

# 2023年食堂承包经营管理实施方案 食堂 管理方案(精选7篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。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

### 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。

## 第二章工作职责

### 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、负责对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。

## 第三章细则

### 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。

## 第四章奖惩

### 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。

## 第五章附则

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。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂员工管理制度

食堂管理制度细则

食堂安全管理制度

关于食堂饭菜调查方案设计

## **食堂承包经营管理实施方案篇二**

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。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂管理制度细则

食堂安全管理制度

食堂员工管理制度

关于食堂饭菜调查方案设计

## 食堂承包经营管理实施方案篇三

为贯彻落实《国务院办公厅关于转发国家发展改革委住房城

乡建设部生活垃圾分类制度实施方案的通知》（国办发〔20xx〕26号）、《成都市生活垃圾分类实施方案〔20xx-20xx年〕》及《成都市餐厨垃圾管理办法》相关要求，并结合彭州市环保突出问题百日攻坚行动及国家食品卫生城市创建等工作要求，深入推进我市生活垃圾分类工作，进一步加强我市餐厨垃圾管理工作，实现餐厨垃圾减量化、无害化、资源化处置，特制定本实施方案。

严厉打击不规范排放餐厨垃圾，违规收集、非法收运处置餐厨垃圾的违法行为，全面建立分类收集、规范收运、无害处置、管理规范、运行有序的餐厨垃圾收集收运处置体系和管理运行体系。

严格执行《成都市餐厨垃圾管理办法》相关规定，严格实行餐厨垃圾管理“谁产生、谁负责”“属地管理、统一收运、集中处置”和“减量化、资源化、无害化”原则。

### （一）强化过程监管

1. 强化收集监管。严禁餐厨垃圾产生单位违法排放餐厨垃圾，加强餐厨垃圾分类收集管理，督促使用符合标准、有醒目标识的餐厨垃圾专用收集容器，并建立餐厨垃圾产生台账。督促餐厨垃圾产生单位将餐厨垃圾交由取得餐厨垃圾收运许可的收运单位进行统一收运，严禁非法销售。

2. 强化收运处置监管。督促餐厨垃圾收运、处置单位建立工作台账，真实、完整记录收运的餐厨垃圾来源、数量、去向、处置工艺，产品流向、运行数据等情况。督促餐厨垃圾收运单位配置密封式的专用收集桶和运输车，进行单独收运，确保垃圾不抛冒滴漏。督促餐厨垃圾处理单位采取措施防止处理过程中产生的废水、废气、废渣、粉尘、噪声等造成二次污染。

### （二）严查违法行为

严厉打击各类乱倒和违规收集、运输、处置的行为，严厉打击将餐厨垃圾交由未经许可的单位及个人进行收运、处理的行为。依法查处餐厨垃圾产生单位非法销售和不规范处理餐厨垃圾的行为。

### （三）积极宣传引导

广泛宣传餐厨垃圾分类收集，规范收运处置的目的意义，积极宣传《成都市餐厨垃圾管理办法》相关法规。督促餐厨垃圾产生单位及收运处置单位按规定收集收运处置餐厨垃圾，做好政策解释和引导工作，形成全社会参与的良好氛围。

#### （一）市市场和质量监管局

1. 负责餐饮服务、食品生产加工、流通环节的监督管理，加强餐饮服务单位和食品加工企业产生的不可食用的‘残渣油脂’处理情况的监督管理。发现涉嫌以餐厨垃圾为原料进行食用油或食品生产加工以及经营销售以餐厨垃圾为原料生产的食品的违法行为，及时移送市综合执法局查处。
2. 负责督促餐饮服务单位建立餐厨垃圾产生、交运台账，真实、完整记录餐厨垃圾的种类、产量和去向等情况；发现未按规定建立台账、对台账弄虚作假或未按规定报告登记的餐厨垃圾产生单位，及时移送市综合执法局查处。
3. 负责督促餐饮服务单位将餐厨垃圾交由具有收运许可的收运单位进行收运。发现餐饮服务单位将餐厨垃圾交由未经许可的单位、个人进行收运和处理的违法行为，及时移送市综合执法局查处。

#### （二）市城管局

1. 负责我市餐厨垃圾收运、处理的监督管理。定期向社会公布已取得许可的餐厨垃圾收运单位、处理单位名录。发现未

经许可擅自从事餐厨垃圾收运、处理的违法行为，及时移送市综合执法局查处。

2. 负责督促餐厨垃圾产生单位按要求进行前端“干湿”分离，分类收集。发现随意倾倒、堆放餐厨垃圾的行为，以及未按规定将餐厨垃圾分类收集、密闭存放或者将餐厨垃圾混入其他生活垃圾存放的违法行为，及时移送市综合执法局查处。

3. 负责督促餐厨垃圾收运单位、处理单位建立收运台账，真实、完整记录收运的餐厨垃圾来源、数量、去向、处置方法、产品流向、运行数据等情况。发现餐厨垃圾收运单位、处理单位未按规定建立台账、对台账弄虚作假或不按规定申报的行为；未按照规定标准和规范及时收运餐厨垃圾的行为；未使用餐厨垃圾专用运输车或未按规定采用密闭化运输的行为；转运过程中裸露存放餐厨垃圾，运输过程中滴漏、撒落餐厨垃圾以及车容不整洁的行为；收运单位将餐厨垃圾交由未取得处理许可的餐厨垃圾处理单位或个人进行处理的行为，及时移送市综合执法局查处。

4. 负责批准餐厨垃圾收运、处理单位的停业、歇业或停产检修，并督促收运、处理单位制定餐厨垃圾收运、处理应急措施。对未经批准擅自停业、歇业或停产检修的单位，及时移送市综合执法局查处。

### （三）市环保局

负责餐厨垃圾污染防治的监督管理工作，依法查处餐厨垃圾产生、处理单位的违法排污行为。

### （四）市农发局

负责禽畜养殖场、屠宰场的监督管理。对餐厨垃圾资源化利用生产的农用产品（如有机肥、动物饲料）进行监督管理，对禽畜屠宰过程中产生的不可食用的残渣油脂处理情况进行

监督管理。发现无证生产动物源性饲料产品以及使用未经无害化处理的餐厨垃圾饲喂禽畜的违法行为，及时移送市综合执法局查处。

#### （五）市经科信局

负责配合市场监管部门做好餐饮单位诚信经营的引导工作，指导餐饮行业协会加强行业自律，督促餐厨垃圾产生单位将餐厨垃圾交给取得收运、处理许可的企业进行收运和处理。

#### （六）市公安局

负责按规定向已取得收运许可的单位发放车辆入城许可证。加强对餐厨垃圾收运车辆的道路交通安全管理，依法查处收运、处理餐厨垃圾过程中的违法犯罪行为。

#### （七）市水务局

发现餐厨垃圾产生单位违法将餐厨垃圾排入河道、沟渠等水域的，依法移送市综合执法局进行查处。

#### （八）市规划建设局

发现餐厨垃圾产生单位违法将餐厨垃圾排入雨、污管网的，依法移送市综合执法局进行查处。

#### （九）市林业园林局

发现餐厨垃圾产生单位违法将餐厨垃圾排入绿化带的，依法移送市综合执法局进行查处。

#### （十）市综合执法局

负责对在监管过程中发现的以及其他部门（除市公安局、市环保局外）移送的违法行为依法实施行政处罚。

## （十一）其他行业监管部门

市教育局、市文旅局、市卫计局、市机关事务中心分别负责学校食堂、旅游景区内餐饮单位及农家乐、医院食堂以及机关事业单位食堂等餐厨垃圾产生单位的管理，做好相关法律法规解释、宣传工作及日常监管工作。

## （十二）各镇（街道办）

负责开展辖区内餐厨垃圾管理工作，做好日常监管工作。

### （一）安排部署□20xx年11月25日前）

各行业监管部门分别完成各自管辖范围内餐饮单位、食堂、农家乐等餐厨垃圾产生单位的主营业务、餐厨垃圾类型及日均产生量、收运处置流向等情况的摸底调查，形成台账，并结合自身职责职能，制定切实有效的工作实施方案。

### （二）全面规范□20xx年11月26日-20xx年3月31日）

各镇（街道办）、市级相关部门要切实履行职责，采取有效措施，加大宣传力度，强化执法保障，确保全市范围内的餐厨垃圾基本达到规范收集、标准收运、无害处置、管理规范工作要求。

### （三）巩固提高□20xx年4月1日起）

各相关单位对餐厨垃圾管理工作情况进行检查，及时总结工作经验，巩固工作成效，形成长效管理机制。

（一）加强组织领导。各镇（街道办）、市级相关部门要提高对餐厨垃圾管理工作的认识，结合自身职责职能，制定切实有效的工作实施方案，确保餐厨垃圾管理工作取得成效。

（二）强化监督检查。各镇（街道办）、市级相关部门要加强对餐厨垃圾管理各环节的监督检查，通过采取联合执法、专项整治等多种方式，加强执法保障，强化餐厨垃圾流向监管，依法查处餐厨垃圾产生、收集、收运过程中的各类违法行为。

（三）做好信息报送。各镇（街道办）、市级相关部门要加强信息收集和报送工作动态，及时报送工作开展情况和相关数据。

1. 各镇（街道办）、市级相关部门每月5日前将上月餐厨垃圾管理工作推进情况（含电子版）报送至市城管局环卫科。

2. 各镇（街道办）、市级相关部门按照任务分工，负责各自管辖范围内餐厨垃圾管理基础数据统计，每月5日前将上月基础数据统计表（含电子版）报送至市城管局环卫科。

3. 各镇（街道办）、市级相关部门按照任务分工及工作步骤要求，于20xx年11月25日前将各自工作实施方案及基础台账（含电子版）报送至市城管局环卫科。

## 食堂承包经营管理实施方案篇四

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。

食堂管理员求职简历范文

会议方案范文合集六篇

会议方案范文合集九篇

会议筹备方案范文合集六篇

有关会议方案范文合集八篇

有关会议方案范文合集六篇

## 食堂承包经营管理实施方案篇五

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果要让全体员工全身心地投入到生产经营工作中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个科学的膳食计划。为满足这种需要，特制订职工食堂承包管理方案。

职工食堂是职工在就业过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在公司方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好整体工作。

- 1、切实保障所有职工的生活，按日平均人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量人的需求。
- 2、满足高，中，低三个不同等次家庭收入的职工就餐需求，员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤……，管理人员另议，丰俭由己。基本配餐标准□xx元—xx元，平均日就餐标准元。为保证最低需求，配有元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。
- 3、保证完成公司对食堂投资年收回万元资金的目标，为了最大限度适应公司对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费万元。

4、年餐费收入xx万元，经营费用xx万元；经营费用率xx%□  
经营者年利润万元；利润率为xx%□

（一）由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

（二）公司自始至终参与食堂管理，指导食堂经营管理工作，服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

（三）公司管理监督职责：

- 1， 监督审批经营者的服务品种与价格；
- 2， 检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；
- 3， 抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- 4， 管理售饭卡系统，向经营者结付餐费；
- 5， 协调职工就餐秩序。

（四）经营者实行电脑化成本管理，并按日向公司提供全部材料成本的明细消耗和日累计情况，以提供明细监督依据。

（五）建立利益调控机制，保证公司和经营者的合作关系长期有效。

（一）强化食品安全措施，确保职工饮食安全。一是要建立安全责任制，食堂与公司签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生

安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员（包括企业内外部）到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时向公司报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

（二）增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入；二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员，定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向公司反馈。

（三）管理机构与责任制。根据食堂的建设特点和经营指导思想，确定统一经营，统一管理，统一核算，内部分组责任制考核为经营者的食堂运行机制。

1、经营者与公司签定合同并成立食堂管理部，履行具体经营管理职责，以公司食堂名义对内对外开展工作。生产部门为三个生产车间，一个品种开发车间作为生产加工主体，各车间按计划生产同样产品，以销售量作为目标考核的依据；成立财务，仓库，采购，质检等部门以统一管理和收发财物，把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。

2、工资水平与当地实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪元，食堂生产车间主管元，其它均控制在之间，以降低成本保证食堂正常运行。

（四）成本费用管理。职工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。一是成

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；二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进，销售，加工，库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货，人情价，凡进货物均要复称，核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；三是量化管理费用，严格按照计划核销管理费用，在计划范围内，对部分费用实行包干，对部分项目实行目标合同管理，确保每项费用控制在计划范围内，以确保食堂正常运行。

在开展经营的1个月内建立合同目标管理，食品卫生安全，安全操作规程，各环节岗位责任制，精神文明建设，内部员工奖惩等管理制度，使经营管理行为有章可循。

## 1、就餐管理

外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳；

无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间；

员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

## 2、食品卫生管理

剩余饭菜留在桌上。

各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒；

食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗；

保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

### 3、设备管理

炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好；

加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以500元以下罚款。

### 4、日常工作管理

严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主管人员在清单上签字备查。

每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部们；食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽；遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

## 食堂承包经营管理实施方案篇六

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果要让全体员工全身心地投入到生产经营工作中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个科学的膳食计划。为满足这种需要，特制订职工食堂承包管理方案。

职工食堂是职工在就业过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在公司方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好整体工作。



1、切实保障所有职工的生活，按日平均人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量人的需求。

2、满足高，中，低三个不同等次家庭收入的职工就餐需求，员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤……，管理人员另议，丰俭由己。基本配餐标准：元一元，平均日就餐标准元。为保证最低需求，配有元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。

3、保证完成公司对食堂投资年收回万元资金的目标，为了最大限度适应公司对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费万元。

4、年餐费收入万元，经营毛利水平%；经营费用万元；经营费用率%；经营者年利润万元；利润率为%。

（一）由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

（二）公司自始至终参与食堂管理，指导食堂经营管理工作，服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

（三）公司管理监督职责：1，监督审批经营者的服务品种与价格；2，检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；3，抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；4，管理售饭卡系统，向经营者结付餐费；5，协调职工就餐秩序。

（四）经营者实行电脑化成本管理，并按日向公司提供全部材料成本的明细消耗和日累计情况，以提供明细监督依据。

（五）建立利益调控机制，保证公司和经营者的合作关系长期有效。

（一）强化食品安全措施，确保职工饮食安全。一是要建立安全责任制，食堂与公司签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员（包括企业内外部）到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时向公司报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

（二）增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入；二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员，定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向公司反馈。

（三）管理机构与责任制。根据食堂的建设特点和经营指导思想，确定统一经营，统一管理，统一核算，内部分组责任制考核为经营者的食堂运行机制。1，经营者与公司签定合同并成立食堂管理部，履行具体经营管理职责，以公司食堂名义对内对外开展工作。生产部门为三个生产车间，一个品种开发车间作为生产加工主体，各车间按计划生产同样产品，以销售量作为目标考核的依据；成立财务，仓库，采购，质检等部门以统一管理和收发财物，把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。2，工资水平与当地实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪元，食堂生产车间主管元，其它均控制在之间，以降低成本保证食堂正常运行。

（四）成本费用管理。职工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。一是成立采购组，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；二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进，销售，加工，库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货，人情价，凡进货物均要复称，核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；三是量化管理费用，严格按照计划核销管理费用，在计划范围内，对部分费用实行包干，对部分项目实行目标合同管理，确保每项费用控制在计划范围内，以确保食堂正常运行。五，建立健全配套的管理制度，在开展经营的1个月内建立合同目标管理，食品卫生安全，安全操作规程，各环节岗位责任制，精神文明建设，内部员工奖惩等管理制度，使经营管理行为有章可循。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂管理制度细则

食堂员工管理制度

食堂安全管理制度

## 关于食堂饭菜调查方案设计

# 食堂承包经营管理实施方案篇七

为了保障开学后师生身体健康，严控疫情发生，特制定以下师生用餐实施方案。

为避免集中选餐，食堂将餐品供应方式暂时调整如下：

### 1、早点：

早点套餐标准6元/份，每人选择一种流食（稀饭、豆浆等，可免费续杯）、一种主食（包子馒头等，每份一个）、两种小菜。（如需其他需求费用另行结算）

### 2、中餐、晚餐：

中餐晚餐取消自选形式供餐和所有风味小吃，统一实行套餐配餐方式（每餐提供1种套餐），每种套餐包含两荤两素，价格为统一12元/份，食堂制定科学合理的每日营养菜谱。

#### 1、早点

由于选用早点人数较少，暂时采用自由取餐方式供应。

#### 2、中餐晚餐

（1）主食：中餐晚餐主食配餐统一由食堂工作人员专人负责分餐，并送至座位，学生下课进行体温测量和手部清洁消毒后到食堂按照座位就坐用餐。

（2）汤品：所有汤品统一由食堂人员进行分配。

学生返校后进入食堂用餐，全部采用单向座位进行用餐，即

单人单桌，不面对面。在此大原则下，特制订以下座位安排方案：

1、第一批用餐学部（中餐11：30，晚餐5：00）

小学部：教室内用餐

初中部（供160人）：食堂二楼用餐；

中美（41人）：食堂二楼用餐

2、第二批用餐学部（中餐12：00，晚餐5：30）

高一年段（共214人）：食堂二楼用餐区用餐

高二（1）—（4）班（共126人）：第二餐厅用餐

高二（5）、（6）班（共49人）：大棚用餐区用餐

高三年段、中英班（共168人）：食堂一楼用餐

3、所有学生应在指定时间到指定用餐区域用餐，届时将在座位上标明学生指定座位，学生按照指定座位就坐用餐。

4、为了防止学生进入食堂拥挤，按照推后下课的时间分批进入食堂，例如高一一班、高一二班12：00下课到食堂，高一三班、高一四班推后五分钟离开教室进入食堂，依次类推，具体方案依据实际情况而定。

由于暂时取消自选餐品，学校将采取统一收费方式进行餐费结算，结算方式如下：

1、早点：早点结算方式暂时不变。

2、中餐晚餐：采用统一缴交方式，家长将所有餐费统一缴交

给班主任，两周结算一次，每半月开始前收取本周的餐费（周日晚上为自选餐形式，不统一供餐）。

为了保证学生用餐环境，所有教职工采用错峰用餐方式进行用餐，行政后勤人员及无课老师于11：30统一到大棚用餐区用餐，有课老师统一12：00到食堂二楼教职工用餐区用餐。鼓励教职员工自带餐具打包返回各自办公室用餐。