

# 2023年大学食堂经营管理方案 学生食堂 经营管理方案(通用5篇)

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、时间的安排以及风险的评估等，以确保问题能够得到有效解决。以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

## 大学食堂经营管理方案篇一

服务范围：幼儿园食堂、中小学食堂、大学院校食堂、高校食堂、培训学校或教育机构的食堂团膳。

1、小学中晚餐必须保证两个以上荤菜，三个以上素菜，供学生选择二荤二素；

2、初中中晚餐必须保证两个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；

3、高中中晚餐必须保证三个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；

1至3年级早餐：2.0元中餐4.5元晚餐4.5元合计：10.1元

4至6年级早餐：2.5元中餐4.55元晚餐4.55元合计：11.2元

初中学生早餐：3.0元中餐5.5元晚餐5.5元合计：13.4元

高中学生早餐：3.0元中餐5.56元晚餐5.56元合计：14.1元

1、中小学中晚餐原则上肉类每生每顿不少于一两，或鱼类不

少于二两，或蛋类不少于一个。

2、各校两天内菜谱不得重复。每周一公布本周菜谱，接受社会、师生监督。

3、早餐每周供应有馒头、花卷、包子、炒花饭、汤类等，一周内不得重复。另保证有1个卤（煮）鸡蛋，搭配12个素菜或荤菜。

4、炒小菜时必须动植物油各一半，各校严禁购买桶装猪油，严禁使用转基因油。

5、本着节约的原则，要让每个学生吃饱吃好。

1、经营方针：以服务学生为核心，靠优质的服务，丰富的菜品，赢得学校师生满意；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；按《食品卫生法》严格操作规程。

2、人员配置：面食人员：23人，厨师6人，蔬菜加工员16人。对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检，如有特殊情况，身体不适或重感冒等都要暂停上班。

3、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于校方的实际需要。对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。尊重校方的指导意见，加强与校方的交流和沟通。

4、定期向校方汇报工作情况，了解师生对食堂伙食的满意程度，并设立意见箱，随时听取师生与校方的意见和建议，接受学校检查监督。

5、按时像学校交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。

- 1、排队打饭时不得跨越黄线排队，按就餐时间站队，不许不准插队、抢位置、打闹；
- 3、打粥、豆浆、汤时要到离自己餐桌最近处打取，不得窜区域打取；
- 5、对餐盘内的食物和领取的水果尽量保持不浪费；剩余饭菜应倒入指定地方；
- 6、若发现饭菜有异样或质量问题时，可以找食堂管理人员说明问题，或在食堂设立的意见箱中放入投诉信，我司将对此类问题及时处理并给出交代。

## 大学食堂经营管理方案篇二

根据国家教育部、发改委、财政部、市监总局等五部委联合印发的《关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划有关管理工作的通知》（教督函〔2019〕2号）文件和省教育厅关于农村义务教育学校食堂规范管理专题会精神，为推动全县学校食材供应安全高效、管理环节科学规范，切实保障广大学生舌尖上的安全，结合我县实际，特制定本实施方案。

为进一步改善义务教育阶段学生营养状况、促进教育公平、提高民族素质奠定坚实基础，从2020年春季学期起，全县义务教育阶段学校食堂由学校自办自管，食堂所需食材由配送公司配送，推行“供管分离”模式；原学校食堂后勤管理公司在学校食堂投入的资产，由学校回收管理，列入固定资产，回收所需资金由县财政据实解决；学校食堂用工采取政府向第三方购买服务的方式，所需从业人员由劳务公司派遣，工人工资、社保和劳务服务费由县财政解决。

（一）供应方式。为减少中间环节，降低采购成本，确保采购质量，学校食堂所需食材采购配送实行“三统一”，即统一采购、统一配送、统一价格。

1. 食材订单：本着“确保学生餐饮费全部吃进学生嘴里”的原则，各学校每周五前根据统一食谱及食材价格在智慧云管理平台上报下周食材需求订单，配送公司根据订单保质保量供应食材。
2. 食材范围：学校食堂开餐需要的所有食材(含调味品、奶制品、水果、糕点等)，严格按照上级规定的“三统一”和县人民政府专题会研究意见实施采购，学校不得擅自外购食材。
3. 加工成本：义务教育阶段学校食堂实行“零利润”经营，水电费、设施设备维护费等加工成本从学校公用经费中列支，不足部分由县财政据实解决。
4. 食材来源：大米、菜籽油、鲜肉类、米粉、季节性蔬菜、饺子、鸡蛋及其他食材原则上必须是省内具有合法资质的企业(合作社)，同等条件优先选择与县内企业(合作社)合作，助力县域脱贫攻坚及产业发展。
5. 食材质量：鲜蔬菜必须去黄叶，无腐烂变质情况，达到国家规定的质量标准，每批次产品需随货提供农残检测单、甲醛检测报告单及法律法规规定的其它资料;鲜肉必须定点屠宰，“两证两章”齐全(猪肉必须另提供非洲猪瘟检测报告)，符合国家卫生标准，感官性状好，无异味，经过充分“喷”烧并刨洗干净，每批次猪肉肉骨比不得高于100：25，专用冷藏车配送;副食及调味品必须具备生产许可及编码证号，品质达国家规定;大米为国标一级(gb1354—2009);菜籽油为国标一级(gb1536—2004)产品，随货提供质检报告;鸡蛋需提供批次检疫合格证;食盐必须由贵盐集团定点提供;米粉、饺子类必须具备生产许可及编码证号，品质达国家规定标准;其它食材必须具备法定合格证明。
6. 配送时间：米粉、饺子实行一天一配送，蔬菜、鲜肉类原则上每周配送2次，粮油及其他干品原则上一月一配送。配送公司在食材运送过程中必须做好控温运输、安全保洁等工作，

确保供货及时、质量保证，每批次食材必须经学校查验签收后方可离开。

(二)调价机制。实行学校、配送公司、发改部门三方询价调价机制。

1. 县教育局随机抽调学区办、学校、配送公司业务人员组成现场询价小组。询价小组现场到县城永辉超市、旭东超市、农贸市场、自由市场等市场采集各类食材价格，现场询价的价格与县发改局官方食材价格的平均数作为下一周期食材结算价。

2. 原则上每30天询价一次、调价一次。

(三)报账制度。严格执行学生餐饮费校财局管制，每学期开学后20个工作日内，各学校务必将本学期学生餐饮费自缴部分足额上交县教育局，并于每月15日前完善上月学校食堂食材报账手续，由学区办按程序到县教育局报账。

(四)管理办法。学校食堂食材供应环节实行权责分明、处罚分明。

1. 配送公司权责：

(1) 必须根据学校订单供应食材，若配送的食材质量、数量、品种与订单不一致，学校有权拒收并要求配送公司及时补足。

(2) 如因天气、道路、运输车辆故障等突发原因不能按时送达的，配送公司必须第一时间做好与学校的对接工作，积极协助学校采取补救措施，确保学校正常开餐。

(3) 积极配合县委、县政府推行“配送企业+学生餐桌+基地”的“校农结合”供应模式，确保配送服务辖区学校食堂本地食材占有率达到上级规定标准，其中，2020年达到80%以上，以

后逐年提高。

## 2. 学校权责：

(1) 必须结合学校实际，根据统一食谱及食材价格上报订单，不得擅自更改食谱或利用学生餐饮费变相采购食堂日常用品、设施设备。

(2) 必须对照订单严格履行验收、索票索证、储存保管等手续，杜绝不管不问或恶意刁难等现象的发生。

(3) 必须根据食材入库情况确认食材应付款，并按要求配合做好食材款报账相关事宜。

(4) 必须积极配合县委、县政府推行“配送企业+学生餐桌+基地”的“校农结合”供应模式，确保学校食堂本地食材占有率达到上级规定标准，其中2020年达到80%以上，以后逐年提高。

(一) 实施方式。学校食堂从业人员采取政府向第三方购买劳务服务的方式，工人工资、社保和劳务服务费由县财政解决。

1. 劳务人员归属。劳务公司招聘食堂从业人员并进行培训合格后，根据学校需求推荐用工，与学校不产生用人用工劳务关系。

2. 劳务人员配备。学校食堂从业人员按学生就餐人数1：100的比例配备，500人以上学校配备厨师1名，20人以下教学点不予配备食堂从业人员。

3. 劳务人员工资待遇。劳务人员工资执行“当年县域最低工资标准+岗位工资+社会保险”标准。

4. 县域最低工资标准。2020年执行1570元标准，今后按上级

标准执行。

5. 劳务人员岗位工资等级。非寄宿制普工岗位工资0元，非寄宿制厨师岗位工资500元；寄宿制学校普工岗位工资500元，500—1000人学生规模寄宿制学校厨师岗位工资1000元、1000人以上学生规模寄宿制学校寄宿制厨师岗位工资1500元。

6. 劳务人员岗位数量。2020年按非寄宿制普工264人、非寄宿制厨师5人、寄宿制普工372人、500—1000人寄宿制厨师31人、1000以上人寄宿制厨师16人计算。今后根据学生人数变动情况，由县教育局按比例调整各校食堂工人配备数。

7. 社会保险缴纳标准。2020年执行2019年上级关于养老保险、失业保险、工伤保险单位应承担部分缴纳标准。今后根据相关要求自动更新社会保险单位应承担部分缴纳数，由县财政列入预算后据实解决。

8. 劳务人员管理。实行“学校+劳务公司”的双重管理。

9. 学校权责。根据标准向县教育局申请食堂从业人员配备计划，结合学校食堂工作需要落实食堂从业人员考勤管理、分工管理、安全教育等日常管理；对工作不负责任、不服从管理或不能胜任岗位职责的劳务人员，学校有权要求劳务公司依法调整岗位或予以辞退。无正当理由，学校不得随意辞退在岗劳务人员。

10. 劳务公司权责。根据学校需求派遣劳务人员，积极配合学校对所派人员进行“双重”管理；按时足额兑现派遣人员工资及待遇，杜绝劳务纠纷事件的发生；根据教育、市监、卫健等部门要求，定期开展劳务人员健康体检、技能培训等工作。

(二) 劳务派遣服务管理费。

1. 县财政按每人每月300元标准支付劳务公司劳务服务管理费，食堂工人技能培训、体检、档案管理、上班工装等费用由劳务公司承担。

2. 县财政将食堂工人工资、社会保险、劳务派遣服务管理费等费用列入预算，由县财政局按月划拨给县教育局，县教育局按程序予以兑现。

(一)运行模式。实行“供管分离”，学校全权负责食堂自办自管工作，不参与食材采购、劳务人员聘用等工作。

(二)管理办法。

1. 一个核心。抓实环节管理核心。各校必须高度重视食材入库、储存、出库、消毒(浸泡)、制售、成品试尝、留样、废品去向处理等环节，确保食品安全和供餐质量。

2. 两个到位。一是管理机构组建到位。各校必须成立以校长为第一责任人的食堂管理工作领导小组，并明确专(兼)职人员具体负责食堂管理工作。同时，要吸纳学生家长代表、教师代表、村支两委代表、人大(党)代表及社会知名人士组建学校食堂膳食委员会，定期开展学校食堂膳食评价工作，确保食堂监管常态化。二是管理机制配套到位。各校必须结合学校实际建立切实可行的食品安全应急预案、食堂管理制度、人员考核考评制度等，确保学校食堂管理机制健全、人员履职尽责。

3. 三个落实。一是落实主体责任。各校要根据食堂管理工作实际需要，细化工作任务，明确管理责任，认真落实食堂管理主体责任，推动学校食堂实现制度化、程序化运行。二是落实过程管理。各学区办、学校必须按要求加强对食堂的常规管理。学区办每月至少两次以上深入辖区内中小学开展督查和工作指导；学校负责人必须坚持一周一查；具体管理人员按要求利用智慧云管理平台实施过程管理，对重点环节



实行一日一查，发现问题立即整改，做到管理到位、过程详实并能追踪溯源。三是落实人员待遇。学校要安排教师定期轮流(原则上一年一换)参与食堂专(兼)职管理，其工作量由学校根据学生规模进行核定;若管理期间未发生责任事故，其教学成绩按本校中等以上水平认定。同时，学校要确保食堂管理员在评先评优、职称评聘等方面实施政策照顾，不断提高食堂管理人员工作积极性和履职能力。

4. 四个关口。一是严把质量关。凡进入学校食堂的食材，校方必须严格按照规定验收，拒绝冷冻肉、票证缺失或其它明文规定不宜进入学生食堂的食材。食材储存、保鲜及食品加工要严格程序操作，确保实现供餐成品营养丰富、安全可口。二是严把资金关。各校必须严格资金使用和管理，严格对照带量食谱足量采购、足量出库、足量售卖，确保实现“餐饮费全部吃进学生嘴里”;要严格校财局管报账制，按标准上缴学生自缴费、教师陪餐费，要定期公布食堂经费使用情况、配餐标准、供餐菜谱、学生餐饮费上缴情况、学生餐饮费清退情况等信息。三是严把人员关。要严把学校管理人员选任关，学校必须安排业务素质强、有责任心、敢于管理、公正无私的同志驻点食堂参与管理，确保学校食堂事事有人管、处处有人管。要严把劳务人员管理关，劳务人员在岗期间的常规管理由学校全权负责，劳务人员上岗前，学校必须严格查验其健康档案及食品安全培训合格证，对明文规定不宜从事食品加工的劳务人员，学校有权拒绝接收。四是严把教育关。各校要充分利用集合、集会、班会、校园广播、墙报、橱窗等多种形式开展宣传教育活动，鼓励学生参与轮值洗碗、值日等活动，培养学生动手能力和协作意识;要积极开展饮食卫生习惯、食品安全常识、营养健康知识、饮食文化及环保知识等方面的教育，培养学生健康膳食、文明用餐的良好素养;要高度重视食堂文化建设，在食堂注入校园文化元素，让学校食堂成为独具文化氛围的“食育”教育文化场所，打造“文化食堂”，建设“文明食堂”。

5. 五个实现。一是实现就餐时段零等待。各校要根据学校食

堂餐厅容量，通过错时放学、分班自助等办法最大限度缓解学生排队压力，确保及时供餐。二是实现就餐过程零浪费。各校要认真落实校长(教师)陪餐制，充分发挥学生会、志愿者等团体的积极作用，积极开展“厉行节约、光盘行动”，培养学生珍惜粮食、远离浪费、勤俭节约、学会感恩的良好习惯。三是实现食堂管理零投诉。各校必须细化岗位职责、明确责任分工，严格推行“供管分离”，积极实施带量食谱及营养餐“4+x”供餐要求，充分发挥学校膳食委员会等社会力量监督管理作用，不断提高学生、家长满意度。四是实现食堂监管零死角。各校必须结合实际完善“明厨亮灶”工程，发挥智慧云管理平台等信息化管理优势，对食堂环境卫生、三防设施、食材库存、保鲜设备、消毒设备、果蔬浸泡、食材加工、成品售卖、工人健康状况等进行严格监控，确保学校食堂管理零死角。五是实现学校食堂零事故。各校要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》等相关法律法规，保证生产食品所用的原材料、调味品等符合国家有关规定；积极参与“校农结合”、产业扶贫等惠民工程，助力脱贫攻坚及产业发展；保持餐饮用具洁净、消毒，符合国家有关卫生标准，强化环节管理，严防食物中毒；按要求保管食品原材料，按规范加工食材、按规矩处理废弃物，禁止过期、变质、标识不清、感官性状异常或其它违禁食材进入学校食堂，切实保障学生舌尖上的安全。

### (一)明确职责分工。

1. 县营养改善计划工作领导小组：负责统筹安排、监督、指导全县义务教育学校食堂规范管理各项工作；制定全县义务教育学校食堂管理实施方案；研究解决学校食堂管理过程中存在的问题和困难。
2. 县教育局：负责牵头落实学校食堂规范化管理工作；负责牵头对食材配送、学校食品安全进行全过程监管；负责向县财政申请营养餐专项资金、劳务人员派遣服务费；配合市监、农业、

人社等部门开展学校食堂过程管理、落实“校农结合”工作任务、保障劳务人员待遇等工作。

3. 县财政局：负责调整财政支出结构，将食堂从业工资、社保、劳务管理服务费等纳入财政预算并及时拨付所需资金；按时足额划拨学生营养改善计划专项资金；监督学生餐饮费管理使用情况。

4. 县农业农村局：负责牵头落实“校农结合”工作；督促学校食堂签约基地生产环节及质量安全；负责屠宰企业的监督管理，对肉类检疫的日常监管，抓好肉品质量安全。

5. 县工业和商务局：负责构建“校农结合”产销平台，为“校农结合”工作提供市场集配、仓储、冷链、安检、运输、流通等配套服务。

6. 县供销社：协助落实“校农结合”工作，构建学校食堂本地农产品产销链接机制，监督签约基地按约生产。

7. 县审计局：负责监督学生餐饮费的使用和管理，对学校资金使用的真实性、合法性及其效益进行审计和审计调查，确保资金安全。

8. 县发改局：负责对粮油生产企业的粮油收购、储存、运输等活动进行监督检查；按照有关规定建立价格监测和预警机制；定期发布食材采购指导价。

9. 县市监局：负责对食材配送商市场准入管理，依法打击经济违法违章行为；落实学校食堂食品安全执法检查；开展食品安全相关法规制度和行业规范培训；组织查处学校食品安全事故。

10. 县人社局：负责监督劳务公司工作过程；督促劳务公司规范阵地建设、履行用人单位职责，维护从业人员正当权益。

11. 县卫健局：负责食品安全风险监测及事故应急处置；对食堂从业人员开展健康体检；制定全县义务教育学生营养食谱指南；开展学生营养健康状况监测评估。

12. 新闻、宣传等部门：负责学校食堂规范管理工作宣传报道和网络舆情的管理等工作。

13. 各学区办及中小学：学区办主任和校长是本辖区（学校）食堂规范管理工作第一责任人，负责组织落实学校食堂安全运行、规范管理各项工作，确保学校食堂资金、人员安全。

14. 县纪委监委：负责督促各职能部门履职情况，及时受理违规违纪案件。

（二）严格过程管理。各单位要根据各自职责要求，切实履行学校食堂食材采购、运输、储存、加工、售卖、垃圾处理及劳务人员派遣、工资待遇及工作情况等过程的监管职责，确保全县义务教育学校食堂规范管理、科学运行。

（三）强化监督检查。各单位必须认真落实食堂管理“一岗双责”，杜绝任何单位、个人采取虚报、冒领、截留、挤占、挪用等变通的形式从学生餐费里抽薪，切实保障学生餐桌上的权益，树立全方位、全岗位、全员化、全过程、全防控的“五全”管理理念，切实维护学生舌尖上的安全，对在学校食堂规范管理工作中的失职渎职问题，将责成相关部门依法予以严肃处理。

（四）严肃追责问责。县学生营养改善计划领导小组要定期组织市监、应急、教育、发改、财政、农业等部门对学校食堂规范化管理实施情况进行专项督查和考评，发现不作为、慢作为、乱作为等问题，将依法分类处理。

1. 配送公司、劳务服务公司一学期内在同一所学校出现食材质量及违约问题3次以上，经报请县教育局研究同意，学校有

权在县内另外两家配送公司中自主选择配送商或劳务输出公司。

2. 配送公司、劳务输出公司在服务过程中存在违背合同问题，由县教育局牵头，市监、财政、人社等部门配合，酌情扣减其风险抵押金或劳务派遣服务费；涉及违法犯罪的移交司法机关。

3. 学校在食堂经营管理过程中存在不作为、乱作为、失职渎职等问题的，根据情节轻重，对相关责任人给予通报批评、诫勉谈话或纪律处分；涉及违法犯罪的移交司法机关。

## 大学食堂经营管理方案篇三

本着学生至上、服务第一、优化质量、保证安全的原则，搞好学校食堂各方面工作，从包装设计、制度建设、人员管理、安全保障等各方面入手，着力打造卫生、安全、和谐的一流食堂，让学生满意，让学校放心，让社会称心。

### 1、经营理念、目标与措施

(1) 科学管理，营养搭配、安全操作、卫生保障；

(2) 公司的经营理念是创新、诚信、感恩；

创新是对产品创新，工作方法创新

诚信是对师生诚信，对身边所有的人诚信

感恩：感恩是感谢甲方给我们的工作平台，把学生当亲人，把老师当朋友。

(3) 关注细节，提供个性化服务，众口难调调众口。

(4)做到品种繁多，质优价廉、薄利多销、让师生切实得到实惠，力争饭菜品种多样化，特色化。饭菜营养搭配，满足不同群体的消费水平和消费习惯。

(5)餐厅服务水平达到师生满意度85%;食品卫生事故率为0，公司质检卫生合格频次每月不低于2次，员工重大事故为0，员工食品卫生，安全生产，文明服务培训率100%，员工健康体检率100%。

(7)食品卫生安全方面。德润元多功能餐厅在满足师生“吃得饱、吃得好”的基础上，对食堂的功能和文化建设进行了“吃的安全，吃的健康”的深层次拓展。推行“明厨亮灶”项目建设，真正实现监管、实现厨房监管的.透明化、社会化、网络化，促进食堂员工更加自觉、自律，促进了食堂员工规范操作流程、提高食品安全质量，推动多功能食堂诚信体系建设，(8)服务质量方面、我们将对员工进行经常化、有针对性的培训，培训内容涉及服务礼仪、规范用语、仪容仪表、顾客心理学等内容。并采取老员工带新员工的方式，提高员工的服务意识和水平;同时，通过严格的奖惩制度保证员工的服务质量。

(9)餐饮文化方面，面对学生的生活内容越来越丰富、社交活动越来越广泛的需求，食堂就餐仅仅是其诸多功能之一，食堂即是师生就餐的场所，也应具备为师生提供精神食粮的功能。德润元公司所打造的多功能文化食堂不紧是美食场所、更是校园重要的信息中心、交流中心、文化中心及学生活动中心。我们将充分发挥餐厅的服务育人功能，对餐厅环境进行改造，使餐厅充满文化气息，通过名人名言标语、黑板报餐厅电视等让广大师生在就餐过程中感受轻松和快乐，接受人生观、价值观以及优秀传统文化等方面的教育;同时，我们还将发挥餐厅的空间优势，与校团委、学生会、等部门合作开展各种文化娱乐活动，丰富师生的业余生活。

(10)劳动关系方面。我公司长期重视劳动法律、法规问题，

公司员工经培训正式上岗后按照国家及地方劳动法律、法规签订劳动合同，并按照当地有关规定为员工办理相关社会保险。

(11) 餐厅环境改善方面、我公司将对就餐大厅环境美化、售饭窗口进行装饰;增加投影仪，利用周末空闲时间为师生播放经典影片;为广大师生创造一个安全、舒适卫生优雅的就餐环境和学习生活环境。

## 大学食堂经营管理方案篇四

### 一、指导思想

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。

### 二、总体经营目标

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%。

### 三、建立健全独具特色的管理模式

(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。

### 四、经营管理措施

(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。

为了实现公司“服务广大职工生活需要,为职工创造良好生活条件”的要求,积极为全体职工营造良好的生活环境,切实发挥职工食堂服务及保障作用,特制定本办法。

## 一、经营方式

职工食堂采取自主经营,自行采购,独立核算,收支平衡,财务审结的经营方式。

## 二、定员、用工方式及薪酬

### 1、定员:

食堂共定员32人(劳合工23人,临时工9人),其中:厨师7人(包括牛肉面大师、面点师各1人)、采购员1人、食堂会计1人、保管兼出纳员1人,管-理-员1人,服务员21人。用工人数可根据食堂运行情况调整。

### 2、食堂用工及薪酬管理

职工食堂用工除管理人员实行公司委派以外,其他工作人员全部由公司统一调配,工资实行日工资制。薪酬管理:管-理-员和会计2人工资挂入后勤科做资(但绩效工资标准的40%挂入食堂与经营额挂钩考核),其他人员的`基本工资由公司承担,绩效工资与食堂经营额挂钩考核。

## 三、就餐管理

### (一)员工就餐:

- 1、员工就餐一律实行刷卡结帐，食堂不收现金。职工办理就餐卡每张收取押金20元。
- 2、职工就餐生活费可由所在单位按月统一扣收打入职工就餐卡中，或由职工个人随时到食堂办公室交款充卡。
- 3、就餐卡丢失或损坏不能使用的，可申请补办新卡，但每张卡须交工本费20元。
- 4、公司内其他人员和临时工需在食堂就餐者，可自行到食堂办理购卡充值，凭卡就餐，严禁使用现金。

（二）非本公司员工在职工食堂一律凭就餐卡就餐。长期就餐者可根据有关单位出具证明到食堂办理购卡及充值，每张卡收取20元押金。

### （三）对外接待：

职工食堂除主要承担公司职工正常就餐任务外，还可承接公司职工红白喜事待客等任务。同时，如果公司招待所有较大接待任务难以承担时还要负责公司的接待任务，并按下列程序办理相关手续：

#### 1、接待办理

各部门接待来宾时，须提前到公司办公室办理就餐手续，公司办公室根据来宾情况设定就餐标准，经主管领导签字确认后开具《就餐申请单》，由职工食堂根据《就餐申请单》安排就餐和结算。

#### 2、烟酒领用

烟、酒由公司办公室或主管领导审批发放，随《就餐申请单》在公司招待所领出，如需职工食堂承担烟酒的办公室或主管

领导应在《就餐申请单》上审批注明。否则，食堂不承担对外接待所需烟酒用品。

#### 四、食堂管理

1、成立职工食堂伙食管理委员会，成员由公司主管领导、各区队、后勤科、公司办公室、党群部、纪委、工会、财务科、人力科有关负责人组成。负责对职工食堂制度建设、卫生、日常用品、水电使用、饭菜份量、质量、价格等方面的监督管理，每周进行一至二次检查。

2、严格遵守公司的各项规章制度，树立全心全意为公司职工服务的思想。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；做到饭熟菜香、品种齐全、味美可口、饭菜定量、食品足称、平等待人。

3、工作人员要按时上下班，坚守工作岗位，服从食堂安排，遇事要请(销)假，未经同意不得擅自离开工作岗位。

4、遵守财经纪律。食堂财务实行管账不管钱，经营收入刷卡汇总，现金由公司财务科统一审结。必须服从服务于公司财务，员工就餐一律刷卡，禁止收取现金。任何人在食堂就餐须按规定的饭菜价格标准收费；不允许出现设“小金库”、帐外物资、贪污挪用公款等不正之风，一经发现，将从重处罚，并要当事人赔偿相应的经济损失。

6、爱护公物。食堂内所配备的一切设备、餐具要有登记、有帐目；放置的所有物品不得随意搬动、私自带走或挪作它用。对无故损坏各类设备、餐具者，要照价赔偿。

7、工作人员应做好个人卫生。做到勤洗手、勤剪指甲，勤换、勤洗工作服，工作时要穿戴工作衣帽。工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证者，不准在食堂工作。凡患有重感冒、剧烈咳嗽等易传染病症的不得上岗；凡长时间患有传

染病或其它有碍食品卫生疾病的人员不得继续从事食堂工作，严格按照《食品卫生五四制》要求执行。

8、计划采购。采购员必须按照原料采购计划办事，严禁采购腐烂、变质食物，防止食物中毒。在保证质量的前提下，要尽可能到批发市场或超市购买物美价廉的蔬菜、米、面、油、肉类等物品；购买的食品原料必须注明来源。

9、餐厅领班要负责安排好员工的就餐秩序，每餐必须保证按时开膳，尽量缩短职工排队等候时间。制定一周菜谱，于每周一上午公布，饭菜品种、价格必须明码标价，写在黑板上；早、午、晚餐品种要多式样，并努力提高烹调技术，改善员工伙食，力求使大家吃饱吃好。

10、做好安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止机械操作事故发生；严禁随带无关人员进入厨房和保管室；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，消防设施不准随意乱动，杜绝各类意外事故的发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、炉膛火情、餐饮设备等。管理人员要经常督促、检查，切实做好防盗工作。

11、食堂工作人员要加强管理，团结协作，严格执行公司各类规章制度和餐饮业有关法律法规，对违反规定的一次罚款50元，罚款交给财务科统一管理。

12、食堂餐厅可设立意见箱，由职工食堂火管会负责管理。食堂工作人员应与火管会成员经常沟通，并主动、积极地听取员工对用餐的要求和意见，共同改进食堂工作。

## 五、经营管理

1、职工食堂实行核定经费收支，定额补助的内部核算办法。食堂每月底进行一次成本核算工作，结算食堂账目，做到帐物相符，收支平衡。盈亏不得超过核定营业额的10%；若有亏

损，则由食堂自行查找原因弥补，如遇逢年过节需要安排职工会餐等福利性就餐的，可由公司根据食堂就餐职工人数等情况考核，按亏损数额给予相应补助；若有核定标准内的盈利，可适当拿出一定比例给食堂员工奖励或给职工加餐，节余部分转入下月。

3、职工食堂要加强固定资产、低值易耗品的管理。要设置设备台帐和清册，责任管理，详细登记，妥善保管和正常使用。低值易耗品由公司一次性配齐后损坏维修、丢失，进入食堂成本；对新增的有关餐饮机具、大型设备、低值易耗品经公司审核批准购置的，进入公司费用。

4、职工食堂采购物资必须及时报账，对货到未付款的物资要及时挂帐处理，以保证食堂成本核算的真实性。

## 六、绩效考核与奖罚

1、2015年公司核定食堂营业额50000元/月，营业额每增加5000元，绩效考核比例增长10%，增减对等。

2、绩效工资按照公司岗位绩效工资标准执行。职工食堂的工作考核按照火管会占50%、规范化占50%的比例考核，直接与餐饮服务人员的绩效工资挂钩。

3、食堂内部可采取分班、组及岗位包干的办法实行内部责任考核制。对在班中出现因讲人情不开或少开多售饭菜单销售饭菜，给食堂利益造成损失或导致员工与员工、员工与就餐职工之间发生口角等问题的，给直接责任人从重处罚：多给主食一份（个）罚款50-100元；肉、蛋菜类食品每份罚款200元。态度恶劣或认识不足者，劳合工停工反省，临时工解除劳动关系。

4、食堂火管会考核标准可参照现行食堂规范化考核标准执行。对食堂内部各班组、岗位及个人月度考核总得分靠前三名的，

可在餐厅醒目处设立“光荣榜”进行表彰奖励，在当月工资中核发“优秀服务奖”200元。以激励职工搞好本职工作，爱岗敬业，更好地为职工群众服务。

5、班中餐费按照公司现行规定标准执行。食堂餐饮服务人员伙食费每人每月按180元标准扣缴。

## 七、附 则

本办法由职工食堂及火管会负责制定、解释，自发布之日起施行。并在实施过程中不断完善和修改。

二〇一〇年二月一日

## 大学食堂经营管理方案篇五

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：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。