经过了20年象牙塔式的生活，现在也终于要踏进这个“大海”了。我要去实习了！

在20xx年1月15日晚上7点，我们桂林旅专的15名学生座上了去广东东莞的汽车，开始了我们为期半年的实习之旅！对于这次实习，我们之前也是从多方打听，问了很多的师哥师姐，知道实习的期间是很累很辛苦的。我们也是做了去吃苦的准备，不过心理呢除了有一些惶恐和不安还多了一些兴奋！毕竟第一次离开熟悉学校半年，第一次要在外面自力更生，第一次去酒店工作。这许许多多的第一次，等待我们自己去体会！

那么现在，就要好好说说体会的结果了！

正如那些师哥师姐们所说，在酒店的工作的确很辛苦很累。我们的住宿环境是8个人一间，宿舍里面很破旧，也没有卫生间，我们要上卫生间都要去宿舍外面的公用卫生间，有的时候去卫生间还要排队。可见住宿条件之恶劣。工作情况我是被分到中餐厅，天天很脏很累，一回到宿舍时身上除了汗味还有油油的味道！

记得有一次在餐厅工作时，那时一群日本客人，他们说要一种酱料，可由于他们说的普通话很不标准，我多问了几次是什么酱料，那群日本客人就破口大骂，总之是骂的很难听！

可以说在这里工作对于我这个蜜罐里长大的公子哥儿来说是挺不适应的！

我心中也不止一次的想过：“回去算了，何苦在这受气受累呢？又不缺这点钱？”

每每到我有走的念头时，心中又有一个强烈的声音说：“走是很容易，也没人能拦你，可当你走了之后，就证明你输了。

想想那些为着*为着世界奋斗的人，你这点苦和累又叫什么呢？”是呀，想想*的八年xxx时很多战士流血奋战不顾自己姓名，想想居里夫人为了实验的成功差点牺牲生命！我这点苦又算什么呢！要坚持！

我们在中餐厅的工作是每天上午推车，推完车要洗车，然后洗很多用具，中午晚上上菜，9点后接着推车。天天周而复始，就是这种生活到了第三个月的时候，我发现我有变化了，我变的渐渐适应了，变的勤快了！

记得读书时的我，家里什么活我都不干的，家长只给我一个任务，就是一一好好学习！结果最后学习没学的多好吧，自己还有了一堆毛病，其中就有好吃懒做。其实也不是我不想做，就是等到要做的时候就懒的做的，这就是习惯的力量吧！等到大学之后家长不在身边了，自己的生活起居的确乱七八糟，自己呢就是仅仅可以生活下去而已。

那么现在呢，经过几个月的实习，我不在那么懒散，知道每天除了上班还有很多事情要做，打扫卫生，收拾床铺，知道了一个月辛苦的工作只能挣来600工资，这钱是多么来之不易！这一切的一切，都是通过这次实习自己体会到的！

实习让我学到了珍惜，记得以前在家的日子，每天对吃的东西挑三拣四，只要不好吃自己就不吃饭，然后家长无奈之下只能重做。现在想想那时自己真是太不懂事了！对朋友呢也是，只要有哪个人惹我生气了，哪怕是我的错，我也不会道歉反而会怪对方。哪怕以后又和好，感情也没那么好了！一直到大学我都有这个毛病。然而实习之后，我发现以前的我太过分了，现在见不到那些朋友了，我才知道在茫茫人海中找到几个情投意合的朋友是那么难。在这里我没有找到一个，物以类聚，人以群分。的确，不是一类人是不可能成为朋友的！想念以前的日子呀，为什么人总是等到失去之后才懂得珍惜呢？可能是人太不知足了吧！

实习让我学会了忍让，做服务行业的，宗旨就是：“客人就是上帝！”我们在新入职员工培训时也是不止一次的说到：“你们的工资都是从客人身上出的，如果没有他们来，谁给你们发工资！”是呀，客人就是上帝，然而这上帝也有不那么慈祥的，不那么可爱的，不那么好脾气的！还记得说的那几个日本客人，只是没听清楚他们说什么就破口大骂。这种上帝也不在少数。比如说有一天在早茶的时候，那天由于人特别特别多，我们就特别忙，然后有一个人就多收了客人五块钱。可是没想到那人就拿着茶壶准备砸我们的同事。后来还好没事，虽然这种情况是特例，也从客观上证明了我们必须要有很好的修养才能继续工作下去！那就是要必须学会忍让！

实习让我学会了宽容。事实证明，如果一路忍让，而得不到发泄的时候，只会让自己更加痛苦！那么这时候就需要——宽容！只要自己不把这件事情放在心上，我想也就不会有什么积累。为了不让愤怒积累，宽容就起了很重要的作用。宽容可以把气愤变的*静，我想当你用一颗忍让和宽容的心看待这个世界时，你会发现这个世界原来是这么美好！

实习让我们学会了什么叫生活，以前在家的时候，衣来伸手饭来张口，根本就没有想过这些东西是怎么来得，有的时候父母叫我多吃几口饭，多穿几件衣服，自己还嫌他们很罗嗦，很唠叨。其实现在当自己有了一份工作的时候，才发现得来不易，要想有自己的房子，有自己的家，对于一个在外面飘荡打工的人来说，是多么的不容易，记得上次看过一篇报道，说出去打工的人中，*均每个人都换过5次工作，这是为什么呢？是因为现在的企业越来越不想承担风险，把员工的福利缩减的不能在减，不给员工福利房，不管员工的医疗费，那想一想，那些打工的人什么时候才能得到自己的房子呢？有自己的家呢？不安家怎能乐业？这一个一个的困难都摆在了我的面前。此时方知，原来，这么难！

职工餐厅管理工作计划篇三

出租方：_____（以下简称甲方）承租方：_____（以下简称乙方）

甲、乙双方在*等自愿、互惠互利的基础上，经友好协商，就乙方租赁甲方场地开办餐厅一事，为明确双方的权利、义务及有关事宜，特订立如下协议，以资共同信守。

一、租赁房屋状况

1、地址：_____。

2、计租建筑面积□_____m²□

二、租赁期限

租赁期限为 _____年，自 _____日起至 _____日止。租赁期满，甲方若继续出租在同等条件下乙方有优先承租权，届时双方可另行签订租赁合同确认。

三、租金交付

1、场地租金：年租金为 _____元。

2、租金的交付：租金自乙方计租之日起每半年支付一次。

四、甲方义务和责任

1、甲方负有保证租赁期内租赁场地建筑结构完好的义务，并应作好公共房屋和公共场地的维修保养工作，并承担相关费用。

2、甲方向乙方交付场地后，有义务协助乙方解决进场装修和

营业后涉及甲方需配合协作的工作。

3、租赁期内，甲方不得将该场地转租给他人。如果本协议系由甲方租赁他人另行转租乙方，甲方必须向乙方披露原租赁协议原件，并交乙方复印峻留存。

五、乙方义务和责任

1、乙方有义务保护甲方出租的房屋和甲方配置的设备设施的正常使用，不得人为损坏，如有损坏，由乙方更换或赔偿。

2、乙方自行负责经营场所内的物业管理和租赁场地内设施设备的维护、维修、保养，并承担相关费用。

3、乙方在使用场地过程中，如需对场地内部装修进行维护、改造、更新、结构改变，必须先征得甲方的书面同意，费用由乙方自理。

4、租赁合同终止履行时，乙方应将其租赁场地及附属设施完整完好地向甲方交接，乙方不得拆除装饰物，甲方对未拆除的装饰物不予补偿，但乙方自行购置的家具、餐厨具、空调、冰柜等设施设备及店堂招牌由乙方收回并搬出租赁场地。

六、特别约定：

1、乙方若拖欠水、电、物管等费用逾期三十日，甲方有权采取停止供应水电等措施，直至乙方交清所欠费用为止。采取停止供应水电等措施所造成的经济损失，概由乙方自行承担。

2、乙方必须向甲方提供身份证复印峻或其它有效证件。

3、因不可抗力因素造成的损失，甲、乙双方互不承担责任。

七、违约责任

租赁期内如乙方将租赁场地整体或部分转租给第三方，甲方有权单方决定是否解除合同，如甲方解除合同除不退还租金，乙方还应承担____元违约金。

八、本协议壹式叁份，甲方执贰份，乙方执壹份，双方签字(盖章)后生效。

甲方(公章)：_____乙方(公章)：_____

法定代表人(签字)：_____法定代表人(签字)：_____

_____年____月____日_____年____月____日

职工餐厅管理工作计划篇四

2016年的日历已翻过，现在已迎来崭新的2017年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现□xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考

核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的*台，对保证和提升服务质量起

到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平*的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等

方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平*

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。7月

份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

职工餐厅管理工作计划篇五

乙方：_____

根据中华人民共和国合同法及相关法律法规的规定，甲、乙双方本着诚信合作、平等自愿的原则，经谈判并友好协商，甲方将本校食堂（以下简称食堂）交由乙方负责整体经营。双方就食堂委托经营的有关事宜达成如下合作协议：

第一条合作原则

甲、乙双方本着维护学院的稳定，确保食品卫生安全，提高餐饮服务质量的的原则，解决甲方师生员工的用餐需求。通过双方共同建设，达到食堂布局合理、环境整洁、安全卫生，菜品丰富、服务优质、管理有序。

第二条投资约定

1、甲方负责食堂内部装修、大厅、舍餐区的设施设备及广告等。主要包括：给排水和电气安装等基础装修，食堂烟道等消防系统安装，食堂餐桌椅、空调、照明等设施设备（除后厨炊餐设备及低值易耗品外的其他设备），食堂广告制作及安装等。

2、乙方一次性投入_____万元用于食堂后厨的炊餐设备、低值易耗品的添置，实际投资金额以甲乙双方最终核定为准、

乙方投入设备的资金由甲方每月从乙方上缴的管理费用中返还、乙方投入到食堂的设施设备的所有权归甲方，所采购设备发票复印件（加盖乙方公章）、使用说明书等相关资料交甲方保存。

3、甲方负责食堂房屋结构及屋面、设施设备的大型维修及大厅、管餐区设施设备的日常维护维修、乙方负责食堂后厨炊餐设施设备的日常维护维修。

第三条经营范围

1、食堂主要经营大锅菜，保障学校学生的基本伙食，解决不同层次学生的就餐需求，同时经营各类风味美食，打造舒适、温馨的就餐环境。

4、食堂可销管乙方生产或加工的食品及面包牛奶、饮料酒水。

第四条经营期限及费用缴纳

1、期限年，从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日终止。

2、乙方按月以销管收入的_____比例向甲方交纳承包经营及管理费，由甲方每月从乙方销管收入中扣除。

3、乙方在经营中所发生的水、电、气、垃圾费用除按政策减免部分之外的，应由乙方按时足额交纳。

4、若乙方投入的设备资金在年内未全部返还完毕，则甲方与乙方续签合同延长经营年限直至乙方收回所有投入资金为止。

第五条甲方的权利和义务

1、甲方有义务协调与内部相关部门的关系，指导和协助乙方进行相关经营活动。

- 2、甲方有义务协调市、区级卫生部门、工商部门、食药监局及消防安全部门办理相关证照及迎检验收。
- 3、甲方有权要求乙方无条件执行食药监局及管理部門的各项食品安全规定，并对乙方进行监督检查。
- 4、甲方负责一卡通消费系统的投资管理和维护，有权对食堂经营状况进行监管，保证食堂消费销管收入能按时支付。
- 5、甲方有权对乙方的采购环节、饮食结构（菜谱安排）、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，必要时提出整改意见。
- 6、甲方负责提供给乙方员工宿舍及配套设施，食堂员工住宿用水用电所产生的费用由乙方承担。
- 7、甲方负责落实重庆市教委有关高校食堂的优惠政策，上交管理费与政策有冲突的，按协议约定为准。
- 8、甲方按投资约定做好食堂基础装修、给排水和消防系统等，提供食堂需要的水、电、气到位。
- 9、甲方有权监管乙方的卫生、消防、治安、综合治理依法经营等工作。
- 10、甲方有权对乙方在经营管理中发生的食物中毒事故（以当地卫生防疫部门鉴定为准）追究其经济及法律责任，因乙方经营导致的事故由乙方负责赔偿。

第六条乙方的权利和义务

- 1、乙方全权负责食堂的经营管理，做好正常伙食供应保障和临时接待用餐需求；食堂员工的工资、福利等均由乙方负责。
- 2、乙方需做好食堂工作人员的健康体检、岗前培训和伤残疾

病处理等，食堂员工每年需参加1次体检，持有效的健康合格证方可上岗。

3、乙方不得转让、转租食堂经营权，必须保管和维护好食堂内的所有设施设备。

4、乙方必须按照甲方规定的作息制度做好伙食供应，遇特殊情况（包括接待任务等）应予以配合供餐或延时供餐。

5、乙方做好内部人员管理及安全教育，如出现人事纠纷或个人安全事故，由乙方自行负责。

6、乙方在经营期间实行自负盈亏，独立核算，经营期间所发生的材料费用、人事费用、能源消耗及其他运营费用均由乙方自行承担。

7、乙方因经营需要，实施变动厨房的基础设施，应事先报告甲方，并经同意后才能实施。

8、乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等规定和有关卫生部门的要求，做好相关的食品安全管理台帐、严禁销管变质或过期食品，因乙方经营导致食物中毒事故，甲方有权要求乙方无条件终止合作，并追究乙方相关的经济及法律责任。

9、乙方必须做好菜品留样工作，由食堂管理人员指定专人按菜品留样规定进行留样登记、留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于50克，有标签标明菜名，保存48小时。留样责任人要随时接受学校及有关职能部门的询问。

10、食堂饭菜及其它商品销管必须使用甲方一卡通系统刷卡消费，消费窗口禁止私自收取现金。

11、食品安全承诺：

(2) 遵守甲方各项规章制度，主动接受检查监督，支持甲方相关工作；

(3) 做好食品安全、消防安全、安全及生产安全工作，在安全问题上实行一票否决制。

第七条其它事项

1、本协议有效期间，如任何一方要提前终止协议，必须提前3个月书面通知对方，以便食堂能保持正常经营。

2、本协议到期时，甲方在同等条件下优先与乙方续约。

4、因自然灾害、国家政策等不可抗拒的原因，甲方可与乙方协商提前解除协议。

5、本协议一式六份，甲、乙双方各执叁份，具有同等效力。本协议自双方签字盖章之日起生效。

甲方（盖章）

法定代表人（签字）

经办人（签字）

_____年_____月_____日

乙方（盖章）

法定代表人（签字）

经办人（签字）

_____年_____月_____日