

医院食堂管理方案与措施(汇总8篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？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。

医院食堂管理方案与措施篇一

为进一步贯彻落实上级食品卫生安全工作会议精神，进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，建立并完善学校食堂从业人员上岗卫生知识培训长效机制，结合学校的实际情况，制定培训计划如下：

通过培训，增强学校食堂管理人员和从业人员责任感，提高从业人员食品卫生安全意识和操作水平，确保师生员工的饮食安全，促进学校食品卫生安全工作水平不断提升。

食堂管理人员和食堂所有从业人员。

1、法律法规知识：

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》，以及相关的法律法规。

2、学校有关食品卫生安全管理方面的规章制度、食品安全预案学习。

3、《学校食堂管理操作规范》教学光盘。

4、集中培训。邀请五华区卫生局领导进行集中培训一次。

1、培训的组织实施：由餐饮管理组根据培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施，做到工学兼顾。

2、培训的形式：采用集中培训与业余自学相结合的. 原则进行培训。但每月至少安排一次集中学习培训时间。

统一组织考试，并对培训学习的优秀人员进行表彰

医院食堂管理方案与措施篇二

1、成立学校食堂伙食委员会。

(1) 伙食委员会的组成：

校长（黄勤勇）、付校长（宋启照.）、会计(刘思敏)炊事员（余师傅）、采买（徐庆芳）五位同志及在校就餐四一六年级学生(各班2人)组成学校食堂伙食委员会。

(2) 伙委会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

付校长：负责制定食堂经营方案、制定食堂管理制度；负责召集后勤处、炊事员、采买等同志对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议报校长审批；审核食堂帐务；监督伙食质量；并组织伙委会全体成员每月将定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议；核发食堂工作人员的工资。

会计，管理食堂日常开支帐务，兼管食堂事务，落实伙委会决议，保障食堂正常运转，向伙委会负责；刘思敏再任出纳，兼协助管理食堂事务。

炊事员：负责食堂具体事务安排，如：菜食的'安排搭配、加

工安排；设保管兼卫生组长一名，负责实物收发及食堂卫生打扫。

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上需有经手人（如事务管理员或采买等）签字，证明人（如保管或炊事员等）签字，交学校总务处审批，方可报帐。

2、大米、面粉、油、干货等储备物资由学校（徐庆芳负责）定点采购，与供方建立长期供货合同，货主凭有事务管理人员（徐庆芳）、炊事员签字的发票到付校长（宋启照）处结帐，每周五定期结算一次。

3、蔬菜类等日常食品的采买，在前一天晚上由炊事员协同采买列出品种名称和数量后，报经事务管理付校长审批后，方可由采买人员负责采买，发票在第二天报销，由事务管理付校长凭手续齐全的票据到出纳（刘思敏）处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，小件的报经付校长审批、大件的报校长审批后，由事务管理员徐庆芳协同采买一起购置，发票必须手续齐全，由出纳（刘思敏）直接报帐。

5、食堂帐务独立，每周结算一次，（由付校长室审核结算，再由校长审核。）

6、伙委会每月对食堂帐务进行一次审计。

7、补课时间在校就餐的学生，餐费由班主任统一收取后直接交到总务处出纳人员手中；每学期中途补交餐费的学生，须由学生本人将餐费直接交到总务处出纳人员手中。获利部分作为食堂收益部分纳入食堂帐务管理。

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须

向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、面粉等干货到食堂后，由事务管理员徐庆芳同志核准数量和检验质量后签收，然后送进保管室，保管员再一次验收签字。

3、蔬菜类等日常食品采买回来后，由事务管理员徐庆芳同志核准数量并检验质量签字后，再交由炊事员再次验收签字。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长室处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

1、保管员为食堂物资（含餐具、厨具）保管第一责任人。

2、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、物资出库时保管员应填写好出库单，并应要求领取人签名。

4、保管员应做好保管室卫生和“四防”工作（防鼠、防霉、防盗、防火），杜绝霉烂变质物品进入保管室和加工间。

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜、等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜、及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相

关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。

6、注重饮食卫生，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的多样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。

医院食堂管理方案与措施篇三

20__年9月份我校的食堂顺利建成并投入使用了，新建的学校食堂环境优雅整洁，干净卫生为全体师生提供了良好的就餐条件。解决了家长的后顾之忧。

一、提高认识，树立良好的服务意识

我校食堂目前有专职管理人员4人，专业的炊工3名，从炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。管理人员和炊工都具有良好的服务意识，高素质业务技能，能让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理制度，制定了科学的、具有可操作性的管理制度。

这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。《食品留样制度》食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂食品卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由后勤主任把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；食堂所采购的原材料都是在教育局规定的定点采购的超市统一采购，学校还与超市签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，有荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。炊工进操作间前必须进行洗手、消毒，带好口罩，穿好工作服和工作帽。

第三，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒柜，实行保洁。以上消毒每天进行一次并详细填写消毒记录，将消毒工作落到实处。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。

第四，严把食品安全关。食品安全是学校食堂的生命，为了确保食品安全，我校制定严密的食品安全应急预案。每天对当日的饭菜进行留样，留取当餐供应所有菜肴，每份留样不

少于100克，有标签标明菜名，留样时间，置放规定位置，保存48小时。配备专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏0度—6度。食品留样盛器用保鲜膜包严防止串味腐烂。每次留样前应进行清洗、消毒。留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染。每天做好留样记录。

第五，严把营养菜品关。

注重营养，合理膳食，一直是我校食堂的工作人员的努力目标。我校专门请了营养师为学生安排适合学生身体生长发育需要和符合孩子口味的午餐，既保证了孩子生长发育所需营养，又能使菜品丰富多样，让孩子在周内不吃重样饭，让孩子吃饱吃好。

自学校食堂成立以来，市卫生监督局双王办食品药品监督所每次抽查我校食堂卫生工作，原材料采买的质量，食品加工环节，餐具的消毒卫生状况，留样规范化等合格率均在100%。扎扎实实的食堂管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更好地为师生服务，使学校食堂管理工作再上新的台阶。

医院食堂管理方案与措施篇四

一、严格执行□xx□防止“病从口入”，保障师生的身体健康。

学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量安全。

1、成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。

三、置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，每星期集中大扫除一次，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

七、加强对食品从业人员的培训，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，

保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

九、学校每天都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。

医院食堂管理方案与措施篇五

根据国家教育部、发改委、财政部、市监总局等五部委联合印发的《关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划有关管理工作的通知》(教督函〔20xx〕2号)文件和省教育厅关于农村义务教育学校食堂规范管理专题会精神，为推动全县学校食材供应安全高效、管理环节科学规范，切实保障广大学生舌尖上的安全，结合我县实际，特制定本实施方案。

为进一步改善义务教育阶段学生营养状况、促进教育公平、提高民族素质奠定坚实基础，从20xx年春季学期起，全县义务教育阶段学校食堂由学校自办自管，食堂所需食材由配送公司配送，推行“供管分离”模式；原学校食堂后勤管理公司在学校食堂投入的资产，由学校回收管理，列入固定资产，回收所需资金由县财政据实解决；学校食堂用工采取政府向第三方购买服务的方式，所需从业人员由劳务公司派遣，工人工资、社保和劳务服务费由县财政解决。

(一)供应方式。为减少中间环节，降低采购成本，确保采购质量，学校食堂所需食材采购配送实行“三统一”，即统一采购、统一配送、统一价格。

1. 食材订单：本着“确保学生餐饮费全部吃进学生嘴里”的原则，各学校每周五前根据统一食谱及食材价格在智慧云管理平台上报下周食材需求订单，配送公司根据订单保质保量供应食材。

2. 食材范围：学校食堂开餐需要的所有食材(含调味品、奶制

品、水果、糕点等)，严格按照上级规定的“三统一”和县人民政府专题会研究意见实施采购，学校不得擅自外购食材。

3. 加工成本：义务教育阶段学校食堂实行“零利润”经营，水电费、设施设备维护费等加工成本从学校公用经费中列支，不足部分由县财政据实解决。

4. 食材来源：大米、菜籽油、鲜肉类、米粉、季节性蔬菜、饺子、鸡蛋及其他食材原则上必须是省内具有合法资质的企业(合作社)，同等条件优先选择与县内企业(合作社)合作，助力县域脱贫攻坚及产业发展。

5. 食材质量：鲜蔬菜必须去黄叶，无腐烂变质情况，达到国家规定的质量标准，每批次产品需随货提供农残检测单、甲醛检测报告单及法律法规规定的其它资料；鲜肉必须定点屠宰，“两证两章”齐全(猪肉必须另提供非洲猪瘟检测报告)，符合国家卫生标准，感官性状好，无异味，经过充分“喷”烧并刨洗干净，每批次猪肉肉骨比不得高于100：25，专用冷藏车配送；副食及调味品必须具备生产许可及编码证号，品质达国家规定；大米为国标一级(gb1354—20xx)；菜籽油为国标一级(gb1536—20xx)产品，随货提供质检报告；鸡蛋需提供批次检疫合格证；食盐必须由贵盐集团定点提供；米粉、饺子类必须具备生产许可及编码证号，品质达国家规定标准；其它食材必须具备法定合格证明。

6. 配送时间：米粉、饺子实行一天一配送，蔬菜、鲜肉类原则上每周配送2次，粮油及其他干品原则上一月一配送。配送公司在食材运送过程中必须做好控温运输、安全保洁等工作，确保供货及时、质量保证，每批次食材必须经学校查验签收后方可离开。

(二)调价机制。实行学校、配送公司、发改部门三方询价调价机制。

1. 县教育局随机抽调学区办、学校、配送公司业务人员组成现场询价小组。询价小组现场到县城永辉超市、旭东超市、农贸市场、自由市场等市场采集各类食材价格，现场询价的价格与县发改局官方食材价格的平均数作为下一周期食材结算价。

2. 原则上每30天询价一次、调价一次。

(三)报账制度。严格执行学生餐饮费校财局管制，每学期开学后20个工作日内，各学校务必将本学期学生餐饮费自缴部分足额上交县教育局，并于每月15日前完善上月学校食堂食材报账手续，由学区办按程序到县教育局报账。

(四)管理办法。学校食堂食材供应环节实行权责分明、处罚分明。

1. 配送公司权责：

(1) 必须根据学校订单供应食材，若配送的食材质量、数量、品种与订单不一致，学校有权拒收并要求配送公司及时补足。

(2) 如因天气、道路、运输车辆故障等突发原因不能按时送达的，配送公司必须第一时间做好与学校的对接工作，积极协助学校采取补救措施，确保学校正常开餐。

(3) 积极配合县委、县政府推行“配送企业+学生餐桌+基地”的“校农结合”供应模式，确保配送服务辖区学校食堂本地食材占有率达到上级规定标准，其中□20xx年达到80%以上，以后逐年提高。

2. 学校权责：

(1) 必须结合学校实际，根据统一食谱及食材价格上报订单，不得擅自更改食谱或利用学生餐饮费变相采购食堂日常用品、

设施设备等。

(2) 必须对照订单严格履行验收、索票索证、储存保管等手续，杜绝不管不问或恶意刁难等现象的发生。

(3) 必须根据食材入库情况确认食材应付款，并按要求配合做好食材款报账相关事宜。

(4) 必须积极配合县委、县政府推行“配送企业+学生餐桌+基地”的“校农结合”供应模式，确保学校食堂本地食材占有率达到上级规定标准，其中20xx年达到80%以上，以后逐年提高。

(一) 实施方式。学校食堂从业人员采取政府向第三方购买劳务服务的方式，工人工资、社保和劳务服务费由县财政解决。

1. 劳务人员归属。劳务公司招聘食堂从业人员并进行培训合格后，根据学校需求推荐用工，与学校不产生用人用工劳务关系。

2. 劳务人员配备。学校食堂从业人员按学生就餐人数1：100的比例配备，500人以上学校配备厨师1名，20人以下教学点不予配备食堂从业人员。

3. 劳务人员工资待遇。劳务人员工资执行“当年县域最低工资标准+岗位工资+社会保险”标准。

4. 县域最低工资标准□20xx年执行1570元标准，今后按上级标准执行。

5. 劳务人员岗位工资等级。非寄宿制普工岗位工资0元，非寄宿制厨师岗位工资500元；寄宿制学校普工岗位工资500元，500—1000人学生规模寄宿制学校厨师岗位工资1000元、1000人以上学生规模寄宿制学校寄宿制厨师岗位工

资1500元。

6. 劳务人员岗位数量□20xx年按非寄宿制普工264人、非寄宿制厨师5人、寄宿制普工372人、500—1000人寄宿制厨师31人、1000以上人寄宿制厨师16人计算。今后根据学生人数变动情况，由县教育局按比例调整各校食堂工人配备数。

7. 社会保险缴纳标准□20xx年执行20xx年上级关于养老保险、失业保险、工伤保险单位应承担部分缴纳标准。今后根据相关要求自动更新社会保险单位应承担部分缴纳数，由县财政列入预算后据实解决。

8. 劳务人员管理。实行“学校+劳务公司”的双重管理。

9. 学校权责。根据标准向县教育局申请食堂从业人员配备计划，结合学校食堂工作需要落实食堂从业人员考勤管理、分工管理、安全教育等日常管理；对工作不负责任、不服从管理或不能胜任岗位职责的劳务人员，学校有权要求劳务公司依法调整岗位或予以辞退。无正当理由，学校不得随意辞退在岗劳务人员。

10. 劳务公司权责。根据学校需求派遣劳务人员，积极配合学校对所派人员进行“双重”管理；按时足额兑现派遣人员工资及待遇，杜绝劳务纠纷事件的发生；根据教育、市监、卫健等部门要求，定期开展劳务人员健康体检、技能培训等工作。

(二) 劳务派遣服务管理费。

1. 县财政按每人每月300元标准支付劳务公司劳务服务管理费，食堂工人技能培训、体检、档案管理、上班工装等费用由劳务公司承担。

2. 县财政将食堂工人工资、社会保险、劳务派遣服务管理等费用列入预算，由县财政局按月划拨给县教育局，县教育

局按程序予以兑现。

(一)运行模式。实行“供管分离”，学校全权负责食堂自办自管工作，不参与食材采购、劳务人员聘用等工作。

(二)管理办法。

1. 一个核心。抓实环节管理核心。各校必须高度重视食材入库、储存、出库、消毒(浸泡)、制售、成品试尝、留样、废品去向处理等环节，确保食品安全和供餐质量。

2. 两个到位。一是管理机构组建到位。各校必须成立以校长为第一责任人的食堂管理工作领导小组，并明确专(兼)职人员具体负责食堂管理工作。同时，要吸纳学生家长代表、教师代表、村支两委代表、人大(党)代表及社会知名人士组建学校食堂膳食委员会，定期开展学校食堂膳食评价工作，确保食堂监管常态化。二是管理机制配套到位。各校必须结合学校实际建立切实可行的食品安全应急预案、食堂管理制度、人员考核考评制度等，确保学校食堂管理机制健全、人员履职尽责。

3. 三个落实。一是落实主体责任。各校要根据食堂管理工作实际需要，细化工作任务，明确管理责任，认真落实食堂管理主体责任，推动学校食堂实现制度化、程序化运行。二是落实过程管理。各学区办、学校必须按要求加强对食堂的常规管理。学区办每月至少两次以上深入辖区内中小学开展督查和工作指导；学校负责人必须坚持一周一查；具体管理人员按要求利用智慧云管理平台实施过程管理，对重点环节实行一日一查，发现问题立即整改，做到管理到位、过程详实并能追踪溯源。三是落实人员待遇。学校要安排教师定期轮流(原则上一年一换)参与食堂专(兼)职管理，其工作量由学校根据学生规模进行核定；若管理期间未发生责任事故，其教学成绩按本校中等以上水平认定。同时，学校要确保食堂管理员在评先评优、职称评聘等方面实施政策照顾，不断提

高食堂管理人员工作积极性和履职能力。

4. 四个关口。一是严把质量关。凡进入学校食堂的食材，校方必须严格按照规定验收，拒绝冷冻肉、票证缺失或其它明文规定不宜进入学生食堂的食材。食材储存、保鲜及食品加工要严格程序操作，确保实现供餐成品营养丰富、安全可口。二是严把资金关。各校必须严格资金使用和管理，严格对照带量食谱足量采购、足量出库、足量售卖，确保实现“餐饮费全部吃进学生嘴里”；要严格校财局管报账制，按标准上缴学生自缴费、教师陪餐费，要定期公布食堂经费使用情况、配餐标准、供餐菜谱、学生餐饮费上缴情况、学生餐饮费清退情况等信息。三是严把人员关。要严把学校管理人员选任关，学校必须安排业务素质强、有责任心、敢于管理、公正无私的同志驻点食堂参与管理，确保学校食堂事事有人管、处处有人管。要严把劳务人员管理关，劳务人员在岗期间的常规管理由学校全权负责，劳务人员上岗前，学校必须严格查验其健康档案及食品安全培训合格证，对明文规定不宜从事食品加工的劳务人员，学校有权拒绝接收。四是严把教育关。各校要充分利用集合、集会、班会、校园广播、墙报、橱窗等多种形式开展宣传教育活动，鼓励学生参与轮值洗碗、值日等活动，培养学生动手能力和协作意识；要积极开展饮食卫生习惯、食品安全常识、营养健康知识、饮食文化及环保知识等方面的教育，培养学生健康膳食、文明用餐的良好素养；要高度重视食堂文化建设，在食堂注入校园文化元素，让学校食堂成为独具文化氛围的“食育”教育文化场所，打造“文化食堂”，建设“文明食堂”。

5. 五个实现。一是实现就餐时段零等待。各校要根据学校食堂餐厅容量，通过错时放学、分班自助等办法最大限度缓解学生排队压力，确保及时供餐。二是实现就餐过程零浪费。各校要认真落实校长(教师)陪餐制，充分发挥学生会、志愿者等团体的积极作用，积极开展“厉行节约、光盘行动”，培养学生珍惜粮食、远离浪费、勤俭节约、学会感恩的良好习惯。三是实现食堂管理零投诉。各校必须细化岗位职责、

明确责任分工，严格推行“供管分离”，积极实施带量食谱及营养餐“4+x”供餐要求，充分发挥学校膳食委员会等社会力量监督管理作用，不断提高学生、家长满意度。四是实现食堂监管零死角。各校必须结合实际完善“明厨亮灶”工程，发挥智慧云管理平台等信息化管理优势，对食堂环境卫生、三防设施、食材库存、保鲜设备、消毒设备、果蔬浸泡、食材加工、成品售卖、工人健康状况等进行严格监控，确保学校食堂管理零死角。五是实现学校食堂零事故。各校要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》等相关法律法规，保证生产食品所用的原材料、调味品等符合国家有关规定；积极参与“校农结合”、产业扶贫等惠民工程，助力脱贫攻坚及产业发展；保持餐饮用具洁净、消毒，符合国家有关卫生标准，强化环节管理，严防食物中毒；按要求保管食品原材料，按规范加工食材、按规矩处理废弃物，禁止过期、变质、标识不清、感官性状异常或其它违禁食材进入学校食堂，切实保障学生舌尖上的安全。

(一)明确职责分工。

1. 县营养改善计划工作领导小组：负责统筹安排、监督、指导全县义务教育学校食堂规范管理各项工作；制定全县义务教育学校食堂管理实施方案；研究解决学校食堂管理过程中存在的问题和困难。
2. 县教育局：负责牵头落实学校食堂规范化管理工作；负责牵头对食材配送、学校食品安全进行全过程监管；负责向县财政申请营养餐专项资金、劳务人员派遣服务费；配合市监、农业、人社等部门开展学校食堂过程管理、落实“校农结合”工作任务、保障劳务人员待遇等工作。
3. 县财政局：负责调整财政支出结构，将食堂从业工资、社保、劳务管理服务费等纳入财政预算并及时拨付所需资金；按时足额划拨学生营养改善计划专项资金；监督学生餐饮费管理使

用情况。

4. 县农业农村局：负责牵头落实“校农结合”工作；督促学校食堂签约基地生产环节及质量安全；负责屠宰企业的监督管理，对肉类检疫的日常监管，抓好肉品质量安全。

5. 县工业和商务局：负责构建“校农结合”产销平台，为“校农结合”工作提供市场集配、仓储、冷链、安检、运输、流通等配套服务。

6. 县供销社：协助落实“校农结合”工作，构建学校食堂本地农产品产销链接机制，监督签约基地按约生产。

7. 县审计局：负责监督学生餐饮费的使用和管理，对学校资金使用的真实性、合法性及其效益进行审计和审计调查，确保资金安全。

8. 县发改局：负责对粮油生产企业的粮油收购、储存、运输等活动进行监督检查；按照有关规定建立价格监测和预警机制；定期发布食材采购指导价。

9. 县市监局：负责对食材配送商市场准入管理，依法打击经济违法违章行为；落实学校食堂食品安全执法检查；开展食品安全相关法规制度和行业规范培训；组织查处学校食品安全事故。

10. 县人社局：负责监督劳务公司工作过程；督促劳务公司规范阵地建设、履行用人单位职责，维护从业人员正当权益。

11. 县卫健局：负责食品安全风险监测及事故应急处置；对食堂从业人员开展健康体检；制定全县义务教育学生营养食谱指南；开展学生营养健康状况监测评估。

12. 新闻、宣传等部门：负责学校食堂规范管理工作宣传报

道和网络舆情的管理等工作。

13. 各学区办及中小学：学区办主任和校长是本辖区(学校)食堂规范管理工作第一责任人，负责组织落实学校食堂安全运行、规范管理各项工作，确保学校食堂资金、人员安全。

14. 县纪委监委：负责督促各职能部门履职情况，及时受理违规违纪案件。

(二)严格过程管理。各单位要根据各自职责要求，切实履行学校食堂食材采购、运输、储存、加工、售卖、垃圾处理及劳务人员派遣、工资待遇及工作情况等过程的监管职责，确保全县义务教育学校食堂规范管理、科学运行。

(三)强化监督检查。各单位必须认真落实食堂管理“一岗双责”，杜绝任何单位、个人采取虚报、冒领、截留、挤占、挪用等变通的形式从学生餐费里抽薪，切实保障学生餐桌上的权益，树立全方位、全岗位、全员化、全过程、全防控的“五全”管理理念，切实维护学生舌尖上的安全，对在学校食堂规范管理工作中的失职渎职问题，将责成相关部门依法予以严肃处理。

(四)严肃追责问责。县学生营养改善计划领导小组要定期组织市监、应急、教育、发改、财政、农业等部门对学校食堂规范化管理实施情况进行专项督查和考评，发现不作为、慢作为、乱作为等问题，将依法分类处理。

1. 配送公司、劳务服务公司一学期内在同一所学校出现食材质量及违约问题3次以上，经报请县教育局研究同意，学校有权在县内另外两家配送公司中自主选择配送商或劳务输出公司。

2. 配送公司、劳务输出公司在服务过程中存在违背合同问题，由县教育局牵头，市监、财政、人社等部门配合，酌情扣减

其风险抵押金或劳务派遣服务费;涉及违法犯罪的移交司法机关。

3. 学校在食堂经营管理过程中存在不作为、乱作为、失职渎职等问题的, 根据情节轻重, 对相关责任人给予通报批评、诫勉谈话或纪律处分;涉及违法犯罪的移交司法机关。

医院食堂管理方案与措施篇六

1、根据贵公司的'要求和实际情况作出书面策划, 报送贵公司批准实施。

2、按贵公司的伙食标准和人数制订一周伙食计划及菜谱。制订质量和数量计划。

3、根据贵公司的人数, 委派主管、主厨、面点师、杂工和清洁工、运输车。

4、公司由一名行政经理组成督查组不定期对饭堂检查(质量、数量、卫生)是否按合约实施, 了解厂商意见和整改措施, 检查安全生产和服务质量。

5、对不按公司要求和服务准则实行的按公司规章做出相应处罚。

6、要使我们的服务质量、卫生标准、数量达到70%的满意度。

7、公司员工(厨师、杂工、管理员)要淘宝进行岗前培训严格考核方可上岗, 不合格者决不录用。

8、联络厂方一个星期开一次会议, 但必须有厂方员工参与, 接受意见和提出整改建议。

二、众味佳卫生管理与周边环境

- 1、按贵公司的卫生标准结合我们的要求，严格实施、根据贵公司饭厅大小和人数委派清洁工，安排专人专责管理。
- 2、厨房工作人员在工作时，要穿公司标志的工衣、戴工帽，戴口罩。工作时严禁吸烟、穿拖鞋、短裤、赤膊、勤剪指甲。
- 3、保持饭堂厨房卫生干净、整洁，一餐一拖一扫，三天一大洗和消毒。
- 4、原料必须生、熟分开存放，变质的食品决不使用。
- 5、餐具、用具、厨具必须每餐清洁，高温消毒。
- 6、食品蔬菜、肉菜、畜类必须分池分类清洗，净、洗、泡三步实施。
- 7、节约用水、电和燃料。

三、众味佳质量、数量和额外服务

- 1、根据厂方提供的伙食标准，制订计划，报送质量、数量和份额给厂方参考改正。
- 2、为了公司的声誉和员工的身体健康，公司规定一定不准购买冻猪肉和死鱼、死畜，坚决使厂方员工吃到新鲜的猪肉和蔬菜。不准购买劣质大米和食油，不准购买劣质蔬菜和食品，一经发现严格处罚，扣除主管当月工资。
- 3、要做到味香色美，味道要鲜香，色泽要美观，每道菜的调料要按配方烹制、每种菜的色泽要按要求搭配。
- 4、根据标准制订数量和份额。

四、众味佳根据标准制订数量和份额

1、例：6元餐（早餐1元，中晚餐各2、5元），早餐8个品种供选择，赠送稀饭、咸菜。中、晚餐三菜二素一汤，由员工选二荤一素，肉类1、0两/餐以上，食油0、8两/餐，素菜3两/餐，鱼类和畜类1、5两/餐以上。

2、例：7元餐（早餐1元，中晚餐各3、0元），早餐有8个品种选择，赠送稀饭、咸菜，中、晚餐三菜三素一汤，由员工选二荤二素，肉类1、5两/餐以上，食油0、9两/餐，素菜6两/餐，管理餐和高级管理餐，管理餐（8-10元），高级管理餐（10-20元）酒店式炒制和管理，享受高素质的服务。

3、夜宵2元、3元…由厂方选择。

4、经厂方同意，厨房可设小炒部，为员工提供加餐，提供10个品种选择，消费低于市面价。生日餐，由员工提前点菜，厨房准备，消费低于市面价，收回成本则可。

5、国家规定七个大节日（元旦、春节、元宵、端午、五一、中秋、国庆）免费为员工加餐（比平时增加一道荤菜或水果）。

五、众味佳供应方式与服务质量

1、为了便于配送，由贵公司每天6点前报第二天就餐人数并以此作为结算依据，由我公司提供饭卡，员工凭卡就餐，控制重打。

2、由我司提供饭票，员工自己买票就餐。

3、根据厂方人数和要求分批下班，间隔15分钟供餐，便于就餐。

4、有分川、湘、粤菜系，2个窗口分菜，有南北之分，真正使员工吃到自己想吃的风味。

5、根据员工要求，可自带餐盘汤碗或由我公司提供自助餐盘，统一由我司清洁，消毒。

6、根据厂方作息时间决定开餐时间，除有特殊情况外，开餐时间过后半小时停止供餐。

7、每周末提供下周菜谱供员工参考，提出建议改善菜谱。

六、众味佳厨房、饭厅的设计安装及费用

1、为了减少厂方负担，给员工一个舒适的就餐环境，我公司可提供厨房和饭厅的设计与装修，承担厨具、餐具购买的费用。

2、装修费用和厨具、就餐费用可由我方承担，其投资费用按合同期限协商，每年费用分年折旧，折旧率合作五年不管投资多少免费送给贵司。

医院食堂管理方案与措施篇七

为解决贵公司员工及保安人员工作期间就餐问题，根据公司实际情况，现对公司食堂经营管理提出以下管理方案：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备；免费提供水、电、燃料费用（我方管理必须节约不得浪费杜绝出现长流水，长明灯等浪费现象）；向我（韦莲美）提供食堂职工工资及管理费。食堂用具及设备由双方清点后签字确认，今后公司员工增加所增加的用具及设备再确认入账。

1、由韦莲美负责只对外招聘食堂工作人员及管理人员，对其进行相关的培训、日常的管理考核（相关制度附后，表1）。

2、根据公司目前就餐人数约80人左右，计划配置厨师2人、主管1人、服务员3人（以后贵公司职工增加，食堂的工作人

员也相应增加，增加方案是XXXXXXXXXXXXXXXXXX□□这些人员为劳务工，由公司提供就餐及住宿问题。

3、目前员工待遇具体分配由韦莲美定：大厨工资2800元/月/人、厨师2200元/月/人、服务员1200元/月/人、主管2400元/月/人，合计11000元，管理费=11000x10%=1100元，总计12100元；此费用不含税费、水、电费；工资的浮动应比照物价的浮动或厂内职工工资浮动比例协商调整。

4、新招聘的'职工和在职职工每年的体检费由公司报销，为了食堂员工形象有统一的着装，公司应为每个员工分配工作服。

5、食堂的所有物料采购由公司负责，并且对所采购的所有物料的质量和安​​全负责。所采购的物料要双方协商同意方可。

1、根据公司目前实际情况，主要开设员工工作餐（含保卫人员）和领导临时接待餐。为了便于食堂正常供应，不造成浪费，各部门应于每日下午6:00前将本部门次日就餐人数及用餐标准提供给食堂，食堂工作人员按就餐人数安排采购员采购及做好用餐前准备工作。临时接待用餐按公司相关规定审批，并提前通知，以便安排采购和人员工作安排。2;用餐2、用餐标准：（具体表格附后，表3）

早餐供应：白（肉）粥、豆浆、粉、面、鸡蛋、包点等轮流供应。标准每人每天2元。

午餐、晚餐供应：员工套餐按每人每餐6元，标准供应二肉二菜一汤，米饭统一由食堂工作人员装盛（二至三两）。食堂另外可根据需求量做1~2个肉菜供员工自购。

临时接待用餐：根据实际用餐人数由办公室安排用餐标准。

1、公司食堂设立专用账户，财务开支由后勤管理科、财务科、

企管科监督。

2、拟定完善的食堂管理制度和监督制度。由后勤管理科负责对食堂的管理进行严格监督；并由公司相关部门人员组成监督小组对食堂的管理工作进行监督考核。

编制□xxx审核□xxx批准□xxx

xxxx年xx月xx日

医院食堂管理方案与措施篇八

第一条目的与适用范围

员工食堂是制作、加工员工餐饮的场所，为创造一个整洁、干净、安全、高效的操作环境，特制定本制度。

第二条制度概要

本制度规定了食堂的工作内容和要求等内容。

第三条管理职责

- 1、行政部经理负责监督食堂的日常工作。
- 2、行政部后勤主管负责食堂的日常运作。

第二章工作职责

第四条行政部经理

- 1、负责食堂日常管理的监督及每月收支的审核。

第五条后勤主管

- 1、负责对食堂的日常管理；
- 2、负责对每日菜品质量的跟踪；
- 3、负责制作、售卖食堂饭票、向员工发放餐卡；
- 4、负责组织食堂每月的盘点；
- 5、负责对各类物资费用的财务核算，加强费用的控制及节省。

第六条厨师

- 1、负责制定所需菜品计划（每三天为一个周期）；
- 2、负责验收采购人员所采购的物品；
- 3、负责每日对饭菜的具体操作；
- 4、负责每周配合后勤主管提出各类副食购置计划；
- 5、负责每日食堂工作的综合安排。

第七条帮厨

- 1、负责菜品的切洗；
- 2、负责厨房的卫生打扫和清洁；
- 3、负责餐具的清洗、消毒；
- 4、协助厨师作好食堂供餐工作。

第八条清洁员

- 1、负责餐厅卫生打扫与清洁工作；

第九条食堂采购

1、负责对食堂物资的采购。

第三章细则

第十条食堂供餐标准

中餐：元晚餐：元

其中午餐由个人刷卡就餐（元/份），晚餐由公司免费提供。

第十一条食堂供餐时间：

1、中餐：12：00—12：30（其中办公楼管理部门12:15就餐）

2、晚餐：17：30——19：00

第十二条食堂人员工作要求：

1、上班时间食堂工作人员须穿着干净整洁的工作服及防滑平底鞋。

2、食堂工作人员须保持头发干净整齐，不得留长指甲，不得吸烟，不得与人闲谈。

3、食堂工作人员对待员工应笑脸相迎，彬彬有礼，一视同仁，严禁与员工争吵，虚心听取员工意见。

4、工作人员要熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定。

5、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

6、食堂员工应每年检查一次身体健康状况，确保餐饮的卫生。

第十三条食堂卫生环境要求：

- 1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。
- 2、食堂内的食品要做到生、熟食分开摆放，购买的蔬菜要分拈腐叶并清洗两遍后才能加工，气温超过22℃未经冷柜保管的熟食隔夜后，不得食用。
- 3、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘，工作台面干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。
- 4、食堂内部地面、工作台面每天清洗三次以上。
- 5、食堂外部环境每天清扫四次，员工餐厅（含二楼及楼梯）要随时保洁。
- 6、定期组织灭蚊、灭鼠消杀活动，消杀前餐具、食品要隔离保管，消杀后要及时清理窗台及墙壁等死角，打扫卫生，清洗工作台面、地面。
- 7、泔水桶每天打扫一次，清洗干净，杜绝蚊蝇滋生。

第十四条安全管理

- 1、未经许可，除食堂工作人员外任何人员不得进入厨房。
- 2、厨房清洁用品应与调味品、菜品分开放置。
- 3、厨房设置灭火器。
- 4、厨房及就餐区严禁吸烟。
- 5、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生。

6、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

7、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

第十五条食堂用餐规定

1、各部门按月报餐，若需加班必须在提前4小时告知食堂工作人员，以便做好供应工作。

2、食堂一律不收取现金，临时用餐到行政部交款买票，食堂凭票（卡）打饭。

3、公司员工应按照公司规定的时间就餐，禁止提前就餐。

4、员工应文明就餐，按顺序排队，维持良好的就餐秩序。

5、员工就餐应注意餐厅清洁，爱护餐厅环境，禁止随地乱扔乱倒。

第十六条食堂采购、领用和报销：

1、行政部本着质优价廉、货比三家的原则选择每日副食品等物资的固定供应商，蔬菜类可至批发市场购买。

2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品。

3、采购的菜品必须由后勤管理员、厨师、保管员共同进行验收核实，以保证帐物相符。

4、采购员将采购的物品登记在采购收支表上，并做出统计。

5、每天下午食堂上报第二天上午菜谱及当天中午用餐情况，保管员根据厨师要求，现场核对，食堂管理员根据财务部规

定每周领取食堂备用金，并及时与财务部结算。

第十七条食堂人员的管理

- 1、食堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；
- 2、食堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；
- 3、食堂工作人员应提前将当天的菜谱公布于白板上，并按时、保质、保量提供菜品。

第四章奖惩

第十八条厨房奖惩原则

- 2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。
- 6、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者予以辞退。
- 7、妥善保管、使用食堂用具、电器等物品，不得故意损坏。损坏物品原值赔偿并处以50元以上罚款。
- 9、食堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理，并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。
- 12、遵守食堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入食堂工作区罚款50元，情节严重者予以辞退。

第五章附则

第十九条本制度由行政部制定，总经理批准后实行，修改或终止亦同。

第二十条本制度由行政部解释。

第二十一条本制度从发布之日起执行，以前相关制度同时废止。