

2023年清真食堂经营方案(通用5篇)

当面临一个复杂的问题时，我们需要制定一个详细的方案来分析问题的根源，并提出解决方案。那么方案应该怎么制定才合适呢？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。

清真食堂经营方案篇一

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)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订合同并成立：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。

清真食堂经营方案篇二

学校食堂提供的食品直接关联着学生的身体健康，因此，在食堂成品做成之前做好原料的储存至关重要。在中华人民共和国卫生行业标准《学生营养餐生产企业卫生规范》中，对原料储存提出具体要求：

(1) 原辅料进库前必须严格检验，发现不合格或无检验合格证书又无化验单者，拒绝入库。验收之后进行登记，登记内容包括品名、供货单位、数量、进货日期、感官检查情况、索证情况等。

(2) 食物储藏应做到各类食物分库存放，隔墙离地，分类上架。一般要设主食库、副食库、干货库、调料库，还要有足够的冷藏库。肉、禽、水产、蛋、豆制品必须冷藏。

(3) 常温库要通风、防潮、保持库内干燥。环境相对湿度低于70%，地面、货架、容器保持清洁。设有防鼠、防蝇措施，并避免阳光直晒食品，容器应加盖防尘。

(4) 冷库要加强温度管理，设温度计，每天检查记录温度。高温冷库应在0~10度之间，低温冷库应在-18度以下。冷库要及时清扫，保持无霜、无血水、无冰碴。

(5) 储存货品应遵循先进先出的原则，储存期限不超过保质期。各种货品应挂牌，标出进货日期，尽量缩短储存期。

按照上述要求，学校食堂食品及食材的贮藏与保鲜工作应做到以下几点：

(一) 不同种类食品原料的储存地点

学校食堂一般应备有储存食品原料的库房、保鲜库及冷藏冰柜、冰箱等设备设施。粮食类、调料品类的食品原料，一般都储存在食品原料的库房内；果蔬类的原料，一般都储存在食品原料的保鲜库内；肉与水产类、豆制品类的食品原料，一般都储存在食品原料的冷冻冰柜内。因条件限制不能设专用库房的，应将肉与水产类等需保鲜的食材放入冷藏冰柜；调料品等应有专柜摆放，果蔬类（叶菜类）等原材料应在保证通风的条件下用专用器材自然存放，时间不超过2天；土豆瓜果等类似蔬菜可适当延长使用时间。

(二) 不同种类食品原料的储存要求

(1) 储存在库房内的食品原料，如粮食类、调料品类的食品原料，在库房内要分区储存。隔墙离地，分类上架，至少离地20厘米，离墙隔壁10厘米。库房内的温度，保持在16~21度，湿度低于70%，食品原料要坚持“先存放、先取用”的原则。

(2) 储存在保鲜库内的水果与各种蔬类的食品原料，在保鲜库内要分区储存。要隔墙离地，分类上架。库房内的温度，保持在0~10度。

(3) 储存在冷冻冰柜内的食品原料，如肉与水产类、豆制品

类的食品原料，冰柜内的温度保持在-18度以下并必须严格遵守保存时间：新鲜鱼虾、肉、禽、蔬菜，存放不得超过3天；新鲜鸡蛋存放不超过两周；奶制品、半成品存放不超过2天。食品原料要坚持“先存放、先取用”的原则。

（4）储存在冰箱内的食品，如食品样餐，在冰箱内储存，要求设备专用，不能再存放其他的食品。专用冰箱内的温度，保持在0~4度。食品按照规定留存48小时。

一、原材料采购、价格及质量保障

1. 食材供应方不采购没有相关许可证、营业执照、动物产品检疫合格证明等材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。副食品由获得政府认可、有qs生产许可证的厂家提供；畜牧产品必须经检疫部门检验合格。

2. 原材料供应方蔬菜主品来源于自有基地或加盟合作社基地，产品价格低于市场价格，学校可聘请市场价格监督员，进行市场价格动态监督。

3. 供应方每一批次材料均通过农残检测，带检测报告，确保质量安全。

4. 学校向供货方索取该批食品的相关证照（复印件），采购肉类食品还应查验或索取动物产品检疫合格证明原件，建档保管；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或送货单，并建立台账。

5. 学校验收采购食品时应对食品进行感官检查，对外观不洁、包装破损、不新鲜的食材，可拒收退还。

6. 供应方配送车辆应及时清洗，定期消毒；筐具、器皿每天清洗消毒，配送区及时清洗，定期消毒，无卫生死角。

二、学校食堂从业人员健康检查及培训制度

1. 食堂人员上岗前及上岗后每年一次必须到卫生行政部门确定的体检单位进行健康检查，未取得体检合格证不得上岗。
2. 发现患有有碍食品安全的疾病的人员，学校应立即将其调离工作岗位。
3. 食堂人员上岗前统一进行健康及食品安全知识培训，未参加培训的不得上岗。
4. 从业人员体检、培训合格证工作时应随身佩戴。

三、学校食堂库房管理制度

1. 学校食堂库房应为专用，并有防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉、通风的设施，不堆放其它杂物，严禁存放杀虫剂、农药等有毒物品。没有条件配备专用库房的学校，应有专门的储藏空间、储藏架（柜），并保证卫生、通风良好。
2. 对入库的各种食品、物品、原料和成品要进行验收、登记，不符合食品卫生要求的食品拒绝入库，不准采购超过保质期限的食品及食品添加剂。对配送方运输过程中有污染及损坏的原料物品拒收入库。
3. 库房物品要做到先进先出，定期清仓。定型包装食品按类别、品种上架摆放整齐，挂牌注明食品名称、生产日期、保质期等，其他食品要分类、上架、隔墙、离地存放。
4. 用容器盛装的食品、副食调料要用防尘盖盖严容器，防止灰尘污染；冷库冷藏食品和保鲜食品要分开，温度要适当；冷藏的肉类要吊架存放，禁止堆积，生熟要分开存放并有标识。库房要及时清扫，保持清洁。

- 7、仓库内不准存放私人物品和其它杂物，
- 8、每天清扫、整理，保持通风干燥、卫生整洁。

四、学校食堂食品留样制度

1. 为保证学生食品安全，学校食堂应每天有专人负责食品留样，食品留样范围包括：各类主食（含面条、米线、馒头、水饺、包子等带馅食品）、各类菜成品及当日出售的其他食品，留量标准为150克。
2. 食品留样使用专用器皿，所留食品样品专柜存放，与样品无关物品不得存入专柜，任何人不得靠近或开启专柜。
3. 食品留样时限为48小时，坚持每日留样不间断。
4. 一旦发现食物中毒疑似现象，立即由主要负责人开启留样，专人送往检疫部门检查，检查结果带回学校并向领导报告。
5. 建立食品留样登记制度，内容包括：日期、留样食品名称、各种食品操制作者姓名、取样人姓名、管理人签字、消除留样时间等。

五、学校食堂卫生管理制度

1. 食品原材料清洗要将鱼肉类（包括水产品）和蔬果类分池清洗，清洗池（器具）按不同用途分别注明。
2. 加工肉类、水产品与蔬菜的刀、墩、案、盆要分开使用并有标识。3. 加工后的半成品及时使用或放入冷柜内短暂保存；加工后的成品食物存放在清洁的容器内，不准随地堆放。
4. 隔餐隔夜的熟食，食用前要彻底热透；不准用手拿食品进行品尝，要用专用工具，品尝的剩余食品要倒掉，不准再放回锅内。

5. 食堂所有餐具、容器要保持干净无污染，每餐清洗，定期消毒；炊具与餐具固定摆放，陈旧容器及时更换。

6. 食堂灶台、地面要做到每日随时清洁，保持干净卫生，无死角。

六、学校食堂人员岗位管理制度

1. 学校食堂工作人员应穿着整洁，注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链首饰；男士禁止留长发，工作时要佩戴工作帽，工前、便后洗手消毒。

2. 食堂工作人员要保持四勤（勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤换洗衣服，勤洗工作服、帽）。

3. 工作时要注意个人卫生，不得吸烟，不做有碍服务形象的动作（如抓头发、剪指甲、掏耳朵、伸懒腰、揉眼睛、剔牙等，打哈欠、咳嗽、打喷嚏时要用手帕或纸巾掩住口鼻）。

4. 端菜时手指不得接触食品，分餐工具不接触学生的餐具。

5. 使用后的炊具和餐具及时清洗，定期消毒，不干净的器具不得摆上操作台；工作结束做好台面、桌椅及地面的清扫工作。

七、学校食堂财务管理制度

1. 规范学校食堂财务管理。学校食堂必须单独建立明细账，独立核算，按相关会计制度要求，规范成本核算。

2. 学校应建立食堂内部控制制度。学校财务人员、物资采购员、验收员和保管员等，分工要明确、责任要清楚。

3. 学校食堂财务一般为校长直接审批，也可授权主管后勤的副校长或总务主任审批食堂收支、往来、采购等事宜。

4. 学校食堂必须配备具有会计从业资格的专（兼）职财会人员，按照规定设置总账、日记账、明细账等，实行独立核算。定期或不定期进行资产清查，每年年底前必须进行资产清查。
5. 上级部门对学生提供的营养餐拨款等专项专款要设立台账，并按照营养菜谱的配备标准和数量足额配制学生营养餐。
6. 要对食堂的支出成本进行严格核算，食堂工人工资、燃料、水电、设备添置维修等不在学校生活账中列支。
7. 要建好物资管理台账，严格食品原材料进出库登记制度，所有采购的食品原材料必须做到全部入库登记、领用出库签字管理，当日耗用的物品要及时办理验收和领用登记，非当日耗用的物品要及时办理入库手续。食堂主管应不定期对学校食堂保管台账进行监督检查。
9. 学校每月都要对食堂的收支进行公示。

八、学校食堂工作人员考核办法

清真食堂经营方案篇三

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、乙方应按照医院规定的程序和标准做，月底同甲方一并结算。

文档为doc格式

清真食堂经营方案篇四

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、乙方应按照医院规定的程序和标准做，月底同甲方一并结算。

清真食堂经营方案篇五

依照《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国建筑法》及其它有关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，订立本合同：

为了有效地改善员工的就餐情况，本公司做了如下安排管理：

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供，严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合甲方管理，厨房设备、餐具等固定资产投资。

2、餐厅的管理与支持：优质食材的采购、配送及严格验收，卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查，多项的供餐服务，

各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐。

3、准时、保质、保量的开餐厨务人员的`人力安排及薪资、福利等的管理，水、电费用按时按量缴纳，燃气费用按时按量缴纳。

4、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议，消防事故及工业安全的预防工作，其他有待双方协商之相关事宜。

根据贵公司500员工每人每天三餐10元伙食标准一周菜谱安排如下：米饭自由吃(夜宵另计)

早餐二元，中、晚餐各四元。

以上菜谱仅供参考，每天可提供不同的拾菜一汤，任选四荤二素一汤，具体以双方面议协定。

1、严禁工作人员上班时时间掏耳朵、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。严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

2、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，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。

3、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。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。

4、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。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。

5、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。

6、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。

食源性传染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌传染病，主要有霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌o157□h7和利斯特菌等引起。我公司是为了最大限度减少食源性传染病的发生，主要有以下控制措施：

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不经常更换供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

2、采购新鲜洁净的食品原料。蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

3、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5-10分钟。不加工冷荤凉菜。食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过2小时。

4、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

5、购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。不采购来

历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

6、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。冷冻肉类(包括冻结的熟肉半成品)在烹调前应完全解冻。烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。

(一)配料、辅料仓管理：

1、该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

2、所有物品必须用白色胶箱盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。

3、仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都做出详细的记录。

4、仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。

5、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。

6、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

7、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

(二)主粮仓管理：

- 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架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。
- 3、仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都要做出详细的记录。
- 4、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。
- 6、物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。