

机关食堂外包方案 机关食堂承包方案(模板5篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。方案对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇方案。下面是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

机关食堂外包方案篇一

为进一步推进后勤保障服务，提高干部伙食质量和机关食堂的服务质量和水平，经研究决定，对机关食堂经营进行对外承包。公告如下：

一、承包人条件

2、身体健康(持健康证)，年龄在55周岁以下。

二、承包经营方式

1、承包人自负盈亏，服从党政办安排，优先保证机关干部用餐，不能对外经营；

3、乡政府用餐的菜价、酒水等由乡党政办定价，每月结算一次。

三、承包人报名时间、地点及联系方式

1、承包人应交的材料

(1)本人身份证复印件壹份；

(2)承包押金5000元。

2、报名时间、地点、联系方式

(1)报名时间：4月18日至4月30日止；

(2)报名地点：国宝乡党政办

(3)联系人：颜先生

国宝乡人民政府

二〇xx年四月十七日

机关食堂外包方案篇二

一、权责制度

1.1人力资源部为食堂承包方管理部门，负责餐食堂的日常管理，保证食堂各项的正常有序进行。

1.2人力资源部管理内容包括：食品价格的评估及选择、餐厅卫生、饭菜质量、监督餐厅人员、反馈员工意见，处理双方关系等等。

1.3食堂承包方对食堂的工作人员工作效率、饭菜质量、工作态度、减少浪费、降低成本。

1.4食堂承包方负责食堂安全、卫生管理。

1.5食堂承包方应配合管理部门监督管理，积极落实管理部门提整改事项。

二、管理办法制度

2.1采购

2.1.1人力资源部行政人员对食堂承包方采购食材进行检验，并填写检查记录表，检验主要内容为食物的新鲜度，对于检验中发现不符合的食品，检验人员有权报告公司领导，并有权现场监督其处理过程。

2.1.2食堂承包方采购食物（食品、副食品、蔬菜、水产品、肉类、食用油、调味品）应主动检查质量，索取有关产品合格证，食物均要保证新鲜卫生，符合食物标准。

2.1.3不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，采购蔬菜、荤菜应从正规的菜场购买，蔬菜应选择新鲜；不准购买病、死的肉类及制品，禽类应购活体；不得采购化学色素及亚硝酸盐做食品添加剂；不得采购国家明令禁止的食品。

2.1.4其中食用油需正规品牌桶装油，如金龙鱼、福临门、盛洲等；大米需正规品牌袋装，如月芽、金香穗等。

2.2拣切、清洗

2.2.1拣切、清洗前首先要检查食品原料的质量，食物均在保质期内使用，严禁使用过期食物，不使用过期伪劣的食品和调味品；禁止加工不符合卫生要求的食品。

2.2.2.清洗：：荤、素食品应分池清洗。

1) 初洗：将去皮的瓜果，去掉菜头的蔬菜，打鳞的鱼类，去毛的'肉类，用清水清洗。标准：无腐烂、无异味、泥沙。

2) 细洗：将切过后的菜品倒在洗菜池进行浸泡15分钟，再清水洗2—3次。标准：菜类中无杂物，无异味。

3) 清洁：菜筐要逐个清洗干净后才能放置菜。标准：菜筐必须里外干净。无污垢、无油污，无杂物。

2.2.3 拣切：生熟食品和荤素食品应专墩专用。

1) 初清洁：刀、砧板、台面冲洗干净。标准：刀无锈斑，无油污；砧板无异味，台面无污垢。

2) 再清洁：用清水将刀，砧板、台面冲洗干净，标准：刀无洗涤剂泡沫。

3) 加工：

a) 切配菜按规定进行分类切配，精工细作。标准：丝、条、片必须大小均条。

b) 切配好的菜不能放在地上，标准：整齐摆放在菜架上。

c) 生熟食品分开切配，标准：切配熟食的刀。砧板必须以过高温消毒10分钟。

d) 切配中必须一面切菜，一面清除卫生。标准：台面、地板无垃圾、杂物，用垃圾桶或筐装放垃圾。

4) 清洁：切配完成后及时清理卫生，标准：生熟刀、砧板清洗工作后分开悬挂。台面无杂物、积水；地面无垃圾、积水、渠无污水、杂物堵塞。

2.3. 供餐2.3.1 戴好手套、口罩，穿好工衣。标准：必须整齐、整洁、口罩必须将口鼻盖好。

2.3.2 准备打菜勺、碟、盘。标准：必须用托盘放置，不能直接置于台面。

2.3.3 用菜盘将炒好的菜分开摆放。标准：荤菜、素菜均匀放置，方便购买。

2.3.4 送餐速度要快。准确无误。标准：必须无私心，一视同仁。

2.4 洗碗

2.2.1 及时把使用过的碗、碟、盘、勺收集到指定位置。标准：分类放置、不零散。

2.2.2 程序及要求

1) 初洗：用清水初洗去掉剩饭、剩菜和汤渍。标准：碗、碟、勺、盘里外没有残渣。

2) 细洗：用摄氏35度的温水加洗涤再用抹布逐个里外清洗干净。标准：没有任何杂物、油。

3) 清洗：用清水清洁，浸泡后逐个捞起，标准：没有洗洁精泡沫。

4) 消毒：把洗好的餐具经检查晾干后放入消毒柜消毒。标准：100摄氏度以上消毒30分钟以上。

2.5 餐厅清洁

2.5.1 准备好拖把、抹布、温水、洗涤剂。标准：拖把必须干净，干、温各一把。抹布必须干净，干、温各一块。

2.5.2 清洁台面时，要分两次清洁，先用湿抹布擦拭，再用干抹布擦净。标准：桌面无垃圾，无水珠、无油渍。

2.5.3 清洁凳时，用干净的干抹布。标准：无水，无油渍，无杂物。

2.5.4 清洁地板时用扫帚将垃圾，杂物扫除后，再用湿拖把拖地，最后用干拖把拖干。标准：无杂物，干净。

2.5.5清洁风扇、灯管、灭蝇器必须用干抹布。标准：无灰尘、无蛛网。

2.5.6餐厅死角清洁：用洗涤剂彻底清洁，垃圾及时送走。标准：餐厅无臭味。无蚊子、苍蝇、蟑螂。

2.5.7用后的拖把清洁干净，晾在适当的位置，标准：拖把必须干而洁净。

2.6厨房清洁

2.6.1清洁炉灶抽油烟机时关掉一切电源，用温水加洗洁精，清洁油垢用力刮掉。标准：无积油垢，无黑斑，洁亮。

2.6.2清洁炉灶底部选用扫帚清扫。再用水冲洗。标准：炉灶底部无积垃圾，无味，风机无水。标准：沟渠无杂物堵塞，无污垢。

2.6.3清洁蒸饭柜：

1) 用清水冲掉里面积存的剩饭，再用少许的洗涤剂清洁。标准：蒸饭柜内外无米饭，无杂物。

2) 再用清水冲洗干净。标准：蒸饭柜内外无米饭，无泡沫。

3) 厨房一切用具要以过洗涤剂清洁，再用清水清洗。标准：干净无油渍。无杂物摆放整齐。

2.6.4厨房地面：

1) 用扫帚扫每个角落、地面的杂物。标准：垃圾不能扫在沟渠里面。

2) 用清水加上少许的洗衣粉进行细洗，然后冲洗。标准：地面无泡沫、油渍。

3) 用刮水器刮地面的积水。标准：地面无积水。

2.7 个人卫生及行为规范

2.7.1 食堂工作人员每年进行一次体检，体检费用自行承担，如不符合条件不允许上岗，体检结果报公司备案。

2.7.2 食堂工作人员必须穿戴整齐、外表整洁、美观；严禁拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为。

2.7.3 食堂工作人员应做到勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换洗工作服、帽。不吸烟、不随地吐痰、不乱丢废弃物。

2.7.4 操作食品前和大小便后，应洗手消毒，不得穿戴工作服、帽进入厕所。

2.7.5 操作食品时，不挖鼻孔、掏耳朵、不得对着食品打喷嚏。

2.7.6 出售食品时，不得用手直接接触熟食品。

2.7.8 不得用脏抹布或拖把在窗台、保温台上做卫生。

2.7.9 要节约水电燃料，坚持做到人走水关、灯关，不随意浪费。

机关食堂外包方案篇三

各投标人：

我中心就3月16日发布的就广东省财政厅机关职工食堂承包服务采购项目中，对采购文件内容作澄清更正。

一、澄清更正事项、内容及日期

1、应澄清更正的事项：

招标公告、投标邀请函中“四、投标截止时间、开标时间及地点”

2、具体澄清更正内容：

招标公告、投标邀请函中“四、投标截止时间、开标时间及地点”

对原描述

“1、递交投标文件时间：204月7日9:00~9:30

2、投标截止时间：年4月7日9:30

3、开标时间：2009年4月7日9:30”

作出更正，更正内容为

“1、递交投标文件时间：2009年4月8日9:00~9:30

2、投标截止时间：2009年4月8日9:30

3、开标时间：2009年4月8日9:30”。地点不变

3、更正日期：2009年3月30日

采购文件如涉及上述内容的亦作相应修改。原采购文件与澄清修改文件有矛盾的地方，以此更正文件为准。

二、采购人、集中采购机构的名称、地址和联系方式

采购人名称：广东省财政厅

采购人地址：广州市北京路376号

采购单位联系人：朱先生

集中采购机构名称：广东省政府采购中心(网址：)

集中采购机构地点：广州市越华路118号之一8楼

集中采购机构联系人：肖先生

e-mail[xiaogpcgd@

请各投标人在收到该更正文件后，在签收处盖章签字后即回传至我中心

广东省政府采购中心

二〇xx年三月三十日

本澄清公告已收悉

公司：(盖章)

授权代表签字：_____

机关食堂外包方案篇四

为强化职工餐厅管理，提高餐厅的管理水平和服务质量，使餐厅工作细化量化，现结合福源淀粉公司实际情况制定职工餐厅管理制度如下：

一、餐厅管理方式

1、职工餐厅实行个人承包，隶属于公司办公室管理，由办公室负责监督考核。

2、公司提供现有的食堂设施及用具，做到水、电到位。并按规定按时收取电费。未经公司允许，承包人不得擅自改变餐厅设施。

3、公司办公室有权对餐厅饭菜质量、价格、成本、卫生、进货渠道等情况进行监督、检查及管理，对发现的问题及时责令餐厅整改。

4、招待用餐由总经理签字审核后后方可到财务入账。

二、职工餐厅岗位设置

职工餐厅工作人员由承包人决定，保证广大干部职工正常用餐。

三、餐厅管理规定

1、保证饭菜卫生。首先要保证食品供货来源，由办公室对餐厅进货货源进行检查监督，重要物品进行招标供货，以保证食品的卫生可靠。所进食品如鱼、肉、蛋等和蔬菜要干净、新鲜，生熟肉食必须要分开存放，饭菜内不得有蝇虫等物。

2、职工用餐后，服务人员应及时对碗筷进行消毒和清洗，再次使用不得出现油污。

3、职工餐厅应严格执行公司的规章制度及食堂管理办法，保证按时开饭，做到饭熟水开，在公司允许的范围内进行经营，如有夜间值班职工需要，十二点前应随时为职工服务。

4、坚持为员工服务的宗旨，饭菜价格制定合理，公司来客招待要饭菜价格明确，每月向公司对本食堂的经营管等情况进行一次书面汇报。

5、餐厅承包人要定期向职工代表征求有关饭菜质量、口味、

服务态度、卫生等方面的意见，由办公室负责督促实行。

6、做好个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤换、洗工作服，工作时要穿戴洁净工作衣帽，手指应无烟熏色和污渍，女员工不准浓妆艳抹，不能使用指甲油。炊事及服务人员每年由餐厅自行主动进行一次体检，并持有健康证，不合格者不准在食堂工作。

7、搞好室内卫生。包括工作室、厨房、餐厅(单间与大厅)、卫生间、走廊、门窗及其它所有地方的卫生，不留任何死角。

8、搞好餐厅外环境卫生。其所属卫生区每天必须坚持打扫，如有垃圾要及时清理，因职工用餐人多，频繁，更要不定时的及时清扫，若卫生检查不合格，将按规定予以处罚。

9、节约用电，节约用水，计划采购，严禁购进腐烂、劣质食物，防止食物中毒。

10、加强自身修养，树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德，认真负责，文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人。外来客人接待做到热情礼貌，面带微笑，端庄稳重，体现公司形象。

11、重视安全。餐厅工作人员要增强安全防范意识，时时处处注意安全，尤其是用电安全，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生，严禁无关人员进入伙房和保管室，易燃、易爆物品要严格按照规定放置，下班前关好门窗，检查各开关、设备，督促检查防盗。

12、餐厅有权监督和提醒各部门负责人在用工作餐时及时签字，但不得擅自代替领导签字或涂划。

13、餐厅严格执行公司制定的“业务招待用餐规定”，不得违反或随意更改。

机关食堂外包方案篇五

乙方：餐厅承包商

立约人：_____ 公司办公室（以下简称甲方）

立约人：_____（以下简称乙方）

根据《xxx民法典》及其它法律规定，就乙方承包甲方食堂供应甲方员工伙食事宜，乙方负责甲方所需原物料。

第一条：本协议有效期自211年3月31日至212年3月31日止（共计12个月）。合约期满未定新约时，视为不再续约。（新续约在本协议结束的前两周内签订）

第二条：乙方于协议签订当日缴纳人民币贰万元整，作为食堂承包保证金。员工因食物不洁等原因所引起之腹泻、中毒等原因，由乙方责任至使甲方员工受到伤害时可先行由该保证金支付（先行支付的保证金于支付日一个星期内补全），该保证金由甲方财务处负责保管；协议期满乙方如无债务或履行协议之事宜时，甲方于乙方退厂起算（7日内）无息返还。

第三条：乙方不得以甲方名义，对外欠货物或借货金钱，凡乙方金钱上一切行为，概与甲方无关。乙方就缴各项税款，应自行缴纳，如有逃税、漏税之事宜，应自行负责。

第四条：乙方工作人员管理

1、食堂工作人员于开始进入食堂前，须在正规*门取得饮食行业从业资格证书，如没有该证书，乙方不得雇用。乙方所雇用之员工每年须体检一次，并将结果交甲方管理处负责人查验。凡乙方新雇用人员时应立即通知甲方，新进人员应缴纳上述合格之健康证明和本人身份证复印件，在甲方管理处留存。

- 2、乙方须负责各工作人员之品德、行为与安全管理。乙方应造具员工名册，详实登记姓名、年龄、住址、身份证号，并须排列员工职务分配表，送交甲方办公室。
- 3、乙方工作人员休息时，不得在厨房内躺卧。厨房、餐厅、库房内不得摆放个人物品。
- 4、乙方及其从业人员不得居住在餐厅或者厨房内，亦不得在食堂内晾晒衣服、鞋袜等。
- 5、乙方工作人员严禁与甲方员工发生争吵或斗殴事件，若有争执，应立即报请甲方管理处处理。
- 6、乙方工作人员，如有服务态度不佳者，经甲方提出事证，乙方应即督导发送或予以撤换。

第五条：房屋设备

- 1、甲方提供的电风扇：11台、餐桌：4张、高低床：1张、木床：9张、暖气片：8组、桌子：6张，无偿提供乙方使用，乙方必须善尽保管与维护之责。设备紧急故障由甲方协助维修，费用由乙方承担。如人为操作损坏，由乙方承担维修责任。
- 2、乙方应做好防火、防滑、防盗措施。若由乙方过失造成甲方员工事故损失，乙方应负全责。
- 3、乙方如需对食堂内的设施进行变更或移动时，先提出书面申请计划，经甲方同意后方可施工。否则不得变更和移动食堂内所有的设施，以维安全。
- 4、乙方增添之设备或装璜，应于终止合约后五日内在甲方监督下自行搬离。未在规定时间内搬离，甲方不负保管之责及可全权处理。而因此所发生的拆运等费用则由乙方支付。

5、乙方提供就餐用的餐具(如餐盘.碗筷等)，自行负责管理。

第六条：清洁卫生安全

6、乙方负责食堂餐厅整体建筑的清洁卫生，包括餐厅的餐桌、餐椅、地面、门窗、天花板、厨房间的所有设施等，保证无污渍杂物。

7、乙方每日应对甲方员工就餐后的餐盘、碗筷等进行：清洁残留食物、清洗油污、漂洗、消毒四道工序，保证餐具的清洁和卫生。

8、乙方必须办理意外财产险及火险，保障甲方全体员工的安全。在甲方员工遭受因食物不洁等原因所引起之腹泻、中毒或因地面湿滑、火灾、爆炸等原因引起的伤害及所需医药费，全权由乙方负责。

9、食堂必须做好留样工作，设立专门的留样柜，每餐留样并贴上日期标示，且至少保留三天。

第七条：饮食标准

(1)炒面大碗(干面五两)：4元 小碗(干面四两)：3元

(2)汤面大碗(干面四两)：4元 小碗(干面三两)：3元

(5) 蛋汤：5角 米汤：

(6) 现炒蔬菜：5-7元 现炒肉菜：8-12元

(7) 物价普遍并持续上涨期间允许餐厅根据成本酌情浮动，涨价须经公司批准后公示。

(8) 公司未定价的商品与饮食价格不得高于市场价，办公室实行监督。

第八条：营业约定

- 1、协议有效期内，非经甲方同意，乙方不得以任何理由擅自停业。乙方如擅自停业，甲方将视情节轻重，予以罚款或没收保证金并解约。
- 2、乙方不得擅自将经营权转让，或委托他人经营；甲方因而遭受损失时，乙方应负责相应赔偿。
- 3、乙方不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，甲方即终止与乙方之合作协议。
- 4、在协议有效期限内，乙方须依照本协议之规定为员工提供饮食，不得以任何名义及方式降低伙食质量。如有违反，甲方有权立即终止与乙方之合作协议。
- 5、乙方须在每周三向甲方提供下周菜单，甲方有权对下一周的菜单进行审核作修改，并在周四前审核完毕，并回传至食堂承包商，食堂承包商应严格按照菜单操作，特殊原因必须变更菜色时，必须事先征得甲方同意。
- 6、乙方为甲方提供米、面、油及其他肉类的品质检验报告，并由甲方进行抽检。
- 7、甲方(办公室)有权对乙方原材质量、营养搭配、服务质量及卫生状况进行监督，并要求乙方立即改善；并视情形由办公室出具书面整改通知。

第十条：水、电

- 1、经营期间水、电、煤费用由乙方自理，并及时交清。

第十一条：在本协议有效期限内，乙方必须具体改善伙食状况，经过两次以上要求整改仍不符合甲方要求时，甲方可以

不经一个月的预告而随时终止本协议，乙方不得有任何异议。

第十二条：本协议有效期限内，乙方如欲解约停办，必须提前一个月书面提出，并经甲方同意。乙方未经甲方同意，而自行解约停办，甲方可没收其保证金，乙方不得异议。

第十三条：甲方在提前一个月书面通知的情况下，随时可与乙方终止该协议，且乙方不得提出赔偿要求。

第十四条：乙方如有违反本协议第七、九、、.十二条各款之一者，甲方有权终止协议，并视情节轻重要求赔偿。

第十五条：本协议若有未尽事宜者，甲乙双方协商增订补充条款，同效力于本协议。

第十六条：甲乙双方如有异议，协商不成，本协议即终止作废，乙方应立即退还场地，费用乙方自理。

第十七条：本协议壹式两份，经双方签章后生效，甲乙双方各执壹份存档。

甲方：_____ 乙方：_____

代表人：_____ 代表人：_____