

2023年食堂食材配送管理方案 蔬菜配送 售后保障实施方案(精选5篇)

方案可以帮助我们规划未来的发展方向，明确目标的具体内容和实现路径。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、时间的安排以及风险的评估等，以确保问题能够得到有效解决。下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

食堂食材配送管理方案篇一

河北优配网络科技有限公司成立于20xx年2月28日，位于邯郸市邯山区南堡乡北泊村南超盟农产品市场b区，公司一直致力于为邯郸地区学校、部队、企事业单位食堂提供生鲜食材一站式配送服务，提供健康食材服务解决方案。经过全体工作人员的不懈努力，现已成为邯郸地区食材配送服务行业最具影响力的企业之一。

我公司专业为各类机构食堂提供优质的蔬菜、水果、粮油、肉、禽、蛋、水产、南北货、调味品等16大品类三千多个单品的一站式加工配送服务。公司拥有20xx余平的综合配送中心，并自建大型冷藏库、冷冻库。

我公司一直积极倡导的“品质保证、配送及时、服务细心”的配送服务理念，得到了各行各业客户的一致认可。目前优配生鲜配送已覆盖邯郸市企事业单位80多家，包括邯郸市教育体育局、七色光教育集团、北斗童星教育集团、丛台区税务局、银监局邯郸分局、中国农业发展银行（邯郸分行）、邯郸银行、中国银行、安琪儿教育集团、蓝天教育集团、邯山区交通局、市政工程管理处、邯郸市中心医院等合作单位。

优配坚持“食品安全重于泰山”的理念，每日都严格执行蔬菜农药残留检验，并且公司将于20xx年初设立更为专业的食

品安全检验室，坚决杜绝食品安全隐患，杜绝农药残留、瘦肉精等食品安全因素流入客户单位餐桌，确保客户单位的食品安全和员工身体健康，从而避免发生食品公众事件及产生不良影响。

1. 所有肉类来源都是国家正规屠宰厂家的特选合格产品，保证优质安全，杜绝私宰；
2. 所有蔬菜来源均为绿色无污染的蔬菜种植基地，确保新鲜、安全、无毒、无公害；
3. 所有食用油均来自邯郸的各品牌省级经销商采购，杜绝地沟油；
4. 实时关注全国各地食品安全事件，第一时间掌握食品安全资讯，提早做好防范措施。

食堂食材配送管理方案篇二

- 1、配送：质量及卫生有保障，可追究责任；配送种类齐全；大批量采购价格便宜，降低采购人力成本及油费；月结30天，可保证工厂资金周转顺畅。
- 2、自购：菜单价较高；零散采购菜单价较高、质量没保障，无法追究责任；每天派出三个人采购，增加人力成本。

列入统一配送的食品原料为工厂食堂所需的所有食品原料（含主副食、荤素菜、调味品等）。

将配送的食品原料分为定型包装类（米、面、油、调味品等）和生鲜食品类（蔬菜、肉、禽、蛋、水产及豆制品等）两大类，通过集中招投标形式分别进行公开招标，时限为20xx年7月20日至20xx年7月31日。凡符合配送准入条件的公司均可报名参与竞标，参与竞标公司凭综合实力、服务承诺和竞价情

况，获得配送资格。

（一）信息发布。按招标程序将食品统一配送的信息、企业准入条件、招标内容和竞标时间。

（二）开展招标。报名参加招投标的公司必须在3家以上，不足3家的可采取竞争性谈判方式确定中标企业。评标小组由工厂领导和后勤部门的专业人员组成，对参加竞标企业的规模、信誉、产品质量、配送能力和价格进行评审。本着公平、公正、公开和竞价的“原则，决定配送中标公司。

（三）签订合同。中标企业必须按照东莞食品安全文件要求，与工厂签订安全承诺书和合同。

五、配送要求

配送公司按合同要求对食品价格、每日采购需求量进行确认，配送企业接受配送任务后，应按合同要求，向工厂提供优质、新鲜的货物。配送产品应取得食品生产许可证的必须有“qs”标志，并要求索取质量检验报告，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

配送时间一般在每天早上7：30分前到达食堂。配送公司要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出工厂。蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视工厂实际需求酌情配送，确保工厂食品新鲜、优质、安全可靠。企业配送食品原料价格应低于当月物价部门提供的市场价格。对于质量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。要努力提高有关工作人员的服务水平，不得强制向工厂配送不符质量标准的食品，对出现有关质量问题按合同相关事宜处理。

1、建立组织，加强领导。

为了做好工厂食堂食品原料统一配送工作，特成立由吴景朋任组长，彭峰、熊业英、韩前兵、童永辉、冯沛强、蔡佳林为成员的工厂食堂食品原料配送工作领导小组。

2、明确职责，严格管理。

吴景朋负责对工厂食堂用餐人数等情况进行调查摸底，通过公开招标信息的发布与联系，与配送企业签订合同；及时掌握工厂食堂食品统一配送工作的开展情况。

彭峰负责参与配送公司招标过程和配送食品价格的监督。负责建立健全工厂食堂的财务管理制度，规范食堂收入和成本支出的核算，加强对工厂食堂财务的监督与管理。

熊业英负责建立并完善工厂食堂进货台账，并妥善保管配送企业提交的产品合格证和检验检疫报告等材料，建立好台账。

xxx负责根据物价部门的市场价格，对配送企业报送的食品价格进行核定，确保配送价格符合合同要求（低于市场价格），防止利益链产生。

保安队长前兵、厨师童永辉、冯沛强、蔡佳林负责对配送食品原料的质量审核，对于不符合质量要求的食品原料要拒绝签收；对配送工作中出现的问题要及时向配送公司反映，及时沟通解决。公司每天派出一名员工监督食品配送验收工作。

3、健全制度，加大监管。

（一）配送服务质量评议制度。工厂食堂食品原料配送工作领导小组将个月对配送公司在配送过程中的食品质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合评议。

（二）责任追究制度。工厂食堂食品原料配送工作领导小组

将定期或不定期地深入工厂食堂和配送企业，对食堂食品配送工作进行督查。对配送公司提供不合格产品或不按要求配送，影响员工正常就餐的，将按合同约定酌情扣除履约保证金；情节严重的取消配送资格，没收履约保证金；造成责任事故的将追究其法律责任。

（三）建立退出机制。如发生配送食品质量引发食品安全事故、工厂连续两次评议结果满意率低于50%，按合同约定取消该公司食堂食品配送资格。

食堂食材配送管理方案篇三

随着人们收入水平的提高和安全消费意识的日益加强，对蔬菜的运输要求提出了更高的要求，为了满足客户的多样性要求以及公司对运输成本的控制。因此，加强对生鲜、果蔬、肉制品等运输方案的研究就具有很重要的意义。针对（采购单位名称）副食品配送服务项目定点采购运输方案作出以下几点：

配送质量标准，配送蔬菜质量的控制主要采取如下措施：

3、我们配送的副食品经由客户的质量监督员验收。

我公司免费提供人工服务装卸车。

蔬菜、各种鲜肉及肉制品、家禽、乳制品、水果等农副产品及副食品。

1、交货时间：按照需求计划每天配送一次，且满足临时性需求；

2、交货地点：

食堂食材配送管理方案篇四

为切实加强后勤处食材配送中心的消防管理，防止和减少突发火灾危害，确保食材配送中心生产、物资、设施和人身安全，结合食材配送中心实际，落实消防安全责任制，增强抵制火灾事故的能力，尽力消除或减轻火灾事故的损失程度，特制定本消防应急预案。

1、领导组织消防领导小组，组长：苏东。副组长：李文艳。另成立消防指挥小组，下设六个行动小组，分别为灭火行动组、疏散引导组、通讯联络组、保障救护组、物品管理组、现场协调组。各自的组成和任务如下：

2、灭火行动组(负责人：李文艳)主要任务是：发生火情时能迅速组织人员赶赴现场，指挥灭火行动组和广大员工进行救火。要求：务必做到召之即来，来则能战，冲得上，救得出。力争把火灾消灭在初级阶段，尽力减少或避免人员伤亡、财产损失。

3、疏散引导组(负责人：尹秀起、许儒兮)主要任务是：迅速组织楼内人员从安全通道有序疏散，撤离火灾现场。

4、通讯联络组(负责人：李昂)主要任务是：利用电话、对讲机、手机等通讯设备及时沟通联络，当好灭火救急领导小组的“眼睛”、“耳朵”。力争使其把人力、物力用在最关键的地方，确保灭火指挥机关通讯联络畅通，指挥正确及时。同时为即将前来增援的消防部门人员、车辆清除道路障碍、开辟通道，引导其进入有利地形，积极配合消防部门进行扑救。

5、水电保障与人员救护组(负责人：马莹、田丽雅)主要任务是：接警后立即通知工程部断电、并增大水源压力。根据要求，应迅速将危重伤员送往附近医院进行救治。确保救火用水和伤员得到及时有效的救治。

6、物品管理组(负责人：殷雅琴)主要任务是：对从现场抢救出的物品进行妥善保管，对贵重和危险物品要派专人看管并逐件登记造册，以免重复损坏、丢失。

7、现场协调组(负责人：冯玉敏)主要任务是：对现场的情况进行认真、科学的分析，根据灭火小组的批示，灵活调配，正确指挥救火力量和灭火器具的投入和使用。确保灭火工作忙而不乱，高效有序，以免因人为因素造成人员生命、财产损失。

a□仓库、货架商品、机器设备；

b□办公及生活区域、劳务基地；

米、面、油等易燃易爆堆放区域；

1、每一位员工必须熟记火警电话(119)、校保卫处值班室外线□2xxxxx内线□26xxxxx□熟悉防火通道及出口位置，熟记灭火器材的使用，在灭火过程中绝对服从消防中心的指挥。

2、要熟悉自己工作场所的电器设备的开关、总闸位置，学会如何拉下总闸切断电源。

3、上下班都要检查各用电设备的运行情况是否正常，如插座、插头是否松脱，发现问题及时报修。

4、不要将垃圾堆放在装有总闸开关位置的地方，防止问题出现时不能及时到位拉总闸。

5、下班后(晚上)要将已不营业的场所总闸拉下，以防深夜出现问题无人发现。

1、运有各种工具、手段，对员工进行消防知识的宣传教育，提高消防意识，明确防火灭火在食材配送中心的重要意义。

- 2、积极采取外培和内培的办法，加强专、兼职消防人员的培训教育，不断提高业务技术水平。熟练掌握、使用消防器械。
- 3、根据生产和季节特点，每年组织一次消防演练，提高实战水平。

食堂食材配送管理方案篇五

为进一步加强全县中小学校食品卫生安全管理，规范学校食堂食品原料采购管理，严防发生食物中毒或食源性疾病的发生，切实保障广大学生和教职员工的身体健康和生命安全，**xxx县xxx农副产品配送有限公司**特制定本方案。工作目标：在全县统一要求框架下，以学校为单位，依照各学校实际，建立区域性的大宗食品原料统一配送机制并有效开展工作，以进一步规化全县中小学校食堂食品原料采购管理。促进全县中小学校食堂的规范化管理，确保学生在校就餐的安全、营养、价廉，促进全县中小学学生的健康成长。

大米、食用油、面粉、鲜肉、蔬菜、调料、乳制品等其他品种

检验报告，在保质期内，有qs标志。

2、食用油必须符合**gb1535—2004**标准(大豆油)，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

3、面粉必须符合**gb1355—86**标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

4、学校食堂副食品、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品(食盐、味精、酱油、醋等)等必须取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

gb19xx—2003《灭菌乳》和**gb7718—1998《食品标签通用标准》**的规定，

应采用符合gb/t6914—19xx《生鲜牛乳收购标准》规定的原奶生产，不得用复原乳生产。每份奶的单件包装净含量应采用【80毫升、200毫升、250毫升等规格，净含量负偏差符合国家规定。

6、配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品(b)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。

7、蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。

我公司接到学校食堂配送定单后，由公司采购员工分类采买或向和我公司签订购销协议的农民专业合作社订购，将组织的食品蔬菜由分拣人员按《食品蔬菜配送质量标准书》分拣包装并分类入库贮藏。

由于蔬菜生产的季节性、地域性和多样性，蔬菜是鲜活产品，组织柔嫩，含

水量高，易腐烂变质，采后极易失鲜，故鲜活蔬菜由公

我们配送的蔬菜经由学校食堂的质量监督员验收。

配送价格构成及报价说明书：配送价格包含蔬菜的收购价格、分拣运输的损

耗和搬运运费、运输费、国家法律规定的税费和行业交易费和我们企业的毛利等方面。在制定配送价格的过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，我们主要采取随行就市的原则主要采取由供应商定期（周报、旬报、月报）报价、采购方核价

的方式进行（当有分歧的意见时，双方议价协商解决）。

1、建立服务补救预警系统。化解顾客抱怨的最佳时机是在事前，以预防为主，补救为辅，即在问题出现前预见到问题即将发生而予以避免。

2、鼓励和引导不满的顾客投诉。物流服务提供者要设计方便顾客投诉的程序，以鼓励和引导顾客投诉。还应鼓励不满意顾客中“沉默的大多数”说出他们的不满，利用这些信息发现潜伏的危机和问题的根源，及时改进。

3、快速解决问题。当发生服务失误时，企业作出反应越快，服务补救效果会越好。服务人员必须在失误发生的同时迅速解决，避免服务失误扩大并升级。五、确定配送路线：

正是由于配送运输独有的特点，合理规划配送路线对配送成本的影响要比一般运输大得多，所以必须在全面计划的基础上，制定高效的运输路线，选择合理的运输方式和运输工具，通常把汽车作为主要的运输工具。选择驾驶经验丰富的驾驶员配送，这也是整个配送网络优化的关键环节。合理确定配送路线就是经最少的环节，以最快的速度把食品蔬菜运至学校食堂，以保障学校食堂的正常运行。

1、时间安排：准时拣货、检测、发货。

2、运输安排：安排保鲜货车进行较远距离配送，选择最短的路径的并根据蔬菜