

# 分包计划表 食堂承包计划书(优质5篇)

计划是人们为了实现特定目标而制定的一系列行动步骤和时间安排。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 分包计划表篇一

- 2、贵公司免费提供水、电、燃料费用或根据厂方实际情况另定。
- 3、根据厂方实际情况制定伙食标准，其余费用均由我公司承担(包括员工工资、福利、保险等)

xx餐饮管理有限公司(021-35903737)是经工商注册的专业化承包及管理企事业单位、机关、学校、医院职工食堂的餐饮的连锁机构企业。为适应企事业单位后勤社会化管理市场的需要，我们在致力于传统食堂承包的基础上嫁接现代管理手段，先后在华东、华南地区初步形成了以上海、苏州为中心的管理辐射网络，分别在南京、常州、镇江、嘉兴、丹阳、杭州设有办事处，并与全国100多家公司企业签定了供餐合同，实现了统一管理、连锁经营。

“顾客满意”是我企业的生命根源，本着“卫生第一、规范管理、优质服务、科学营养”的宗旨，坚持诚信经营理念，为各企事业单位员工提供舒适整洁的就餐环境、精致可口的菜食点心和热情周到的优质服务。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨政部、培训中心、配送中心7机构。其中大专以上学历9人、中等专业学历15人;从事餐饮食品行业十五年以上2人、八年以上5人，五年以上6人。平均年龄32岁，具有学历较高、经验丰富、年

龄结构合理化的特点。公司一贯坚持“以人为本”的经营思想，以“凝聚一流人才，创一流企业”为宗旨，注重人才培养及人才储备工作，炼就公司高级管理人才，云集各方精英。公司以人力资源优势为先，树立品牌形象，不断拓宽市场，建立人才信息库，并借鉴先进管理经验，开拓一条顺应市场、迎合顾客个性化服务的经营之路。

不管最终商定何种承包合作方式，本公司将运用在餐饮服务上的先进管理经验、管理制度、专业的管理和技术人才，确实为您减少后勤工作上的管理麻烦，使您和您的员工在膳食方面无后顾之忧，全心全意投入生产工作和开拓创新。

## 分包计划表篇二

甲方：\_\_\_\_\_ (以下简称甲方)

乙方：\_\_\_\_\_ (以下简称乙方)

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，甲乙双方就甲方食堂承包事宜共同协商，达成如下事宜：

### 一、经营方式

1. 甲方提供厨房、餐厅、全套厨房设备，负责水电和燃料及厨工住宿。
2. 乙方负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，乙方需照价赔偿。
3. 乙方自行采购、加工，自负盈亏。
4. 乙方自行安排厨房员工，并负责厨房员工工资福利。
5. 承包期内必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方

同意后由甲方负责。

## 二、双方权利及义务

### 1. 甲方权利义务：

- 1) 甲方按承包合同规定监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。
- 2) 甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并有权要求乙方及时整改。
- 3) 甲方应协助乙方维持食堂治安秩序，并加强对员工的教育。

### 2. 乙方的权利义务：

- 1) 乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。
- 2) 乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。
- 3) 乙方必须按时供应甲方工作日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。
- 4) 餐后认真清洗食具并消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。经常清理灶台及炊事用品污垢。
- 5) 做好消除蚊、蝇、鼠害。
- 6) 冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。
- 7) 乙方现场工作人员必须具有健康证。

8)所有食堂工作人员工资和福利均由乙方负责。

9)厨房员工应遵守甲方公司各项规章制度、厨房纪律。

### 三、伙食标准

早餐\_\_\_\_\_元/人，中餐\_\_\_\_\_元/人，晚餐\_\_\_\_\_元/人，夜宵\_\_\_\_\_元/人。其中中餐标准为\_\_\_\_\_大荤\_\_\_\_\_小荤\_\_\_\_\_素菜\_\_\_\_\_汤及\_\_\_\_\_水果，晚餐标准为\_\_\_\_\_大荤\_\_\_\_\_小荤\_\_\_\_\_素菜\_\_\_\_\_汤及\_\_\_\_\_水果，米饭任食。(如有变动，双方协商核定)

### 四、结算方式

甲方按双方核定用餐数，每\_\_\_\_\_个月计算餐费，于每月的\_\_\_\_\_日前以现金或支票付给乙方。

### 五、合同期限

试用期为\_\_\_\_\_个月，合同期\_\_\_\_\_年，即从\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日止。试用期满，若双方均无修改或终止要求，则直接进入正式合同期。合同期满，双方如无异议，自动续约。

### 六、合同终止条例

### 七、违约责任

1. 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律后果。

2. 甲方无故未按时结清乙方账款超过\_\_\_\_\_日(以结算确认单日起)的，应承担违约金\_\_\_\_\_%/天。

3. 一方有意终止合作而没有提前通知对方，须赔偿对方最后

一个月餐费的\_\_\_\_\_%。

## 八、其它

本合同一式两份，甲乙双方各执一份，双方签章后生效。未尽事宜，双方协商解决。

甲方：\_\_\_\_\_

甲方代表：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

乙方代表：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

看了学校食堂承包合同书还看：

1. 学校食堂承包合同书
3. 承包工地食堂合同书模板

## 分包计划表篇三

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。

检验：

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。



## 分包计划表篇四

民以食为天!食堂已不再是简单的就餐场所,而是员工进行交流的重要场合,因此,这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏,直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感,从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中,就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖,给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化,现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂,而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展,工业化高度发达的今天,现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境,将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感,从而充满激情全身心投入工作中,转为为企业发展的生产力。

满意无止境,服务无终点。社会分工的日益增强,决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务,已成为食堂工作者们的天职。

为做好贵公司食堂承包经营工作,特制定职如下计划书

(略)

1、从事餐饮行业 年,任厨师长 年,具有丰富的专业知识;

2□20xx年,主持承包食堂,得到客户的肯定与赞扬,具有承

包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。  
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

(二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;c加工人员不用、过期或三无原料;d服务人员不卖、过期或三无食品。

### (三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

### (四)、食品置放加工与清洗

#### 1、食品置放

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

#### 2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

#### 3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

### (五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

#### (六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

#### (七)餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

### 3、厨房卫生

- (1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。
- (2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。
- (3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无“四害”。
- (4) 熟食盛器消毒后，方能使用。
- (5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。
- (6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。
- (7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

### 4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

#### (九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

#### (十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

#### (十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物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。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

## 分包计划表篇五

订立合同双方：

发包方(简称甲方)：

承包方(简称乙方):

## 一、甲、乙双方职责

### (一)甲方职责

- 1、为乙方提供现有的食堂经营用房供乙方使用。
- 2、为乙方接通加工饭菜、早、晚点用水、用电。

### (二)乙方职责

- 1、保障甲方师生正课期间，每天正餐饭菜的按时供给，双休日及假期补课期间，必须遵从甲方安排，和其他承包户轮流供应。
- 2、所有经营户均可出售早、晚点。
- 3、搞好食品及个人卫生，从业人员必须持有县卫生部门(每年)健康检查合格证，工作时必须穿戴白衣、白帽，佩戴健康证。从业10~20天内不办理健康证及未穿戴工作衣帽，每次罚款50元。学校食品检查组如检查出有腐烂变质菜一次罚款50元。如厨房地面炊具卫生较差者，每次罚款50元。
- 4、尽量提供质优味美的饭菜，出售的饭菜价格除市场自身调节外，必须服从甲方的宏观调控。
- 5、严禁出售腐烂变质等不卫生食物，若因出售的食物引发中毒事故，一切责任由乙方担负，并取消经营资格，承包期末到也不再退承包费。
- 6、接受甲方监督管理小组的监督检查，遵守甲方的作息制度，听取甲方合理建议，及时改善服务质量，服从甲方管理。
- 7、承担所有电费及经营所涉及的工商税费。

8、必须在学校指定的地点加工、销售，不得户外加工，占道经营。

9、大小食堂任何经营房灶台必须在室内摆设，严禁设置室外，占道经营。

10、不得转包他人。

11、乙方服从甲方的管理，若违反管理要求，接受罚款处理每次以50元为基数。承包期满时，学校对各家食堂进行考评，取消罚款余额较高两家的承包资格。

## 二、双方权利

### (一) 甲方权利

甲方监督管理小组有权对乙方的食品卫生、质量、数量、价格进行监督检查，若乙方违反所承担责任，甲方有权视其情节把经营存在问题公布给师生或给予50元以上罚款，甚至取消乙方的承包资格(承包期满也不退承包费)。若上级卫生部门抽查检验，不合格一项罚款50元。

### (二) 乙方权利

乙方有权要求甲方尽量为其解决照明、鼓风机电路，在正常情况下，用水供应。

## 三、双方利益

### (一) 甲方利益

乙方付给甲方全年承包费：第一食堂万仟佰。电费按电表实际用数交费。此款项须在签订本合同时一次性付清。

### (二) 乙方利益



1、乙方在甲方管理监督下自主经营，自主管理，享受所得经营收入。

2、乙方在承包签订合同附交违纪押金伍佰元正，在承包期满后扣除违纪部分全部返还。服从学校管理，期满后学校在9家食堂承包户中评出四户每户分别给予陆佰元、伍佰元、肆佰元、叁佰元的奖励。

四、经营期限一年：20\_年2月25日至20\_年2月25日。承包费一次性交清。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_乙方(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日