

# 2023年大型工地食堂经营方案(汇总5篇)

为确保事情或工作顺利开展，常常要根据具体情况预先制定方案，方案是综合考量事情或问题相关的因素后所制定的书面计划。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、风险的评估以及市场的需求等，以确保方案的可行性和成功实施。以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 大型工地食堂经营方案篇一

依照《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国建筑法》及其它有关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，订立本合同：

为了有效地改善员工的就餐情况，本公司做了如下安排管理：

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供，严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合甲方管理，厨房设备、餐具等固定资产投资。

2、餐厅的管理与支持：优质食材的采购、配送及严格验收，卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查，多项的供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐。

3、准时、保质、保量的开餐厨房人员的`人力安排及薪资、福利等的管理，水、电费用按时按量缴纳，燃气费用按时按量缴纳。

4、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议，消防事故及工业安全的预防工作，其他有待双方协商之相关事宜。

根据贵公司500员工每人每天三餐10元伙食标准一周菜谱安排如下：米饭自由吃(夜宵另计)

早餐二元，中、晚餐各四元。

以上菜谱仅供参考，每天可提供不同的拾菜一汤，任选四荤二素一汤，具体以双方面议协定。

1、严禁工作人员上班时间掏耳朵、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。严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

2、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，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。

3、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。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。

4、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。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。

5、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。

6、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。

食源性感染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌感染病，主要有霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌o157□h7和

利斯特菌等引起。我公司是为了最大限度减少食源性感染病的发生，主要有以下控制措施：

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不经常更换供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

2、采购新鲜洁净的食品原料。蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

3、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5-10分钟。不加工冷荤凉菜。食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过2小时。

4、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

5、购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

6、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。冷冻肉类(包括冻结的熟肉半成品)在烹调前应完全解冻。烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。

#### (一)配料、辅料仓管理：

1、该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

- 2、所有物品必须用白色胶箱盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。
- 3、仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都做出详细的记录。
- 4、仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。
- 5、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。
- 6、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。
- 7、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

## (二)主粮仓管理：

- 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架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。
- 3、仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都要做出详细的记录。
- 4、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。

6、物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

## 大型工地食堂经营方案篇二

甲方：

乙方：管理服务有限公司(以下简称乙方)

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律规定，甲乙双方在友好合作的基础上，经双方协商同意，就乙方承包经营甲方食堂达成以下食堂承包合同范本：

一、承包项目：甲方的员工食堂

二、承包方式：

1、甲方为乙方免费提供厨房、餐厅及厨房一般的设备，在经营期间，必须要更新厨房设备时，乙方应用书面提出申请并呈报甲方，经甲方核准后，由甲方负责购买。

2、在经营承包期间，食堂的燃气由乙方自行负责，费用由乙方负担。食堂的设备人为损坏，由乙方负责修理或补充，食堂内的清洁卫生及下水道在甲方监督下由乙方管理，因管理不善造成的问题，由乙方自行负责解决。

3、食堂厨师和服务员的薪资、餐厅清洁卫生工作及清洁剂之类的用品与日常行政管理所发生的费用均由乙方负责。

三、食堂承包合同范本的双方权利及义务：

(一)、甲方的权利与义务

1、甲方对乙方的. 进菜、配菜、营养搭配、市场行情、卫生

状况及服务水平进行全面临督，使其合法并按照合同履行责任，对不合理现象，有权责令修改并要求乙方不断提高管理水平。

2、乙方所购用之食材与材料，均应保证由合格之厂商供应，甲方有权去供应商了解清洁及卫生条件。因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒或身体不适，经医院确诊后，则由乙方负责赔偿甲方员工因医疗因素而引起的实际经济损失并承担相应的法律责任。

3、甲方做好厨房及餐厅的治安情况，并加强就餐员工的素质教育与训练。

4、甲方负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知乙方。

## (二)、乙方的权利与义务

1、甲方员工如未按就餐时间规定的，乙方工作人员有权拒绝其就餐。

2、厨房的泔脚料应由乙方自行处理。

3、厨房作业中产生的垃圾应由乙方自行清理，因此产生的一切后果由乙方承担。

4、公司员工就餐用之餐具应为本公司员工专用，严禁给非本公司员工使用。

5、废水、废汽、废弃物之排放、处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定，若未相符，须立即配合甲方进行整改。

6、配合本公司之环境政策、安全健康进行改善及管理。

7、遵守国家和地方的安全卫生规定，做到优秀服务，文明服

务，严格把好菜肴的质量关，绝对禁止腐烂变质的食物进入食堂。

8、国家监督机构查有异常时，乙方应将异常情况及改善对策报知甲方，因检查产生的一切后果由乙方承担，甲方因此产生的损失由乙方赔偿。

9、乙方工作人员在工作期间，必须佩戴政府部门核发的健康证，随时接受甲方食堂管理人员的检查。注重个人卫生，符合卫生要求，打菜时应戴好白色工作帽与口罩。

10、乙方承保餐饮场所责任险，附保险单复印本(如附件二)，对甲方提供更完善具体的保证。

四、付款方法：月结三十天(当月底结算总金额，次月底付款)。

五、食堂承包合同范本的违约责任：

1、乙方经营期间，双方不得擅自中断合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方。

2、本合同发生争议时，双方以友好协商解决，协商不成可由xx市人民法院裁决。

六、本食堂承包合同范本双方签章后生效，合同正本一式两份，甲乙双方各执一份。

甲方： 乙方：

法定代表人： 法定代表人：

地址： 地址：

签约代表： 签约代表：

年月日年月日

## 大型工地食堂经营方案篇三

近年来，随着我国高等教育事业的迅猛发展和校大学生人数激增，致使高等学校后勤管理的压力不断增大。高校食堂作为高校后勤中的龙头产业，在为高校师生、员工提供基本饮食保障的同时，也为学校的教学与和科研立下了不可磨灭的功劳。但是，随着校内食堂的增多，物价持续的上涨，学生饮食结构的变化，也使高校食堂也面临经营思路的严峻挑战。

随着高校后勤的社会化改革，大部分院校都采用了对外承包的经营方法。由于学生的扩招，各个院校都逐年提高承包费用，把学生当作提高经济效益的主体，使得经营户利润大大减少，甚至亏本。从而导致饭菜质量下降、价格上涨，加之学生饮食结构的变化（如大部分学生不吃早餐或喝一小袋牛奶代替）；学校周边餐饮店的快速增多（每个学校周边都有许多小饭馆）；市场物价上涨（米、面、油、菜等价格上涨幅度较快）；用人工工资成本提高（城市最低工资标准的逐渐提高）等诸多因素形成了学生外出就餐较多，经营户无利可图、管理者束手无策，学生满意度降低的想象。

后勤服务是一个永恒的话题，后勤服务无止境。惠普公司创始人比尔休利特的信念是：“我相信男男女女们全都想把工作干好，有所创造，只要给他们提供了适当的环境，他们就能做到这一点。”这句话对应到高校里就是只有提供了良好的后勤保障，高校的教职员工们才专心到学习和教学当中，所以关于食堂经营的探索有着深刻的意义。

### （一）必须高度重视并加强对食堂的管理工作

改进学校食堂管理和运营机制是学校后勤社会化改革的一项重要内容。直接关系到学生的身体健康，安全和正常的学习，关系到学校的稳定。学校的后勤部门应加强对食堂的管理，要从维护广大师生根本利益出发，充分认识食堂管理这项工作的重要性，加强学校食堂的管理与监督始终是学校与后勤管理部门的责任。

## （二）增加食堂数量引入竞争机制

许多高校相继成立了高校后勤集团，学生食堂由后勤集团统一管理，使得高校食堂不仅缺乏必要的竞争性，反而成了独买独卖，生意焉能不异常火爆？只不过这样的“火爆”，是一种建立在垄断经营基础上的火爆，学生无论乐意与否，到时候还得端着饭碗乖乖去食堂，因为相对于社会而言，高校属于比较封闭的特殊地方，有那么多学生生活其中，可以说他们每天都是一个潜力巨大的消费群体。想打破这种垄断的局面只有加速食堂社会化的进程，完善食堂准入、退出机制，才有竞标的方法增加高校食堂的数量。

## （三）提供特色化的服务

消费行为本质：消费者总是倾向于购买他们能够负担得起的最佳物品。然而在经济上负担得起的情况下，消费者会有不同的偏好，偏好带有主观色彩。可作如下基本假定：偏好是完全的；偏好是可以传递的。改善高校食堂经营管理的一个方法就是要满足学生们个性化的需求。虽然学生不是高消费的群体，但传统的“一刀切”式的食堂餐饮标准显然已不能适应所有学生的需求。从饮食习惯上说，清真食堂、快餐店在高校的出现就是注重被服务者需求的结果。在传统集约化、大规模的饭厅不断出现特色窗口的同时，许多规模小而个性显著的餐厅也在高校渐露头角。

（四）严格学校饮食经营准入制度，实行食物招标和集中定点采购制度

对学校食堂经营者加强管理，严格要求是提高学校食堂经营管理水平的关键，学校食堂经营部门要建立餐饮经营准入制度。全面审核投资方面的经营管理水平、技术水平、投资能力、资质信誉以及道德素质。从业人员的素质及健康状况并择优选定，坚决杜绝有其他不正之风发生。切实保护师生利益，以明确各自责任、权利和义务。明确质量要求和处理处罚办法，严把卫生准入关。学校食堂在采购正常使用的主副食品时，必须要到合法的经营单位采购饮食物资。并按照国家有关规定验看有关饮食物资经营的执照。特别是要确认经营者持有有效的食品卫生许可证和工商营业执照，采购畜禽肉类原料时，必须验看动物检疫部门出具的检验合格证明。为了体现公平公正对大宗饮食物资要实行公开招标采购制度。对零星饮食物资也要实行集中定点采购。货比三，对食品包装原料要验看他的生产日期、合格标志、保质期是否符合国食品卫生安全制度。选择的定点供货单位及采购品种应报学校后勤管理机构或饮食服务实体等有关部门备案。学校职能部门要通过各种办法，对采购的全过程进行严密的监控，坚决杜绝不良行为的发生，并制定严格的监督措施，发现问题，迅速、严肃追究处理。加强对食堂所选择定点供货单位生产加工、储备、配送等各个环节的监督和检查，特别要重视在传染病多发季节的检查。切实从源头上控制学校食堂饮食物资的卫生、安全、质量。对学生食堂制定管理细则，加大管理力度，切合实际的提高学生食堂经营水平，确保万无一失。

综上所述，只有对高校食堂经营管理方法进行不断的探索，把现行管理体制和运行机制中的弊端找出来，不断改革，不断完善，将高校餐饮实体的经营服务水平推向更高水准，进一步增强高校后勤保障能力，进而为高校的广大师生提供更加优质的餐饮服务。

## 大型工地食堂经营方案篇四

餐厅、厨房及相应配套场地的提供；

2. 厨房设备、等固定资产投资；
3. 餐厅的管理与支持；
4. 卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查；
5. 厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；6. 随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；7. 按月支付甲方水电费。
8. 在满足甲方要求的前提下，可对外经营。9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

1. 早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等

特色咸菜或小菜

2. 中餐、晚餐1. 大荤鱼、肉；（适当进行调节）

2. 小荤：肉炒或蛋炒；3. 素菜：青菜素炒、凉拌菜；4. 汤；5. 特色拌菜；

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。见如下菜单（可按甲方要求调整）

## 大型工地食堂经营方案篇五

甲方：

乙方：

为对职工食堂综合管理，提高职工膳食标准，经甲、乙双方通过友好协商，本着平等互利的原则，同意职工食堂由乙方承包经营，为明确双方权利和义务，特订立本合同。

## 一、承包形式：

医院对食堂拥有所有权，承包者对食堂拥有经营权。自负盈亏、自主经营。实行个人风险抵押承包经营，保证医院正常的发展需要。

三、在承包经营期间，甲方现有的食堂内的灶具、餐具用品及电器等设备、设施提供给乙方使用(食堂内财产清单附后)。乙方在承包期限负责设备、设施的维修，承包期满或合同中止，乙方全部归还甲方，如有损坏照价赔偿。乙方应向甲方交纳风险押金整，承包期满如不续约如数退还，但不计息。

四、乙方应保障厂食堂房屋结构完整，不得擅自改变房屋结构，如需要装璜改造，需征得甲方同意，但食堂房屋的维修应由甲方负责。

五、水、电、燃气费、柴油费由乙方自付承担；

六、乙方保证食堂不能另行租赁或允许他人从事其他行业；

七、乙方应按照国家规定的程序和标准做，月底同甲方一并结算。

文档为doc格式