

最新工地食堂承包流程 食堂承包方案计划书(汇总7篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

工地食堂承包流程篇一

甲乙双方本着平等互利协商一致的原则，就乙方拟承包甲方职工食堂，一事并达成如下协议。

一、合作方式：

- 1、贵公司带给厨房、餐厅、厨具设备、以及承包方工作人员的住宿。
- 2、食堂所需的水、电费由贵公司承担。燃料费由承包方承担。
- 3、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由承包方负责。
- 4、承包期间务必添置或需要更换的厨房设备，由承包方提出申请，经公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏或丢失，由承包方照价赔偿，自然损耗除外，合作期满按交接清单交还设施。
- 6、公司可安排专人对承包方的菜肴加工原材料进行不定期抽检（详见《主要原材料品牌来源明细表》和《食品检验标准》），当发现与约定标准不一致时，可根据实际状况对承包方处以50-500元的经济处罚。

7、承包方须根据大部分员工的要求更换厨师或菜肴口味。

8、根据双方约定，由承包方先试经营三个月，试经营期满，根据员工对菜肴的质量、数量、价格、服务、卫生等的满意程度决定后续承包经营事宜。

9、双方约定合作时光为三年，期间任何一方提出解约务必提前30天书面告知对方。

10、承包方承诺所签订协议之后，是由承包方自我经营，不存在转包给第三方经营，如若经公司查出有转包行为的，以承包方自动放下经营资格论处。

二、员工伙食的定性及标准

1、根据双方的约定，采取员工自助式就餐，即员工可根据食堂带给的菜肴菜式、口味、质量、价格自由选取和控制消费金额。

2、餐费标准：

a□早餐标准：

1。0--3。0元，以下品种任选：包子、馒头、麻球、油条、豆浆、鸡蛋饼、葱油饼、炒粉、汤粉、汤面等。

b□中晚餐标准：

1、中晚餐带给价位不等的菜肴：菜式每餐不低于6个品种：大荤3。0-5。0元、小荤1。5-2。5元、素菜1。0-1。5元，米饭0。6元/人，加餐米饭0。3元/份，菜按正价。汤免费。

承包获利方式：1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，

及批发基地，以多购价廉新鲜菜。2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的状况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以到达成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分思考原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。4、努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估算，减少剩菜浪费。

工地食堂承包流程篇二

员工食堂是员工在工作过程中的生活保障，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的领导和监督下服务好员工生活，服务好整体工作，计划聘请具有经营企业食堂的专业管理公司入驻，在不增加成本费用、不增加员工负责的基础上，增加花色品种、增加服务项目、提高饭菜质量。

工地食堂承包流程篇三

等多种模式

所有养老助餐服务机构

对老人就餐均有不同程度优惠

包河区芜湖路街道金玫瑰居家养老服务中心干净、优美的就餐环境。

截至5月底，全市已建成养老助餐机构294个，建成中央厨房4个，社区老年食堂71个，社区助餐点219个。

今年，合肥还将新增24个社区食堂、73个社区助餐点和8个农村助餐点。

在庐阳区亳州路街道滨南社区食堂，工作人员在为老人办理就餐卡。

文字 | 全媒体记者 朱震宇

摄影 | 全媒体记者 郭如琦

工地食堂承包流程篇四

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定如下计划书。

天地快餐成立于2018年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

1、从事餐饮行业多年，具有丰富的专业知识。

2、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作各种菜式，适应范围广，可以满足不同口味要求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电、燃气费用，我公司提供厨师一名，厨师助理一名，面点一名（工资6300元）管理费（3000元）。采购由贵公司负责或者我公司采购给贵公司报账。

2、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电。按每个人用餐标准（每人每天2餐30元至40元）我公司提供早餐10元标准（每天主食保证3种，包子、馅饼、咸菜、鸡蛋、粥、豆腐脑或馄饨）

午餐20元标准（5个热菜，2个凉菜两种主食一个汤，例如：热菜扁豆烧排骨干炸带鱼蒜苔肉丝双色草菇菠菜粉丝。凉菜爽口芹条拌豆付丝。疙瘩汤。）

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

每个月底结算一次。

1、原材料采购做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，都采购于正规厂家粮油类选择大卖场的. 正规品牌。

2、按规定操作、蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，并定点整齐摆放。做到勤进勤出，先进先出。

3、卫生随时保持，并做好离岗后善后工作，关好水、电、气、门、窗。

1、我方员工必须遵守贵方规章制度，若有违反接受贵公司处理。

2、若我方提供不洁食品造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的。责任经有关部门认定由责任方负责。

通过以上的计划，我相信我公司有能力经营管理好贵公司的食堂。恳请贵公司给我们这次合作的机会。我们将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

工地食堂承包流程篇五

xx中学(以下简称甲方)

xx(以下简称乙方)

甲方没有学生食堂，为了帮助解决寄宿学生的就餐问题，保证他们合理按时安全就餐，乙方愿意投资50万元左右，帮助甲方建设一处920m²的钢构食堂，经甲乙双方协商，达成如下协议：

1、负责提供食堂建设的地点，保证单独成院落、便于管理。

- 2、负责食堂附属设施的建设和内部设施的配置。
- 3、负责食堂的办证工作。
- 4、成立并委托寄宿组全权协助乙方加强对寄宿学生的管理和教育。
- 5、寄宿组对乙方进货的渠道、质量、价格、卫生等，进行跟踪、调查、核算、建账、批评和处罚。
- 6、寄宿组根据学生要求制定并公示每日食谱。
 - 1、服从甲方领导，听从甲方指挥，树立大局意识和服务意识，不断提高管理和服务水平。教育工人摆正位置，不越过甲方直接与师生接触，不议论教师，不诋毁学生。
 - 2、自行向自愿寄宿的学生收费，及时如数给学生开具票据。学生的生活和茶水不得低于每人每天8元钱的标准，严格按照甲方提供的餐谱供餐，保证学生科学合理膳食。
 - 3、每天按时供应茶水，每生每天不少于1瓶。保证学生每周洗澡不少于1次。
 - 4、承担并按月发放食堂、茶房、寝室工人以及其他聘请人员的工资。
 - 5、承担学生宿舍维修改造款不少于10万元。
 - 6、对于贫困学生适当减免费用，拿出适当资金或者物质对寄宿学生进行资助和奖励。
 - 7、确保食品安全，时刻检查排除安全隐患，制定应急预案，严把食品的质量和卫生，禁用不达标餐具。承担因食品安全问题引起后果的相应责任。严格执行进货留样制度。

8、加强对工人的业务培训，努力丰富食品种类，提高食品质量，改善生活水平，。

9、加强对工人的安全教育和培训，规范操作，安全生产，给工人入好保险。

10、加强对工人的卫生教育，尽快形成良好的卫生习惯，上岗工人必须全部持有健康证，定期对工人进行体检，工作服统一整洁，持证上岗，杜绝传染病者进入食堂。

11、认真管理使用好物品，摆放合理，保证操作间内干净卫生，整洁有序，无权把使用承包的公物包括餐厅借给别人使用。

12、不断提高工人的综合素质，严格要求自己，规范着装，文明言行，团结协作，尊敬老师，爱护学生。

本协议有效期为2011年7月1日----2011年6月30日，2011年7月1日起，该食堂全部资产无条件属于甲方所有。

以上协议一式两份，甲乙双方各执一份，双方签字后，于2011年7月1日起生效。

甲方： 乙方：

工地食堂承包流程篇六

尊敬的客户，为了对贵公司的食堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，结合对贵厂的实际情况及贵公司的实际要求，特拟定以下经营方案，敬请参阅：

1、合作方式：签约服务

2、贵企业免费提供场地及相关厨房设备，贵企业将厨房设备

清单签字盖章后双方各执一份，经营期间我方负责设备的维护，合同期满后我方按清单交换设备。

3、水电及燃料，水电费用由贵司承担，我方承担燃料费用。

4、餐厅环境，由我方专职美工布置标语、标识及卫生专栏。

5、供应标准，中餐提供二荤一素一汤，以员工的健康饮食、吃好吃饱为原则。米饭不限量供应，但严禁浪费。

6、就餐时间，以贵司通知为主。原则上按照贵司中午下班时间。

7、菜单，每周六前将下周《计划菜单》交贵司审核，合格后公布于食堂卫生健康专栏，以便于员工了解。

8、食堂卫生，每日桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角。

在经营管理过程中我们将严格按照以下标准执行：

1、质量方针：

服务至上、信誉第一、职工满意、厂家放心

2、质量目标：

(1) 员工满意度90%以上

(2) 服务合格率98%

(3) 合同履约率100%

(4) 投诉解决率100%

(5) 工作人员健康合格率100%

(1) 食堂例行检查：每周一次，检查内容以食堂卫生管理为主，程序执行为辅，每周检查完毕后与贵司代表会面沟通，了解员工意见与诉求。

(2) 食堂全体人员都进行岗前消防培训，以防万一。

(3) 每周三制定下周计划菜单，交贵司审核。

1、 供应商评估：由采购负责人员与稽查人员联合对供应商进行评估，评估内容为：合法性、供应能力、卫生条件、价格。

2、 来料检验：所有进出食堂的生产与非生产物料由专人负责检验

3、 半成品检验：厨师组长负责半成品工艺及方法检验

4、 产品检验：由厨师主管负责检验色、香、味、形等

5、 以上所有半成品或成品检验记录呈贵司备案。

具体分工安排如下：

根据贵公司120员工每人每天一餐5元伙食标准一周菜谱大致如下：

以上菜谱仅供参考，每天可提供不同的三菜一汤，任选二荤一素一汤，具体以双方面议协定。

人员个人卫生：

1、 着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女

性工作人员不可以化装和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

2、男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

3、所有工作人员工作期间必须戴口罩，严禁工作人员上班时掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水清洗干净，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。

6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

7、严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需大行为。

8、从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

9、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1、该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

2、所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚。

工地食堂承包流程篇七

服务范围：机关单位食堂、事业单位食堂、行政机构的团膳。

机关单位食堂一般为非经营性、福利型的食堂，它的运营涉及到单位工作人员的切身利益和后勤经费的控制及帐务处理，是后勤工作重点、难点之一。为减轻单位后勤负担，规避食堂用人风险，提高用餐服务质量，单位食堂运营通常采取对外托管形式。现在先给您介绍以下食堂的主要托管形式。

全托管模式食堂人员的招聘调配、劳动合同、社保等由托管单位负责，其管理费用及利润定额包干，饮食制作由托管单位灵活安排，使用的原材料由托管单位采购。人员工资、福利由发包单位负责，食堂日常支出的费用按标准定期划拨，定期接受审查、审核。此模式比较适合未设食堂专管理机构人员的，且用餐人数50人以下的单位，它有利于减轻单位后勤负担和成本控制，便于从琐碎的事务中解脱出来，但不便于饮食质量的控制。

半托管模式食堂人员的招聘调配、劳动合同、社保等由托管单位负责，其管理费用及利润定额包干（一般按人员的工资额的20%提取）。人员工资、福利、考核、饮食原材料费用及采购由发包单位负责，日常饮食按供应的原材料制作。

此模式对设有食堂专门管理机构/人员的，且用餐人数50-80人的单位比较适合，它有利于食堂财务管理和饮食质量的保障，但不便食堂成本控制，比较容易造成浪费。

饭堂承包模式食堂整体承包，承包单位自主运营和管理，发包单位不参加管理和不直接贴补费用，单位免费提供厨房、餐厅、厨具设备，有条件者并提供厨房员工宿舍，免费提供水、电、燃料费用。其他食堂费用均从饮食销售中盈取，饮食价格参照市场价格适当折扣。

此模式比较适合就餐人数100以上，且就餐人数比较稳定的单位，它有利于彻底减轻发包单位的后勤负担，但不利于饮食质量的保障。

单位食堂菜谱推荐

一) 周一

- 1、早餐：豆浆1杯、菜肉蒸包100克-200克、桔子1个
- 2、午餐：宫爆鸡丁、芹菜豆腐皮、蘑菇蛋汤、馒头
- 3、晚餐：清炖排骨冬瓜、小白菜粉丝、柿椒炒鸡蛋、红小豆大米粥、馒头

二) 周二

- 1、早餐：甜牛奶、面包、果酱
- 2、中餐：米饭、川鱼片、肉片白菜、胡萝卜
- 3、晚餐：白切猪肉、油焖茄子

三) 周三

- 1、早餐：黑米粥、刀切馒头、荷包蛋
- 2、中餐：米饭、炒猪肝、炒嫩黄瓜
- 3、晚餐：米饭、红烧鳊段、凉拌黄瓜

四) 周四

- 1、早餐：黑米粥、刀切馒头、荷包蛋

2、中餐米饭、炒猪肝、炒嫩黄瓜

3、晚餐米饭、红烧鳊段、凉拌黄瓜

五) 周五

1、早餐：粥、肉松、糖包、什锦酱菜

2、中餐：米饭、五香牛肉、家常豆腐、番茄蛋汤

3、晚餐：米饭、黄鱼、炒四季豆

食堂承包面临的难题

1、单位人员整体人数少，食堂规模小，肉类、蔬菜类食品日使用量小，致使定点配送困难，肉类、蔬菜类食品零买价格相对偏高。

2、单位一般是灵活自由就餐政策，又加之在市中心离家近，不会像工厂那样强制员工定点就餐，这样会导致用餐预约制度落实不到位，导致按标准制作餐饮比较困难，食堂实际用餐人次相对不稳定，会偏少，质量及数量供应均会受到一定的影响，有时给食堂造成一些浪费，致使食品摊派原材料成本较高。

3、因肉类、蔬菜类食品日使用量小，致使定点配送困难，零买无法索取正规发票，致使食堂消费帐务处理困难。

解决方案

1、鉴于食堂实际用餐人次少，食品原材料摊派成本较高，食堂经费建议按单位工作总人数和标准整体计提划拨，由托管单位建帐代管，定期按程序接受审查、审核。

2、鉴于食堂用餐人数不稳定，菜肴、营养配餐比较困难，日

常食品原材料采购建议采取灵活方式安排，但整体费用按标准执行。

3、鉴于食堂日常使用原材料无正规票据，白条较多。为规范财务管理，方便帐务处理。食堂日常开支的费用建议定期按标准从代管经费结算核帐，发票由托管单位出具。经费节余部分可安排职工福利和不定期改善食堂伙食。

4、为规范食堂经费和费用开支的管理，建议制定食堂经费和费用开支管理办法，明确经费和费用开支的标准、审批程序。