

2023年食堂工作总结个人(大全10篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

食堂工作总结个人篇一

高度重视施工现场食堂食品安全整治工作，专门成立了检查领导小组，划片包干，深入工地，对在建工程进行全方位及时有效地监督。检查的重点内容：一是各建筑工地食堂持餐饮服务许可证、从业人员持健康培训合格证情况；二是建筑工地食堂卫生管理制度建立情况；三是食堂的建筑布局是否合理，基础设施是否齐全；四是粮、油、肉类等食品原料的采购索证情况；五是消毒、防蝇、防尘、冷藏设施是否有效、充足；六是建筑工地项目负责人对食堂从业人员的卫生知识及卫生法律法规知识的培训情况。

4月份，我局组织召开了建筑工地食堂食品安全专项整

治工作会议，对建筑工地食堂食品安全专项整治工作进行了安排部署，并安排专人深入各工地发放宣传单、食品卫生手册等。至8月上旬，共发放宣传材料200余份，各工地张贴标语口号、悬挂宣传横幅、设置健康教育宣传栏，开展食品安全教育。

一是明确建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人；建筑工地食堂管理人员是食品安全直接负责人。在签订建设合同时，要将工地食堂的卫生安全工作作为重要条款。建筑工地项目负责人要和食堂管理人员签订《食品安

全责任书》，落实责任。二是完善建筑工地食堂建设标准，确保食品安全。为规范建筑工地食堂硬软件建设，我局按照《食品卫生法》和《建筑施工安全检查标准》[JGJ59-99]《建筑施工现场环境与卫生标准》[JGJ146-20xx]对建筑工地食堂建设标准进行统一要求。各施工单位必须按照要求对建筑工地食堂建设进行了改造。三是建立健全工作制度，规范食品加工行为。要求各建筑工地都建立健全食堂卫生管理制度，分别制定卫生管理、卫生检查，预防控制食物中毒、向卫生部门备案等制度，建立食品从业人员健康档案。

我们要求各工地对照相关标准，认真开展自查活动，发

现问题，逐项落实措施，认真整改。检查项目包括廉租住房和兴家园、和瑞家园，公租房和乐（二期）家园。对照各在建工程项目、各标段逐一组织召开工程参建各方责任主体单位人员参加的现场大会，传达学习上级文件精神。通过整治活动，提高了从业人员的食品安全意识，最大限度地消除了食品安全隐患，杜绝了食品安全事故的发生。

从20xx年1月1日起，我局根据市委、市政府的相关文件的指示和要求，已将市区除保障性住房项目外的在建工程项目的监管权限全部移交市局，通过相关协调衔接，已移交项目的建筑工地食堂食品安全监管工作市局正在组织开展。

食堂工作总结个人篇二

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体的基本点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我们项目工作秩序和社会稳定，解决领导和员工们的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一、树立全心全意为项目服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。一直以来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“三心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，领导放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。我们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的弟兄一样苛护，树立了良好的员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实食品卫生安全条例，制定了一系列安全计划，并与食堂有关人员鉴定了饮食卫生安全责任书，工作中做到了“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。做到责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量。购买新鲜的蔬菜，鱼，肉等，做到品质到家，价格便宜。为项目节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，严格把握好份量，做到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒。食堂还经常开展安全检查，主动排除水、电、火安全隐患，注意热饭、热汤的保管。因此，一直以来，食堂工作无一例安全隐患发生，项目生产秩序稳定。三、不断提高饮食质量，让领导放心。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为我们把项目看成是自己的家，一方面，我们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，我们都有一颗爱心。但是，我们也

还存在一些需要改进的地方。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护职工们，在服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

食堂工作总结个人篇三

卡斯中学食堂建于20xx年末，占地面积1016平方米，是中央第三批扩大内需中小学校舍安全工程项目。全校共有食宿生1119人，教师80人。

1、建立校长负责制，成立改革领导小组。

组长：董赛富（校长）

副组长：吴连军（后勤副校长）

成员：赵春良罗银军罗咏春王文平鲁绍兰段晓梅赵进

2、成立膳食委员会，加强对食品安全卫生的监督。

主任：李大权（党支部书记）

副主任：谢侑明（党支部副书记）

成员：张兴文，何晓云，段勇成

3、建立岗位责任制，成立工作小组。

司务长兼会计：普存金

食堂管理组长：夏分明

出纳：罗咏春

安全、卫生、流程督查员：杨恒昌，杨建斌

采购员：段永强，谢勇辉，万宏，戴学三

仓库管理员：杨鹏昌戴，学三

加工员：赵应丽，段赛艳，张秀，芹刘金花

学校食堂设立普通餐和营养餐两个窗口进行经营。

1、普通餐窗口：按照成本核算和保证员工工资的原则运营。

2、营养餐窗口：按实际成本核算，实行“公益性”、“非营利性”原则，确保零利润。

1、司务长每日对食堂各工作间至少巡查一次，了解员工的工作及设备运行状况，上报总务处。

2、会计每天开饭前及时公布当日菜价，及时做好帐目、报表。

3、食堂设采购人员2名，（其中1人采购，1人记帐），实行轮换制。采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全，及时将当日帐单交给会计入账。

4、仓库管理员：食堂物品入库、出库，必须由仓库管理员签字确认。

5、加工员：食品加工过程严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、出纳：食堂财务实行专帐核算，营养餐设立专门台账，明细核算。

1、建立食堂从业人员体检制。食堂从业人员每年必须进行一次健康检查，取得有效的健康合格证明方可上岗。

- 2、建立食品采购索证索票制度，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。
- 3、建立双人采购和定期轮换制度，每次采购做好详细的采购记录，采购人员每学期轮换一次。
- 4、建立食品入库、出库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库手续必须齐全，物、据、帐、表要相符，日清月结。
- 5、建立校领导陪餐制。学校领导轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。
- 6、建立科学营养供餐制。参照营养标准，结合中学生营养健康状况和本地饮食习惯和食品供应情况，制订成本合理、营养均衡的食谱。
- 7、建立食品留样制度。每餐的食品成品必须留样不少于100g□并按品种分别放于清洗消毒后的密封专用容器内，内置于专用冷藏设施中冷藏48小时。记录好留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。
- 8、建立食品安全事故处理机制。防止投毒事故，保障饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案。
- 9、建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守、导致学校发生食物中毒或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成不良后果的，追究相应人责任的责任，构成犯罪的，追究其刑事责任。

食堂工作总结个人篇四

1、机构设置及人员管理

(1) 伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，学校领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(2) 建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

(一) 严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重中之重的工——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

(1) 和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有

效，厨房有了明显改观。

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

食堂工作总结个人篇五

第一，严格控制食堂卫生，因为这是关系到每位师生健康的大事。首先，要求每个食堂员工每年进行岗前体检。

二是不定期对员工进行思想教育，落实《食品卫生法》规定的要求。通过学习，提高工作人员的服务质量和意识。做好学校食堂的食品卫生和餐具的“一洗二冲三消毒”。工作台一经使用，应立即进行清洁。砧板应与肉、蔬菜、生的和熟的分开。厨房应该每天打扫。如果发现工作中存在任何不足之处，应立即指出并责令及时纠正。所有员工都能认真做好本职工作，明确职责，各司其职，服从分配，随叫随到，确保食堂的正常运转。

第二，严格控制食品安全，每学期与食堂员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位员工的思想认识。制定各项规章制度并挂牌，完善食物中毒防控计划，系统保障学校食堂安全规范。定期对食堂员工进行法律法规和工作规范培训，以法律法规为准绳。高度重视食堂内部管理，努力做到科学化、规范化、制度化、严格化管理。努力做好扎实全面的基础管理工作，做到时时有规范，事事规范。在食品卫生工作中，重点抓好“三防”（防中毒、防中毒、防病毒）

食堂工作总结个人篇六

销售部门是公司对外展示的形象窗口，代表的是一个公司外表，也是公司最赚钱的一个部门，是一个先锋部队。销售部

工作也是最直接的，拿业绩说话。天天跟形形色色的人打交道也是最难的一件事情，特别有些客户不讲道理，死缠烂打。面对这些工作，为了完成任务目标，自我强化工作意识，提高工作效率，细化工作内容，冷静处理客户问题，力求达到客户的满意度，创造良好的客户口碑，力求各项工作准确，避免疏漏和差错，至今基本做的还是比较完善。

1、认真做好市场调研工作。对市场的信息掌握，对竞争对手的产品细致分析，每周调研做好记录，及时和团队分享，给公司产品定价提供依据，做到知己知彼百战不殆。

2、营造火爆的销售氛围促进销售。配合策划部门的活动作出应对调整，在销售现场做好总控，盯紧销售案场的每一组客户做出调整，应对突发情况，核对房源、价格、优惠等确保准确，避免疏漏和差错。

3、做好客户问题的处理。客户多了什么样的情况都有，要退房的、要优惠的、有对合同条款不满意的等等。在保证公司的利益不被侵犯的前提下，与客户周旋，洽谈，不但要完成签约，还需要客户满意，提高公司的美誉度，提升老客户推介率。

4、做好与其他部门的工作协调。加强与公司各个部门的沟通，向行政部申请办公用具，车辆使用计划等；与客服部做好合同备案，贷款政策信息等相关信息的及时掌握；请工程部工程师为销售人员解答专业知识等工作，提高工作效率，掌握更全面的知识。

5、做好顾问的培训学习工作。及时捕捉政策信息，专业知识，课外知识等信息给销售人员分享。组织召开专题分享会使销售团队共同学习，共同进步。新员工的培训学习安排，考核。

公司加大了推广力度，更新了推广方式，不同新异的推广方式让我目不暇接，在这半年里我不断加强自身的学习，专业

非专业知识不停地学习。

在这半年来，取得了一些成绩，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

第三，管理方式有些“粗犷”，不够细腻，管理制度的严密性与连续性没有监管到位。

- 1、希望xx能顺利收盘并结清账目。
- 2、收集xxx的数据，为xxx培训销售人员，做好xxx的客户积累、分析工作。
- 3、参与项目策划，在xx这个项目打个漂亮的翻身仗。
- 4、争取能在今年通过经纪人执业资格考试。

新的半年开始了，我应努力做到加强学习，拓宽知识面，努力学习房产专业知识和相关法律常识。加强对房地产发展脉络、走向的了解，加强周围环境、同行业发展的了解、学习。与大家共勉，共同进步！

食堂工作总结个人篇七

一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性。我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

二、重视饮食。卫生安全工作，严把进货关。为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心。为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点。得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。以下为今年的工作总结。

依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这一个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；透过这一学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

食堂工作总结个人篇八

本辖区共有学校食堂31家、托幼机构食堂40家，其中农村学校食堂24家、托幼机构食堂10家。有2家学校食堂、2家托幼机构食堂未取得餐饮服务许可证；大部分学校食堂已安排从业人员进行健康检查。辖区学校及托幼机构食堂食品安全总体情况较好。

根据工作要求我局于3月5日通知全旗各学校开展食堂食品安全自检工作，自查时间为7天。结合年初工作计划和局里工作部署，我局于3月12日组织相关科室开展学校及托幼机构食堂食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内学校及托幼机构食堂进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车1台，专项检查人员4人，共检查9天。

本次检查托幼机构食堂40家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有9家托幼机构食堂场所设施、设备不全，主要为餐具清洗，消毒池不健全或无粗加工用洗肉池、洗菜池，有9家托幼机构食堂餐具清洗、消毒不符合要求。

在检查中对学校及托幼机构食堂使用亚硝酸盐及是否制售冷

荤凉菜情况进行了检查，无违规操作现象。

本次检查发现的主要问题是部分农村学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。农村学校食堂采购食品原料索证不全及托幼机构餐饮具清洗消毒不符合要求现象较为突出。另外，加工程序不合理，工用具没有明显标识现象也较多。

本次检查采取拉网式检查方式，以农村学校为重点，以采购食品原料索证、餐饮具消毒、设施设备是否健全为主要检查内容，进行了全面检查，对存在问题的单位下达了责令改正意见书，进行了相应的行政处罚。各学校按要求建立并落实了以校长为第一责任人的人食品安全责任制，有效的排查了食品安全隐患，全面提升了学校及托幼机构食堂的食品安全水平，有效保障了学生的饮食安全。

食堂工作总结个人篇九

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到三满意。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并

根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了工作人员十分标准守则(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实

处。

食堂工作总结个人篇十

伙食，意为饭食，多指部队、机关、学校等集体中所办的饭食。那么食堂伙食承包合同是怎样的呢?以下是在本站小编为大家整理的食堂伙食承包合同范文，感谢您的欣赏。

甲方：

乙方：

为了加强员工饭堂管理，提高员工膳食水平，甲方现将饭堂承包给乙方经营，为了明确双方权责关系，特订立以下合同，希甲、乙双方共同遵守。

一、甲方饭堂以每天单价计算：员工 元/人，管理人员 元/人(早、中、晚三餐)的伙食费标准承包给乙方经营，夜宵另计为 元/人。

二、甲方的责任：

- 1、无偿提供厨房餐厅水电、燃料、厨具设备、厨房员工住宿。厨具设备双方在交接时进行盘点，且双方主管签字。
- 2、第二天(或下月)的实际就餐人数须在当天下午5点前(或本月底)提供给乙方，且双方主管签名：并以此为结算伙食费的依据。
- 3、提供准确的就餐时间。早餐 ;夜宵。
- 4、负责办理有关消防、环保等部门的手续和费用。
- 5、负责维持饭堂就餐人员的秩序。(如排队秩序)

6、协助乙方对卫生环境管理工作。

7、甲方须按时结算清上月伙食费给乙方。

三、乙方的责任：

1、必须遵守国家的《食品卫生法》，饭菜卫生要有保证，如发现员工有中毒事故，经有关职能部门检验是乙方所供膳食引起，一切责任和费用由乙方承担。

2、保证按双方拟定伙食标准供应膳食及服务，并保质保量，力求做到多样化，按季节更换菜式，每天有鱼、肉、鸡、鸭、蛋、蔬菜等供应。

3、保证按时开餐，做到色、香、味俱佳，分南北不同口味菜式供员工选择。

4、负责厨房工作人员的相关费用(如厨房工人的工资)。

5、提供每周更新的菜谱给甲方。

6、员工膳食：早餐以“粥、粉、面”等为主，辅料有“萝卜干、花生米、酸菜、绿豆、馒头、油条”等。每天中、晚餐供应菜(荤素)一汤，夜宵以“粥、粉、面、炒菜”等为主。

7、管理员工膳食：早餐以“粥、粉、面”等为主，中、晚餐供应菜(荤一汤)。

8、若发现巩固应的膳食(每天每餐与本合同不同时)。员工超过以上有意见，加上有权提出改善要求，出现问题屡次不改善，甲方有权在15天书面通知乙方终止合同。

9、厨房重地及物料房非相关人员不得随意进入。

10、要严格遵守甲方厂规，服从甲方领导的安排。注意防火，

文明经营，态度诚恳，讲究公共卫生。工作时间要穿工作服，持有效健康证上岗。

11、不得随意带亲友进入甲方厂内，车辆出入货所带物品要接受保安检查。

12、经常督促注意卫生，做好饭堂膳食、卫生管理工作。

13经常剩菜由乙方自行处理。

14、大节假日(元宵、五一、端午、中秋、国庆)免费为员工加菜一道。

四、伙食费结算的方式：甲方员工伙食费用由乙方先垫付，甲方以 天为单位结算(以现金形式，本餐费不含税费，如需提供税票，另计给乙方)最迟不超过 天付清伙食费用。如中途协议解除合同时，甲方须在当日结算清所有伙食费用给乙方。

五、本合同期限为 年。即从201 年 月 日至201 年 月 日止。期间任何一方要求解约须经双方协商，并提前15天书面通知对方。

六、本合同未尽事宜，甲、乙双方可在今后的工作中共同协商或另订协议，同样具有法律效力。

七、本合同经双方签字盖章即可生效，合同一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方： 乙方： 甲方负责人：

乙方负责人：

联系方式：

生效日期:

联系方式: 生效日期:

甲方:

乙方:

一、合约内容:

a□用餐时间见“附表1”

b□伙食标准:

早餐1-3元/餐(多品种按价选择)

中晚餐: 套餐1 4.0元/餐/人, 1荤2素

套餐2 5.0元/餐/人, 2荤1素

套餐3 6.0元/餐/人, 2荤1素含1主荤。具体见菜谱。

c□供餐流程: 就餐方式: 实行刷卡方式, 自由消费(中晚餐4元、5元、6元套餐任选) 由我司员工在选定的窗口前排队打餐, 打餐程序: 打菜、打饭、打汤。员工可以到打饭区自行打饭, 米饭不限量, 但严禁浪费。分量标准: 荤菜每份重量不低于125克; 青菜每份重量不低于150克; 一般副荤每份重量不低于150克。

d□餐费结算: 采用自由消费刷卡方式就餐, 员工自由选择, 每月初我司将上月消费数据和贵司统一核算结算餐费。

e□设备场地: 公司有偿提供场地及设施、设备、由乙方安装刷卡系统。

二、乙方责任：

1. 乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品卫生法》，饭菜卫生要保证。
2. 乙方保证准时开餐，不得随意延误甲方员工开餐时间。

共2页，当前第1页12