

最新污水处理厂托管运营方案(优质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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

污水处理厂托管运营方案篇一

我院的营养食堂的承包合同于20xx年8月到期，为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，形成良性、有序的竞争环境，在食堂能力上力求实效，更好地服务于患者、患者家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利运行。结合医院的实际，经院党委会研究决定对医院食堂采取重新公开对外承包，特作以下方案：

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者及其家属和医院职工享受到合意、随心的膳食，营造一个如家一般温馨且管理得当的食堂。

承包法人具备餐饮服务企业相关资质，从事餐饮服务工作经验，承包过二级以上医院食堂的餐饮服务企业在同等条件下优先。

- 1、信息发布：在xx县医院微信公众号和公示栏公示。
- 2、采用现场竞争性竞标：报名符合承包对象及条件的餐饮服务企业参加竞标。
- 3、由xx县医院班子成员和相关人员进行公开、公正、公平竞争性竞标。

4、竞标标底为20万元，一次性竞标，竞标最高的餐饮服务企业确定为承包方，若有报价相同的，再进行第二轮竞标。承包合同另行签订。

污水处理厂托管运营方案篇二

以服务学生为核心，靠优质的服务，靠不断翻新饭菜品种花样，赢得荣誉；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；听从校方的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按《食品卫生法》，严格操作规程。保证让学校放心，让师生满意。

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让学生吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

7、工作人员必须听从领导，服从分配，尊敬校方的领导和老师，爱护学生，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活，严禁接朋会友，严禁带小孩，严禁脱岗、串岗，严禁打闹、吃零食及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等，不得穿着工作服去厕所。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和学校的一草一木。

1、面食人员□xx人，厨师xx人，厨务人员xx人。

2、对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检，如有特殊情况，如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。

4、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。

5、对工作人员实行量化考核管理。鼓励他们不断推陈出新，一旦其合理建议被采纳，则视具体情况给予物质奖励。

1、定期向校方汇报工作情况，征求校方的意见和建议。

2、定期了解师生对食堂的意见和建议。

3、按时交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。

4、设立意见箱，随时听取师生的呼声，接受师生的监督。尽全力满足他们的合理化要求和合理化建议。

污水处理厂托管运营方案篇三

镇江医院新院即将投入使用，为了推动医院后勤社会化改革，为全院职工、病员及家属提供优质、周到的餐饮服务，进一步对食堂加强管理，我公司特起草了镇江医院承包经营策划书。结合贵院的实际情况和要求，特拟定以下详细工作实施细则及经营管理方针，敬请各位领导参阅：

7、时接受贵院相关部门的监督和改善建议； 8、房及餐厅的消防隐患及食品卫生安全的预防工作； 9、双方协商的其他相关事宜。

1、贵院职工具体餐标建议：

早餐菜谱搭配安排：牛奶、鸡蛋、包子、馒头、稀饭、泡菜、豆腐乳 任选一种搭配、稀饭泡菜不限、5元。

午餐菜谱搭配安排：六菜一汤, 任选二荤二素一汤，米饭不限(夜宵另计)、15元。

午餐菜谱搭配安排：六菜一汤， 任选一荤一素一汤，米饭不限(夜宵另 计)、12元。

晚餐菜谱搭配安排：六菜一汤, 任选二荤二素一汤，米饭不限(夜宵另计)、15元。

晚餐菜谱搭配安排：六菜一汤， 任选一荤一素一汤，米饭不限(夜宵另 计)、12元。

面食类：面条、抄手、水饺等： 2、病员及家属具体餐标建议：

午餐菜谱搭配安排：六菜一汤, 任选二荤二素一汤，米饭不限(夜宵另计)、12元。

午餐菜谱搭配安排：六菜一汤，任选一荤一素一汤，米饭不限(夜宵另 计)、8元。

晚餐菜谱搭配安排：六菜一汤, 任选二荤二素一汤，米饭不限(夜宵另计)、10元。

晚餐菜谱搭配安排：六菜一汤，任选一荤一素一汤，米饭不限(夜宵另 计)、8元。

面食类：面条、抄手、水饺等： 开设不同菜品，样式的小锅单炒，价格根据市场价格待定。 可就特殊病员的实际需求，根据营养师的建议，开设不同营养餐、煲汤、来料加工等。

以上餐标及搭配方式以院方与我司最终商议为准。 三、食品卫生管理制度 （一）工作人员个人卫生：

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。

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。

（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。

2 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、每天专人负责定时清洁。

食源性感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感染病，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。我司是为了最大限度减少食源性感染病的

发生，主要有以下控制措施：

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。

入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

- (1)、认真挑选，去尽黄叶和杂物。
- (2)、瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。
- (3)、肉类去净残毛、污垢。
- (4)、家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。
- (5)、干货按正规操作涨发。
- (6)、食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。
- (7)、原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

- (1) 根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。
 - (2) 食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。
 - (3) 切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。
- ### 3、烹饪

- (1) 专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。
- (2) 厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式

的质量。

(3) 调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

(4) 厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

(5) 根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

4、注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

2、工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

4、定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。 6、垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。 九、餐厅卫生 1. 开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

污水处理厂托管运营方案篇四

1、在食堂就餐的员工，必须遵守就餐时间，不得提前下岗就餐。

2、员工应按序排队打饭，不得拥挤，吵闹，文明就餐。

3、爱护公物，爱惜粮食，厉行节约，杜绝浪费。

- 4、禁止在指定就餐区域外的其它场所就餐。
- 5、饭后自觉清理自己的卫生，不乱倒残羹。
- 6、各部门接待来宾时，须提前到公司行政人事部填写《就餐申请单》，由员工食堂根据《就餐申请单》安排就餐和结算。

总之，员工食堂关系着全体员工的后勤伙食保障以及公司的形象，责任和意义都非常重大。食堂管理人员和工作人员，要有足够的卫生安全意识、服务意识和服从意识。公司对食堂的定位应该是“福利性质”，确保食堂维持收支平衡或略有盈余即可，保证使员工的福利落到实处，让员工吃饱吃好。

以上方案妥否，请指示！

xxxxxx有限公司

行政人事部

二〇二一年 月 日

污水处理厂托管运营方案篇五

1、经营理念:食堂是在校师生在教学过程中的生活保障，在食品及就餐过程中安全、卫生、舒适的前提下，以适当的利润水平，高质快捷的服务在校方的领导和监督下，服务好师生生活。

2、经营目标

- (2) 满足平均周就餐标准100元/人的最低需求；
- (3) 保证完成校方对食堂投资回收的目标。

1、校方参与食堂管理，指导食堂经营管理工作：

- （1）监督、审批服务品种与价格；
- （2）检查、监督食堂的卫生安全工作；
- （3）抽查、评价服务品种的质量；
- （4）协调学生就餐秩序。

3、与学生会及教职工代表建立互信沟通体制，“三定”（定时定点定期）协商，共同办好食堂。

1、保障食品安全措施，确保饮食安全：

（2）建立经营者内控体系，配备专职的食品卫生质量监督员，卫生安全责任落实到个人；

（4）做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，工作人员均持健康证上岗；

（5）蔬菜、肉类、油类等均经相关部门监认；

（6）在保证提供无公害食品的基础上，力争全程提供绿色餐饮。

2、保证花色品种，完善保温保鲜措施，保证就餐质量：

（2）提供晚自习后的学生加餐服务，按营养专家建议配置睡前食饮供应；

（3）选用符合卫生标准的夹层保温保鲜设备作为器具，并提供相应的打包服务；

（4）设立饭菜质量投诉意见箱并与学生会相关学生干部每周

沟通，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。

3、快餐式店面服务：

（2）店面布置以整洁统一的模式，并提供饮料及相应的收银服务；

（3）为提高食堂的可利用价值，在非就餐时间提供桌面以利师生阅读和小型聚会，并相应提供相应的休闲食品供应。

（4）提供整洁的餐具及背景音乐服务；

（5）食堂服务人员着统一服装微笑服务。

食品试尝留样，是预防师生食物中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2、饭菜留样应留足数量（不少于100克），储存于专用冰箱，温度保持在2-8摄氏度左右。

3、每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4、饭菜留样必须坚持48小时。

5、学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任。

- 1、废弃物分类集中，专人定点回收；
- 2、下水道维护得当，不产生内涝；
- 3、油烟回收得力，不污染周边空气。