

食堂分包合作模式 食堂经营方案策划书(大全5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂分包合作模式篇一

管理方：（甲方）

经营方：（乙方）

根据上级文件精神，为了进一步办好食堂，改善师生生活，为教育教学工作服务。在甲方管理下，雇用（以下简称乙方）经营。为了明确甲乙双方的责任和权利关系，经双方协商特定如下条款，共同遵守执行。

一、甲方的权力与义务

- 1、甲方于___年___月___日将食堂内场地提供给乙方使用。
- 2、甲方允许乙方在食堂内经营饮食。
- 3、甲方向食堂提供水源、电源。
- 4、甲方对乙方经营的食堂存在卫生、质量、价格、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方职能部门管理。
- 6、乙方对食堂的水、电装修及房屋结构改造需经甲方同意后 方可施工，不得私拉、乱盖。

二、乙方的权力与义务

- 2、乙方必须按甲方规定的作息制度做好供餐工作，遇特殊情况应予以配合供餐。在水电供应正常的情况下，乙方应严格按照按时供餐，否则甲方有权对乙方处以每次500元的罚款。如遇停水、停电甲方应及时通知乙方，并共同商讨解决办法。
- 3、乙方提供的食品必须符合卫生要求，并做好食品的保鲜。甲方发现食物清洗不洁，每次处以200元的罚款；若发现乙方采购变质或过期食品，甲方有权要求乙方就地销毁，并每次处以1000元的罚款，累计发现三次则予解除合同；若因乙方提供不符合卫生要求饭菜造成甲方师生、员工食物中毒，则乙方必须承担全部的法律和经济责任，甲方有权解除承包合同，并赔偿甲方的经济损失。
- 4、乙方必须按时向甲方提供“成本核算分析表”，每天要报送实际使用的食品数量和单价给甲方，并公布菜谱，以便于甲方对乙方饭菜质量的监督。
- 5、经营期内食堂内的甲方固定资产由乙方负责管理使用，维修年检一切费用由乙方自己承担。乙方应于__年__月__日前取得卫生部门颁发的卫生许可证，从业人员个人健康证。乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而被卫生防疫部门处罚，乙方应负全部责任。
- 6、食堂的电费、水费由乙方自负，并按季度上交甲方财会室。
- 7、食堂内粗加工间、更衣间、仓库、面点间等功能区区分应明确
- 8、乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，工作人员的安全教育，规范操作，若出现安全事故，其责任完全由乙方承担。

9、经营期满合同终止后，，甲方所有固定资产应完好交还学校，否则甲方将按实际收取修理费或赔偿费。

10、乙方在经营期内对食堂经营负全责。乙方因违反《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》给学校及师生造成损失，乙方应负相关法律责任及全部经济责任。

11、若工商、税务、卫生等校外行政部门需要收取有关费用（含税费）由乙方自负。

三、经营期限

从__年__月__日起至__年__月__日止。

四、管理费金额管理费用金额每年经营总额的百分之六。

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_____年__月__日

食堂分包合作模式篇二

xx有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的.实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

1. 餐厅、厨房及相应配套场地的提供；
2. 厨房设备、等固定资产投资；

3. 餐厅的管理与支持；

4. 卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查；

3. 厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；6. 随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；7. 按月支付甲方水电费。

4. 在满足甲方要求的前提下，可对外经营。9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

1. 早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等特色咸菜或小菜；

2. 中餐、晚餐

a.大荤鱼、肉；（适当进行调节）

b.小荤：肉炒或蛋炒；

c.素菜：青菜素炒、凉拌菜；

d.汤；

e.特色拌菜；

3. 特色客餐：根据客户要求烹制。

食堂分包合作模式篇三

通过同贵公司的初步接触协商，真膳美有以下合作意向：

真膳美承包经营贵公司员工食堂：

合作期限为一年，合同期满后同等条件优先继续合作；

厂方

东莞市真膳美膳食管理有限公司

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供

1、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合甲方管理

2、厨房设备、餐具等固定资产投资

3、餐厅的管理与支持

2、优质食材的采购、配送及严格验收

4、卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查

3、多项的供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐

4、准时、保质、保量的开餐

5、厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理

6、水、电费用按时按量缴纳

7、燃气费用按时按量缴纳

8、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议

9、消防事故及工业安全的预防工作

10、其他有待双方协商之相关事宜

根据贵公司500员工每人每天三餐10元伙食标准一周菜谱安排如下:米饭自由吃(夜宵另计)

早餐二元,中、晚餐各四元。

以上菜谱仅供参考,每天可提供不同的拾菜一汤,任选四荤二素一汤,具体以双方面议协定.

食品卫生

- 1、着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。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。
- 2、男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；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。
- 3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。
- 4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。
- 5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。
- 6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。
- 7、严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需大行为。
- 8、从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。
- 9、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1配料、辅料仓

1.1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。

1.2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。

1.3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。

1.4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。

1.5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。

1.6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。

1.7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：

2.1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。

2.2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。

2.3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。

2.4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。

2.6物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先进先出”的原则。

食源性传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传染病，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。我公司是为了最大限度减少食源性传染病的发生，主要有以下控制措施：

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不经常更换供应商。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。

2、采购新鲜洁净的食品原料。

3、购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

4、不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。

6、用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

7、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

- 8、烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。
- 9、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。
- 10、煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。
- 11、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5-10分钟。
- 12、不加工冷荤凉菜。
- 13、食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过2小时。
- 14、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。
- 15、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。
- 16、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。
- 17、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。
- 18、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。
- 19、妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。
- 20、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。
- 21、冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。
- 22、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

24、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

食堂分包合作模式篇四

一、合作方式：

- 1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、以及承包方工作人员的住宿。
- 2、食堂所需的水、电费由贵公司承担。燃料费由承包方承担。
- 3、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由承包方负责。
- 4、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由承包方提出申请，经公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏或丢失，由承包方照价赔偿，自然损耗除外，合作期满按交接清单交还设施。
- 6、公司可安排专人对承包方的菜肴加工原材料进行不定期抽检（详见《主要原材料品牌来源明细表》和《食品检验标准》），当发现与约定标准不一致时，可根据实际情况对承包方处以50-500元的经济处罚。
- 7、承包方须根据大部分员工的要求更换厨师或菜肴口味。
- 8、根据双方约定，由承包方先试经营三个月，试经营期满，根据员工对菜肴的质量、数量、价格、服务、卫生等的满意程度决定后续承包经营事宜。
- 9、双方约定合作时间为三年，期间任何一方提出解约必须提前30天书面告知对方。
- 10、承包方承诺所签订协议之后，是由承包方自己经营，不

存在转包给第三方经营，如若经公司查出有转包行为的，以承包方自动放弃经营资格论处。

二、员工伙食的定性及标准

1、根据双方的约定，采取员工自助式就餐，即员工可根据食堂提供的菜肴菜式、口味、质量、价格自由选择和控制消费金额。

2、餐费标准：

a□早餐标准：

1.0--3.0元，以下品种任选：包子、馒头、麻球、油条、豆浆、鸡蛋饼、葱油饼、炒粉、汤粉、汤面等。

b□中晚餐标准：

1、中晚餐提供价位不等的菜肴：菜式每餐不低于6个品种：大荤3.0-5.0元、小荤1.5-2.5元、素菜1.0-1.5元，米饭0.6元/人，加餐米饭0.3元/份，菜按正价。汤免费。

承包获利方式：

1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以多购价廉新鲜菜。

2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。

3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的情况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以达到成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分考虑原材料，尽量用完原材料

的全部并全面搭配。

4、努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估算，减少剩菜浪费。

食堂分包合作模式篇五

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供；

2、厨房设备、等固定资产投资；

3、餐厅的管理与支持；

4、卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

1、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业方管理；

2、优质食材的采购配送及严格验收；

3、多项的`送餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐；

4、准时、保质、保量的开餐；

5、厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；

6、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；

7、按月支付甲方水电费。

8. 在满足甲方要求的前提下，可对外经营。

9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

1. 早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包

子等

特色咸菜或小菜

2. 中餐、晚餐

1、大荤鱼、肉；（适当进行调节）

2、小荤：肉炒或蛋炒；

3、素菜：青菜素炒、凉拌菜；

4、汤；

5、特色拌菜；

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。