

园区食堂经营方案 食堂承包经营方案(汇总5篇)

当面临一个复杂的问题时，我们需要制定一个详细的方案来分析问题的根源，并提出解决方案。方案的格式和要求是什么样的呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

园区食堂经营方案篇一

- 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；
- 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`送餐服务，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。

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。

园区食堂经营方案篇二

通过同贵公司的初步接触协商，真膳美有以下合作意向：

真膳美承包经营贵公司员工食堂：

合作期限为一年，合同期满后同等条件优先继续合作；

厂方

东莞市真膳美膳食管理有限公司

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供

- 1、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
- 2、厨房设备、餐具等固定资产投资
- 3、餐厅的管理与支持
- 2、优质食材的采购、配送及严格验收
- 4、卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查
- 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、水、电费用按时按量缴纳
- 7、燃气费用按时按量缴纳
- 8、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议
- 9、消防事故及工业安全的预防工作
- 10、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.

食品卫生

- 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

- 1.1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。

1.2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。

1.3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。

1.4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。

1.5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。

1.6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。

1.7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：

2.1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。

2.2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。

2.3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。

2.4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。

2.6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。

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。

园区食堂经营方案篇三

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。

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；
3. 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。
4. 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
 - a.大荤鱼、肉；（适当进行调节）
 - b.小荤：肉炒或蛋炒；
 - c.素菜：青菜素炒、凉拌菜；
 - d.汤；

e.特色拌菜;

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。

园区食堂经营方案篇四

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、保量的开餐厨务人员的`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。

园区食堂经营方案篇五

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、乙方应按照医院规定的程序 and 标准做，月底同甲方一并结算。

文档为doc格式