

2023年承包方案的格式(实用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。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、风险的评估以及市场的需求等，以确保方案的可行性和成功实施。以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

承包方案的格式篇一

地投入到生产经营工作中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个良好的膳食保障，为满足这种需要，特制定员工食堂承包管理方案。

1. 目的

员工食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，公司要求以零利润的经营方式，高质量的服务在公司的领导和监督下服务好员工生活，服务好整体工作，在不增加成本费用，不增加员工负担的基础上，让员工能吃饱，吃好。

2. 承包内容及经营范围

承包方经营甲方职工食堂. 负责供应甲方职工的中餐和晚餐，在确保上述就餐正常供应后，可根据职工的需要和能力许可，兼营小炒，承接接待就餐业务，烟酒饮料等零售，严禁在食堂区域内，（包括宿舍）进行非法经营活动和作其它违法行为。

3. 餐费标准

3.1按日平均150-200人就餐水平配置经营规模，并能满足极

端就餐量200人的需求，每餐按4元钱的生活标准；（一主一汤二菜），或（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），员工可采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3.2水一个月核定40立方，电核定150度，煤气3瓶的用量，在核定量以内免收费用，超过按公司规定的标准收取费用，贴承包方1700元。

4. 管理模式

4.1由承包方委派专业厨房工作人员及管理人员到公司进行专业厨房管理.经营，为公司员工提供膳食服务。

4.2公司自始至终参与食堂管理，行政部门指导食堂经营管理工作，以保证承包方经营行为合法有效。

4.3公司管理监督职责：

4.3.1监督审批经营者的服务品种和价格；

4.3.2对承包方采购的食用油.蔬菜等检查验收；

4.3.3检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

4.3.4抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；

4.3.5管理售餐票，向承包方结付餐费，每月底结帐一次；

4.4承包方每天须提供采购的全部材料明细单据，和当日餐票，以提供明细监督管理依据。

4.5承包方可在公司内经营便民店和其它餐饮服务，此项可作为赢利保障，以公司和承包方长期合作的目的。

5. 经营管理措施

5.1 承包方要强化食品安全措施，按食品卫生法、产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保员工饮食安全。

5.2 食堂的工作人员必须都有经过卫生监督部门体检并核发健康证明，（半年一次）并张贴在食堂打菜窗口的墙上（用相框装上）。

5.3 承包方要建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向公司报告和相关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

5.5 食堂须采用符合卫生标准的保温设备作为盛售饭器具，以保证员工吃上热腾腾的饭菜。

5.6 公司设有工会，工会成员会不定期对饭菜的质量如温度品种数量等进行抽查，并且有权对食堂提出整改意思，最后将结果汇报到公司高层。

5.7 员工食堂的特殊性决定了承包方的低利回报，承包方必须强化成本管理，向管理要效益，建立健全配套的管理制度，在签完协议后的“1个月内须建立食品卫生安全、安全操作规程各个环节岗位责任制度，并张贴上墙，承包方必须有章可循，公司才放心将员工的饮食权交付与承包方。

6. 食堂工作流程管理

6.1. 食堂采购由承包方自主采购，但必须保证渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量，禁止采购以下食品：

6.1.2 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

6.1.3 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，公司办公室人员须对承包方采购的食品进行质量检查验收，并在单据上签名。

6.2 食堂供餐时间为11:30到12:30，分批吃饭，每批20分钟，每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热. 保洁。

6.3 就餐期间承包方管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，并穿带专业的服装和衣帽口罩，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6.4 餐后清洗. 清理与打扫。餐后要对餐桌. 厨具. 餐具进行清洗, 消毒，并分类放在固定位置，厨房. 餐厅进行打扫. 冲洗；对剩余饭菜进行处理。

6.5 每周五要进行厨具. 餐具的清洗及厨房. 餐厅及周边环境的大扫除。

7. 食堂工作制度

7.1 所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康，所有食堂工作人员必须到公司备案，提供健康证明。更换. 补充人员必须经过备案。

7.2 做好食堂安全工作，操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关. 设备. 炉灶等，做好防火. 防盗. 防毒工

作。

7.3做好食堂卫生工作，工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

7.4食堂工作人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

8. 食堂卫生制度

8.1不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

8.2要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

8.3食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

8.4隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

8.5各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

8.6刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁，餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

8.8要经常性和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

8.9储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地、隔墙、分类。

8.10对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物

8.11对存放厨具, 餐具的各个角落要经常抹洗。

8.12食堂工作人员要做到

8.13在工作前及处理食品原料后. 便后要用肥皂及流动清水洗手, 直接用手接触入口食品之前(如抓粉条, 切菜, 加工面粉等)应用热水消毒。

8.14不得在食品加工期间及销售食品前抽烟, 严禁对食品咳嗽. 打喷嚏, 在厨房内吐痰。

9. 监督与管理

9.1办公室将不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

9.2公司每月对承包方进行一次食堂工作考核, 考核内容包括食堂工作人员工作态度, 食堂管理制度执行情况等相关事宜。

9.3承包方人员必须遵守公司管理制度, 人员. 车辆. 物资出入门检查登记, 未经公司有关部门同意, 不得携带物品出厂。

10. 奖惩

10.1承包方能认真履行职责, 无工作失误, 饭菜质量好, 员工满意度80分以上的, 办公室考核后酌情给予200元-2000元奖励。

10.2承包方如在经营期间有下列情况之一, 公司有权终止合同, 并罚款2000—5000元。

10.2.1如因食堂内部管理不善, 无法保证向员工提供规定的伙食标准。

10.2.2员工对承包方提供的服务强烈不满, 严重影响公司正常工作的开展。

10.2.3不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。10.2.4不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反公司有关规定。

10.3出现食物中毒现象,承包方应承担所有责任。

11. 其它说明

11.1本协议确定的内容，不得随意更改，当协议需要变更、解除、终止时双方须提前书面协商确认，任何一方违约，违约方按国家相关规定赔偿对方。

11.2本协议中未尽事宜，双方协商解决，并另行签定补充协议。

11.3本协议自签定之日起生效。

11.4本协议一式二份，公司与承包方各执一份，均具有同等法律效力。

承包方案的格式篇二

企业职员就餐食堂承包的3种模式为：固定就餐，半固定半自由，完全自由就餐。

2、员工固定就餐规划

餐类：

早、中、晚（三餐），伙食标准。

员工餐：

（二荤二素）选一荤一素一汤+饭 7元/人/天

二荤一素一汤+饭 8元/人/天

二荤二素一汤+饭 9元/人/天

三荤一素一汤+饭 10元/人/天

承包方案的格式篇三

贵公司：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿、厨房设备、设施、餐具、厨具、水电、燃料或根据厂方实际情况另定。

八月八餐饮承包模式：

- 1) 负责提供人工、清洁费、损耗、维修、工伤保险、福利、劳动保护用品等费用。
- 2) 负责原料采购及烹饪和管理，根据贵公司口味要求配备厨师，提供优质饮食服务。
- 3) 可先垫付伙食费用，就餐人员凭饭卡就餐，实行先消费，后付款的灵活方式，每月按实发饭卡数及面额结账一次。
- 4) 提供餐饮保险。

2、全托承包方式

贵公司：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿或根据厂方实际情况另定，自定职工一定伙食标准。

八月八餐饮：

- 1) 负责投资斥方设备，合同期按投资金额多少来拟定（至少

为三年），如合同期满不再续约，厨具可按年折旧由厂方适价收购或转让下一家经营者。

2) 负责预支伙食费用，采购原料，加工制作，保障按质按时提供优质饮食服务。

3) 负责人工、清洁费、水电、燃料、损耗运输管理等相关费用。提供就餐饭卡（含ic卡），就餐人员凭饭卡就餐，按月消费金额，每月结账一次。

4) 提供餐饮保险。

3、委托加工方式

贵公司：提供场地、设备、燃料、水电以及采购原材料。

八月八餐饮：负责委派人员进行烹饪、厨房管理、厨房平面布局、供餐方式优选、餐费合理安排、人员配置、厨师调换使用、食堂主管培训。每月收取管理、人工费。

4、自由选择承包方式

贵公司：提供场地、水电、现有厨房设备（宜在500人以上客户）

八月八餐饮：

1) 实施酒店式、美食城经营，就餐人员凭现金或餐券消费，自由选择，丰俭由人。

2) 中式套餐类：每餐没有30个品种荤素菜式，自由挑选。

3) 面点类：拉面、刀削面、凉面、水饺等品种。

5、顾问辅导方式

贵公司：支付一定数额的辅导费。

八月八餐饮：派专业人员到贵公司进行技术、现代厨房管理进行辅导，满意度问卷调查，饭菜价格评价，按iso标准测评操作规范□“8s”活动情况评价。

6、营养餐配送方式

贵公司：提供就餐场所、提供人数，约定营养餐标准。

八月八餐饮：在该区域中央厨房内加工制作营养餐，运输配送到客户工作地，一切费用由我公司负责，每月结算餐费。

7、原材料配送方式

贵公司：计划每日需求量，自己定制菜单。

八月八餐饮：负责配送粮油、肉类、配料、蔬菜等，每月结账一次。

8、厨房设计装修承包方式

贵公司：提供场地、计划就餐人数和基本功能。

八月八餐饮：负责厨房优化设计、装修和厨房设备生产、安装的全套式服务，完工验收后结算。

承包方案的格式篇四

发包方：（以下称甲方）

承包方：（以下称乙方）

1、甲、乙双方就建设工程项目充分协商鉴定本合同，共同

信守。

2、承包内容：厨房设备、校门、行政办公室、电脑房、图书馆等防盗门窗、食堂、饮水间后期扫尾工程。

3、共计人民币_____元。

4、工程价款和费用的结算依据和付款方式：_____。

5、工程安排日期：

6、工程竣工日期：

7、工程质量：以区镇药品食品监督部门和防疫部门意见为基本要求，以国家颁发的施工验收规范和质量检验标准为依据。

8、乙方按甲方规定的时间竣工。

9、工程竣工后保修期一年。在保修期内，属于承包方施工责任造成的，由承包方负责免费修理。属于发包方或设计责任造成的由甲方自理。

10、因乙方原因致使建设工程质量不符合约定，造成人身和财产损害的，承包人应当承担损害赔偿责任。

11、合同未尽事宜，双方可另行补充协议。

12、合同有效期：本合同经双方签字盖章后生效。至竣工办理交工验收和款项结清时为止。但保修一条除外。

13、本合同一式三份，双方各一份、镇有关部门一份。

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

承包方案的格式篇五

等多种模式

所有养老助餐服务机构

对老人就餐均有不同程度优惠

包河区芜湖路街道金玫瑰居家养老服务中心干净、优美的就餐环境。

截至5月底，全市已建成养老助餐机构294个，建成中央厨房4个，社区老年食堂71个，社区助餐点219个。

今年，合肥还将新增24个社区食堂、73个社区助餐点和8个农村助餐点。

在庐阳区亳州路街道滨南社区食堂，工作人员在为老人办理就餐卡。

文字 | 全媒体记者 朱震宇

摄影 | 全媒体记者 郭如琦