

# 2023年粮油门店管理方案(汇总5篇)

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。方案的格式和要求是什么样的呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

## 粮油门店管理方案篇一

第一条 为加快全镇经济发展步伐，规范征收或征用企业集体、国有土地的房屋拆迁，保障建设项目的顺利进行，保护拆迁当事人的合法权益，根据《中华人民共和国土地管理法》、《中华人民共和国规划法》、《中华人民共和国土地管理法实施条例》、《省土地管理条例》等法律法规，参照《市市区集体土地房屋拆迁管理实施办法》的有关规定，结合本镇实际，制定本办法。

第二条 在镇域范围内，因城镇建设和发展需要征收或征用土地拆迁房屋及其他附着物，并需要对房屋所有权人（以下统称“被拆迁人”）进行补偿、安置的，适用本办法。

第三条 镇拆迁安置管理中心受镇政府委托负责镇域范围内企业拆迁相关的补偿、安置的管理工作。

第四条 被拆迁房屋由具有拆迁评估资质的评估机构进行估价。房屋拆迁的评估机构的确定在已公布的市房屋拆迁估价机构名录中选择。接受委托的拆迁评估机构应当与镇拆迁安置管理中心签订委托协议。评估机构对被拆迁房屋进行评估时，应当通知被拆迁人到场，被拆迁人应当予以配合。

第五条 拆迁实施主体应当按照房屋拆迁补偿实施方案做好房屋拆迁补偿工作，在规定的拆迁期限内与被拆迁人订立拆迁补偿协议。被拆迁人应当服从镇建设和发展的需要，在规定的拆迁期限内完成搬迁。

第六条 被拆迁房屋的合法依据，原则上以用地单位领取建设用地规划许可证（含定点图）前被拆迁人所持有的房屋权属证、土地权属证书或者取得的合法建房手续为准。

第七条 被拆迁房屋的用途，以房屋权属证书载明的用途为准；房屋权属证书未载明用途的，以土地权属证书载明的用途为准；房屋权属证书、土地权属证书未载明用途或者载明的用途不一致的，以合法建房手续载明的用途为准。

第八条 被拆迁房屋的合法建筑面积，以房屋权属证书载明的建筑面积为准；没有房屋权属证书的，以合法建房手续批准的建房面积为准；没有合法建房手续，但在本办法实施前已建造且被拆迁人建房时符合相关建房条件的，由被拆迁人在规定的时间内提出申请，经镇拆迁安置管理中心会同相关部门联合审查同意后核定其合法建筑面积。

不符合前款规定情况的，均不予认定为合法建筑面积。

第九条 被拆迁房屋的建造年代，以确认合法建筑面积的权属证书或批准文件中载明或核定的年代为准。

第十条 在房屋拆迁公告发出后，被拆迁人违反规定进行房屋及其他附着物新建、改建、扩建或者突击装饰装修部分，不予补偿。

拆迁租赁房屋的，对房屋承租人不予补偿。

第十一条 对被拆迁人实行货币补偿。

拆迁企业及其他非商业经营性的合法房屋价格按被拆迁房屋建筑的重置价结合成新率评估的价格进行补偿。被拆迁人的房屋装饰装修及附着物的价格按重置价结合成新率评估的价格进行补偿。因历史原因造成的未经合法手续批准的房屋补偿标准，参照同类型房屋评估价格的70%进行补偿。

拆迁企业涉及土地为国有出让土地的，按土地使用权证登记的用途及出让剩余使用年限按当地本年度土地最低保护价折算进行补偿，但出让合同另有约定的按出让合同的约定条款执行；涉及的土地为国有划拨土地的，按土地使用权证登记的用途并按国有划拨土地进行评估补偿。涉及土地为集体土地性质的按集体土地标准对该集体土地所有权人进行补偿。涉及土地属非法占用的，不作补偿。

第十二条 根据本镇实际，结合企业行业特点，拆迁企业房屋，拆迁人应当向被拆迁人支付房屋、土地、装饰装修及附着物补偿款、设备搬迁费、综合补助费、停产停业补助费。

第十三条 拆迁人应当按相关规定向被拆迁人支付的补偿补助明细如下：

（一）房屋、土地、装饰装修及附着物补偿款

根据专业评估机构的评估结果给予一次性补偿。

（二）设备搬迁费

根据专业估价机构的估价结果给予一次性补偿。

（三）综合补助费年纳税额

指实施拆迁前二年纳税额的平均值。

（四）停产停业补助费

被拆迁人的停产停业补助费，按被拆迁房屋的补偿总额（不含土地补偿款、装饰装修补偿和其他补助费）的10%一次性补助。

被拆迁人的补偿补助费，若房屋所有权人与房屋使用权人不一致时，双方已有约定的，按原约定产权确定补偿对象；无

约定的，补偿对象为房屋所有权人，对房屋使用权的补偿补助由房屋所有权人包干负责处理。

第十四条 镇政府将按被拆迁企业是否符合市产业政策要求来确定是否安排土地，安排土地的被拆迁企业安置地点必须符合全镇的总体规划，被拆迁企业的用地规模将根据企业的行业特点按照市的投入产出比和投资强度要求适量供应。补偿补助费的发放，必须严格按照规定执行。

第十五条 违反上述规定发放的，造成严重影响和后果的将按法律法规追究直接负责主管人员和直接责任人的责任，构成犯罪的，上报司法机关依法追究刑事责任。

## 粮油门店管理方案篇二

- 1、健全班委会，明确分工，提高学生的管理能力和学习能力。
- 2、为每个学生建立健康成长档案。
- 3、集思广益，共同制定完善班级公约，力求做到“人人有事做，事事有人做”，凝聚挖掘班级各方力量，提高班级整体水平。
- 4、严肃班级纪律，加强课间、自习、课堂、就餐、住宿等常规管理。
- 5、加强对学生学习习惯的养成和学习方法的指导，提高学习效率。
- 6、开展目标性学习活动，让每一位学生有一个合理的定位。
- 7、召开“做好人，读好书”主题班会活动，让学生明确自身的价值，从而塑造完善的人格。

- 8、开通“花季心语”栏目，根据学生的学习、思想状况确定话题，例如“说句心里话”、“把你的烦恼告诉我”等。
- 9、统一班级学生思想，提高认识，教育学生以积极的心态参加学校举行的各种活动，充分展现班级形象，努力为班级增光，增强班级凝聚力、向心力和战斗力。
- 10、广泛开展“我为谁学”、“要我学还是我要学”大讨论，帮助学生端正学习态度，明白学习的重要性和紧迫性。
- 11、抓两头，带中间，提高全体学生素质，形成良好的班风和学风。
- 12、开展“一对一”学习互助活动，实行班干部、团员、后进生结对子责任制。
- 13、全面抓好个人、室内外环境卫生工作，预防疾病，杜绝疾病发生。
- 14、不断强化安全意识，增强科学的预见性，及时发现、排除各种安全隐患。
- 15、评选每周一星。

### **粮油门店管理方案篇三**

学校食堂是一个约定俗成的称呼，也叫学校饭堂，属于食堂（饭堂）的一种，但食堂（饭堂）是设置在学校管理范围内的餐饮场所，通称学校食堂。

一般学校食堂主要是供应校内师生一日三餐，也有食堂对外开放，只要来，就可以吃饭。学校食堂比较规范，相对企业食堂还是比较讲究菜色和卫生服务，一般都经过单位监督和经营认证。

四大部分:厨房;就餐大厅;买餐窗;附属小卖部和办公室.其中,就餐大厅占用大部分建筑面积,其次是厨房.

传统学校食堂就餐往往具有明显特征,具有规模大、就餐人流量大(少则几百多则几千人)、就餐时间集中(通常1个小时左右)、客流相对稳定的特点.

就餐方式采用纸质餐票、现金或基于消费pos机的支付方式,这类方式存在较多缺陷.

2. 结算速度慢:靠人工收银结算,逐个核算菜价,耗时长,容易造成排队拥堵;

3. 选择自由度小:套餐模式下,提供菜品有限,选择自由度小;

4. 管理成本高:需要多人来完成收银工作,推高了人力成本;员工劳动强度大等等诸多弊端.

食堂消费作为学校后勤服务的重要组成部分,如果仍沿用以前传统的消费方式,将动用大量的人力物力,而且管理上会出现很多繁琐的事务,这样不仅不利于学校的管理,师生就餐也会有很大怨言.

随着智慧校园智慧城市的各种普及,相信更需要学校食堂走向智慧化、智能化.

仿智慧餐厅走智能化就餐道路.建议学校食堂改变传统的多窗口排队选菜模式,可采用自助自选模式.这种模式时下称之为智慧餐台模式.

1. 方式:就餐者从进门选菜到就餐进行自给自足,无需食堂工作人员为其打饭打菜进行用餐扣款,只需就餐者到食堂米饭区、菜品区、点心区等区域进行自取;选菜结束后就餐者前往自助结算区进行自助结算.

2. 优势:智慧餐台模式不仅可以改变多窗口排队模式的长时排队,还可以降低食堂用工人力成本.从选菜到结算的过程更加规范化、合理化,就餐显得高效有序化.
3. 原理:智慧餐台模式由成都易科士开发团队研发,其工作原理,利用rfid射频技术,在每一个餐具底部植入rfid射频芯片,餐具进入结算区后(射频天线感应区),通过对餐具底部rfid射频芯片进行读写操作,借助于计算机及其通讯技术,实现对餐具底部rfid射频芯片的通信和管理,实现快速结算.
4. 场所:主要为学校食堂、企事业单位餐厅、快餐连锁店等场合使用.

## 粮油门店管理方案篇四

学生营养改善计划是国家一项重要惠民政策,对减轻农村学生家庭经济负担,进一步促进农村青少年的健康成长,提升学生身体素质和德智体美全面发展有着重大意义。为了认真落实好这项惠民工程,确保学生营养得到改善,根据中心小学现有条件,需要进一步对学生食堂进行改造,现将改造方案制定如下:

### 一、对墙裙、墙面、地面进行“添砖加瓦”处理:

食堂的墙裙、墙面等过去使用的是涂料已经污损脱落,需要重新刷新加贴。面积为92平方米,按照包工包料单价30元/平方米计算,所需资金为2760元。地面40平方米,按照包工包料单价60/平方米,所需资金2400元。

### 二、对食堂内部顶面进行防水防脱落的“保容美肤”处理:

我校食堂内墙顶部因长期受蒸汽的影响,仿瓷脱落,墙壁污损,需要涂刷防水漆,总面积为40平方米,按照单价20元/平方米计算,总造价为800元。

三、安装食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机等设施：我校食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机，因为没有动力电，无法实施，如果需要安装动力电的话，需要资金5000元，窗腐蚀破损严重，防蚊设施不全，需要更换或添置。

四、安装换气扇、更换水电线路和存储防盗等设施：

五、改造锅台、增添灶具。

现在的锅台远远不能满足学生的需求，需要改造锅台，增添一些灶具。

以上初步估算均属于包工包料性质，也许与当前物价、工价等有出入，但我校确实需要对食堂进行上述改造更新。拟对食堂的基础设施进行改造，计划总造价大约为xx万元。

## 粮油门店管理方案篇五

为解决好公司职工的伙食问题，努力做好职工食堂的工作与管理，让职工能吃饱吃好及补充日常必要的伙食营养，确保职工投入工作的体力、精力、效率，使绝大多数职工满意。公司职工食堂的工作正式由本人负责接手管理。鉴于公司职工食堂原存在的不足及管理环境现状，特对职工食堂的具体工作管理提出以下实施方案：

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每一天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。
2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。
3. 将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等状况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。



4. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、礼貌用餐文化。

1. 所有厨房工作人员将统一配备制服衣帽，并严格要求工作着装的管理，严格厨房卫生作业的规范与要求。

2. 将建立《厨房工作管理制度》，对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

3. 制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与职责，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

4. 明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至行政科

2. 所有职工用餐时务必使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭（管理人员除外）。

3. 人事部及时退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，行政部将按饭卡发放的状况统计每一天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本（包括厨房的人工成本在内）为人民币8.00元，人工成本人均约占0.7元，食品采购成本人均约合7.3元（其中预计人均食品日成本分摊为：大米约1.3元，食油约0.70元，肉食品成本约2.5元，素菜成本为2.5，其它调料副食品约占0.3元。）

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数状况进行

调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科带给当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选取固定供应商采购或批量采购，由专人统一支付费用，特殊状况视情而定。

4. 每周必须期一次性支付给食堂负责人：肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际状况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给职责厨师到市场购买，市场购买职责厨师应每日下午前到行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均务必要经过厨房负责人、人事行政部、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品务必要经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予以扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员务必要按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派人事行政人员负责

日常的管理，所有食品的领出务必由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品务必按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先出的发放，持续仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每一天下午向食品后勤管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的务必如实呈报，由管理员根据实际状况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类务必及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品务必严格的分开储放，已做好待分发的食品务必加盖。