

2023年工业园食堂承包方案 食堂承包方案 (大全7篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

工业园食堂承包方案篇一

我店有多年经营饭店的经验，有完善的餐饮管理方案，以高规格的服务质量及卫生、营养的优质菜品为顾客服务，与很多无害蔬菜、家禽家庭建立了长期合作关系，给食品的质量及新鲜度提供了全面的保障。

本店管理人员从事餐饮业20年，并于1994年拿到省二级厨师证书，经验丰富。

- 1、为保证政府食堂服务质量，我店承诺人员配备满足正常用餐需要，如遇大型活动，我店会临时增加人员，保证服务质量。
- 2、早餐安排专人负责，在原有的基础上，会适当增加、更换早餐种类。
- 3、工作用餐我们会安排厨师，定期更换菜谱，菜色根据季节合理搭配交替变换，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配合理。
- 4、二楼餐厅服务员按照两厅一服务员的标准配备。
- 5、为满足经营需要，我们会定期更换厨师，保障菜色及口味

的新鲜度。

1、除了保证餐厅整洁明亮外，我们定期组织人员对餐厅进行清洁美化。

2、购买新鲜干净的肉菜瓜果，不买腐烂变质、未经检验部门检验的肉类及死因不明的家禽家畜、鱼贝类；锅、碗、碟、筷等餐具经常煮烫、消毒，工作人员工作时统一穿工作服，并彻底清洁双手。

3、餐厅所用餐具、茶具等，分包到人，明确责任，确保用具安全卫生。

1、保证食物质量的前提下，工作餐、招待餐保本薄利经营（详见报价单）。

2、我方有专门的食材购买途径，与很多无公害蔬菜农户，土鸡、麻鸭等养殖户有多年合作关系。

3、每天专人购买食材，鱼类以野生鱼为主，保证食材的新鲜度和质量。

1. 在政府免费提供厨房、餐厅、餐具等全套设备，负责水、电等费用及补贴人员工资前提下，我店秉承薄利经营的理念，保障贵单位一切工作餐及招待餐。

2. 承包期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由我方提出，经政府同意后由政府负责安排落实。

3、为更好的发挥机关食堂作用，保障政府用餐及服务质量，我方不对外经营。

4、机关干部的工作餐每周提前做好下周菜谱，并按合理的伙食标准、份量进行配备，做到卫生、可口、味美、健康、

营养。

工业园食堂承包方案篇二

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：

一. 食堂承包经营方案：

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。

二. 执行标准

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%

三. 管理职责

(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。

四. 采购供应

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。

五. 食堂工作人员卫生管理规定

人员个人卫生：

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
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。

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。

六. 主粮仓

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

工业园食堂承包方案篇三

xx小学食堂食品

20xx年8月28日至20xx年8月27日。

组长：

副组长：

组员：

一、芙蓉xx小学食堂食品采购进行校务会公开比选和实地考察同步进行。

二、项目概况：比选项目共分为两个小项目，内容分别如下：

1、蔬菜、水果、禽类、豆类、乳制品等。

比选范围：为学校食堂供应食品，项目涉及主副食品原材料、佐料、新鲜蔬菜等食堂所需的各类食品；食品质量、价格、服务方案和付款方式等内容。该项目由学校比选工作小组直接确定成交供应商。

三、供货期限□20xx年8月28日起供货（如果遇到xx小学经营方式发生变化或其他不可抗拒因素，无条件终止合同，停止供货）。

四、比选申请人资格要求（比选申请人应同时满足以下条件）：

1、具有相应的生产或供货能力、配送能力，具有生产或经销市场准入条件；

2、依法纳税的企业、具有《营业执照》《食品经营许可证》，且在有效期范围；

3、系芙蓉区教育局服务中心学生食堂供货商备案入围单位；

4、能开具正式发票；

5、具有履行保障学校食堂物资供应所必须的资金和专业技术能力（提供承诺函）；

7、法律、行政法规规定的其他条件。

五、比选文件获取时间：报名单位等候通知，在指定的时间来学校进行陈述，并递交公司相关材料（包括公司相关证照、授权书，公司相关介绍材料等）。

六、报名要求：24号前进行电话报名即可；未报名的供应商不能参与比选。

报名联系人：杨佳。联系电话：13875845803。

七、比选时间：8月24日上午9点。

八、比选地点□xx小学二楼会议室。

九、比选结果公示：比选小组集体推选结果出来后会挂网公示，并通知中标供应商。

工业园食堂承包方案篇四

裕丰膳食公司服务范围：

1、食堂承包（承包：工厂企业，事业单位，学校医院职工食堂）；

2、粮油蔬菜配送中心（米、油、蔬菜、配料、冻品批发配送）；

3、快餐配送（学校、商场、车行、超市、酒店娱乐场所餐饮配送）；

4、食堂策划（食堂人工承包，菜谱搭配，餐费的合理安排）；

5、食堂厨房设备投资（新旧工厂厨房设备添置及更新换代，

我可司免费为工厂饭堂添置厨房设备，每年折旧30%给厂方，合同满三年所以设备无偿归厂方所有。）

企业职工就餐食堂承包的3种模式为：固定就餐，半固定半自由，完全自由就餐。

2、员工固定就餐规划

餐类 早、中、晚（三餐） 伙食标准

员工餐（二荤二素）选一荤一素一汤+饭 7元/人/天

二荤一素一汤+饭 8元/人/天

二荤二素一汤+饭 9元/人/天

三荤一素一汤+饭 10元/人/天

（1）运作方式：（先试用一个月，满意后再合作）

2、统一用ic卡消费，可消费正餐，也可在消费正餐的基础上再加餐（刷卡即可），不够消费时可自行充值。

（2）经营方式：

1、承担厨房场地租金及厨房内的水、电、燃料费用；

2、厨房设备、设施的维护；

4、饭堂餐厅刷卡记费系统的提供及维护；

5、严格履行承包合约、遵守各项条款；

6、生、鲜、干货的集中采购配送及严格验收；

- 7、菜单的搭配、菜品的烹调与分配；
- 8、准时、保质、保量的开餐；
- 9、厨房工作人员的招聘、管理及薪资；
- 10、餐厅及厨房周边的清洁卫生；
- 11、消防安全的'协作；
- 12、随时接受贵司相关部门的监督和改善建议；
- 13、其它相关未列出之细项，有待双方协商，裕丰一定会全力配合；

- 1、提供餐厅、厨房场地；
- 2、我方驻贵司工作人员住宿的提供；
- 3、每日我司食堂采购食材的监督；
- 4、卫生、菜质量的定期严格考核；
- 5、食堂的配合与支持；

(3) 膳食统筹：

- 1、特色一：打菜窗口分菜系。

价格分别为：1（套餐方式）3、5元选一荤二素一汤，4、0元选二荤一素一汤，饭任食。

- 2（任选方式）菜品价格：1元、2元、3元、4元、5元不等。

- 2、特色二：炒边分，每次小分量炒制，确保热度、新鲜度。

我司工作人员实行统一分餐，菜边炒边分，确保饭菜热度、新鲜度，坚持色、香、味俱全，实行干湿分开，冷热分离，生熟分家原则，保证贵司员工享超值膳食和优质服务。

3、特色三：开设加餐窗口

在供应正餐的基础上，另开设加餐窗口。价格为2、0元/份—5、0元/份不等，在贵司员工可自由选择加餐与否及加餐标准。

1、早餐：多样化，价格定为1—2元不等，以面点（油条/麻圆/包、花卷/馒头）、炒粉、炒饭、配粥、豆浆例汤，及汤粉（面）、炒粉（面）等为主，每天至少提供5个品种任贵司员工自由干湿搭配。

4、特色区：根据员工的饮食需求，我司还设立了蒸菜饭、烧腊饭、炖菜等特色窗口，供员自行选择。

1、自由餐就是ic卡上随时随意在饭堂选择不同价位的窗口来消费。

2、如果员工的餐费不到一个月就用完了怎么办？还有一套专为员工ic卡现金充值系统；员工自己可持ic卡及现金到充值处充值，现金充值处由食堂自行办理。

3、企业给予饭堂承包商无保障营业额，承包商须加强饭堂伙食质量与服务管理，不断推陈出新策划适合员工需求的菜式，提高员工在饭堂的就餐率，才能达到盈利的目的。

4、企业管理简单、明了，只要提供设备、场地、水电即可。

5、由于员工自由充值、自由消费，企业只要安排适当管理监督的人员即可，可为自己减少许多烦恼。

6、当月的餐费消费不完，卡上的餐费不会清零，可持续用完为止。

工业园食堂承包方案篇五

为了进一步规范弥勒市第四中学学生食堂经营管理，管控食品安全，创建平安校园，维护学校师生员工权益，经党委会、学校党政联席会研究决定，对学校食堂大宗物品和食堂用品采购进行公开招标，欢迎符合条件的供应商前来投标。

招标委员：孔玲、赵伟、邱学江、丁向明、范美雄、毛蓉、肖良国、赵永静、陈谷金。工作职责：具体负责招标议标组织实施及过程的参与监督。

评标组成员：从全校教师中推出18名教师代表参与走访调查，开标现场由商家现场从“18名教师代表”中随机抽取7名，参与现场评标。

现场监督成员：市教体局1人、市场监督管理局1人、学校纪检委员1人、学校工会委员1人。

公开招标

新鲜蔬菜、米线、大米、调料、食用油、猪肉、鸡肉、鱼肉、牛肉、面粉十个标类，十个标类单独招标。

三年，合同一年一签。

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的投标人资格条件。

2、投标方必须为专门农产品（蔬菜等）经营公司或个体经营户，具有定点商铺和与投标商品相对应的营业执照。

3. 新鲜蔬菜、米线、猪肉、鸡肉、鱼肉、牛肉、面粉投标人经营场所必须在弥勒市范围内。大米、调料、食用油三类允许市外企业商家投标但需提供实体店证明图片，投标企业需具有完备的仓储、运输、配送能力及售后服务体系；报名后招标方将对投标商做资格审查和仓储、运输、配送能力现场考察。

4、投标方必须承诺中标后经营人、结账人必须为同一人，否则无投标资格。

5、有健全的经营管理制度和质量保证体系。

6、各种产品应有明确的保质期。

7、每个投标方最多投两个标类。

所有材料均需加盖单位公章和法人签字

1. 有效的《工商营业执照》、《食品经营许可证》或《小作坊登记证》复印件。

2. 法人身份证复印件（参与投标必须是法人）。

3. 投标方基本情况说明：包括企业性质、注册资本、经营地址、单位地址及联系方式。

报名时间□20xx年10月8日—20xx年10月13日

报名地点：弥勒市第四中学后勤办公室（行政办公楼三楼304）

实地考察（走访）商户时间□20xx年10月16日至22日

开标时间□20xx年10月23日9时

开标地点：弥勒市第四中学科技楼二楼录播室（3）

1、金额：本次投标保证金一个标1000元，大写：壹仟元整。

2、保证金招标结束后退还。

本次招标采取100分制，前期考察评分加现场打分后汇总得分，得分从高至底排序中标。

2、市场实地考察（35分）：由学校评标组成员（18人）对报名商家做实地考察，内容包括商家资质真伪、商户性质、注册资本、门面规模、仓储、运输、配送服务能力等方面进行综合考察并评分。

3、商家个人自述（10分）：自述时间3至5分钟，可以带书稿，自述内容包含介绍产品、供货经历、配送服务能力、承诺质量保证、风险保证等。

4、竞争性询价（35分）：采取合理价位法确定中标，招标方当场给出报商品，以低于市场价的百分点报价，总合计，求平均值，评标组成员给出评分。

5、现场经过评委组成人员对资质审核、市场考察，个人自述、询价报价，四块评分后进行汇总议标并当场公布中标结果。

6、每个标类按评分分值从高至低选取3家商户当场宣布中标结果（注：每类标三家中标），中标商户应在中标公示期满后5个工作日内与招标方签订合同，合同签订后即生效。

1、投标现场实行企业法人代表本人出席投标制度，不得委托代理人进行现场投标，未按时参加开标大会的，视为自动弃权，现场将留取投标影像资料，以免因不法投标人的`投机，造成不良后果后，依法追究相关法律责任。

2、禁止投空标、串标、围标，一经发现的，取消投标资格。

3、中标方在供货过程中，价格不能高于当时当地市场价，凡是发现价格高于市场价的，招标方有权警告或立即终止协议，结算时执行当时当地市场价格。

4、中标方严格遵守国家相关法律法规以及学校相关的规定和制度，按时按质按量完成供应并取得学校好评的，可优先获得顺延供货资格。

5、每年合作结束后，由学校组织师生对供货商进行考评，若各部门对供货商的服务水平和服务质量满意度低于80%，学校结束与供货商的合作，重新进行招标。

工业园食堂承包方案篇六

服务范围：机关单位食堂、事业单位食堂、行政机构的团膳。

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。

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、炒四季豆单位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。

工业园食堂承包方案篇七

1、严格履行经营管理合约，遵守各项规章制度，服从并全力配合甲方管理工作。

2、各类优质粮油、食材与调味品的采购、配送及严格验收；

3、定期接受菜品质量、卫生情况、服务质量的检查，并按规定留样；

4、提供多项供餐服务，各类菜式的营养搭配、烹调与分餐；

5、开餐准时、保质、保量；

6、厨务人员的人力安排及薪资、福利等的日常管理；

7、时接受贵院相关部门的监督和改善建议；

8、房及餐厅的消防隐患及食品卫生安全的预防工作；

9、双方协商的其他相关事宜。

1、贵院职工具体餐标建议：

早餐菜谱搭配安排：牛奶、鸡蛋、包子、馒头、稀饭、泡菜、豆腐乳 任选一种搭配、稀饭泡菜不限、3元。

午餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选二荤二素一汤， 米饭不限（夜宵另计）、8元。

午餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选一荤一素一汤， 米饭不限（夜宵另 计）、6元。

晚餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选二荤二素一汤， 米饭不限（夜宵另计）、8元。

晚餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选一荤一素一汤， 米饭不限（夜宵另 计）、6元。

面食类： 面条、抄手、水饺等： 2、病员及家属具体餐标建议：

午餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选二荤二素一汤， 米饭不限（夜宵另计）、10元。

午餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选一荤一素一汤， 米饭不限（夜宵另 计）、7元。

晚餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选二荤二素一汤， 米饭不限（夜宵另计）、10元。

晚餐菜谱搭配安排： 六菜一汤， 任选一荤一素一汤， 米饭不限（夜宵另 计）、7元。

面食类： 面条、抄手、水饺等：

开设不同菜品，样式的小锅单炒，价格根据市场价格待定。可就特殊病员的实际需求，根据营养师的建议，开设不同营养餐、煲汤、来料加工等。

以上餐标及搭配方式以院方与我司最终商议为准。

（一）工作人员个人卫生：

- 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、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。
- 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。
- 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 配料、辅料仓

(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。

2 主粮仓：

(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、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。

食源性传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传染病，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。我司是为了最大限度减少食源性传染病的发生，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。

3、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。

4、不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。

6、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。

7、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

8、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℃。

9、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

10、煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

11、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5-10分钟。

12、不加工冷荤凉菜。

13、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。

14、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。

15、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。

16、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

17、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

18、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

19、妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。

20、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。

21、冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

22、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

24、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

1、食材粗加工

- (1)、认真挑选，去尽黄叶和杂物。
- (2)、瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。
- (3)、肉类去净残毛、污垢。
- (4)、家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。
- (5)、干货按正规操作涨发。
- (6)、食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。
- (7)、原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。
- (8)、用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。
- (9)、粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

2、食材切配

- (1) 根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。
- (2) 食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。
- (3) 切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专

检”)。

3、烹饪

(1) 专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。

(2) 厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

(3) 调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

(4) 厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

(5) 根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

(6) 严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

1、打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

2、使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用：每天每餐经消毒的餐具必须有人检查，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于97%，经消毒后的餐具盛食品的位置。

3、随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

4、注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

5、清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

1、炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

2、工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

3、油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

4、定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

6、垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

1、开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

2、餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

3、每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

4、专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

5、为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严损员工摔跤。

确保其所有的商品符合国家卫生标准及质量标准。

1、根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、储存舱位、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。

2、经检验合格后送到现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能进入加工间。

3、蔬菜当天购进食用，并采用“农药测试卡”检测农药含量。

4、原材料在分发前严格按“搬运、储存、包装、防护程序”进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

1、饭堂管理者根据“作业指导书”和“定岗定位管理卡”的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求，并作好制程质量记录。

2、公司管理部根据“综合绩效考核标准”定期及不一定对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查，并将检查结果作为评估各个现场绩效的客观依据，合理的予以惩罚。

3、主动接受客户监督

建议贵院组织一个“伙食质量监督小组”，由小组成员随机对我饭堂的食物原料、加工过程及出品进行质量抽查，我公司的管理人员定期和“伙食质量监督小组”沟通，以及时有效的解决问题，并在饭堂大堂内设专职客户专员并设置意见箱。

1、严格遵守贵院制定的各项规定。

- 2、严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作。
 - 3、严格按照is09001(2000版)质量管理体系运作。
 - 4、严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。
 - 5、文明礼貌地为贵院的职工，病员及家属供餐。
 - 6、员工必须身体健康并持有效“健康证”，及接受贵院的相关纪律约束。
 - 7、夏天免费为贵院员工提供凉茶、糖水服务。
 - 8、随时接受贵院的改善意见，并即时妥善处理。
 - 9、我司同贵院相关机构共同参与监督和管理。
- 1、按时、按量交付水、电、燃气费用。
 - 2、按照贵院规定交付食堂场地、设备使用等管理费用。
 - 3、严格按照国家相关规定缴纳各项费用。