

# 最新食堂经营方案和计划 食堂承包经营 方案(优秀5篇)

方案是从目的、要求、方式、方法、进度等都部署具体、周密，并有很强可操作性的计划。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。

## 食堂经营方案和计划篇一

十六、未尽事宜，双方另行协商；

十七、本合同由甲乙双方代表签字，并加盖公章后生效，一式两份，双方各执一份。

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

食堂承包经营合同范文3

甲方□XXXX

乙方□XXX身份证□XXXXXX

住址□XXXX号

为完善管理制度，保障职工的正常生活及身体健康，确保工程顺利进行。甲方同意将平和恒丰城市广场工程的职工食堂

承包给乙方经营管理，为明确双方职责，经友好协商甲乙双方达成如下协议：

一、工程名称□xx工程：建筑面积：约00000m<sup>2</sup>。

二、承包日期：计划开工日期□20xx年xx月xx日至本工程所有栋号工程外脚手架拆除完毕止。

三、承包经营范围及费用缴纳：

1、承包经营范围：承包经营甲方员工餐厅食堂，负责供应甲方员工(早、中、晚、夜宵、通宵)，严禁在食堂区域内(包括宿舍)进行非法经营活动和其它用途。职工食堂经营管理，除甲方提供的单层约xxx平方米活动房及水电到位外，其余的食堂使用的设备、工具、灶台及食堂所用材料等的采购管理、使用均由乙方自行负责。

2、费用缴纳：

(1)食堂所产生的水电费(单独计表)根据实际产生的用量，每月由甲方代付费用乙方承担，并在当月10日前交清。

(2)乙方在经营期间，按季度缴纳临时设施租金及管理费人民币元/季度，(费用记取日期：自20xx年xx月xx日开始到全部外架拆除完止)

3、合同签订生效后，乙方支付甲方xx元做为合同履行的保证金(所有栋号工程外脚手架拆除完后退还)。

四、双方职责：

1、甲方职责：

(1)食堂基础设施建设，保证通水、通电，做好食堂的初装修

工作。确保工人不自主煮饭，禁止“三炉”，乙方配合监督，以拍照为准每次罚款500元。

(2) 项目部指定xx--(联系电话：11111111111)负责对食堂进行监督管理(饭菜的质量及价格控制等)。

(3) 提供食堂张挂的《炊事员岗位责任制》、《食品卫生法》、《食品(成品)存放“四隔离”》、《食品卫生“五四制”》牌。

## 2、乙方职责：

(1) 做好食堂范围(包括餐厅)内卫生，治安状况应保持良好；采取有效措施严防火灾、煤气中毒、食物中毒等事故发生。如发生食物中毒事件一切损失由乙方承担。

(2) 必须保证做到食品(成品)存放“四隔离”及“食品卫生五四制”。

(3) 食堂的厨师等人员均应持证上岗。

(4) 采购的食物应新鲜卫生，应努力学习烹饪技术，提高饭菜质量，色香味俱全，确保工人在合理的价格下吃饱吃足。

(5) 乙方除经营食堂外，不经甲方同意不得在本工程内经营其它项目，违者甲方有权没收对乙方进行相应处罚。

(6) 乙方应负责在经营过程中只能使用瓶装天然煤气及电器，严禁使用蜂窝煤或其它，违者甲方有权对乙方处罚500~1000元，其造成的损失均由乙方负责。

(7) 乙方应负责办理员工的健康证及食堂经营的许可证等相关证照，规范符合文明施工及卫生管理的相关条文，及时配合相关部门对食堂的检查指导工作，并承担管理不到位的相关

处罚费用。

(8)除不可抗力因素外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。不得无故停止营业。如擅自停止营业超过三天，则甲方有权在第四天起中止本合同，并将乙方清除出场，由此造成的损失由乙方自行负责。

(9)甲方负责提供一台热水箱供工人使用，由乙方代为保管。

五、本合同一式二份，具有同等法律效力。

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

## 食堂经营方案和计划篇二

### 一. 食堂承包经营方案：

1. 合作方式：签约服务

2. 贵企业免费提供场地及相关厨房设备，贵企业将厨房设备清单签字盖章后双方各执一份，经营期间我方负责设备的维护，合同期满后我方按清单交换设备。

3. 水电及燃料，水电费用由贵司承担，我方承担燃料费用。

4. 餐厅环境，由我方专职美工布置标语、标识及卫生专栏。

5. 供应标准，中餐提供二荤一素一汤，以员工的健康饮食、吃好吃饱为原则。米饭不限量供应，但严禁浪费。

6. 就餐时间，以贵司通知为主。原则上按照贵司中午下班时间。

7. 菜单，每周六前将下周《计划菜单》交贵司审核，合格后公布于食堂卫生健康专栏，以便于员工了解。

8. 食堂卫生，每日桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角。

## 二. 执行标准

在经营管理过程中我们将严格按照以下标准执行：

### 1. 质量方针：

服务至上、信誉第一、职工满意、厂家放心

### 2. 质量目标：

- (1) 员工满意度90%以上
- (2) 服务合格率98%
- (3) 合同履约率100%
- (4) 投诉解决率100%
- (5) 工作人员健康合格率100%

## 三. 管理职责

(1) 食堂例行检查：每周一次，检查内容以食堂卫生管理为主，程序执行为辅，每周检查完毕后与贵司代表会面沟通，了解员工意见与诉求。

(2) 食堂全体人员都进行岗前消防培训，以防万一。

(3) 每周三制定下周计划菜单，交贵司审核。

#### 四. 采购供应

1. 供应商评估：由采购负责人员与稽查人员联合对供应商进行评估，评估内容为：合法性、供应能力、卫生条件、价格。

检验：

2. 来料检验：所有进出食堂的生产与非生产物料由专人负责检验

3. 半成品检验：厨师组长负责半成品工艺及方法检验

4. 产品检验：由厨师主管负责检验色、香、味、形等

5. 以上所有半成品或成品检验记录呈贵司备案。

#### 五. 食堂工作人员卫生管理规定

人员个人卫生：

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、所有工作人员工作期间必须戴口罩，严禁工作人员上班时掏耳朵、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清洗干净，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。

## 六. 主粮仓

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

## 食堂经营方案和计划篇三

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、乙方应按照国家规定的程序和标准做，月底同甲方一并结算。

## 食堂经营方案和计划篇四

### 食堂承包经营方案【1】

#### 指导思想和总体目标

##### (一)指导思想



学生食堂是学生在就学过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在校方的领导和监督下，服务好学生生活，服务好学校教学工作。

## (二) 总体经营目标

——切实保障所有住读学生的生活，按日平均2500人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量3500人的需求。

——满足高、中、低三个不同等次家庭收入的学生就餐需求，基本配餐标准:3.85-4.40元，平均日就餐标准4.36元。

为保证最低需求，配有2-3元的生活标准，以满足所有学生的生活之需求。

——保证完成校方对食堂投资年收回20万元资金的目标，为了最大限度适应校方对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费1.8万元，合计为21.80万元。

——年餐费收入283.40万元，经营毛利水平16.3%;经营费用20.42万元;经营费用率7.21%;经营者年利润3.92万元;利润率为1.38%(具体指标详见附表)。

## 二、建立健全有一中食堂特色的管理模式

(一)校方自始至终参与食堂管理，指导是食堂经营管理工作，要求校方成立专门的班子参与经营之中监督、指导、服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

### (二) 学校的管理监督职责：

1、 监督审批、经营者的服务品种与价格；

2、 检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

- 3、抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- 4、管理售饭卡系统，向经营者结付餐费。
- 5、协调学生就餐秩序。

(三)经营者实行电脑化成本管理，并按日向校方提供全部材料成本的明细消耗和日累计情况，以提供明细监督依据。

(四)建立利益调控机制，保证校方、经营者的合作关系长期有效。

本方案是按就餐学生日平均2500人结合郟县市场价格水平测定的，且成本费用均是按低标水平估算的，购销价格允许浮动5%左右，为此，建议：按就读学生的多少控制收回投资之比例，即就餐学生每超过200或下降100人，按比例调整收回投资(收回投资和管理费)之比例。

### 三、经营估算情况

#### (一)经营指标

1、餐费营业收入283.40万元，其中富裕家庭类比重30%，750人，日平均餐费标准5元/人，年97.50万元；中等收入家庭类比重30%，750人，日平均餐费标准4.40元/人，年85.80万元；一般收入类比重40%，1000人，日平均餐费标准3.85/人，年100.10万元。

就餐实际天数每月按26天，每年按10个月。

2、材料成本182.61万元，材料成材成本64.53%。

共分粮、油、豆制品、肉蛋、蔬菜、调料六大类21个品种，其日、月、年消耗定额见《成本消耗明细表》。

3、燃料27.36万元。

燃料费率9.65%，其中日耗煤800公斤，每公斤0.45元，月耗10800元；水电月耗7600元；柴油日耗70.8升，月耗2124升，每升4.22元，月为8963元，月耗为27363元，三种燃料年耗为27.36万元。

4、工资27.29万元，费率为9.63%，月薪经理1100元，副经理1000元，楼层食堂主管800元，管理人员450-600元；食堂主厨400-500元，勤杂工350元，加停工期间管理人工工资8400元，每年工资27.29元，详见《工资及定员明细表》。

5、校方收回投资(包括管理费)21.80万元，费率为7.69%，其中：收回投资20万元，食堂管理费1.8万元。

6、企业管理费用20.42万元，费率为7.21%，详见《企业管理费明细表》。

7、经营者利润3.92万元，营业收入-材料成本-燃料-工资-校方收回投资-企业管理费=283.40-182.61-27.36-27.29-21.80-20.42=3.92万元。

计算成本率为98.72%，利润率1.28%。

## (二) 投资指标

为了提高花色品种和解决饭菜保温问题，以及必要的流动资金需投入资金40万元，其中：设备投资8万元，流动资金32万元。

## 四、经营管理措施

(一) 强化食品安全措施，确保学生在校饮食安全。

一是要建立安全责任制，食堂与与校方签定安全责任状，按

食品卫生法、产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。

二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员(包括企业内外部)到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。

三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应即时向校方报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

(二)增加花色品种，完善保温措施，改善学生就餐质量。

一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼、馅饼、千层饼、热干面、清汤、胡辣汤等品种或产量，满足学生之需求，增加经营者的收入；二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证学生吃上热气腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由学生出任的流动食品质量与价格监督员。

定期对饭菜的质量如温度、品种数量等进行抽查，并向校方反馈。

(三)管理机构与责任制。

根据一中食堂的建设特点和经营指导思想，确定“统一经营、统一管理、统一核算、内部分组责任制考核”为经营者的食堂运行机制。

1、经营者以公司名义与一中校方签定合同并成立：郟县一中食堂管理部，履行具体经营管理职责，以郟县一中食堂名义

对内对外开展工作。

生产部门为三个生产车间，一个品种开发车间作为生产加工主体，各车间按计划生产同样产品，以销售量作为目标考核的依据；成立财务、仓库、采购、质检等部门以统一管理和收发财物，把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。

管理机构如图。

2、工资水平与郟县实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪1100元、副经理1000元、食堂生产车间主管800元、其它均控制在350-600之间，以降低成本保证食堂正常运行，工资定员表如下：

工资及定员明细表

月工资(元)

部门

定员人数

人月工资标准

月工资总工资

经理

1人

1100

1100

副经理

1人

1000

1000

食堂主管

3人

800

2400

财务

2人

550

1100

采购

3人

500

1500

仓库管理员

2人

450

900

办公质检

2人

500

1000

主师

7人

500

3500

配菜师

6人

450

2700

面点

12人

500

6000

勤杂工

15人

350

5250

合计

54人

26450

#### (四)、成本费用管理。

学生食堂的特殊性决定了经营者的低利回报，管理者必须强化成本管理，向管理要效益。

一是成立采购组，对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时间许可范围内最大限度地选择进货渠道，降低材料成本价格；二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进、销售、加工、库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货、人情价，凡进货物均要复称、核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；三是量化管理费用，严格按照计划核销管理费用，在计划范围内，对部分费用实行包干，对部分项目实行目标合同管理，确保每项费用控制在计划范围内，以确保食堂正常运行。



## 食堂经营方案和计划篇五

服务范围：幼儿园食堂、中小学食堂、大学院校食堂、高校食堂、培训学校或教育机构的食堂团膳。

### 学校食堂伙食标准

- 1、小学中晚餐必须保证两个以上荤菜，三个以上素菜，供学生选择二荤二素；
- 2、初中中晚餐必须保证两个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；
- 3、高中中晚餐必须保证三个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；

### 学生食堂收费标准

#### 中晚餐都必须有汤类

- 1、中小学中晚餐原则上肉类每生每顿不少于一两，或鱼类不少于二两，或蛋类不少于一个。
- 2、各校两天内菜谱不得重复。每周一公布本周菜谱，接受社会、师生监督。
- 3、早餐每周供应有馒头、花卷、包子、炒花饭、汤类等，一周内不得重复。另保证有1个卤（煮）鸡蛋，搭配1-2个素菜或荤菜。
- 4、炒小菜时必须动植物油各一半，各校严禁购买桶装猪油，严禁使用转基因油。
- 5、本着节约的原则，要让每个学生吃饱吃好。

1、经营方针：以服务学生为核心，靠优质的服务，丰富的菜品，赢得学校师生满意；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；按《食品卫生法》严格操作规程。

2、人员配置：面食人员：2—3人，厨师6人，蔬菜加工员16人。对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定定期体检，如有特殊情况，身体不适或重感冒等都要暂停上班。

3、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于校方的实际需要。对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。尊重校方的指导意见，加强与校方的交流和沟通。

4、定期向校方汇报工作情况，了解师生对食堂伙食的满意程度，并设立意见箱，随时听取师生与校方的意见和建议，接受学校检查监督。

5、按时像学校交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。

1、排队打饭时不得跨越黄线排队，按就餐时间站队，不许不准插队、抢位置、打闹；

2、以班级为单位，统一站在一个大窗口打饭（每个大窗口分为四列，共四个大窗口）；

3、打粥、豆浆、汤时要到离自己餐桌最近处打取，不得窜区域打取；

4、打完餐后从两侧回到餐桌，用餐时不打闹嬉耍、窜桌用餐，不得食用他人餐盘内食物；

5、对餐盘内的食物和领取的水果尽量保持不浪费；剩余饭菜应倒入指定地方；

6、若发现饭菜有异样或质量问题时，可以找食堂管理人员说明问题，或在食堂设立的意见箱中放入投诉信，我司将对此类问题及时处理并给出交代。