

最新承包食堂方案计划书 食堂承包计划书 (优秀5篇)

方案在各个领域都有着重要的作用，无论是在个人生活中还是在组织管理中，都扮演着至关重要的角色。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

承包食堂方案计划书篇一

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定如下计划书。

一、公司简介：天地快餐成立于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：

1、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。

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。

通过以上的计划，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。

承包食堂方案计划书篇二

(略)

1、从事餐饮行业 年，任厨师长 年，具有丰富的专业知识；

2□20xx年，主持承包****食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

项目

自营

承包

每月可节约费用

厨房员工

因是本企业员工，从入职直到退休，工资一直上涨而业务水平提高较难。

专业的培训和人力资源管理制度，在竞争中获得提升。

原材料进货

自己负责采购，因信息有限，很难采购到质优价廉的原料

片区统一采购配送，可降低原料的成本，优化资源配置。

营养搭配

烹饪技术一成不变，无专业人员研究，菜色单调。

专业厨师，膳食搭配合理，品种多样。

管理经营

从采购员到营运管理人员，都为公司员工，不易管理。

有严密的管理体制，可减少浪费，降低成本，提高效益。

按2名管理人员计，可节省管理员工资3000元，

燃料

每月约需用3千多元且浪费较多

公司通过科学的烹饪方法，节省燃料

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，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

(一)、食堂员工实行岗位责任制，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。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;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

(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) 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、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前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，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，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，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，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

承包食堂方案计划书篇三

欢迎来到cn公文站，下面是小编给大家整理收集的关于医院食堂承包计划书范文，希望对大家有帮助。

在医院中一直被诟病的就是医院食堂的饮食问题，医院的饮食质量不高已成为公认的问题，仅仅是满足了员工们的温饱问题，而质量却远远没有达到员工们的要求。部分医院的饮食状况令人担忧，甚至有的医院食堂出现了集体中毒事件。

本企业划就是根据这一点，为了保障大员工的饮食安全，提高员工的饮食质量，成立医院饮食联盟，旨在为员工提供价格低廉安全高质并富有特色的食品，并且同时为各高校提供一定的勤工助学岗位，帮助贫困生更好的完成学业。

医院饮食联盟为总部，在医院通过考核招收医院毕业生并且签订一年工作合同培训后在所在高校设立高校饮食分部。

医院饮食联盟在各地适当选址建立蔬菜种植基地，水果种植基地以及牲畜养殖场，建立配送车队，为各高校分部统一生产配送蔬菜水果等食品原料。并且和农业研究机构合作通过高科技不断提高所生产原料的质量，降低成本。

医院饮食联盟从厨师培训学校招收厨师进行适当培训后送各部门饮食分部担任厨师，同时各高校饮食分部自行招收员工或者社会下岗人员作为窗口服务员。

医院饮食联盟总部不定时到各高校进行质量抽查，保证医院饮食联盟提供服务保质保量。

1. 医院饮食联盟的经营范围是特色食品，如鲁菜，川菜，粤菜等以及地方名吃，并且进行员工生源地调查，根据高校地理位置适当调整各菜系以及地方名吃的搭配，使来自不同地方的员工都能吃到适合自己口味的饭菜。

2. 医院饮食联盟的经营理念是一切为了大员工吃的更好。

3. 医院饮食联盟以提供助学岗位，交纳一定食堂租金为条件同各高校进行洽谈，为医院饮食联盟的发展壮大铺平道路。食品原料由医院饮食联盟负责统一生产配送，在降低食品原料成本的同时保证食品原料的高质安全。

4. 医院饮食联盟招收的管理人员为本校大四非考研员工，让深受医院饮食质量低下之苦的员工监督员工的工作，切实保证医院饮食联盟所提供食品的安全与质量。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备，有条件者并提供厨房员工宿舍；

2、贵公司免费提供水、电、燃料费用或根据厂方实际情况另定。

3、根据厂方实际情况制定伙食标准，其余费用均由我公司承担（包括员工工资、福利、保险等）

xx餐饮管理有限公司是经工商注册的专业化承包及管理企事业单位、机关、学校、医院职工食堂的餐饮的连锁机构企业。

为适应企事单位后勤社会化管理市场的需要，我们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、苏州为中心的管理辐射网络，分别在南京、常州、镇江、嘉兴、丹阳、杭州设有办事处，并与全国100多家公司企业签定了供餐合同，实现了统一管理、连锁经营。

“顾客满意”是我企业的生命根源，本着“卫生第一、规范管理、优质服务、科学营养”的宗旨，坚持诚信经营理念，为各企事业单位员工提供舒适整洁的就餐环境、精致可口的菜食点心和热情周到的优质服务。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨政部、培训中心、配送中心7机构。其中大专以上学历9人、中等专业学历15人；从事餐饮食品行业十五年以上2人、八年以上5人，五年以上6人。平均年龄32岁，具有学历较高、经验丰富、年龄结构合理化的特点。公司一贯坚持“以人为本”的经营思想，以“凝聚一流人才，创一流企业”为宗旨，注重人才培养及人才储备工作，炼就公司高级管理人才，云集各方精英。公司以人力资源优势为先，树立品牌形象，不断拓宽市场，建立人才信息库，并借鉴先进管理经验，开拓一条顺应市场、迎合顾客个性化服务的经营之路。

不管最终商定何种承包合作方式，本公司将运用在餐饮服务上的先进管理经验、管理制度、专业的管理和技术人才，确实为您减少后勤工作上的管理麻烦，使您和您的员工在膳食方面无后顾之忧，全心全意投入生产工作和开拓创新。

承包食堂方案计划书篇四

九、乙方经营中必须严格执行《食品卫生法》的各项条款，并接受学校总务处、校医室的卫生检查监督，所有从业人员必须持有健康证方可上岗服务。

十、乙方一切债务与甲方无关。

十一、乙方必须自觉遵守投标承诺，服从甲方统一领导，遵守国家有关法规，遵守校规校纪，不得以任何理由向室外延伸服务；不得在校园内对外服务。

十二、承包期内，乙方不得擅自改变房屋结构和设备位置，如乙方确因经营需要，需征得甲方同意。承包期满，甲方将组织人员对房屋设备进行验收检查，如果损坏，必须修复或予以赔偿。

十三、乙方中途未经甲方同意，不得擅自转包或改变服务性质。若擅自变更经营者或改变服务性质，则视为乙方违约，甲方有权终止合同，且不承担因终止合同而造成的经济损失。

十四、承包人因故需终止合同，须提前20日向乙方提出书面申请，甲方同意后5日内必须撤离。

十五、本合同系甲、乙双方自愿签订，如一方违约，应支付另一方违约金壹万元整。

十六、本次招标的公告、招标须知和中标方投标书为本合同的附件与本合同具体同等效力。

十七、如遇不可抗拒的原因而导致房屋毁损，致使合同无法履行，本合同自行终止，双方不承担责任。

十八、本合同未尽事宜，一律按《中华人民共和国合同法》的有关规定，经合同双方共同协商，作出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

十九、本合同双方签字，见证后生效。

二十、本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，见证单位执一

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

学校食堂承包合同范文3

甲方:

乙方:

甲、乙方经充分协商后签订本合同,双方应共同遵守,严格执行,以保证办好食堂,服务广大师生。具体合同条款如下:

一、甲方的权力与义务:

1、甲方于20xx年7月16日将原第一、第二食堂和原第一、第二服务部及其内部学校资产(注:资产详见附件二:第一食堂固定资产清单)提供给乙方使用。甲方依据市卫生监督所指导意见,对食堂进行较为科学、合理的功能划区(详见附图)。

2、甲方负责向第一食堂供水、供电(注:若停电,甲方应及时发电;若自来水厂停水,甲方应及时提供井水,以确保乙方能正常营业。)

3、甲方承诺在承包期内不在校内开设第三家食堂。但甲方烹饪、食品等相关专业的实验室进行实验教学活动不受此限。

4、第一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在卫生、质量、价格、服务态度等

方面拥有检查监督权力，乙方应服从甲方职能部门管理，并予以积极配合。

6、在甲方每月召开一次膳食工作会议时，提前一周告知乙方。

二、乙方的权力与义务：

1、乙方在甲方规定的各功能划分区内进行相应作业，承诺不改变各功能区用途，不得变更各功能区使用范围，不得扩大使用场所，不得在现有场所范围外搭盖。乙方在第一食堂内经营饮食、开水供应，在服务部内经营生活用品、食杂、文具、水果、饮料。服务部及仓库和食堂餐厅内不得进行蒸、煮、炒、烧、烤、煎、炸、卤等食品加工。食堂不得售酒，服务部不得售卖烟、酒，炸海蛎饼应放在厨房内。

2、未经甲方事先同意，乙方不得对第一食堂实施水、电改造、房屋装修以及结构改造。

3、乙方对其承包的第一食堂享有经营自主权。但乙方必须严格遵守《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》、《消防安全法》及学校的相关规定。

4、乙方在签订合同时应向甲方上交风险抵押金人民币柒万元整和担保抵押金人民币xxxx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将风险抵押金和担保抵押金如数退还乙方；承包期内第一食堂内的甲方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。乙方应于开业前取得卫生部门颁发的卫生许可证，从业人员个人健康证，特种设备操作资格证，坚持持证上岗的原则。

5、第一食堂的水电费由乙方自负，并按月上交甲方财务科。第一食堂油锅炉必须使用柴油为燃料。炒菜、大灶用蜂窝煤为燃料，其它加热应用石油液化气。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。在播放音像制品时应注意控制音量，以不影响左右舍为度。

6、食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁，每个员工至少应有冬、夏工作服各两套。食堂内所有垃圾应倒在甲方指定的地点，不得乱倒。乙方应认真按附表《卫生要求》，认真做好食堂卫生。

7、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。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。每份干饭(以大多数男生能吃饱为准)售价不得超过0.50元，且应有每份0.3元的干饭售卖，以满足多数女生要求。菜类每份不得超过0.50元。

8、乙方承包者应在岗在位，亲自参与食堂管理，亲自到场参加甲方召开的膳食工作会议，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。

9、乙方应在售菜间设教师售菜窗口，保证教工餐厅专用；认真按甲方要求做好寒假、暑假、“五一”及“十一”黄金周期间的值班工作。值班期间食堂应有小炒或饭菜供应。

10、若工商、卫生、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。

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、风险抵押金及抵押

担保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》、《消防安全法》及学校有关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，乙方应负责将甲方所有资产完好交还甲方，否则甲方将按资产的实际损失收取修理费或赔偿费。修理费或赔偿费或在风险保证金中直接予以扣除。不足部分甲方有权继续向乙方求偿。

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使甲方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任一条款，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，作为乙方违约给甲方造成损失的补偿，若违约金使用超过柒万元，超出的部分由乙方如数交纳。

6、在合同期内，若甲方需要收回第一食堂，则应一次性赔偿乙方各种经济损失人民币30000元。

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三年。

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、合同的解除

1、在任何情况下，乙方不得以任何理由中途停止营业(指停止向师生供应饭菜开水等一餐以上)，若乙方实施了上述行为，甲方有权解除与乙方的合同并要求乙方按本合同第三条第1款的规定赔偿甲方损失。

2、乙方应依本合同第五条第2款的约定按时缴纳承包金，若逾期缴纳，甲方有权解除合同，收回第一食堂另行发包，并要求乙方赔偿损失。

3、当出现本合同第四条第2、3款的情形时，合同自甲方书面通知乙方解除合同或将解除通知张贴在第一食堂大门时解除。合同解除后，乙方应小时内将第一食堂清理整顿完毕交还给甲方。否则，视为乙方放弃了其在第一食堂的任何财产，甲方有权自行对第一食堂进行清理。乙方不得就其在第一食堂的任何财产向甲方提出任何请求。

五、承包期限：从20xx年7月16日起至20xx年7月15日止。

六、承包金额：

1、承包金额：每年为人民币：元整。

2、承包金按中标金额交纳，本次交纳承包金时间为20xx年6月22日之前；第二次交纳承包金时间为20xx年6月22日~25日；第三次交纳承包时间为20xx年6月22日~25日。

七、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。

八、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。

九、担保人应对合同的义务承担连带责任。

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

承包食堂方案计划书篇五

甲乙双方本着平等互利协商一致的原则,就乙方拟承包甲方职工食堂,一事并达成如下协议。

一、合作方式:

- 1、贵公司带给厨房、餐厅、厨具设备、以及承包方工作人员的住宿。
- 2、食堂所需的水、电费由贵公司承担。燃料费由承包方承担。
- 3、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由承包方负责。
- 4、承包期间务必添置或需要更换的厨房设备,由承包方提出申请,经公司同意后并负责添置,经营期间如人为损坏或丢失,由承包方照价赔偿,自然损耗除外,合作期满按交接清单交还设施。
- 6、公司可安排专人对承包方的菜肴加工原材料进行不定期抽检(详见《主要原材料品牌来源明细表》和《食品检验标准》),当发现与约定标准不一致时,可根据实际状况对承包方处以50-500元的经济处罚。
- 7、承包方须根据大部分员工的要求更换厨师或菜肴口味。
- 8、根据双方约定,由承包方先试经营三个月,试经营期满,

根据员工对菜肴的质量、数量、价格、服务、卫生等的满意程度决定后续承包经营事宜。

9、双方约定合作时光为三年，期间任何一方提出解约务必提前30天书面告知对方。

10、承包方承诺所签订协议之后，是由承包方自我经营，不存在转包给第三方经营，如若经公司查出有转包行为的，以承包方自动放下经营资格论处。

二、员工伙食的定性及标准

1、根据双方的约定，采取员工自助式就餐，即员工可根据食堂带给的菜肴菜式、口味、质量、价格自由选取和控制消费金额。

2、餐费标准：

a□早餐标准：

1。0--3。0元，以下品种任选：包子、馒头、麻球、油条、豆浆、鸡蛋饼、葱油饼、炒粉、汤粉、汤面等。

b□中晚餐标准：

1、中晚餐带给价位不等的菜肴：菜式每餐不低于6个品种：大荤3。0-5。0元、小荤1。5-2。5元、素菜1。0-1。5元，米饭0。6元/人，加餐米饭0。3元/份，菜按正价。汤免费。

承包获利方式：1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以多购价廉新鲜菜。2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的状况下，

在原材料挑选上进行价格的搭配以到达成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分思考原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。4、努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估算，减少剩菜浪费。