

食堂经营需要办理证 食堂经营合同(优质9篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看看吧。

食堂经营需要办理证篇一

一、甲方的权力与义务

1、甲方于_____年_____月_____日将第_____食堂内场地即_____食堂及学校固定资产(注：固定资产清单另付)提供给乙方使用。

2、甲方允许乙方在_____食堂内经营饮食、开水供应。不得经营烟、酒、生活用品、食杂(面包、蛋糕除外)、文具、水果、冷饮。乙方不得在食堂内开设小卖部，否则视为违约。

3、甲方向食堂供水、供电(注：若停电，甲方应及时发电；若自来水厂停水，甲方应及时供井水，以确保乙方能正常营业。)

4、食堂的开业停业时间由甲方根据校历安排统一规定；

5、甲方对乙方经营的食堂存在卫生、质量、价格、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方职能部门管理。

7、甲方保证在承包期内不在校内开设第_____家食堂。但甲方实验室进行面包、蛋糕等工艺实验或教工活动中心的正常活动不受此限。

8、乙方对食堂的水、电装修及房屋结构改造需经甲方同意后
方可施工；

二、乙方的权力与义务

1、乙方对其承包的食堂享有独立自主、自负盈亏的经营自主权。乙方应严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及学校的相关规定。承包期内乙方不得随意中途停止营业或不正常营业，或转包他人经营。

2、乙方在签订合同时应向甲方上交风险抵押金人民币_____元整。若乙方在合同期内无违反本合同规定，甲方在合同期满后应如数退还乙方；承包期内食堂内的甲方固定资产由乙方负责管理使用，维修年检一切费用由乙方自己承担。乙方应于_____年_____月_____日前取得卫生部门颁发的卫生许可证，从业人员个人健康证。

3、食堂的水电费由乙方自负，并按季度上交甲方财务科。甲方每月补贴食堂_____吨水，主要用于自来水厂停水时，供学生使用，乙方必须提供学生用水方便。食堂内严禁使用一次性泡沫快餐盒。食堂油锅炉使用柴油为燃料，其它加工项目可使用蜂窝煤为燃料。食堂内娱乐设施不得播放内容反动或黄色音像制品。在晚自习及上课时间不得播放音像制品。

4、食堂内粗加工间、更衣间、仓库、面点间等功能区区分应明确。食堂采购应有厂家卫生许可证及每批产品检验合格证的复印件。餐具应严格洗、消、冲、保洁。应配备大型消毒柜两台并正常使用，对餐具进行严格消毒。应保证消毒柜正常运行和使用。食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁，每个员工应有冬、夏工作服各两套。食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施(特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗)。乙方应认真搞好食堂内外卫生，制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录。食堂内所有垃圾应倒

在甲方指定的地点，否则应另支付卫生管理费用每月_____元。

5、乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，其责任完全由乙方承担。承包期满合同终止后，除可拆除的如空调、消毒柜、电视、音响及不影响装修的设备外，其余改造设施归甲方所有。乙方应向师生供应符合卫生要求的开水，每壶价格不得超过0.2元，每桶价格不得超过1元，并确保开水供应。

6、乙方在承包期内对食堂经营负全责，必须参与有效管理，不能转包，如发现转包，甲方有权收回，风险抵押金及承包金不予退还。乙方在承包期间，不得在校内饲养家禽家畜，否则视为违约。乙方在经营过程中，与甲方发生的一切经济往来，其手续必须由乙方亲自办理(不得委托办理)。

7、乙方承包者应在岗在位，亲自参与食堂管理，倾听甲方师生意见，不断提高服务水平和饭菜质量，在甲方召开膳食工作会议(每月一次)时，乙方应到场参加，虚心听取学生代表及职能部门意见，并及时进行整改。乙方应树立热情为广大师生服务的观念，降低成本，减轻用膳师生的负担，努力做到饭热、菜香、价廉物美，优质服务。

8、乙方不得干涉学生在校内外选择就餐的自由，乙方应在分菜间设一个教工售菜窗口。

9、乙方不得与_____、_____食堂之间存在半成品及成品连代加工。乙方的家属及亲戚均不得参与_____食堂及_____食堂的经营与管理。否则以转包论处。

10、乙方的经营场所以甲方提供的现有场所为限，乙方不得扩大经营场所，不得在现有场所范围外搭盖。

11、若工商、税务等校外行政部门需要收取有关费用(含税

费)由乙方自负。

12、_____食堂设备投入费用的部分人民币_____元整。由乙方于中标后_____天内上交甲方财务科。

三、违约责任及解决办法

1、乙方若中途停止营业，所交纳承包费及风险抵押金作为乙方不正常营业给甲方造成损失的补偿，不予退还。

2、乙方因违反《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》给学校及师生造成损失，乙方应负相关法律责任及全部经济责任。

3、合同期满后，甲方所有固定资产应完好交还学校，否则甲方将按实际收取修理费或赔偿费。

4、乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而被卫生防疫部门处罚，乙方应负赔偿责任。

5、若乙方违反本合同的条款，甲方将有权责令其限期整改，并视情况直接从乙方所交的风险抵押金中每次抵扣500元直至全部，做为乙方违约给甲方造成损失的补偿，若违约金使用超过_____万元，超出的部分由乙方如数交纳。

6、在合同期内，若甲方需要收回_____食堂，则应赔偿乙方在_____食堂投入的经济损失。

7、若乙方将所承包的食堂转包给他人经营，则甲方有权中止合同。乙方的风险抵押金及所交承包费不予退还外，且停聘乙方或乙方担保人_____年。

8、甲方若违反本合同的有关约定，甲方应赔偿因甲方违约给

乙方造成的相关经济损失。

四、承包期限

从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。

五、承包金额

1、承包金额每年为人民币：_____元整。

2、承包金每年分两次交纳，乙方必须在每学期倒数第二周(以校历表为准)向甲方交清下学期承包费(即半年承包费)。本次交纳承包金时间为_____年_____月_____日之前。

3、乙方逾期不交纳承包金，视为乙方自动放弃_____食堂承包经营权，以乙方中途停止论处。甲方有权终止合同，收回_____食堂另行发包。

六、免责条款

若因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使合同无法履行时，双方可协商变更或解除合同，甲、乙双方均不负连带责任。

七、担保人责任

担保人应承担相应连带责任。

八、附则

本合同一式两份，甲、乙双方各执一份，合同自双方签订之日起生效。本合同由甲方分别抄送人保科、财务科、总务科。

甲方代表： _____

乙方： _____

_____年_____月_____日

食堂经营需要办理证篇二

发包方：（以下简称甲方）

承包方：（以下简称乙方）

一、 承包期限：

从 年 月 日至 年 月 日止。

二、 具体内容：

1、甲方有职工 人，其每人每天为 餐，早餐为人民币 元，午餐为人民币 元（）晚餐为人民币 元（），夜宵为人民币 元，供给乙方办理伙食。

2、甲方为乙方无偿提供厨房、厨具、餐具等。

3、甲方总务部每天将次日用膳人数通知乙方饭堂主管，乙方按此人数准备饭菜份量。

4、甲方在乙方交接前进行盘点，所剩的粮油、副食品等由乙方作价接收，解除合约时甲方须按价接收乙方剩下粮油、副食品。

5、乙方预付甲方半个月伙食费，结算时由乙方开具半个月用餐明细表与甲方核对无误后，甲方应在三天内以现金方式一次性付清乙方伙食费，不得拖欠。

6、在经营期间内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，双方不可无缘无故，轻率行事解除合同。

三、 甲方责任：

- 1、 提供设备的维修保养。
- 2、 提供乙方工作人员的住宿，包括水和照明用电费。
- 3、 甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。
- 4、 不得随意停止承包和随增加收费项目。
- 5、 甲方必须提前预报就餐人数，失误造成后果，由甲方负责。

四、 甲方权限：

- 1、 甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一但发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。
- 2、 乙方因食堂工作人员失职影响甲方正常工作，（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。
- 3、 甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。
- 4、 根据食堂工作情况和员工意见甲方有权采用其他方式进行食堂管理。
- 5、 承包方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方应尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

6、 乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

7、 乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

五、 乙方责任：

1、 按甲方消防、厂规、治安做好工作。

2、 食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3、 经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4、 严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、 必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6、 乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品，费用自理。

7、 乙主必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8、 乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方车间及其它禁区域，如违反者，甲方可将依所规处罚。

9、 甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10、 经营业务只限于饮食服务方面，方便甲方服务人员。

11、 乙方在运作期间材料费自理，所需食堂工作人员的劳资，

劳保费用均由乙方自理。

六、 乙方的权限：

- 1、 有权自主经营，自负盈亏。
- 2、 有权自主聘用，调用工作人员。
- 3、 甲方违约乙方有权提出终止承包合同，并止报法院或仲裁机关处理。
- 4、 如市场物价上涨过高，变成乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，应适当增加伙食费用。

七、 其它：

- 1、 因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。
- 2、 甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生磨擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任因此造成的伤害由无理的乙方负责。
- 3、 节假日乙方照常为甲方职工服务，如需加餐乙方负责加工，甲方买菜或委托乙方采购。
- 4、 乙方在承包期间属甲方的厨具和餐具，在添置之前必须征得甲方同意方可购买，向甲方报销。
- 5、 承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。
- 6、 承包期满时是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。

7、 本合同若有未尽事宜，将由双方代表协商处理。

8、 本合同壹式贰份，甲、乙双方各执壹份：

甲方(公章)： 乙方(公章)：

法定代表人(签字)： 法定代表人(签字)：

年 月 日 年 月 日

食堂经营需要办理证篇三

乙方： _____

为了甲、乙双方的责权关系，特拟定以下合约，甲、乙双方须共同遵守。

一、甲方无偿提供给乙方所用的厂地、厨具、水电、燃料以及工作人员住宿等。(注：如厂方不便之处可面议)

二、厨房工人工资由乙方负责，工具损耗(如：冰箱、风扇、风机)等电器由甲方负责，其它厨具损耗由乙方负责。

三、员工每天_____餐，中、晚餐各_____菜_____汤。每人每天伙食费_____元，加班夜宵费另计。

四、干部每天_____餐，每人每天_____元，中、晚餐各_____菜_____汤。

五、节假日乙方要安排正常开膳，厨房用具保持卫生清洁。

六、乙方要定期变换食谱，严格执行(食品卫生法)同时负责厨房范围、设备、用具的卫生及管理工作由乙方负责。

七、甲方有权随时抽检乙方食堂卫生和所采原辅料。乙方要做到原辅料新鲜无异味，并和甲方一道协调做好适合员工口味的饭菜。

八、甲方员工应自觉维护公共卫生，如骨头、菜渣等不得倒在地面及桌面上，应自觉把残渣倒入桶内，不自觉者应由甲方负责。

九、甲方每天应在下午五点前提供第二天的人数给乙方。

十、结算方式按甲方每天提供人数计算。

十一、甲方员工伙食费由乙方先付，以_____天结算给乙方，最迟不超过_____天。

十二、厨房里面的剩饭、残渣应由乙方负责。

十三、乙方厨房员工应遵守甲方厂规。

十四、甲方员工不得带零食到餐厅食用及私自跑到厨房里骚乱，出事均由骚乱者负责。

十五、乙方从_____年_____月_____日开始承包至_____年_____月_____日止。期间任何一方要求解约，须与对方协商，并提前半个月通知对方。本合同试用期为一个月，如双方满意，则按合同执行。

十六、如有问题不在本合约，由双方协商解决。本合约甲、乙各执一份，经双方签字，盖章即日生效。

甲方(签章)：_____ 乙方(签章)：_____

食堂经营需要办理证篇四

法定代表人：

所有制性质：

地址

乙方：（劳动者）姓名：

性别：

出生年月：

民族：

文化程度：

居民身份证号码：

住址：

根据《中华人民共和国劳动法》以及有关法律、法规、规章和政策的规定，经双方平等协商，乙方为甲方城镇(农民)合同制职工，并订立本合同。

一、劳动合同期限。

从 年 月 日起至 年月 日止；共 年；其中试用期三 个月，从 年 月 日起至 年 月 日止。

二、工作内容。

乙方同意按甲方工作需要，在 部门岗位(工种)工作，完成该岗位(工种)所承担的各项工作内容。

三、劳动保护和劳动条件。

甲乙双方都必须严格执行国家有关工作时间、生产安全、劳动保护、卫生健康等规定。甲方应为乙方提供符合规定的劳动保护设施、劳动防护用品及其他劳动保护条件。乙方应严格遵守各项安全操作规程。

四、劳动报酬。

乙方试用期(培训期、见习期)间的月工资为 元;试用期(培训期、见习期、)满的定级工资为 元。

乙方月工资为 元。

工资发放日为每月 号,甲方不得无故拖欠。

乙方工资的增减,奖金、津贴、补贴、加班加点工资的发放,以及特殊情况下的工资支付等,均按相关法律、法规、规章、政策以及甲方依法制定的规章制度执行。

五、劳动纪律。

甲乙双方应严格遵守法律、法规、规章和政策。甲方应依法制定各项具体的内部管理制度。乙方应服从甲方的管理。

六、劳动合同变更、解除、终止的条件。

2、乙方不能从事或者不能胜任原岗位(工种)工作的。

(二)乙方具有下列情形之一的,甲方可以解除劳动合同:

1、在试用期间被证明不符合录用条件的;

2、严重违反劳动纪律或者甲方规章制度的;

3、严重失职，营私舞弊，对甲方利益造成重大损害的；

4、被依法追究刑事责任的。

2、乙方不能胜任工作，经过培训或者调整工作岗位，仍不能胜任工作的；

4、本合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使本合同无法履行，经甲乙双方协商不能就变更本合同达成协议的。

(四)甲方濒临破产进行法定整顿期间或者生产经营状况发生严重困难，达到政府规定的严重困难企业标准，确需裁减人员的，应当提前三十日向工会或者全体职工说明情况；听取工会或者职工的意见，并以书面形式向劳动行政部门报告后，可以解除劳动合同。

2、患病或者负伤，在规定的医疗期内的；

3、女职工在孕期、产期、哺乳期内的。

(六)有下列情形之一的，乙方可以随时通知甲方解除劳动合同：

1、在试用期内的；

2、甲方以暴力、威胁或者非法限制人身自由的手段强迫劳动的；

3、甲方未按照本合同约定支付劳动报酬的；

(七)经甲乙双方协商一致，本合同可以解除；

(八)本合同期满或者甲乙双方约定的本合同终止条件出现，应当即行终止。由于生产(工作)需要，经双方协商一致，可以续订劳动合同。

七、社会保险和福利

(四) 乙方患病或负伤的医疗期及其待遇、乙方供养直系亲属的医疗待遇等按法律、法规、规章、政策和甲方依法制定的规定执行。

八、违反劳动合同的责任

(二) 因不可抗力造成本合同不能履行的，可以不承担法律责任；

(三) 甲乙任何一方违反本合同，给对方造成经济损失的，应当根据后果和责任大小，向对方支付赔偿金。

九、乙方在职期间(含转岗)，由甲方出资进行职业技术培训，当乙方在甲方未满约定服务年限解除本合同时，甲方可以按照实际支付的培训费(包括培训期间的工资)计收赔偿金，其标准为每服务一年递减实际支付的培训费总额的%。

十、双方需要约定的其他事项：

十一、本合同条款与法律、法规、规章、政策和甲方依法制定的规章制度相抵触的，以及本合同未尽事宜，均按法律、法规、规章、政策和甲方依法制定的规章制度执行。

十二、本合同依法订立后，双方必须严格履行。

十三、本合同履行中发生劳动争议，甲乙双方应当协商解决，协商不成或不愿协商的，可以向本单位劳动争议调解委员会申请调解，调解不成的，可以向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。甲乙任何一方也可以直接向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。对仲裁裁决不服的，可以向人民法院起诉。

十四、本合同一式三份，甲乙双方各执一份，鉴证机关存档

一份。

甲方(盖章): 鉴证机关(盖章):

鉴证编码:

乙方(签名):

鉴证人员(盖章):

合同订立日期: 鉴证日期:

食堂经营需要办理证篇五

上海怡源(好帮手)餐饮管理有限公司是一家经工商注册的,专业承包及管理企事业单位、工厂、学校、医院职工食堂的企业。为适应企事业单位后勤社会化管理市场的需要,我司在致力于传统食堂承包的基础上嫁接现代管理手段,先后在华东、华南地区初步形成了以上海、广州为中心的管理辐射网络,分别在苏州、昆山、杭州、宁波、深圳、惠州等设有分支机构,并与全国100多家公司企业签定了供餐合同,现在上海仍以二十多家单位合作,实现了统一管理、连锁经营。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨房部、培训中心、配送中心7个机构,其中大专以上学历12人、中等专业学历23人,从事餐饮食品行业十五年以上8人、八年以上15人,五年以上35人,平均年龄33岁,具有学历较高、经验丰富、年龄结构合理化的特点。实行标准的工作流程,合理的组织结构,特别配备一支精干的采购队伍及经过专业培训的厨房人员,管理人员,能提供高效体质的专业服务。

- 1、我公司可以按照贵公司所提出的要求与条件来合作。
- 2、我公司几年来,先后与100多家企业签定合作合同,并且

得到客户的肯定与赞扬。

3、获利方式：

(1) 蔬菜直接采购于无公害蔬菜生产基地；肉类采购于正规屠宰场；调料采购于正规的厂商，以购多价廉获取利润。

(2) 有严密的管理体制及经专业培训的厨房人员，管理人员，可减少浪费，降低成本，提高效益。

4、实力雄厚：我公司可预先垫资员工伙食费。

5、适应范围广：有南北风味厨师，以满足不同口味的需求。

6、意见消化及时：建立比较完善的反馈机制，每月做一次员工调查，能快速准确的掌握员工的意见，及时发现问题扼杀在萌芽状态中。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我公司提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我公司照价赔偿，自然损耗除外。

4、我公司委派的工作人员的工资、福利及其它费用由我公司负责。

1、以餐票实际数额结算。

2、以刷卡实际发生额结算。

3、以实际上班人数报餐结算。

以上方式均为半个月或一个月结算一次。

（一）、把食堂员工岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

（二）、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料；

c加工人员不用、过期或三无原料；

d服务人员不卖、过期或三无食品。

（三）、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

（四）、食品置放加工与清洗

1、食品置放

a 生熟隔离

b 食品与杂物、药物隔离

c 成品与半成品隔离

（1）肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁

二次冷冻。

(2) 大米、南北货等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3) 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4) 食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防

食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

（六）、开餐服务

- 1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。
- 2、放置好熟食，并加盖。
- 3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。
- 4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。
- 5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

（七）、食品留样

专人负责食品留样（在取锅时提取），并做好记录，样品分量不少200克，留样时间在48小时。

（八）、餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：

一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

（1）每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(九)、冰箱、冰柜

冰箱应保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

(十)、安全教育与管理

1、上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，台友所

有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，“怡源”可制定不同的伙食方案，让您的员工用得安心、吃得放心。

3、遇到突发事件（如断水、断电），我们有实力、也有能力保证员工就餐。

4、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

5、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进。

1、采用套餐形式就餐，每餐2.5元，标准为一荤菜两素菜，米饭和素菜任食，附一周菜单)

2、开设面食以及小炒窗口来适应口味不同的员工。

1、我方在提供饭菜时，如有杂物、员工有权要求退换，我方必须无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物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。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方应服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我公司很自信并有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我公司这次合作，我公司将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

食堂经营需要办理证篇六

××学校(以下简称”甲方”)与××公司(以下简称”乙方”)就食堂委托经营事宜签订以下合同。

一、为向甲方教职工提供物美价廉的伙食，甲方委托乙方代为经营管理甲方所属食堂。

二、甲方向乙方无偿提供食堂经营所必要的设施、场地、器物。

三、各种经费的负担划分为：甲方负担：食堂设施费、食堂备用品费、水、电、暖气费和消费品费。乙方负担：劳务费、材料费及相应杂费、保健卫生费、交通费、电话费(限于长途电话)和营业费。

四、由乙方印制餐券，甲方教职工凭餐券就餐。餐券由甲方销售。

五、乙方将回收的餐券提交给甲方，甲方于每月10日向乙方支付等额现金。

六、乙方以周为单位确定食谱。食谱的制定应以职工饮食调查结果为依据，并须经甲方总务科审查。

七、乙方向甲方职工提供的三餐价格为：早餐×元，中餐×元，晚餐×元。

八、乙方向甲方职工的供餐时间为：早餐×时×分至×时×分；中餐×时×分至×时×分；晚餐×时×分至×时×分。

执行部门负责人(签名)

九、乙方在变更食品种类、质量、分量规格、价格及供餐时

间时，必须征得甲方同意。

十、甲方对乙方的供餐内容、服务态度和供餐业务负有监督责任。

十一、乙方更换食堂经营人时，必须向甲方提交其本人的履历表。

十二、乙方应妥善管理各类设施。因乙方责任造成有关设施损坏时，应以甲方要求，赔偿损失。

十三、乙方应努力保持环境卫生、食品卫生和从业人员个人卫生，并依甲方要求，定期进行从业人员体检。

十四、因乙方供餐不卫生造成甲方职工食物中毒或患病时，由乙方负责。

十五、乙方负责与政府相关机构的事务处理。

十六、乙方每月向甲方提交损益计算表。应甲方要求，有义务向甲方提交财务帐簿。

十七、本合同的有效期为自签订日起一年以内。变更合同或解除合同，须在2个月前提出。本合同期满后，如双方均未提出变更合同或解除合同，则本合同在原有条件下延期一年。

十八、当双方解除合同时，乙方应迅速撤除属乙方所有的物品，归还属甲方所有的物品。有关费用由乙方负担。

甲方：_____ 乙方：_____

时间：_____ 时间：_____

食堂经营需要办理证篇七

一、承包期限及方式

1、承包期限为_____年：自_____年_____月_____日起
至_____年_____月_____日止，期满双方无异议则自动
顺延一年，乙方如不再与甲方续签合同，则必须在合同到期
之日前3个月告知甲方，否则甲方不予结算费用。

3、承包期内，甲方提供经营和服务场地、食堂。

承包期内，甲方提供乙方经营所需水、电、燃料，其费用标
准根据本市自来水公司、供电局、燃料供应商统一标准核算，
由乙方承担。

4、厨房设备：甲方将现有厨房设备列出清单，待乙方进驻工
厂时双方进行盘点，确认后交由乙方使用。厨具清单甲、乙
双方各执一份。经营期间乙方负责厨具的添置、更新和维修，
费用自理。合同期满乙方按清单交还厨具设备，如有损坏或
遗失按价进行赔偿。

5、乙方自行组织员工提供服务。

6、乙方按照双方约定的每周菜谱标准和承诺之服务要求，实
行自负盈亏的经营和管理。

二、结算方式

1、结算周期：当日结算。

乙方按自己实际情况设定餐食价格，员工自行选择购买，当
场现金结算。

三、膳食供应及有关服务

1、就餐标准：食堂提供早餐、午餐、晚餐，米饭随意吃，但不能浪费。（如需更改双方共同协定）

3、膳食供应时间：

根据工厂员工上班时间而定。

甲方可根据生产需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应于积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香。

四、双方的权利及义务

1、甲方的权利及义务

1) 甲方负责提供各阶段就餐的大约人数，有较大人员变动时应及时通知乙方。

2) 甲方负责协助维护食堂的就餐秩序。

3) 甲方监督乙方是否严格按合约要求和标准供应膳食。甲方可派专人进行质量、卫生评定，保证双方严格按合同规定执行。若乙方提供的膳食出现严重的卫生和质量问题或出现其它违反合同约定的情况，甲方提出合理建议乙方需在规定时间内积极改善和纠正问题，否则甲方可以书面形式提出警告，并扣款_____元作为处罚，书面警告_____次以上甲方可单方面解除合约。

4) 甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并有权要求乙方及时整改。

2、乙方的权利及义务

1) 严格按照甲乙双方合约之约定的要求和伙食标准为乙方提供相关服务，确保所采购的蔬菜、肉类、油类符合国家卫生标准。

- 2) 保证在规定用餐时间内，甲方所有员工均可用餐，不可出现甲方员工无餐可用。
- 3) 做到各餐的菜式多样化，每天菜式合理搭配，力求为每个员工提供均衡的营养。
- 4) 甲方员工用餐时间内饭菜温热，不可出现冷菜、冷饭现象，甲方如有个别部门员工因生产需要，需要提早或延后就餐，在事先通知乙方后，乙方应配合并保证供应温热的饭菜。
- 5) 应预留当餐食物一份至下餐，若甲方员工出现食物中毒，以备检验食物来源，并由有关部门调查中毒原因。
- 6) 负责厨房和食堂的清洁工作以及厨房周边环境卫生，一天一清扫，三天一大洗。
- 7) 厨房用泔水由乙方自行处理。
- 8) 负责厨房和食堂菜盘、餐台、桌椅、用具的清洁和消毒。
- 9) 饭堂工作人员接受甲方监督，并遵守甲方规章制度、厂纪厂规。
- 10) 厨房工作人员穿工衣、戴工帽上班(打菜人员戴口罩、戴手套操作)。
- 11) 礼貌待人，对待员工人人平等，对甲方员工提出的合理意见应积极改善，无论发生任何情况绝不允许在厂里取闹，否则将按厂纪厂规处罚。
- 12) 按甲方提供的时间准时供应饭菜，若有延误，损失由乙方承担。
- 13) 应绝对保持饭菜卫生，不提供隔夜饭菜和变质食品给员工，如引起的食物中毒，其后果和经济责任由乙方承担。

14) 定期对饭堂进行全面消毒，除四害“蚊虫、老鼠、蟑螂、苍蝇”等，且要做好相关作业记录。

15) 乙方厨房员工必须持有效健康证方可上岗。

16) 每周五公布下周菜谱，以便甲方员工参考和监督。

五、卫生管理和环境保护

1、承包期内，乙方应搞好辖内的环境卫生工作，饭堂内外应保持卫生、整洁。

2、垃圾污物应按指定地点放置，不得随便舍弃。厨房作业中产生的垃圾应由乙方自行清理，因此产生的一切后果由乙方承担。

3、应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

4、厨房用品具严格实行一洗(所有食物必须经过最少一次清洗之后才能加工，物品使用过一次之后必须清洗)二过(过火，所有饭菜必须经过高温蒸煮之后才能销售)三消毒(所有物品必须定期消毒)的规程。

乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

5、废水、废汽、废弃物之排放、处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定，若未相符，须立即配合甲方进行整改。

6、遵守国家和地方的安全卫生规定，做到优秀服务，文明服务，严格把好菜肴的质量关，绝对禁止腐烂变质的食物进入食堂。

7、国家监督机构查有异常时，乙方应将异常情况及改善对策

报知甲方，因检查产生的一切后果由乙方承担，甲方因此产生的损失由乙方赔偿。

六、合同终止及违约责任

1、甲乙双方终止合约须提前30天以书面形式通知对方，若未能提前30天通知，毁约方以终止前一个月平均月伙食费作为赔偿；单方面无故终止合同，毁约方必须向对方赔偿终止前一个月已发生伙食费总额。

2、乙方如在合同实施过程中擅自停工、消极怠工或毁约造成甲方正常生产无法进行时，甲方有权不向乙方支付应得的一切费用，并按照相关法律法规向乙方追究由此造成的生产经营损失费。

3、在就餐过程中发生食物中毒，经卫生及相关部门鉴定，如确属乙方所提供的食物造成，则责任由乙方负责承担。

七、其他事项

1、乙方应自行与其工作人员签订劳动合同，支付劳动报酬，按国家规定缴纳社保；甲方与乙方提供服务的人员之间无劳动关系，不对乙方人员进行管理；如因服务需要乙方工作人员需配带甲方标志，亦不代表甲方承认该工作人员系甲方人员。

2、甲方不对乙方工作进行具体指示，乙方应自行组织其员工按约定提供服务，自行对员工进行组织、管理、培训、安全教育，自行要求员工以符合安全规范和技术规范的方式提供服务；在服务过程中，乙方及其员工应自行保管其工具或其它财物。

4、乙方工作人员在服务过程中受到人身损害或财产损失的，由乙方或乙方工作人员自行负责，甲方对此不承担任何责任。

5、乙方应健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：工作时间、工作职责、防火、防毒、防盗、卫生管理等各个方面，食堂全天均应有员工值班，严防类事件发生。若发生责任事故，后果由乙方全部承担，甲方有权进行监督和检查。

6、乙方外包的食堂以服务工厂为唯一目的，不可营利，不允许对外营业，不准改变用途，不准转包。

7、乙方在承包期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷问题均与甲方无关。

8、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应员工饮食。

八、本合同一式两份，甲乙双方各执一份，自双方签字盖章之日起即生效。

九、本合同未尽事宜，由甲乙双方协商解决。

十、本合同发生争议时，双方以友好协商解决，协商不成的双方均可向_____人民法院提起诉讼。

(盖章) (盖章)

食堂经营需要办理证篇八

甲方：(以下简称“甲方”)

乙方：(以下简称“乙方”)

一、经营方式：

1、甲方提供厨房、餐厅、全套厨房设备，负责水电和燃料及

厨工住宿。

2、乙方负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，乙方需照价赔偿。

3、乙方自行采购、加工，自负盈亏。

4、乙方自行安排厨房员工，并负责厨房员工工资福利。

5、承包期内必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方同意后由甲方负责。

二、双方权利及义务：

1、甲方权利义务：

1) 甲方按承包合同规定监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2) 甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并有权要求乙方及时整改。

3) 甲方应协助乙方维持食堂治安秩序，并加强对员工的教育。

2、乙方的权利义务：

1) 乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。

2) 乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

3) 乙方必须按时供应甲方工作日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

4) 餐后认真清洗食具并消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。经常清理灶台及炊事用品污垢。

5) 做好消除蚊、蝇、鼠害。

6) 冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。

7) 乙方现场工作人员必须具有健康证。

8) 所有食堂工作员工工资和福利均由乙方负责。

9) 厨房员工应遵守甲方公司各项规章制度、厨房纪律。

三、伙食标准：

早餐元/人，中餐元/人，晚餐元/人，夜宵元/人。其中中餐标准为大荤小荤素菜汤及水果，晚餐标准为大荤小荤素菜汤及水果，米饭任食。(如有变动，双方协商核定)

四、结算方式：

甲方按双方核定用餐数，每个月计算餐费，于每月的____日前以现金或支票付给乙方。

五、合同期限：

试用期为1个月，合同期一年，即从_____年___月___日至_____年___月___日止。试用期满，若双方均无修改或终止要求，则直接进入正式合同期。合同期满，双方如无异议，自动续约。

六、合同终止条例：

七、违约责任：

1、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律后果。

2、甲方无故未按时结清乙方账款超过____日(以结算确认单日起)的，应承担违约金0.3%/天。

八、其它：

本合同壹式贰份，甲乙双方各执壹份，双方签章后生效。未尽事宜，双方协商解决。

甲方： 乙方：

甲方代表： 乙方代表：

签约日期： _____年____月____日

食堂经营需要办理证篇九

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

（二）、食品置放加工与清洗

1、食品置放

a 生熟隔离

b 食品与杂物、药物隔离

c 成品与半成品隔离

（1）肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2) 大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3) 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4) 食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(三)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透，严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

（四）、开餐服务

- 1、洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。
- 2、放置好熟食，并加盖。
- 3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问学员选择菜样，热情微笑服务。
- 4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。
- 5、开餐时间内，所有员工在打餐区为学员服务。

（五）、食品留样

专人负责食品留样（在取锅时提取），并做好记录，样品份量不少200克，留样时间在48小时。

（六）、餐具餐厅清洁与环境卫生

- 1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：

一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

- 2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

- 3、厨房卫生

（1）每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

（2）设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

（3）桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无“四害”

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(七)、冰箱、冰柜

冰箱应保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

(八)、安全教育与管理

1、上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(九)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。