

最新企业食堂经营方案 食堂管理方案(实用10篇)

“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

企业食堂经营方案篇一

从4月18日食堂试运行以来，经过近2个月的试运行，于近期对食堂做了一份匿名的问卷调查，我们通过数据分析，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

目前食堂为每天提供午餐，标准每人15元，一大荤、一小荤、两素、米饭、汤和水果，公司提供所有的设备用具、水、电、气等。但最近几年因物价和人工成本的上涨，结合目前每天的用餐人数，食堂无法做到盈利。

1、味道不好。员工天天吃食堂，对菜品已经没有新意，且后期普遍反映太咸、菜不新鲜。

2、品种偏少。目前食堂每天基本为6个菜供大家选择，且一周内菜品基本不重复，但似乎还不能满足广大职工的要求。

4、路程不方便。食堂位于笠帽礁，来回过程大概需要25分钟左右，且路不是很好走，天热、雨天等会导致很大一部分人选择不去。

6、餐标反映不一，可推出可供选择的套餐（如10元、12元、15元、18元，可供大家选择）

现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方

案。

1、菜品味道和质量是关键，调整菜品结构，科学合理编制菜谱，提升菜肴的口味档次，及时做好供应品种荤素的合理搭配。

2、每周将下周的午餐的菜谱品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让员工对每天菜品的供应情况做到心中有数。如送餐可提供不同的套餐标准（10元、12元、15元、18元，可供大家选择）。

3、强化食品安全问题。要求厨师和配菜人员做好个人卫生，工作时要穿戴工作衣帽。每年定期进行一次健康检查，无健康合格证者，不准在食堂工作。要计划采购，严禁采购腐烂、变质食物；要做好量的控制，要保证菜品的新鲜。

4、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫，厨具、碗筷、就餐桌椅、地面等还须清洁彻底。

如可以对厨房、餐厅环境卫生进行简单整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每天清洗，定期消毒。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

5、考虑到食堂的成本，并根据食堂调查表的结果分析，如果将400元饭补直接用于食堂，以提高饭菜质量，有13、2%的员工表示同意，有81、6%的员工表示不愿意，还有5、3%的员工表示少数服从多数。

根据食堂一个月的运行结果，每天20-30人用餐，15元/人，每天大概300-450的营业额，一个月在7000-10000之间，扣除厨师和配菜的工资6600元，扣除饭菜的成本，一个月的亏损在4000左右。

- 1、建议公司可给予承包人每月5000元的补助；
- 2、公司可自己招聘厨师；厨师基本工资3000元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资4000元（暂拟）。配菜基本工资1500，岗位工资300元，绩效考核200元，合计月工资20xx元，每天饭菜等采购指定专人负责。
- 3、可与周边的洋沙山食堂、快餐店等签订送餐协议每天由各部门安排人员统计叫餐。

企业食堂经营方案篇二

为使食堂工作进一步规范化、制度化，使食堂能做到优质、安全、高效地服务于师生，特制定以下管理方案。

一、食堂工作流程管理

1. 采购。食堂设采购一名，每天采购完毕后认真填好采购单，并签名。保管员用于月底盘点，管理员用于月底结帐，然后存档。
2. 验收和保管。食堂设保管员1名，每日对照采购单，对所采购物品进行核实验收，验收完毕后在采购单上签名，并保留采购单，以便月底盘点。
3. 制订菜单和领用物品。食堂炊事员实行主、副厨值班轮流制。主厨负责根据当天采购员采购原料及仓库存储，协同食堂管理员拟制当天中、晚餐菜单及次日早餐计划并予公布，然后领用各项所需材料，在领用单上签名，以便月底结合采购单进行盘点结帐。
4. 饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前5分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工调配厨房职工。加工后的饭菜要注意保温、保洁。

5. 就餐。就餐期间食堂内部事务统一由食堂管理员进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。食堂管理员要根据就餐情况及及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6. 餐后清洗、清理与打扫。餐后，管理员组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行适当处理。

7. 每周六要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大

扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量；每月底膳食委员会要和食堂管理员进行当月成本核算和帐务整理。

二、食堂工作制度

1. 按时上、下班，坚守工作岗位，服从管理员安排，遇事要请假。无故迟到扣除当天工资50%，无故矿工一次扣除当月工资5%，病、事假扣除当天工资。

2. 树立全心全意为师生服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3. 养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4. 爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5. 采购员要把好采购品质关和成本关。严禁采购腐烂、变质食物；保管员要做到物品进出帐目清楚，程序分明；炊事员要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。

并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

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. 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，应向管理员请假，离开食堂工作岗位。

8. 食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

三、食堂卫生制度

（一）食品卫生

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。

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。

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。

4. 隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

5. 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

（二）餐具、厨具卫生

1. 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。

2. 厨具和餐具要固定摆好。

（三）环境卫生

1. 要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

2. 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。

3. 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常性地清理，预防细菌感染食物

4. 对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

1. 食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。

2. 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。

3. 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

四、监督与管理

1. 成立膳食委员会。膳食委员会由以下成员组成：

校长：直接向上级有关部门负责。统筹协调食堂各项工作。

总务处：食堂的业务管理部门。每月一次协同食堂管理员进行月底结算工作，及时完善、修理食堂各项设备设施。

政教处：配合食堂做好就餐的秩序管理工作，加强对学生勤俭节约，文明礼貌教育工作。

食堂管理员：兼食堂卫生管理员。食堂的直接管理者。

企业食堂经营方案篇三

一、建立入库、出库食品登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，以免贮存时间过长而生虫、发霉。

二、各类食品要分开存放，并有明显标识。

三、存放的食品应与墙壁、地面保持一定的距离。

四、建立库存食品定期检查制度，定期检验库存食品，掌握所贮存食品的保质期。

五、定期打扫库房，整理物品，保持库房整洁。

六、食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

七、及时处理掉不能继续使用的、食品或腐败变质的食品和有异味的食品。

八、严格坚守工作岗位，不得随意离岗。

九、严格开关门制度，对外来进出人员，严加控制，并做好登记手续。

十、严禁买卖人员随意进出，并在校内大声叫喊，并管理好门前相应设施。

十一、严禁外来车辆随意进入校园，特殊情况必须由校相关领导批准后方可入内。

十二、保持值班室整洁，门前门后相关地域的清洁卫生，教师存车房，车辆摆放有序。

十三、配合门前“五包”管理人员，做好摊点的工作，严禁交摊位放置在校大门及校大门的两侧。

企业食堂经营方案篇四

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。

负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2)切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

(3)烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

(4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

(5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

(6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

企业食堂经营方案篇五

为了加强对教工食堂/学生食堂和招待食堂的管理，更好的体现以人为本，服务育人的宗旨，更好的为教育教学服务，特制定本方案。

- 1、教师食堂由教师家属个人承包, 独立运营，学校提供操作场所，必要设备，提供煤气及教师就餐的碗橱，提供进餐用具。
- 2、承包者应提供优质的服务，每餐有荤有素，有咸有熟及热汤。菜样每餐不少于四样，并保证按时开饭。
- 3、承包者须注意做好食堂厨房及餐厅的清洁卫生，注意食品卫生安全，并注意个人卫生，注意以节约为本，不铺张浪费。

4、承包者每月做好伙食费的清算工作，并与学校及个人结算好。

5、食堂就餐的教师须文明就餐，爱惜食堂及餐厅的公物，服从承包者管理。教师食堂只为在岗教职工提供服务，不为教师家属及亲眷服务。

6、学校每月按学生食堂切菜、打菜员工给教师食堂承包者发放工资。6教师用餐每餐收费2元，每月计44餐（早餐食堂不提供），学校每餐向教师食堂补贴1.5元。超过44餐标准的，由食堂承包者向教师按3.5元 / 餐收取伙食费。

7、教师就餐前应自觉在就餐登记表上签好自己的名字，承包者要加以监督，以便学校按餐数补贴食堂。（除早餐和值班外，教职员工及家属不得在学生食堂就餐及拿饭拿菜，发现一次教职员工及家属在学生食堂拿饭拿菜的现象，当事人和司务长每人各扣10元）

8、每月完全不在食堂就餐的教师，学校每月补贴生活费30元。

9、食堂承包者必须服从学校领导。学校负责人为辛彪。

1、学生食堂采用收入和支付两条线的’办法管理，司务长郭彦明老师负责每周收取学生的伙食费、学生食堂的采买和管理。胡佰根老师负责担任仓库保管员，作好学生食堂货物的“进”与“出”的核定登记。

2、学生食堂将采取因事设岗，因岗聘任的办法，优先聘用本校教职工家属中身体健康、态度端正、讲究卫生、服务热情、服从管理的人员为学生食堂的工作人员。本学期学生食堂将聘用6名家属作为食堂工作人员，若报名人数超出6人，将采取抓阄的办法决定。具体办法是由总务处根据人数写出6个“留”及分别写有1、2、3的阄，如抓到的阄上写有“留”字的本学期可在学生食堂工作，若不愿工作的，可由写

由1、2、3的家属依次替补。招聘的食堂工作人员必须与学校签好工作协议才能上岗。

3、司务长职责：

(1) 计划好每天学生进餐的食谱，并准备好相关原材料。

(2) 采买食堂所需材料，设置，装备。严格遵守财经纪律。500元以下的

支出，必须由总务主任审核方可报销。500元以上的支出，必须由总务主任审核，并经校长同意方可报销。对于不合理的开支，一是要坚决杜绝，二是要及时汇报。

(3) 对食堂工作人员分工明确，责任到人，要求具体，管理到位，确保规范，安全操作。

(4) 管理好食堂财务，杜绝出现浪费现象和私拿公物现象，控制好食堂工作秩序和进餐秩序。

(5) 保证食堂按时开饭。做到饭熟菜香，并确保学生饭菜质量较好。经常调查学生食堂服务质量和饭菜质量，并不断改进工作，办好学生满意食堂。

(6) 组织人员对学生食堂账目一月一清理，并及时向教师公示。

4、仓库管理员职责：

(1) 仓库内必须保证干净整洁，物品摆放有序，分类存放，确保无四害。

(2) 对采买回的物品一一进行核实，抽样复秤，并作好登记。每天对出仓的物品一一做好登记，出入仓两本账清清楚楚。

(3) 杜绝浪费现象，杜绝无关人员进入仓库，确保仓库安全。只允许一人（仓库保管员）一匙一锁。

(4) 每月参与食堂清帐，一天一清理，一月一结算。

5、食堂其他工作人员职责（略）。

企业食堂经营方案篇六

为了提高我乡中学学校食堂管理和从业人员的专业素质，加强学校食堂管理和操作的规范化，确保广大师生饮食卫生安全，特别是学生营养改善用餐的绝对安全。

根据教育部《关于学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、《学生集体用餐卫生监督办法》和《学校食堂管理操作规范》有关要求，结合我乡中学学校食堂工作实际情况，特制定本实施方案。

通过培训，使学校食堂管理人员和参与人员了解并掌握基本的食品卫生法律法规，有效预防集体用餐的各种安全事故发生，掌握食堂操作的安全流程；使食堂从业人员具有良好的职业道德和服务意识、全面提升学校食堂的管理层次和从业人员的专业技术水平。

为使本次培训顺利进行、圆满成功，并取得实效，特成立相关培训领导小组，其组成人员如下：

组长：冉金玉 副组长：张会增 组员：李铁山

贺西坤

魏艳敏 刘照武 杨国平 李颖

全乡中学食堂管理人员和从业人员。

20xx年5月14日上午9时至下午4时，全程一天，6课时。

- 1、加强责任心，保证我乡的学校食堂与学生营养餐安全工作。
- 2、管理好学校食堂及学生营养餐安全的重大意义。‘3、制度与实施的配套管理。4、管理经验介绍。
- 5、食品加工的卫生知识与流程。6、台账的规范管理。

（一）食堂管理与操作规范。

1、《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》、《餐饮业和学生用餐配送单位相关卫生规范法律依据》、《食品卫生法》。

2、食品卫生管理知识。

（4）食品加工工具、器具及餐饮与消毒卫生要求；4、食品中毒及常见肠道传染病知识。（1）食物中毒及处理原则；（2）常见肠道传染病。

企业食堂经营方案篇七

第一条为规范和加强午托机构管理，促进午托行业健康发展，结合本县实际，特制定本办法。

第二条本办法使用于本县行政区域内从事午托服务的机构。本办法所称午托机构，是指由公民、法人或其他组织在校外开办的，受中小小学生监护人的委托，在非教学时间段，为中小小学生提供用餐、休息、课余辅导等服务活动的机构。

第三条午托机构应当依法设置、规范管理、确保安全和优质服务。

第四条午托机构的管理按照各有关职能部门齐抓共管、分工

负责、属地管理的原则进行。

第五条午托机构必须具备的安全标准和有关要求：

(一) 食品安全标准及基本要求。

有独立的食品加工制作场所和用餐场所，场所面积与就餐人数相适应。

具备自来水，冰箱、冰柜，消毒柜、池、盆等设施设备。

从正规渠道购进食品及食品原料，做好进货查验记录和索证索票。

严禁加工制作冷荤凉菜，不得使用隔餐的剩余食品。

餐具应按规定进行清洗、消毒，消毒后的餐具应储存在专用的保洁设施内备用。

每餐次的食品成品必须留样，按品种盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中存放48小时以上。每个品种留样量不得少于100g并记录食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

从业人员必须取得健康合格证明和食品安全培训合格证。

严禁违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。

(二) 公共卫生安全标准及基本要求

午休场所面积应与学生人数相适应，并实行男女分设，不得设置通铺。

加强环境卫生管理，采光通风良好，室内及时通风换气，确保空气清新。同时配备必要的消毒设施，定期对公共用品进

行清洗消毒。

配备安全有效的防蚊、蝇、蟑螂、鼠和其他病媒生物的设施设备。

建立学生因病缺勤登记制度，及时观察学生健康状况，做到传染病早发现、早隔离、早报告。

应有充足的生活饮用水水源，供水应保证午托机构学生的生活需要，水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》的要求。

(三) 治安消防安全标准及基本要求

场所安装每100m² (面积不足的，按100m²配备)应配备不少于2具干粉灭火器(4kg以上)、应急照明灯、疏散指示标志等设施器材。

场所内不得使用可燃材料装修，禁止使用可燃彩钢板板房、电器线路敷设应符合规定，禁止使用大功率用电器。

场所至少设置不少于2个安全出口，建筑面积大于50平方米的房间应设有不少于2个安全疏散门。场所安全出口的门应向疏散方向开启，严禁在门、窗、走廊设置或堆积影响逃生、灭火、救援的障碍物。

场所不应设置全封闭防盗窗。

严禁使用液化石油气，如受条件限制不得不使用时，应在室外设置独立的气瓶间，气瓶间的设置应符合相关规定。

应建立健全各类安全管理规章制度，配备专职或兼职治安保卫人员，配齐必要的安全防范器材和设施。

应在学生就餐、休息场所合适的位置安装监控设备，视频录

像资料保存至少30天以上。

经营者应学会使用灭火器、逃生面罩等消防设施，并能引导学生安全疏散。每季度至少组织开展一次应急疏散演练并对演练内容、情况进行记录。

(四) 建筑安全标准及基本要求

应使用建筑质量符合国家相关法律法规要求的房屋。

经营场所固定且应设置在符合消防安全要求建筑物的首层、二层、三层靠外窗位置，严禁设在建筑物的四层及以上楼层和地下、半地下建筑内。

有与服务学生数量相适应的活动场所和设施(不包括饮食餐厅和宿舍)，不得超能力接待。

(五) 安全管理基本要求

开办者必须与学生家长签订学生安全责任协议，明确安全保障和学生管理措施。

建立健全并严格执行食品、卫生、消防、治安等安全管理规章制度及岗位责任制，并在用餐场所和休息场所公示。

每学期组织学生进行一次相关紧急情况下的疏散、自救、互救知识教育活动。

确保学生就餐、休息期间有人值守，建立学生、外来人员进出台帐。

建立学生信息通报制度，将学生非正常或擅自离开午托机构情况以及学生身体和心理的异常状况等关系学生安全的信息，及时告知其监护人，并做好记录。

建立学生交接制度，不得将晚离午托机构的学生交予无关人员，学生离开午托机构之前，应有负责人和从业人员值班、巡查。

(六)应急预案和应急处置基本要求

应建立健全各类安全事故及食物中毒、食源性疾病或其它突发事件的应急预案和处置机制，并定期组织演练。

发生食物中毒或疑似食物中毒事故，开办者应立即将有症状学生送医治疗，并停止经营活动，及时向食品药品监管、卫生、教育部门和学生所在学校报告，配合食品药品监管、卫生、公安、工商行政管理和教育部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品。

发生传染病疫情，开办者应立即将有症状学生送医治疗，并停止经营活动，及时向卫生(疾病预防控制)、教育部门和学生所在学校报告，配合有关部门进行调查，采取防控措施，控制疫情扩散、蔓延。

发生火灾、重大治安等突发安全事故，开办者应及时组织管理人员、从业人员参与抢险、救助和防护，保障学生生命安全，并停止经营活动，及时向公安、消防、教育部门和学生所在学校报告，配合有关部门做好有关善后工作。

(七)学生休息场所标准及基本要求

场所的面积与接待学生数量相适应。一人一床，床与床之间有一定间距，不得设置通铺。

毛巾每人一条，有标识，不得混用，每日清洗、消毒。

学生休息场所必须安装通风设施或换气装置，每日开窗通风至少两次，每次时间不少于30分钟。

卫生间设洗手池、蹲便池，地面用防水、防滑材料铺设，每日应对地面、洗手池、便池进行清洗消毒。

每个午托机构至少配备2个手提式灭火器。

(八) 公示要求

举办者必须对以下项目在醒目位置进行公示：

举办者取得所有与经营有关的许可证(照)。

午托机构的所有收费项目及标准。

所有从业人员的基本信息。

第六条县政府建立午托机构管理联席会议制度。工商、食品药品监督、教育、卫生、公安、消防、住建、物价等部门在县政府的领导下，依法履行对午托机构的监督和管理职责。

工商行政管理部门负责对午托机构进行注册登记，为符合条件的午托机构颁发营业执照，并实施日常监管。

食品药品监督管理部门负责午托机构食品安全管理工作。制定午托机构食品安全基本要求，组织开展食品安全检查，指导督促经营者严格落实食品安全管理制度，规范食品加工制作行为；开展食品安全抽检，并定期发布信息；制定午托机构食品安全突发事件应急处置方案。提供就餐服务的，午托机构要办理《食品经营许可证》。

教育行政部门负责对午托机构开展课外辅导服务活动进行监督管理。对从事中小学课余辅导从业人员，要求其必须有教师资格证，在校内对午托机构的学生数进行统计，掌握学生基本情况，并加强校外安全教育，教育学生不到没有资质的午托机构。对在职教师进行管理，不允许在职教师组织、举

办和参与午托机构的教学和管理。

卫生部门负责午托机构的公共卫生管理、病媒生物防治、传染病防控管理工作。制定午托机构公共卫生安全有关要求，并组织开展日常卫生监督检查。在发生食物中毒时，对患者及时实施救治。对符合条件的午托机构颁发公共场所卫生许可证。

公安、消防部门负责对午托机构的公共安全、消防工作进行监督检查。将午托机构纳入辖区派出所治安重点监管场所，加强对午托机构接送学生车辆及驾驶员的道路交通安全管理，定期审查从业人员有无犯罪记录。对符合消防安全条件的核发消防验收(备案)意见书。

住建部门负责对午托机构房屋安全状况实施管理。

物价部门负责对午托机构收费公示情况进行监督管理。

各乡镇人民政府要承担对辖区内午托机构属地管理责任。

第七条午托机构的审批条件

午托机构举办者需具备完全民事行为能力自然人资格，按照相关部门要求提供具体审批材料。

第八条午托机构的审批程序

午托机构举办者必须办理工商营业执照、食品经营许可证、公共场所卫生许可证、消防验收(备案)意见书等。各审批部门在接到午托机构申请后，必须在法律法规规定的时限内予以答复。

第九条午托机构从业人员应当具有政治权利和完全民事行为能力。从事中小学课余辅导的从业人员，同时应具备相应的

教师资质。中小学在职教师不得举办午托机构，不得在午托机构兼职。

第十条午托机构从业人员必须掌握有关食品、公共场所卫生、传染病防治等安全方面的基本知识。

第十一条午托机构从业人员应积极参加食品安全、卫生、消防安全等法律法规及相关食品、卫生、安全知识培训，从业人员每年必须接受健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

第十二条中小学在职教师开办午托机构或在午托机构兼职领取报酬的，由教育行政部门依法予以查处。

第十三条明确午托机构法律责任

(一)午托机构经营过程中不符合食品安全要求的，或加工制作不符合食品安全标准的食品，造成食物中毒事故或其它食源性疾患的，食品药品监管等部门依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规进行查处、处罚。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

(二)午托机构发生传染病疫情报告不及时、处置不力、造成疫情扩散蔓延的，卫生等部门依据《中华人民共和国传染病防治法》等法律法规进行查处、处罚。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

(三)午托机构未按照本办法履行消防安全主体责任，造成火灾或者致使火灾损失扩大的，公安、消防部门依据《中华人民共和国消防法》等法律法规进行查处、处罚。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

(四)存在治安隐患未及时整改或发生重大治安事件，不及时向公安部门报告或者隐瞒不报，造成重大损失的，公安部门依据《中华人民共和国治安管理处罚法》等法律法规进行处

理、处罚。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

(五) 各乡(镇)、各有关职能部门因责任落实不到位、监管不力、处置不当引发午托机构安全事故造成不良影响的，依法依纪追究有关责任单位及相关责任人的责任。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十四条 本办法自20xx年6月23日起正式实施。

企业食堂经营方案篇八

严格遵守公司各项规定, 讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

工作时必须自查食物是否变质、变味现象, 发现问题及时处理。

工作时要穿工作服, 严禁上班时吸烟。

严格按照食品卫生要求去操作, 防止食物中毒。

洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

工作中严格按伙食标准精打细算, 以最大限度内尽量做到色香味, 花样、品种多样化。

整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

每天清理, 每月三次大扫除, 确保厨房环境卫生。

企业食堂经营方案篇九

2、学校食堂必须依法取得卫生许可证后方可从事食堂经营活动, 并且在卫生许可证有效期满30日前到发证机关申请办理

复验手续。

3、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康培训合格证明后方可参加工作，工作期间应穿戴清洁的工作衣帽，养成良好的个人卫生习惯。

4、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件。

5、严格把好食品采购关。严格进货渠道，建立进货索证登记制度，并设置档案；食品采购的场所应相对固定，以保证所采购食品的质量；禁止采购过期变质等不符合卫生要求的食品。

6、严把供餐卫生质量关。食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质或感官性状异常的食品及其原料；加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

7、食品在烹调后到出售前，若超过2小时的，应当置于高于60℃或低于10℃的条件下存放。

8、学生集体用餐必须当餐加工，不得使用剩饭菜，不得制售冷荤凉菜。

9、公用餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具必须贮存在专用保洁柜内备用，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

10、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

11、加工食品用工具容器必须有明显的标志，做到分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁。

12、外购订餐时，必须索取送餐者有效的卫生许可证复印件，送餐者卫生许可证上必须注明“送餐”的许可项目。

学校食品安全制备制度

- 1、选择经过安全处理的食物，水果、蔬菜一定要清洗干净。
- 2、彻底加热食物，食物所有部位的温度都必须达到70℃以上。
- 3、做熟的食物放置时间不宜过长，最好在食物出锅后尽快吃掉。
- 4、妥善贮存熟食物，应在60℃以上或10℃以下的条件下贮存熟食物。
- 5、贮存的熟食物在食用前必须再次彻底加热，加热时应使食物所有部位的温度都达到70℃以上。
- 6、避免生食物与熟食物的接触，用于处理生、熟食物的刀具、案板等也要分开。
- 7、加工制作食物前和每次间歇后，必须把手洗净。
- 8、保持加工操作间的清洁，所有用来制备食物的用具表面必须保持绝对干净，抹布应每天更换，并在下次使用前煮沸消毒。
- 9、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食物。

学校食品仓库卫生管理制度

- 1、食品仓库实行专用，并设有防鼠、放蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。
- 2、食品应分类分架、隔墙离地存放，各类食品有明显标志，

有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐败食品要及时冷藏、冷冻保存。

3、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出、先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

4、食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放。

5、食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

6、工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

7、用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生、熟食品及半成品应分柜存放。

学校食堂加工操作间卫生管理制度

1、食堂加工操作间应与厕所及其他不洁处所有效隔离，加工操作间内不应有厕所，且厕所的门与窗均不得面对厕所。

2、加工操作间应有良好的供水系统与排水系统，尤以排水系统最重要。因烹调食物时，材料需要清水洗涤，加工操作间清理更需要用水洗涤，这些用过的污水，必须迅速排除，否则会使操作间泥泞不堪。

3、地面、天花板、墙壁门窗应坚固美观，所有孔洞缝隙应予以填实密封并保持整洁，以免蟑螂、老鼠躲藏或出入。

4、应装置排油烟机。排油烟机的油垢应定时清理，而所排出的污油，也应适当处理。

5、食物应在工作台上料理操作，并将生、熟食物分开处理。刀和案板工具及抹布等，必须保持整洁。

- 6、食物应保持新鲜、清洁、卫生，洗净后分类存放于有盖容器或冰箱内。鱼肉类取用处理要迅速，以免反复解冻而影响鲜度。要确实做到勿将食物暴露在生活常温中太久。
- 7、凡易腐败食品，应贮存0℃以下冷藏容器内，生、熟食物分开贮存。
- 8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖。所有的器皿及菜肴，均不得与地面或污秽接触。
- 9、应备置有密盖污物桶，污物桶最好当夜倒除，不在加工间内隔夜，污物桶四周应经常保干净。
- 10、食堂从业人员工作时，应穿戴整洁工作衣帽。工作时避免让手接触或沾染食物与容器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
- 11、在加工操作间工作时，不得在食物或容器的附近抽烟、咳嗽、吐痰、打喷嚏；万一打喷嚏时，要背向食物用手帕或卫生纸罩住口鼻，并随即洗手。
- 12、加工操作间工作人员在工作前、便后，均应彻底洗手，保持一双清洁的手。
- 13、加工操作间清洁扫除工作每日数次，至少要做一次，清洁完毕，清扫用具应集中处置。杀菌剂和洗涤剂不得与沙虫剂等放在一起，有毒的物质要标明放在固定场所，并指定专人管理。
- 14、不得在加工操作间内躺卧或住宿，也不许随便放置衣服及鞋帽或乱放杂物等。

学校食堂从业人员工作管理制度

1、严格遵守学校规章制度，按时上下班，不无故缺席。

2、恪守职业道德，文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人。

3、爱护公物，不随意或蓄意破坏食堂财产。

4、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

5、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

(1)工作前、处理食品原料后、便后有肥皂水及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2)穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内。

(3)不得留长指甲、戴首饰加工食品，女员工不得浓妆艳抹。

(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

(5)工作期间不得穿拖鞋、短裤及赤膊等。

6、把好饭菜质量关，严防食物中毒。

7、加强业务培训，提高烹饪技术。

8、作好安全工作，严格遵守操作规程，防止事故发生。

学生用餐要求

1、在餐厅内用餐时要保持安静，不得随意跑跳、打闹。

2、就餐排队时要保持秩序，不得随意浪费食物。

- 3、就餐前要洗手，养成良好的个人卫生习惯。
- 4、增强自我保健意识，不买街头无照(证)商贩出售的各类食品。

企业食堂经营方案篇十

为了规范公司饭堂管理工作，共同营造一个卫生、美观、优雅有序的用餐环境，特制定本制度。

二、餐费标准

- 1、公司为员工免费提供正常工作日工作午餐，如不在公司用工作午餐，公司不予额外餐补。
- 2、工作午餐标准为一荤一素一汤一米饭。菜量由厨工进行分配，米饭、汤等由员工根据个人情况自取。
- 3、早餐和晚餐由员工自行解决，公司按正常出勤给予早餐1元，晚餐4元的餐补。如请假或其他非公务事由缺勤者，不予补贴。
- 4、报餐：为节约成本，合理分配菜量，请各部门用餐人员，在上午9:30前将用餐安排报总经办前台，如未有通报者，则默认为正常用餐。如未及时通报造成饭菜浪费者，作为日常行为表现的考核参考之一。

三、用餐纪律

- 2、用餐地点：在饭堂门口制定位置文明就餐，不得在办公区域用餐。
- 3、餐具应轻拿轻放，不得损坏盘、碗、筷等，有意破坏饭堂公用物品者，按价赔偿。

4、用餐时不得将餐具带出制定区域之外，用餐完毕请将餐盘放置在指定的位置。

5、力行俭省节约，饭食多少盛多少，杜绝剩菜剩饭；

6、用餐过程应注意维护公共卫生，食物残渣放置在餐盘上倒入回收桶。

7、饭堂内及就餐区禁止吸烟；

四、饭堂安全管理

1、未经许可，除饭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、菜品等分开放置；

3、厨房及就餐区严禁吸烟；

4、使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；

5、饭堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

6、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

五、饭堂的卫生管理

(一)饭堂卫生要求

1、饭堂人员必须于开餐前完成就餐区及厨房的清洁工作；

2、将餐桌上的剩余物倒入垃圾桶内；

3、用洁净的抹布擦两次以上桌面，保证桌面无水迹、油污；

- 4、保证厨房、就餐区地面无垃圾、无油迹、防滑；
- 5、饭堂人员将餐桌、椅凳摆放整齐；
- 6、饭堂的墙、天花板应每周清洁，以保证墙面、天花板上无蜘蛛网；
- 7、饭堂的灯具、消毒柜、排风扇、灶台等每天清洁一次，以保证清洁；
- 8、饭堂人员每日在开饭后完成就餐区、餐具、厨具的清洁工作；
- 9、将需要清洁的餐具、厨具分别放置；
- 10、用洁净的抹布将使用过的佐、配料等物品清洁后，整齐放置在指定地点；
- 11、用洁净的布清洗厨具、餐具、灶台两次以上，直至干净，保证无油污、污渍；
- 12、将清洁干净的餐具抹干、放入消毒柜内消毒；
- 13、用清洁干净的拖布清洁工作间地面，直至干净、无水迹；

(二) 食物采购要求

- 1、严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，不使用过期伪劣的食品和调味品，不混放或混切生熟食物。
- 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、总经办前台负责对所购食物进行验收核实，保证新鲜卫生，

符合食物标准。一定要确保食品在保质期内使用，严禁使用过期食物。

4、总经办前台将每天采购的物品等级在采购收支表上，并做出统计。

(三) 餐具卫生规定

1、每餐开饭前一小时必须开启消毒柜对餐具进行消毒，厨具应用开水浸泡消毒。

2、所有餐具、炉具，必须经过“一洗、二涮、三冲、四消毒、五保洁”。

六、饭堂人员的管理

(一) 要求

1、饭堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；

2、饭堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；

3、饭堂工作人员应按总经办提供的菜谱准备，并按时、保质、保量提供菜品。

4、严格遵守公司各项规定，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

5、工作时必须自查食物是否变质、变味现象，发现问题及时处理。

6、严格按照食品卫生要求去操作，防止食物中毒。

7、洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

- 8、工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。
- 9、整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。
- 10、每天清理，确保厨房环境卫生。

(二) 奖惩

- 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。
- 5、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，情节严重者以“贪污”论处，并送公安机关处理。
- 9、饭堂菜品、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、遵守饭堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入饭堂工作区者罚款50元，严重者辞退。
- 13、擅自用药水灭蝇、灭鼠者或擅自将有毒物品带入饭堂工作区者，一经发现立即辞退，情节严重者送公安机关处理。

七、饭堂账目结算

- 1、每天早上9:00，总经办前台将日均购菜金额交给厨工采购，实行多退少补原则。总经办对购菜数量和数量进行统计与监督。
- 2、每月1-5日，行政人事部将上月菜单量收据及该月米油收据进行统计并请款；

3、每月10日前，行政人事部根据饭堂支出情况，就餐人员明细等，编制饭堂帐务表并存档。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)