

最新嘉善食堂配送 学校食堂食材配送方案集合(模板5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

嘉善食堂配送篇一

为加强工厂食品卫生安全管理，严防食源性公共卫生事故发生，结合工厂实际情况，特制定本方案。

1、配送：质量及卫生有保障，可追究责任；配送种类齐全；大批量采购价格便宜，降低采购人力成本及油费；月结30天，可保证工厂资金周转顺畅。

2、自购：菜单价较高；零散采购菜单价较高、质量没保障，无法追究责任；每天派出三个人采购，增加人力成本。

列入统一配送的食品原料为工厂食堂所需的所有食品原料(含主副食、荤素菜、调味品等)。

将配送的食品原料分为定型包装类(米、面、油、调味品等)和生鲜食品类(蔬菜、肉、禽、蛋、水产及豆制品等)两大类，通过集中招投标形式分别进行公开招标，时限为20xx年7月20日至20xx年7月31日。

凡符合配送准入条件的公司均可报名参与竞标，参与竞标公司凭综合实力、服务承诺和竞价情况，获得配送资格。

(一)信息发布。

按招标程序将食品统一配送的信息、企业准入条件、招标内容和竞标时间。

(二)开展招标。

报名参加招投标的公司必须在3家以上，不足3家的可采取竞争性谈判方式确定中标企业。

评标小组由工厂领导和后勤部门的专业人员组成，对参加竞标企业的规模、信誉、产品质量、配送能力和价格进行评审。

本着公平、公正、公开和竞价的”原则，决定配送中标公司。

(三)签订合同。

中标企业必须按照东莞食品安全文件要求，与工厂签订安全承诺书和合同。

配送公司按合同要求对食品价格、每日采购需求量进行确认，配送企业接受配送任务后，应按合同要求，向工厂提供优质、新鲜的货物。

配送产品应取得食品生产许可证的必须有“qs”标志，并要求索取质量检验报告，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

配送时间一般在每天早上7：30分前到达食堂。

配送公司要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出工厂。

蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视工厂实际需求酌情配送，确保工厂食品新鲜、优质、安全可靠。

企业配送食品原料价格应低于当月物价部门提供的市场价格。

对于质量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。

要努力提高有关工作人员的服务水平，不得强制向工厂配送不符质量标准的食品，对出现有关质量问题按合同相关事宜处理。

1、建立组织，加强领导。

为了做好工厂食堂食品原料统一配送工作，特成立由吴景朋任组长，彭峰、熊业英、韩前兵、童永辉、冯沛强、蔡佳林为成员的工厂食堂食品原料配送工作领导小组。

2、明确职责，严格管理。

吴景朋负责对工厂食堂用餐人数等情况进行调查摸底，通过公开招标信息的发布与联系，与配送企业签订合同；及时掌握工厂食堂食品统一配送工作的开展情况。

彭峰负责参与配送公司招标过程和配送食品价格的监督。

负责建立健全工厂食堂的财务管理制度，规范食堂收入和成本支出的核算，加强对工厂食堂财务的监督与管理。

熊业英负责建立并完善工厂食堂进货台账，并妥善保管配送企业提交的产品合格证和检验检疫报告等材料，建立好台账。

xxx负责根据物价部门的市场价格，对配送企业报送的食品价格进行核定，确保配送价格符合合同要求(低于市场价格)，防止利益链产生。

保安队长前兵、厨师童永辉、冯沛强、蔡佳林负责对配送食品原料的质量审核，对于不符合质量要求的食品原料要拒绝签收；对配送工作中出现的问题要及时向配送公司反映，及时

沟通解决。

公司每天派出一名员工监督食品配送验收工作。

3、健全制度，加大监管。

(一)配送服务质量评议制度。

工厂食堂食品原料配送工作领导小组将个月对配送公司在配送过程中的食品质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合评议。

(二)责任追究制度。

工厂食堂食品原料配送工作领导小组将定期或不定期地深入工厂食堂和配送企业，对食堂食品配送工作进行督查。

对配送公司提供不合格产品或不按要求配送，影响员工正常就餐的，将按合同约定酌情扣除履约保证金；情节严重的取消配送资格，没收履约保证金；造成责任事故的将追究其法律责任。

(三)建立退出机制。

如发生配送食品质量引发食品安全事故、工厂连续两次评议结果满意率低于50%，按合同约定取消该公司食堂食品配送资格。

嘉善食堂配送篇二

为进一步加强本项目食品卫生安全管理，规范学校食堂食材原料采购管理，严防发生食物中毒或食源性疾病的发生，切实保障广大学生和教职员工的身体健康和生命安全，我公司特制定本方案。

根据本项目招标文件的要求，以学校为单位，依照各学校实际，建立区域性的大宗食品原料统一配送机制并有效开展工作，以进一步规范本项目食堂食品原料采购管理。促进本项目食堂的规范化管理，确保学生在校就餐的安全、营养、价廉，促进学生的健康成长。

食用植物油、调味品、猪肉、禽肉、禽蛋、蔬菜、豆制品、小麦粉等食品。

1、食用植物油必须符合gb2716-20xx标准，并具有企业食品生产许可证（不得使用转基因油）。在配送期间，供应商须向所配送学校提供每批次食用植物油的出厂合格证明材料。

3、猪肉必须来自国家定点屠宰企业（禁止供应病、死、种猪、老母猪肉），并提供动物检疫部门的两章两证，猪肉送达学校食堂时须为净肉（无骨，肥肉、瘦肉比例为4：6），并使用真空气调保鲜，确保食材不低于48小时保鲜。

4、包装调味品必须具有企业食品生产许可证，其余配料必须符合国家食品安全相关要求；在配送期间，供应商须向所配送学校提供每批次包装调味品的出厂合格证明材料，不得使用散装调味品。

5、禽肉、禽蛋必须保证新鲜（禽肉必须当日屠宰并提供检疫证明）。蔬菜类必须保证新鲜，无农药残留，并提供有相关部门检疫（验）证明，酶抑制率50%，符合gb/t5009.199-20xx检验标准。

6、豆制品须由配送服务企业自行生产加工，须符合国家相关的食品安全法规定和卫生标准。

7、蔬菜要洗切完毕后的净菜配送，并使用冷链气调保鲜技术，确保食材不低于48小时保鲜。

2、我公司接到学校食堂送定单后，由公司采购员工分类采买或向和我公司签订购销协议的农民专业合作社订购，将组织的食品蔬菜由分拣人员按《食品蔬菜配送质量标准书》分拣包装并分类入库贮藏。

4、我们配送的蔬菜经由学校食堂的质量监督员验收。

5、配送价格构成及报价说明书：配送价格包含蔬菜的收购价格、分拣运输的损耗和搬运运费、运输费、国家法律规定的税费和行业交易费和我们企业的毛利等方面。在制定配送价的过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，我们主要采取随行就市的原则主要采取由供应商定期（周报、旬报、月报）报价、采购方核价的方式进行（当有分歧的意见时，双方议价协商解决）。

1、建立服务补救预警系统。化解顾客抱怨的最佳时机是在事前，以预防为主，补救为辅，即在问题出现前预见到问题即将发生而予以避免。

2、鼓励和引导不满的顾客投诉。物流服务提供者要设计方便顾客投诉的程序，以鼓励和引导顾客投拆。还应鼓励不满意顾客中“沉默的大多数”说出他们的不满，利用这些信息发现潜伏的危机和问题的根源，及时改进。

3、快速解决问题。当发生服务失误时，企业作出反应越快，服务补救效果会越好。服务人员必须在失误发生的同时迅速解决，避免服务失误扩大并升级。

1、正是由于配送运输独有的特点，合理规划配送路线对配送成本的影响要比一般运输大得多，所以必须在全面计划的基础上，制定高效的运输路线，选择合理的运输方式和运输工具，通常把汽车作为主要的运输工具。

2、选择驾驶经验丰富的驾驶员配送，这也是整个配送网络优

化的关键环节。合理确定配送路线就是经最少的环节，以最快的速度把食品蔬菜运至学校食堂，以保障学校食堂的正常运行。

1、时间安排：准时拣货、检测、发货。

2、运输安排：安排保鲜货车进行较远距离配送，选择最短的路径的并根据蔬菜不能的碰撞的特点，选择路况最好的运输路线。

1、所配送的产品均有符合国家食品卫生标准的许可证明和检疫证明；

2、严格质量把关，不合格产品无条件退回并及时更换；

3、配送的数量以校方实际验收为准；

4、按贵方要求的送货时间准时配送到指定地点；

5、每日不同菜品配送到各个学校；

6、售后服务：有专人负责回访、反馈，认真处理客户的每一条意见和建议。

7、学校提前1-2天将需要的品种、数量、要求等信息报至我方负责人处。

8、根据配送的学校数量、地址、距离等信息将送货行程划分为不同路线，每车配备2-3人。

9、每月份四个片区召开一次膳食委员座谈会议（由学校负责人、学生家长、学校厨师、学校厨房管理人员组成）。提出改进意见及菜品的搭配以及口味的适合提出宝贵意见，我公司将按照意见制定下月营养菜谱。

在一定的规则前提下，通过一定的检测设备可以检测出农产品的质量 and 是否含有农药残留，如果农药残留超出了国家标准，立即终止此批蔬菜的运输。注重农产品质量，通过配送使健康绿色蔬菜及时送到学校食堂，让广大师生能轻松体验健康绿色蔬菜的无负担美味，让您轻松订、健康煮。在我们兢兢业业的努力之下，期望大家都能吃到清静健康的绿色蔬菜食品。

嘉善食堂配送篇三

为了更好的服务学校食堂，广州天天生鲜蔬菜配送公司将紧紧围绕“产品的质量、价格、售后服务”开展配送服务工作。

广州天天生鲜蔬菜配送的“六步曲”：

第1步：在开始送货前，组织相关采购、销售人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，与相关人员进行交流，详细了解每个品种的规格、等级以及质量要求。

第2步：根据学校的具体地址及送货时间安排合理的车辆路线，以保证每天的准时送货。安排专车、专人提供全天候的跟踪服务。

第3步：根据学校的特定要求，我们将组织相关的配送员进行有针对性的培训，使其尽快熟手，达到学校的要求。

第4步：每天审核服务学校的采购单，及时把学校订单分解为采购需求，按需调整库存，提高产品周转率，避免产品的积压，确保把新鲜的货品送到学校手中。

第5步：定期对送货车辆及装货物用的器具进行消杀，避免二次污染。

第6步：向服务学校提供我司各部门及负责人的联络方式，相

关的学校服务人员做到每天一次电话跟进，三天一次上门回访，确保您的每一个要求和建议都能得到及时解决。

服务流程及方案：

1. 订单确定：每天下午学校将订单详细信息以邮件、传真或电话等方式传送到我司，我司订单管理员确认无误后，进行订单分析处理并安排备货。
 2. 备货、加工：工人根据下单员的备货通知以及学校需求进行加工、清洗、包装。
 3. 货品配送：配送员对照学校前一日的订单对货物进行逐一确认，确认无误后装车配送，前一天的订单于次日上午6点前配送到指定地点。
 4. 收货验收：学校对我司所供货物的品种、质量、数量进行验收，确认无误后双方在收货单上签字确认，双方各持一份作为结算凭证。
 6. 重新配送：因不符合质量检验标准而重新配送的货品，当天所需货品：需在当天上午9时前交货；非当天所需货品：需在下一个工作日交货。
- 出现逾期交货或货物数量与订单不符的情况由双方协商解决。
8. 不可抗力：因自然灾害等不可抗力导致的货品配送不全或不能配送的，双方应及时沟通，采取应急预案以保证学校膳食工作的正常运行。
 9. 配送车辆：车辆保持清洁、保证专车专用，每天清洗消毒；冷冻食品使用专用冷藏车，防止食品污染。
 10. 装卸现场清理：配送工现场交完货后，现场配合学校进行

货物验收，并帮助学校进行货物的整理。货品装卸保证周围环境清洁干净，完毕负责清理装卸现场。

嘉善食堂配送篇四

为进一步加强全县中小学校食品卫生安全管理，规范学校食堂食品原料采购管理，严防发生食物中毒或食源性疾病的发生，切实保障广大学生和教职员工的身体健康和生命安全，文山市绿达蔬菜销售有限公司特制定本方案□

工作目标：在全县统一要求框架下，以学校为单位，依照各学校实际，建立区域性的大宗食品原料统一配送机制并有效开展工作，以进一步规化全县中小学校食堂食品原料采购管理。促进全县中小学校食堂的规范化管理，确保学生在校就餐的安全、营养、价廉，促进全县中小学学生的健康成长。

大米、食用油、面粉、鲜肉、蔬菜、调料、乳制品等其他品种。

2、食用油必须符合gb1535—2003标准(大豆油)，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

3、面粉必须符合gb1355□86标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

4、学校食堂副食品、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品(食盐、味精、酱油、醋等)等必须取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

5、学生饮用奶必须符合《云南省“学生饮用奶计划”暂行管理办法》中对学生饮用奶质量标准。学生饮用奶的质量及其标识应执行国家标准gb—5408. 2—1999《灭菌乳》和gb7718—1994□食品标签通用标准》的规定，应采用符

合gb/t6914—1986《生鲜牛乳收购标准》规定的原奶生产，不得用复原乳生产。每份奶的单件包装净含量应采用】80毫升、200毫升、250毫升等规格，净含量负偏差符合国家规定。

6、配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品(b)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。

7、蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。

(2) 我公司接到学校食堂配送定单后，由公司采购员工分类采买或向和我公司签订购销协议的农民专业合作社订购，将组织的食品蔬菜由分拣人员按《食品蔬菜配送质量标准书》分拣包装并分类入库贮藏。

(4) 我们配送的蔬菜经由学校食堂的质量监督员验收。

(5) 配送价格构成及报价说明书：配送价格包含蔬菜的收购价格、分拣运输的损耗和搬运运费、运输费、国家法律规定的税费和行业交易费和我们企业的毛利等方面。在制定配送价格的过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，我们主要采取随行就市的原则主要采取由供应商定期（周报、旬报、月报）报价、采购方核价的方式进行（当有分歧的意见时，双方议价协商解决）。

1、建立服务补救预警系统。化解顾客抱怨的最佳时机是在事前，以预防为主，补救为辅，即在问题出现前预见到问题即将发生而予以避免。

2、鼓励和引导不满的顾客投诉。物流服务提供者要设计方便

顾客投诉的程序，以鼓励和引导顾客投拆。还应鼓励不满意顾客中“沉默的大多数”说出他们的不满，利用这些信息发现潜伏的危机和问题的根源，及时改进。

3、快速解决问题。当发生服务失误时，企业作出反应越快，服务补救效果会越好。服务人员必须在失误发生的同时迅速解决，避免服务失误扩大并升级。

嘉善食堂配送篇五

为使食堂工作进一步规范化、制度化，使食堂能做到优质、安全、高效地服务于师生，特制定以下管理方案。

1、采购。食堂设采购一名，每天采购完毕后认真填好采购单，并签名。保管员用于月底盘点，管理员用于月底结帐，然后存档。

2、验收和保管。食堂设保管员1名，每日对照采购单，对所采购物品进行核实验收，验收完毕后在采购单上签名，并保留采购单，以便月底盘点。

3、制订菜单和领用物品。食堂炊事员实行主、副厨值班轮流制。主厨负责根据当天采购员采购原料及仓库存储，协同食堂管理员拟制当天中、晚餐菜单及次日早餐计划并予公布，然后领用各项所需材料，在领用单上签名，以便月底结合采购单进行盘点结帐。

4、饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前5分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工调配厨房职工。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

5、就餐。就餐期间食堂内部事务统一由食堂管理员进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。食堂管理员要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6、餐后清洗、清理与打扫。餐后，管理员组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行适当处理。

7、每周六要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量；每月底膳食委员会要和食堂管理员进行当月成本核算和帐务整理。

1、按时上、下班，坚守工作岗位，服从管理员安排，遇事要请假。无故迟到扣除当天工资50%，无故矿工一次扣除当月工资5%，病、事假扣除当天工资。

2、树立全心全意为师生服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5、采购员要把好采购品质量关和成本关。严禁采购腐烂、变质食物；保管员要做到物品进出帐目清楚，程序分明；炊事员要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6、做好食堂安全工作。锅炉操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好

防火、防盗、防毒工作。

7、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向管理员请假，离开食堂工作岗位。

8、食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

（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、要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要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要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

4、隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

5、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

（二）餐具、厨具卫生

1、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要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、要经常性和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水
- 2、储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得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，垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物
- 4、对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

- 1、食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。
- 2、在工作前及处理食品原料后、便后要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）应用热水消毒。
- 3、不得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。

成立膳食委员会。膳食委员会由以下成员组成：

校长：直接向上级有关部门负责。统筹协调食堂各项工作。

总务处：食堂的业务管理部门。每月一次协同食堂管理员进行月底结算工作，及时完善、修理食堂各项设备设施。

政教处：配合食堂做好就餐的秩序管理工作，加强对学生勤俭节约，文明礼貌教育工作。

食堂管理员：兼食堂卫生管理员。食堂的直接管理者。