

## 最新采购计划方案 学校食堂采购计划方案(汇总 8 篇)

### 采购计划方案篇一

#### 1、成立学校食堂伙食委员会。

校长（某某）、教导主任（某某。）、报账员（某某）食堂管理员（某某）、食堂炊事员（某某）组成学校食堂伙食管理委员会。

#### 2、伙食管理委员会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

食堂管理员：负责制定食堂食谱，制定食堂管理制度，负责召集食堂管理委员会成员对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议，监督伙食质量，组织伙委会全体成员每月定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议。核对炊事员所购买食品的重量、价格，不定时到供货店铺核查；如有出入，需将核查情况报校长处理。

炊事员：负责食堂的具体事务，负责食品的购买、加工、烹饪、分发；食堂卫生打扫。

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上要注明品名、重量、价格、总价、供货方、需有经手人（如食堂管理员或炊事员等）签字，证明人（学校老师）签字，交学校校长处审批，方可报帐。

2、大米、油、调料品、煤气等储备物资由学校（某某负责）定点采购，与供方（某某琳璐超市）建立长期供货合同，货主凭有食堂管理员（某某）、炊事员签字的发票到报账员（梁建英）处结帐，每周五定期结算一次，校长负责不定时核对。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品的采买，由校长、食堂管理员负责列出一周食谱，再在每一天前由食堂管理员协同炊事员列出购买品种名称和数量，报校长审批后，由食堂炊事员（两人）负责共同采买；发票（或购买凭证）在第二天交到食堂管理员（某某）处核对重量和价格后，再由食堂管理员将票据拿到校长处审批后，方可拿到报账员（梁建英）处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，报校长

审批后，由食堂管理员协同炊事员一起购置，发票必须手续齐全，再到报账员（梁建英）处报帐。

5、食堂帐务独立，专款专用，多还少补，每月由报账员结算一次，再由校长审核后公示食堂账务情况，接受伙食管理委员会、全体教师、家长的监督。

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、调料品等食品到食堂后，由食堂管理员某某核准数量和检验质量后签收，然后送进保管柜，由炊事员验收签字。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品采买回来后，由食堂管理员某某核准数量（重量、价格）并检验质量后签字验收。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

1、食堂管理员（某某）为食堂物资（含餐具、厨具）保管第一责任人。

2、食堂管理员（某某）应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、食堂管理员（某某）应做好保管食物柜子的卫生和“四防”工作（防鼠、防霉、防盗、防火），杜绝霉烂变质物品进入食堂。

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电源开关及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。

6、注重饮食卫生，食堂管理员要认真做好每天的“试吃”工作，防止食物

中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的各样熟菜要留样 4 两，并在留样冰箱中停放 48 小时。

## 采购计划方案篇二

各部门于每年度末编制跨年度物资用品计划送财务部，由仓管员汇总出“年度采购计划表”一式三份，送财务经理、总经理审批后，交仓库、采购、财务各一份，采购人员根据计划表的要求与供货单位签订合同。

### 2、月份计划

各部门在每月 25 日前，将下月份的用品计划编制成“采购计划单”送财务部审批，经仓库核实总仓库量并计算需采购数量后送审计主管复核；“采购计划单”经财务部经理和总经理审批后，采购人员根据计划单上的要求采货物。

订做品或需在外市采购的物品应预留足够的采购时间，使用部门对所需采购时间不清楚的应向采购人员咨询，以提前下达计划。

### 3、月间追加计划

各部门如月间因营业需要临时增加物品使用量，可做追加计报财务部，经总仓核实后送财务经理审批。

### 4、用品计划分类

各部门制订的用品计划除按性质分类外，须区分消耗品与耐用品分别填制计划单。

1、酒水及干货类由使用部门每半个月制订一次《采购计划单》，由部门经理签名后送财务部；贵重物品的采购计划（如鱼翅、燕窝、干鲍鱼等）须经总经理批准。

2、计划期间需追加采购的，或由于市场行情变化需要增加存货量的商品，由使用部门填写“采购申请单”，由部门经理签名后送财务部。

1、使用单位根据每日报需用量，填写《每日食品计划单》，此计划单视同采购申请适用于不设库存的餐饮原材料、酒吧及客房用新鲜水果等。

2、各厨房负责人或使用部门经理签核后，在每天下午四点前将第二天的《每日食品计划单》转采购部，追加计划应预留必要的采购时间。

1、各部门需增添设备时，填写“采购申请单”，由部门经理签名后送财务部经理、总经理审批；单价在二千元以上必须以报告形式报批；大宗设备购置申请必须对设备性能、购置必要性以及产生的经济交益等作详细说明。

2、设备采购计划应单独填列，不应包含在每月用品计划中。

1、各部门申购物品原则上由申购部门负责保管，总仓不设库存。

2、对印刷品根据部门使用量确定三个月的存量标准，部份用量不大的可根据印刷量与价格对比适当确定每次印刷量；存量设定要经财务部经理批准。

3、对常用易耗文具设适量库存，各部门根据需要经审批后到仓库领用。

### 采购计划方案篇三

我们树立“为公司节约每一分钱”的观念，积极落实采供工作要点。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，最大限度为公司节约成本”的工作原则。根据市场调查及所需原料，特制订以下工作计划。

一、我们强调采购工作透明，在采购工作中做到公开、公平、公正。

不论是大宗材料、设备还是小型材料的零星采购，都尽量多的邀请相关职能部门参与。即使在时间紧，任务重的时候，也始终坚持这个原则，邀请审计部相关人员一起询问比价，采购前、采购中、采购后的各个环节中主动接受审计监督。即确保工作的透明，同时保证了工程进度。

1、完善制度，职责明确，按章办事。

通过组织学习《采购管理战略》和公司 iso9000 质量管理体系文件，通过换版之机，完善了更具操作性的《材料、设备采购控制流程》、《采购及供方评价作业指导书》等采购管理制度。制度清楚，操作有据可查，为阳光采购奠定了理论基础。

2、公开公正透明，实现公开招标。

采购部按项目部和施工单位上报的采购计划公开招标，竞标单位保证在三家以上，增加阳光采购透明度，真正做到降低成本、保护公司利益。

3、形成监督机制。

做好价格和技术规格分离和职能定位工作，价格必须经采供部和审计部，产品必须经公司管理部门审核，形成相互制衡的工作机制；防范、抑制腐败。

提高采购人员即计调的自身素质和业务水平，保证货比三家，质优价廉的购买材料，减少旅游产品的成本，保证旅游产品的质量，提高采购效率，提高企业利润。

## 二、围绕控制成本、采购性价比最优的产品等方面开展工作

围绕“控制成本、采购性价比最优的产品”的工作目标，要求计调人员在充分了解市场信息的基础上注重沟通技巧和谈判策略。要求各个长期合作供应商在原价位的基础上下浮5至8个百分点（当然针对部分价格较高而又不降价的供货商我们也做了局部调整）。同时调整部分工作程序，增加了采购复核环节，采取由计调部副经理在采购人员对旅游基本要素询比价的基础上进行复核，再由计调部经理进一步复核，实行“采购部的两级价格复核机制”，然后再传送审计部复核。力求最大限度的控制成本，为旅行社节约每一分钱。

## 三、进一步加强对供应商的管理协调

进一步加强了对供应商管理，本着对每一位来访的供应商负责的态度，制定了《采购供应部供方信息表》，对每一位来访的供应商进行分类登记，确保了每一个供应商资料不会流失。同时也利于采供对供应商信息的掌握，从而进一步扩大了市场信息空间。建立了合格供方名录，在进行邀标报价之前，对商家进行评价和分析，合格者才能进入合格供方名录、才具有报价资格。

将本文的 **word** 文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

[采购计划方案篇四](#)

光阴迅速，一眨眼就过去了，相信大家对即将到来的工作生活满心期待吧！做好计划。让自己成为更有竞争力的人吧。下面小编在这给大家整理了一些酒店采购部计划方案，希望对大家有帮助！

一、采购部实行两条线制度，即一条线为餐饮服务，一条线为其他部门日常消耗服务，专人负责，专人购买，在采购上严格做到货比三家，竞质竞价。特别是\_\_年各类物品及原材料价格都不同程度上涨，部门根据各类原材料价格

的浮动，及时与使用部门和仓库沟通，控制成本合理库存。确保所购材料的质量、数量，并在采购过程中接受酒店市场讯价小组的监督，严格遵守采购规章制度，熟悉工作流程，掌握业务技能，保证各项采购任务的完成，保障各部门所需。教育并监督采购人员，熟悉各部所需原材料规格、质量、价格等，熟悉市场行情，摸清市场变化因素，从源头上把好关，把质量和价格作为工作的重心，一切围绕经营开展工作。

1、把工作重心集中在重点区域原材料上采购的品种中，有些是每日都要大量使用的，有些则是小量偶然使用的，使用率高量大的，采购的间隔时间就短，使用率低量小的间隔时间就长，我们把每个部门分成若干个区域，根据原材料使用率，量的高低，划分区域重点，通过这样的划分将工作重心向高度重视的品种倾斜，严格控制价，密切注意市场动态，及时掌握行情，确保物美价廉，保障所需部门供给。

2、点面结合，针对月结算的供货商加强质量、价格的监督，每一个供货商供应的品种，从一种到几种都有，将每一个供货商作为一点，其供应的品种就连成一个面。根据供货商月结算量的大小，要求供货商把质量做好，价格降低，把不合格供货商坚决清除，减少中间环节。

3、在酒店领导的要求下，“市场讯价小组”对各类原材料进行公开招标，定期不定期共同上市场对所有原材料进行质量对比、价格对比，并将市场讯价制度扎实落实好。

4、了解各部门物资需求及各种物资的市场供应情况，掌握各种物资采购的成本及采购资金控制的要求，熟悉各种物资采购计划。

5、各部门急用的物资优先采购，急事急办，做到采购按计划，根据仓库存货情况，定出采购计划，对常用物资按库存规定办理，经常与仓管沟通，以防物资积压。

6、采购各类原材料时做到货经三家，物美价廉。时鲜性、季节性物品原材料及时提供样板样品，供所需部门参考使用。

7、努力学习业务知识，提高业务水准，与来访人员及供货单位建立良好的信誉关系，不进入人情货，选择有供应能力的供货商，选择重合同、守信誉的客

户，在确保质量价格的前提下，在供应商中开展良性竞争，教育采购人员公心为重，不为因小利而忘大义，多深入市场、遵纪守法，外出采购时时刻刻维护酒店利益及形象，不谋私利。

8、认真学习《员工手册》，严格遵守各项规章制度，服从上级领导的分配，加强与部门之间的协调沟通，做好后勤保障。

二、采购部全力配合酒店市场讯价小组和使用部门做好各类原材料的招标、考察、合同签订等工作。切实做到货经三家，为酒店的经营做出了应有的贡献。

三、发扬团队精神，增强凝聚力，倡导理解、沟通、信任，提高员工对企业的忠诚度，尊重员工的个人愿望，为其创造良好的发展空间，急员工之所急，想员工之所想，及时宣传酒店的各项福利待遇，征询员工的合理化建议，提高酒店的核心竞争力。

四、抓规章制度，抓计划落实，本部门先后与酒店签订了《防火安全责任书》、《社会治安综合治理承包合同责任书》，组织本部门员工学习酒店下民发的规章制度，学习培训计划，提高员工的综合素质，做好内部安全管理，组织员工积极参加酒店举行的各类消防知识培训，进行经常性的安全教育，加强安全防火工作，发现问题及时报告，消除隐患堵塞漏洞，熟悉消防器材的位置、性能及使用方法，实现采购部全年无事故。

五、在抓管理、抓工作的同时也存在不足之处。责任心不强，个别采购人员为贪图价格便宜，采购原材料时净菜率不高，过量采购等，通过及进整整改及思想教育，采购原材料的质量有很大的提高，净菜率得到提升，因为净菜的价格才是真正的价格，降本增效将任重道远。

六、在工作中也应看到我们的不足之处，由于采购人员业务繁忙工作处于高度紧张之中，他们的业余文化生活没得到丰富，在酒店组织的各类活动中采购人员都不能积极参加，今后我们一定想办法抽时间，让员工们去锻炼、去学习，在紧张的工作之余，丰富一下业余文化生活。个别员工不能认真执行劳动纪律，违章违纪事件进有发生，这些都是在今后工作中需要认真整改的。

在新的一年里要深入细致的做好思想工作，并制定周密的工作计划，督导

检查制度落实情况。宽严结合，严中有情，谦虚谨慎，忠于职守，加强责任心，勇于承担责任，敢于接受挑战，把成功当激励，把困难当考验，扎实有效地完成上级领导下达的各项任务。

新的竞争，新的考验在等着我们，我们坚信酒店在各级领导的正确领导下，在酒店全体员工共同努力下，我们的明天将更加灿烂辉煌，胜利永远属于乐于奉献、开拓进取的我们。

#### 一、基本工作思路

自采购部成立以来，采购部的工作思路就特别明朗。采购部的一切工作都是围绕服务于一线部门展开的。我们始终以酒店的整体利益为重，牢固树立酒店声誉和形象至上，一线经营部门第一的观念，不断强化服务意识，改善工作作风，努力营造和谐融洽的经营氛围。对内和谐共处，对外友好协作，争取获得酒店内部和社会供货商对采购工作的广泛支持与信赖。现在，社会上对酒店采购工作的口碑很好，这不仅是采购部努力付出的成果，更是我们酒店的荣誉。

#### 二、基本做法

摆正了位置，端正了心态，始终如一的把酒店的发展大计挂与心间。采购部作为酒店二线部门，始终牢固树立经营一线部门第一的观念，时刻把握采购部三项工作原则：

4、竭尽全力去配合、支持一线经营部门的工作。

一、根据酒店年度总计划，酒店将在淡季对酒店内部进行装修，为此我们采购部针对装修前的各项善后工作做出以下计划：

1、根据仓库所出具的库存单，要求各部门及\_\_、\_\_两店据此进行物品、食品及调料的申购，处理库存积压，力争装修前做到零库存。

2、装修期间合理进行工作安排，确保即使性物品的及时采购，装修期间配合各部门车辆使用。

#### 二、货品采购渠道问题

##### 1、定点供货商

加强对定点供应商货品、价格、质量的监督，提高供货商所供货物品的品



质，加强食品卫生、保质期等方面的检查，确保食品卫生安全。

## 2、零售店采购

所有零点采购食品均要求商家出具质量检疫证明，其他采购物品均索要保修卡和发票。积极配合财务部健全台帐、保证随时能通过工商防疫、动检等部门的检查。

## 3、主打羔羊肉产品采购

做好每季度一次去\_\_采购羔羊肉工作，跟踪库存情况。及时反馈给总经办，制定周密、详细的采购计划，及时与\_\_羔羊肉供应商保持联系。掌握全国羔羊肉价格情况。保证采购的羔羊肉肉质优价廉，维持酒店的正常需求，保持我们酒店羔羊肉品质在\_\_餐饮行业的龙头地位。

## 三、关于新品的发现和采购计划

主要是通过每日一次的市场调查对当日市场上出现新菜品经过询价后少量采购，通知一、二楼厨师长进行新品研制，每周一由两位厨师长到市场进行调查，通过调查，对采购工作进行监督并多提宝贵意见。

## 四、对采购员的管理制度

1、对驻\_\_采购员加强货品质量、价格的监督管理；对驻\_\_发的海鲜类货品要尽量提高存活率，对\_\_多发的调料类及冻品要提高质量确保无变质、无过期现象并提高驻郑采购员的工作效率。

2、对店内所需要物品的采购、合理安排采购时间段，确否工作有条不紊，对需要及时采购的物品要在第一时间购回。

3、配合财务、仓库掌握库存货品数量，对不必要物品不予采购，做到零存确保酒店现金流通顺畅。

## 五、采购车辆的管理

1、不断强调采购员行车安全意识，宁停三分，不抢一秒，严格遵守交通规章制度。要求采购员外出执行任务时着装干净、整洁，言谈举止文明大方，注重礼节礼貌，使用礼貌用语，树立良好的企业形象。

2、对采购员行车专业知识进行培训和督导，规范驾车操作程序，避免因操作不当造成的车辆损坏。要求采购员熟练掌握路貌路况，少行弯路，节约采购

3、在本职工作完成的基础上，密切配合其他部门的工作，随叫随到，不扯皮、找理由，提高整体工作效率。坚决杜绝公车私用现象，常督导、常检查，抓典型、重处理！

#### 六、物价控制和节约

1、所有采购物品均详细掌握其市场行情，耐心讨价还价，坚决买到，从一点一滴进行节约。

2、所有供应商送货价和每日零星采购价每日填入“采购部每日价格对比表”，每日对照，探寻规律，要求供应商及时根据市场行情调整供货价，一经发现调价不及时，则按最底供货价倒推一个月进行货款清算。

3、每日准时准点带领采购员到市场采购，对当天所有货品价位认真咨询、掌握，以便对供应商供货价进行核对并采购质、价最低的货品。及时将新品购回交于厨房进行新品研发。对当日沽清的货品尽努力组织货源，力争不影响当日销售，确实断货的商品及时通知厨房。

4、接受厨师长每周一时常调查监督，不定期对驻郑采购的工作情况进行抽查，确保各项采购工作顺利开展！

5、对采购部外线电话的使用进行严格管理，建立供应商及酒店内部人员通讯录，除通讯录上的电话外，其他电话一律禁打，特殊情况需将电话号码及联系人进行存档，以便月底调出话费清单进行核准，以次达到话费节约的目的。

随着集团的不断发展、对酒店采购部的管理和业务技能提出了更高的要求。为使采购部适应集团和公司发展的需要、采购部20\_\_年工作计划如下：

#### 一、保证采购的合理性和及时性

一个有效的采购计划可以有效利用企业资金、企业的大部分营业额都是由采购部门留出的。一个好的采购计划不仅可以减少企业资金的流出、还可以有效控制库存。

1、逐一检查各部门申请的计划订单、确认是否有库存或其他替代品、审查采购的合理性、并随时向总经理汇报。

2、合理安排拟采购物品的采购时间、确保工作有序、及时回购拟采购物

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/385024114044011110>