

职工食堂承包经营方案

职工食堂承包经营方案「篇一」

一、严格执行《xx》，防止“病从口入”，保障师生的身体健康

学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品安全

1、成品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。

5、定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染；食品实行“五隔离”，即主食与副食、生与熟、成品与半成品，食品与杂食，不得混放；生、熟食刀案及冷荤配餐用具必须分开专用，并有明显标志

三、置食品的橱柜、货架应当保持清洁

无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净

蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，每星期集中大扫除一次，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

七、加强对食品从业人员的培训，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

九、学校每天都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。

职工食堂承包经营方案「篇二」

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，按照《xx》、《xx》等要求，特制定此实施方案。

一、实施学校食堂精细化管理的目的

通过实施学校食堂精细化管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂精细化管理的内容

（一）健全管理机制，强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。学校的校长对学校食堂管理工作负总责，是学校食堂管理工作的第一责任人，要建立第一责任人为组长，分管副校长、总务主任和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，其具体职责是：

校长

全面负责学校食堂管理工作。

分管副校长

- 1、具体负责学校食堂管理工作。
- 2、制定食堂管理制度，审核师生进餐食谱。
- 3、负责食堂食品质量卫生的监督管理。
- 4、食堂承包管理事项。

总务主任

- 1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。
- 2、组织师生进餐，抓进餐服务质量。
- 3、认定聘请工人，负责组织食堂管理员及工人培训。
- 4、审核食堂采购。
- 5、抓常规记录，建立食堂管理档案。

承包责任人

- 1、全面负责食堂采购工作。
- 2、配合总务主任抓食堂管理。
- 3、验收登记采购的原材料。
- 4、全面负责食堂生产服务管理。
- 5、组织生产队伍，负责工人管理。

(二) 体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校管理，采用个人承包、集体订餐运作模式，学校控制其盈利，协调好学生、承包人间关系，不断提高饭菜质量。

- 1、学校对食堂全面管理，主要由分管食堂工作的副校长、总务主任、全权负责。
- 2、食堂采购要履行采购和保管职责。采购的原材料先由学校验货后，再登记入库。
- 3、学校食堂所有工作人员必须身体健康，持证上岗。
- 4、工人必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品全部配送到每个餐桌，学生进餐完毕，及时整理餐桌卫生，由食堂工作人员收敛盛食器具，并对其进行清洗消毒，及时做好食堂全部清洁卫生工作。

(三) 规范设施事务，实行精细管理。

- 1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1) 粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 xx 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2) 切配间

切配间应有专间，地面要用不透水材料铺砌，并有一定坡度，便于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖，并无污迹和食物残渣；墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。

配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

(3) 烹调间

加工场所的地面应用不透水材料铺砌，但不应太光滑。灶前墙壁及灶面应铺瓷砖，灶台要有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，操作台有条件的可采用不锈钢台面，生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台，下面进生，上面出熟，避免进、出菜在同一台面。

灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

(4) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池，提倡设置 4 个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

(5) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

(6) 仓库

食品库房清洁、通风良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不存放有毒、有害物品（如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 xx 以上，先进先用，及时清除过期变质食品。冷藏、冷冻食品做到原料、半成品、成品分开，不将食品堆积、挤压存放。定期除霜，保持霜薄气足。

(7) 餐厅

餐厅要有完好的防蝇防尘设施，要有良好的`采光和通风设施。设有数量足够的洗手设施供就餐者餐前洗手。

2、做好全面规范的日常管理

(1) 卫生许可证管理

- ①必须持有有效的卫生许可证。
- ②卫生许可证悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营。
- ③不得超出卫生许可范围经营。
- ④每年按卫生许可证的发证日期提前一个月办理年度复核或换证手续。

(2) 从业人员管理

- ①建立从业人员准入制度，按档案化要求建立从业人员基础档案。
- ②从业人员持有有效的健康证明和卫生知识培训合格证明上岗。
- ③从业人员保持良好的个人卫生。坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽；操作时穿戴清洁的工作衣帽，不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物，出售饭菜时戴口罩，头发不外露；不穿戴工作衣帽上厕所。

(3) 制度管理

A. 采购制度

- 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、面粉等干货到食堂后，检验质量，做到保质保量。

③蔬菜类等日常食品采买回来后，检验质量做到物美价廉。

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，及时处理。

B、食堂安全管理制度

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、电闸及门、窗等，做好防范工作。

职工食堂承包经营方案「篇三」

1、就餐管理

外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳；

无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间；

员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

2、食品卫生管理

剩余饭菜留在桌上。

各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒；

各类食品应分类存放，主副食品、原辅料（待加工食品）、成品分开存放，食品不得与杂物混放，防止食品交叉污染；

食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗；

保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

3、设备管理

炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好；

加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以 500 元以下罚款。

4、日常工作管理

严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主管人员在清单上签字备查。

每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部们；

食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽；遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

职工食堂承包经营方案「篇四」

一、减轻单位的负担，减少浪费现象

1、专业食堂承包公司有稳定的采购体系，以低于市场价的成本采购，为机关干部提供优质低成本的伙食，不会增加单位经济负担。

2、食堂员工由承包方派送并发放工资，单位享受同等伙食标准而未增加经济负担的同时，还节省了食堂厨工的工资成本。

3、委托专业的承包公司采用专业的统一管理和资源整合，机关干部按实际人数就餐，减少了浪费现象。

4、由承包方垫付食堂开支，机关只需每月定期购买饭票，有效的控制了资金流向，降低单位责任风险。

二、专业的团队打造优质的服务。

1、专业的厨师、专业的营养师队伍，对菜单标准化，保障菜色丰富、营养平衡，为给员工提供美味营养的膳食这方面绝对优于机关自营食堂。

2、机关干部就餐可自主选择菜品，极大的满足了机关干部的需求。

3、专业食堂承包公司在每天按标准供应的同时，还可以推出点餐小炒及包席等。这样就能更有效、实惠、实在的为机关干部提供更人性化的优质服务。

4、专业食堂承包公司拥有成熟的运作经验、稳定的运作模式及大型的采购体系，能有条不紊的开展工作，并能让大部分的机关干部满意。

三、简化管理流程，降低管理风险

1、当工商或消防检验时，对饭堂会进行重点检查，对厨房的设计结构，卫生许可证，厨师资格证、健康证都很严格，如果发现证件不齐，轻者罚款重者会让停业整顿，当食堂外包，一切由承包商来解决。

2、经营当中难免会存在一些工商事故，火灾爆炸、食物中毒等等的`一些安全隐患问题，选择食堂外包，一旦发生安全事件均由承包公司负责。

3、我单位只负责对专业食堂承包公司的监督管理，承包公司需垫资经营，自负盈亏并负责食堂的管理与一切费用，如：餐标的制定。员工工资、水、电、气等一切费用，负责原材料的'采购，负责食堂设备的维修及保养，等等。

熟话说的好兵马未动，粮草先行。这足以体现餐饮工作的重要性。将食堂外包不但可以减轻单位的负担，简化管理流程，还可以大大提高员工伙食及食堂的服务质量。好的食堂就餐环境能让机关干部把食堂当作自由聚会的场所，以增加机关干部彼此之间的沟通，有利于工作中的团结协作。不仅体现机关的人性化管理，更为机关干部创造了好的工作条件和生活环境，为职工谋福利。

职工食堂承包经营方案「篇五」

xx 有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

一、企业方提供：

1. 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；

二、本人职责：

1. 严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业方管理；
2. 优质食材的采购配送及严格验收；
3. 多项的供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐；
4. 准时、保质、保量的开餐；
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。

三、根据贵企业近 100 员工伙食标准菜谱安排如下：

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：根据客户要求烹制。

职工食堂承包经营方案「篇六」

xx 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。）

工厂食堂自由餐承包管理模式

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。

1、所谓的完全自由餐就是：员工在饭堂用餐前，可自由选择是否在饭堂就餐，或可以选择不同窗口以及不同价位的食品刷卡消费；食品包含套餐、单个全荤、小荤、素菜、小炒、面点档、小吃、麻辣烫等等；

2、员工固定就餐规划

餐类早、中、晚（三餐）伙食标准

+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

一、企业饭堂自由餐承包方式

(1) 运作方式：（先试用一个月，满意后再合作）

1、贵司将场所、原有厨房设施设备清点备案后，交于我司使用，不足之小件厨具可由我司负责添置。另：在使用过程中，除自然损耗外，如有人为损坏或失，我司照价赔偿；

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：

A. 膳食公司权责与义务

- 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；
- 3、免费为贵司员工购买饮食责任险（200-500 万）；
- 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；

、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；

B、贵司权责与义务

- 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。

我司根据贵司员工籍贯之分布或喜好情况，每餐分不同的打菜窗口，如湘菜/川菜/客家菜等，加辣或不辣窗口等，每餐提供数 6-8 种菜式供贵公司员工自由选择。

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。

餐项细分

- 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。

、面食区：早、中、晚餐我司会提供如麻辣烫、拉面、牛腩刀削面、肥肠桂林米粉、武汉热干面、扬州炒饭、北方水饺、饼类，价格3~4元不等；

3、小炒区：为了保证贵司员工可以享受到即炒即吃的优质服务，贵司员工可选择我司提前公布的菜谱点餐，如清蒸排骨、梅菜扣肉、蒜苗炒时菜、炒粉（面）等类；

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。

二、此种方式的特点是：

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。

职工食堂承包经营方案「篇七」

一、公司简介：xx 快餐成立于 20xx 年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

二、承包优势：

1、从事餐饮行业多年，具有丰富的专业知识。

2、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作各种菜式，适应范围广，可以满足不同口味要求。

三、合作方式：

、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电、燃气费用，我公司提供厨师一名，厨师助理一名，面点一名（工资 6300 元）管理费（3000 元）。采购由贵公司负责或者我公司采购给贵公司报账。

2、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电。按每个人用餐标准（每人每天 2 餐 30 元至 40 元）我公司提供早餐 10 元标准（每天主食保证 3 种，包子、馅饼、咸菜、鸡蛋、粥、豆腐脑或馄饨）

午餐 20 元标准（5 个热菜，2 个凉菜两种主食一个汤，例如：热菜扁豆烧排骨干炸带鱼蒜苔肉丝双色草菇菠菜粉丝。凉菜爽口芹条拌豆付丝。疙瘩汤。）

午餐 30 元标准（6 个热菜，3 个凉菜 3 种主食一个汤，例如：白灼大虾土豆炖牛肉腰果鸡丁小炒茶树菇清炒菜心麻婆豆腐。凉菜橙汁瓜条三色海带丝酱肘花。莲藕排骨汤。）或者隔几天做一次水饺，面条，米线等风味小吃。晚餐需要另行商议。菜谱做到 1 周不重复。

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

4、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，经贵公司同意并负责添置。经营期间如人为损坏，有我方照价赔偿，自然损耗除外。（加一个灶、电煮锅、保温菜台、塑料菜筐。修理水管、更换消毒柜

四、结算方式：每个月底结算一次。

五、操作管理流程：

1、原材料采购做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，都采购于正规厂家粮油类选择大卖场的正规品牌。

2、按规定操作、蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，并定点整齐摆放。做到勤进勤出，先进先出。

3、卫生随时保持，并做好离岗后善后工作，关好水、电、气、门、窗。

六、每周菜谱提前一周交付贵公司核定。

七、管理方式：

1、我方员工必须遵守贵方规章制度，若有违反接受贵公司处理。

2、若我方提供不洁食品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。

通过以上的方案，我相信我公司有能力经营管理好贵公司的食堂。恳请贵公司给我们这次合作的机会。我们将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

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/655240112132011110>