

企业食堂承包方案策划 食堂承包方案(模板9篇)

方案在各个领域都有着重要的作用，无论是在个人生活中还是在组织管理中，都扮演着至关重要的角色。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？以下是小编为大家收集的方案范文，欢迎大家分享阅读。

企业食堂承包方案策划篇一

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安排好下周菜谱，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。

企业食堂承包方案策划篇二

为强化承包食堂管理，特制定本考核方案：

一．本考核办法是公司对食堂承包人（责任人）应承担责任的依据。

二．本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三．考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四．考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。

考核得分率： $\text{各项得分} \times \text{安全系数} \times 100\%$

100

其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

食品采购验收贮存发放25分

采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况。

采购食品有不合格每发生一次/批。

5分

采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点。

无检验单或印证，未按采购点采购每发生一次/批。

5分

采购的其它类食品，酒、罐头、冷饮、饮料、乳制品，包括定量包装食品，调味品，必须符合食品应有的品名、厂名、厂址等，应向供方索取卫生检验合格证或检验单。

每发生一次/项，不符合规定的。

5分

食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的'食品。

生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。

5分

食品发放应先进先出，发放时要验收好数量和质量，做好凭证记录。

未按规定办的。

5分

环境卫生

卫生区要整洁无积尘、蛛网、无积水杂物

卫生区不整洁，有积尘，蛛网，积水

3分

室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，实施有效防范措施。

日常灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作未按要求做。

4分

纱门、纱窗应随时关闭。

门窗不按要求关闭

2分

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

15分

食堂餐厅、餐桌椅清洁卫生及时做好清洁工作

未做到的。

3分

泔脚、垃圾应盖好存放及时处理。

未做到的。

3分

食堂人员卫生10分

个人卫生要做好衣、帽、穿戴，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换工作服帽，操作直接入口食品时应戴口罩。

未按穿戴要求和四勤要求做，每发生一人次扣1分

5分

加工食品时不许染指甲、戴戒指、要洗手消毒、不穿戴工作服、帽进入厕所、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

未按要求做。每发生一人次扣1分

5分

加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。

食品加工卫

生15分

食品加工前处理要清理洗净，无杂物无泥土及其它非入菜部

分，所有原材料投产前必须经检验，不合格不得投入生产。

检查发现不符合要求的。

5分

加工食品要生熟炊具分开。

未按要求做，每次

5分

食品加工后贮存应存在专用贮藏间，防止污染；直接入口食品应使用符合卫生要求的包装材料包装，包装人员的手在包装前要清洗消毒。

未按要求办

5分

餐具管理10分

食堂餐具要严格执行消毒规定，餐具、茶具、熟食容器餐后应清洗消毒做到使用一次清洗消毒一次，消毒要按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。

未按要求办

5分

消毒后的餐具应立即存放于清洁的木橱、柜内保洁，防止再污染。

未按要求办

5分

就

餐服务与质量25分

做好就餐服务与职工不得发生争执。

发生争执

5分

按规定标准供应饭菜，应一视同仁。

未执行标准

5分

食品加工要精心调配，做到卫生、口味适中。

售后食品多数职工不满意。

5分

食堂人员应做到按时开饭定人定岗，不得无故无饭菜供应。

无故不能按时开饭

无故无饭菜供应10人次以上

5分

食品中不得有非入食部分

每发生一人次扣一分，二人次以上扣全部。

5分

工作纪律

服从工作分配和工作任务安排。

未做到

按职工手册办理

遵守公司法规、纪律。

未做到

按公司规定办理

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

安全管理

遵章守纪好，无违章违纪行为。

公司布置安全工作，及时完成。

认真执行安全制度无违章作业。

发现一次扣0.5分

未完成扣5分

发现一次扣2-5分

20分

安全意识

认真做好食堂安全教育，开好每月安全会议。

加强食堂设备管理，无设备带病运转现象。

加强食堂防火、防盗、防毒防范工作。

未开会扣5分

发现一次扣2-5分

未按要求办扣2-5分

20分

现场安全

做好食堂电器、设备、液化汽、蒸汽等的使用管理。

食堂加工场地闲人不得入内。

烧开水罐应做好防护上锁工作。

未按要求办扣2-5分

每发现一人次扣除分

未按规定办扣5分

20分

安全防护

操作人员应按规定要求，穿戴好防护用品。

未按要求穿戴每人扣1分

10分

食品安全卫生

不得发生人员因食用被生物性、化学性有毒有害物质污染的食品，或者食用有毒有害物质的食品而出现的，急性、亚急性食源性疾患中毒。

发生此类事件

扣除全部得分

按食品卫生法规办理

食品食用不得发生其它问题。

发生问题

按情节扣除1-30分

备注：

1、无轻伤和一般事故，发生一起扣总分30分。

2、无重伤或其它重大事故、重大火灾事故，发生一起扣总分60分。

3、无死亡事故，发生一起扣总分90分。

企业食堂承包方案策划篇三

为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，更好地服务于患者及其家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利进行，医院决定将本院食堂对外承包经营。

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，为患者及其家属和医院职工，提供良好的就餐环境和质优价廉的用餐服务，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者享受到合适、随心的膳食，促进疾病康复，让全体员工全身心地投入到工作中，为他们营造一个如家的感受和单位的温暖。

身体健康，有完全民事行为能力，有志于餐饮服务工作的各界人士，具备餐饮工作和酒店管理经验者优先。

承包周期暂定为壹年，承包期满，根据医院考核和患者、职工的综合评价结果，再续合同。

承包独立核算，自负盈亏，严禁转租，转包。医院监控管理，检查。

企业食堂承包方案策划篇四

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，为他们提供一个良好的膳食保障，为满足这种需要，特制定员工食堂承包管理方案。

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，公司要求以零利润的经营方式，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，在不增加成本费用，不增加员工负担的基础上，让员工能吃饱，吃好。

承包方经营甲方职工食堂. 负责供应甲方职工的中餐和晚餐，在确保上述就餐正常供应后，可根据职工的需要和能力许可，兼营小炒，承接接待就餐业务，烟酒饮料等零售，严禁在食堂区域内，（包括宿舍）进行非法经营活动和作其它违法行为。

3.1按日平均150-200人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量200人的需求，每餐按4元钱的生活标准；（一主一汤二菜），或（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），员工可采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3.2水一个月核定40立方，电核定150度，煤气3瓶的`用量，在核定量以内免收费用，超过按公司规定的标准收取费用，公司另外每月补贴承包方1700元。

4.1由承包方委派专业厨房工作人员及管理人员到公司进行专业厨房管理. 经营，为公司员工提供膳食服务。

4.2公司自始至终参与食堂管理，行政部门指导食堂经营管理工作，以保证承包方经营行为合法有效。

4.3公司管理监督职责：

4.3.1监督审批经营者的服务品种和价格；

4.3.2对承包方采购的食用油. 蔬菜等检查验收；

4.3.3检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

4.3.4 抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；

4.3.5 管理售餐票，向承包方结付餐费，每月底结帐一次；

4.4 承包方每天须提供采购的全部材料明细单据，和当日餐票，以提供明细监督管理依据。

4.5 承包方可在公司内经营便民店和其它餐饮服务，此项可作为赢利保障，以公司和承包方长期合作的目的。

5.1 承包方要强化食品安全措施，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，确保员工饮食安全。

5.2 食堂的工作人员必须都有经过卫生监督部门体检并核发健康证明，（半年一次）并张贴在食堂打菜窗口的墙上（用相框装上）。

5.3 承包方要建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向公司报告和相关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

5.5 食堂须采用符合卫生标准的保温设备作为盛售饭器具，以保证员工吃上热腾腾的饭菜。

5.6 公司设有工会，工会成员会不定期对饭菜的质量如温度品种数量等进行抽查，并且有权对食堂提出整改意思，最后将结果汇报到公司高层。

5.7 员工食堂的特殊性决定了承包方的低利回报，承包方必须强化成本管理，向管理要效益，建立健全配套的管理制度，在签完协议后的' 1个月内须建立食品卫生安全. 安全操作规程各个环节岗位责任制度，并张贴上墙，承包方必须有章可循，公司才放心将员工的饮食权交付与承包方。

6.1. 食堂采购由承包方自主采购，但必须保证渠道合法. 安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量，禁止采购以下食品：

6.1.2 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

6.1.3 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，公司办公室人员须对承包方采购的食品进行质量检查验收，并在单据上签名。

6.2 食堂供餐时间为11：30到12：30，分批吃饭，每批20分钟，每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热. 保洁。

6.3 就餐期间承包方管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，并穿带专业的服装和衣帽口罩，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6.4 餐后清洗. 清理与打扫。餐后要对餐桌. 厨具. 餐具进行清洗, 消毒，并分类放在固定位置，厨房. 餐厅进行打扫. 冲洗；对剩余饭菜进行处理。

6.5 每周五要进行厨具. 餐具的清洗及厨房. 餐厅及周边环境的大扫除。

7.1 所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康，所有食堂工作人员必须到公司备案，提供健康证明。更换. 补充人员必须经过备案。

7.2 做好食堂安全工作，操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及

保管室;易燃易爆物品要按规定放置,杜绝意外事故的发生,食堂工作人员离开厨房前,必须将厨房各种食品放置好,关好门窗,检查各类电源开关.设备.炉灶等,做好防火.防盗.防毒工作。

7.3做好食堂卫生工作,工作期间必须穿工作服,注意做好食品卫生,餐具卫生,环境卫生,个人卫生工作,如有咳嗽.腹泻.发烧.呕吐等疾病,应向食堂管理人员请假,离开食堂工作岗位。

7.4食堂工作人员要服务规范.语言文明,工作期间不打闹.不与员工争吵。

8.1不购买不新鲜食品,严禁购买及使用腐烂变质的食物,以及其他感官性状异常食物。

8.2要做到生品与成品.熟品相隔离,成品与半成品相隔离,食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

8.3食物制作及销售过程中要注意防蝇.防灰尘,以避免杂物混入食品。

8.4隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。

8.5各种调料不宜久置,装盛调料各种器具应经常洗涤。

8.6刀.墩.板.桶.盆.筐.灶.锅.抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁,餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

8.8要经常性和清洗食堂地面,做到地面无杂物和积水

8.9储藏室要保持干净.干燥和通风,储藏间不得存放其他杂物及个人物件,物品存放要离地,隔墙,分类。

8.10对食堂周围的阴沟.角落.泔水桶,垃圾堆要经常清理,

预防细菌感染食物

8.11对存放厨具, 餐具的各个角落要经常抹洗。

8.12食堂工作人员要做到

8.13在工作前及处理食品原料后. 便后要用肥皂及流动清水洗手, 直接用手接触入口食品之前(如抓粉条, 切菜, 加工面粉等)应用热水消毒。

8.14不得在食品加工期间及销售食品前抽烟, 严禁对食品咳嗽. 打喷嚏, 在厨房内吐痰。

9.1办公室将不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

9.2公司每月对承包方进行一次食堂工作考核, 考核内容包括食堂工作人员工作态度, 食堂管理制度执行情况等相关事宜。

9.3承包方人员必须遵守公司管理制度, 人员. 车辆. 物资出入门检查登记, 未经公司有关部门同意, 不得携带物品出厂。

10.1承包方能认真履行职责, 无工作失误, 饭菜质量好, 员工满意度80分以上的, 办公室考核后酌情给予200元-2000元奖励。

10.2承包方如在经营期间有下列情况之一, 公司有权终止合同, 并罚款20xx□5000元。

10.2.1如因食堂内部管理不善, 无法保证向员工提供规定的伙食标准。

10.2.2员工对承包方提供的服务强烈不满, 严重影响公司正常工作的开展。

10.2.3不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。10.2.4不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反公司有关规定。

10.3出现食物中毒现象，承包方应承担所有责任。

11.1本协议确定的内容，不得随意更改，当协议需要变更、解除、终止时双方须提前书面协商确认，任何一方违约，违约方按国家相关规定赔偿对方。

11.2本协议中未尽事宜，双方协商解决，并另行签定补充协议。

11.3本协议自签定之日起生效。

11.4本协议一式二份，公司与承包方各执一份，均具有同等法律效力。

企业食堂承包方案策划篇五

我院的营养食堂的承包合同于202x年8月到期，为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，形成良性、有序的竞争环境，在食堂能力上力求实效，更好地服务于患者、患者家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利运行。结合医院的实际，经院党委会研究决定对医院食堂采取重新公开对外承包，特作以下方案：

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者及其家属和医院职工享受到合意、随心的膳食，营造一个如家一般温馨且管理得当的食堂。

承包法人具备餐饮服务企业相关资质，从事餐饮服务工作的多

年经验，承包过二级以上医院食堂的餐饮服务企业在同等条件下优先。

1、信息发布：在xx县医院微信公众号和公示栏公示。

2、采用现场竞争性竞标：报名符合承包对象及条件的餐饮服务企业参加竞标。

3、由xx县医院班子成员和相关人员进行公开、公正、公平竞争性竞标。

4、竞标标底为20万元，一次性竞标，竞标最高的餐饮服务企业确定为承包方，若有报价相同的，再进行第二轮竞标。承包合同另行签订。

1、信息发布时间□202x年4月30日至5月6日

3、报名地点□xx县医院医院办公室，联系人□xxx□

4、报名条件：

(1) 符合方案（第二条）承包对象及条件。

(2) 提供企业法人身份证、食品经营许可证、企业营业执照正副本等原件及复印件。

5、资质复审时间□202x年5月8日14点30分（注：提供报名条件中的（1）（2）的内容）

6、承包竞标时间□202x年5月8日15点30分

7、竞标地点□xx县医院门诊四楼会议室

202x年4月28日

企业食堂承包方案策划篇六

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。）

企业职员就餐食堂承包的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卡现金充值的系统；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。

企业食堂承包方案策划篇七

服务范围：机关单位食堂、事业单位食堂、行政机构的团膳。

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。

企业食堂承包方案策划篇八

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

企业食堂承包方案策划篇九

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。