

员工食堂承包协议书 公司食堂经营承包方案(汇总6篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

员工食堂承包协议书篇一

目录

一、企业方提供资源

二、本人的职责

湖北十堰盟发实业有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

一、企业方提供：

4. 卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

二、本人职责：

5. 厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；6. 随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；7. 按月支付甲方水电费。

8. 在满足甲方要求的前提下，可对外经营。9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

三、根据贵企业近100员工伙食标准菜谱安排如下：

1. 早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等

特色咸菜或小菜

2. 中餐、晚餐1. 大荤鱼、肉；（适当进行调节）

2. 小荤：肉炒或蛋炒； 3. 素菜：青菜素炒、凉拌菜； 4. 汤； 5. 特色拌菜；

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。见如下菜单（可按甲方要求调整）

员工食堂承包协议书篇二

一. 本考核办法是公司食堂对食堂承包人（责任人）应承担的责任，进行考核的依据。

二. 本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三. 考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四. 考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。考核得分率： $\text{各项得分} \times \text{安全系数} \times 100\%$ 其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目考核要求考核不合格项扣分规定

食品采购验收贮存发放25分

（4）食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

(5) 生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。5分

(9) 纱门、纱窗应随时关闭。门窗不按要求关闭2分

员工食堂承包协议书篇三

1、切实保障所有员工的生活，按日平均300—400人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量500人的需求。

2、满足高、中、低三个不同等次家庭收入的`员工就餐需求，员工一天三餐，早餐标准不高于2元（一主一汤一菜），中、晚餐标准不高于6元（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），价格标准控制在5—10元。为保证最低需求，采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3、水、电、天然气核定一定的用量，在核定量以内免收费用，超过部门按价收取费用。

4、设备及押金收取按照5—10万元，合同期满后无损坏全部退还，有损坏视情节扣除相关费用。

5、合同签订3年，期满后若继续承包，优先支持合同期满方签订。收取风险抵押2万元，如中途未经我方同意中止合同，罚没风险抵押金。

员工食堂承包协议书篇四

企业职员就餐食堂承包的3种模式为：固定就餐，半固定半自由，完全自由就餐。

2、员工固定就餐规划

餐类：

早、中、晚（三餐），伙食标准。

员工餐：

（二荤二素）选一荤一素一汤+饭7元/人/天

二荤一素一汤+饭8元/人/天

二荤二素一汤+饭9元/人/天

三荤一素一汤+饭10元/人/天

员工食堂承包协议书篇五

__有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

一、企业方提供：

4. 卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

二、本人职责：

5. 厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；6. 随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；7. 按月支付甲方水电费。

8. 在满足甲方要求的前提下，可对外经营。9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

三、根据贵企业近100员工伙食标准菜谱安排如下：

1. 早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等

特色咸菜或小菜

2. 中餐、晚餐

1. 大荤鱼、肉；（适当进行调节）

2. 小荤：肉炒或蛋炒；

3. 素菜：青菜素炒、凉拌菜；

4. 汤；

5. 特色拌菜；

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。

员工食堂承包协议书篇六

尊敬的企业，为了对贵企业的食堂加强管理，进一步改善员工就餐环境，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅：

本人愿承包经营贵企业员工食堂：合作期限为年，合同期满后同等条件优先继续合作；具体工作安排如下：

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供

2、厨房设备、等固定资产投资

3、餐厅的管理与支持

4、卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查

5、承担电费

6、每月定期按合同付清员工的用餐费用，逾期不付清，按银行利息结算。

1、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业方管理好食堂

2、优质食材的采购配送及严格验收

3、多项的供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐

4、准时、保质、保量的开餐

5、厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理

6、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议

7、消防事故及工业安全的预防工作

8、贵厂因地处工业区，员工购买物品不方便，故本人会在贵厂食堂开设超市和小炒部，以便员工改善口味和伙食。但不刷卡，必须现金消费。

9、根据贵厂员工用餐标准，制定每周用餐菜谱争取每日不同菜品，以便每日烹调新鲜菜品。