

养老院食堂标准工作流程 食堂经营承包 方案策划书(模板10篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

养老院食堂标准工作流程篇一

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：根据公司要求烹制。

养老院食堂标准工作流程篇二

甲方根据需要将公司食堂承包给乙方经营、管理，经以方友好协商特签订本协议，甲、乙双方共同遵守执行：

一、合同双方：

发包方：_____（以下简称甲方）

承包方：_____（以下简称乙方）

二、承包期限：

三、具体内容：

1、甲方有职工_____人，其每人每天为_____餐，早餐为人民币_____元，午餐为人民币_____元晚餐为人民币_____元（），夜宵为人民币_____元，供给乙方办理伙食。

2、甲方为乙方无偿提供厨房、厨具、餐具等。

3、甲方总务部每天将次日用膳人数通知乙方公司食堂主管，

乙方按此人数准备饭菜份量。

4、甲方在乙方交接前进行盘点，所剩的粮油、副食品等由乙方作价接收，解除合约时甲方须按价接收乙方剩下粮油、副食品。

5、乙方预付甲方半个月伙食费，结算时由乙方开具半个月用餐明细表与甲方核对无误后，甲方应在三天内以现金方式一次性付清乙方伙食费，不得拖欠。

6、在经营期间内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，双方不可无缘无故，轻率行事解除合同。

四、甲方责任：

1、提供设备的维修保养。

2、提供乙方工作人员的住宿，包括水和照明用电费。

3、甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。

4、不得随意停止承包和随增加收费项目。

5、甲方必须提前预报就餐人数，失误造成后果，由甲方负责。

五、甲方权限：

1、甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一但发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、乙方因公司食堂工作人员失职影响甲方正常工作，（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。

3、甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，

如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

4、根据公司食堂工作情况和员工意见甲方有权采用其他方式进行公司食堂管理。

5、承包方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方应尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

6、乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

7、乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

六、乙方责任：

1、按甲方消防、厂规、治安做好工作。

2、公司食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3、经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4、严格执行各项公司食堂管理制度，严格按公司食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6、乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品，费用自理。

7、乙主必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8、乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方车间及其它禁区域，如违反者，甲方可将依所规处罚。

9、甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10、经营业务只限于饮食服务方面，方便甲方服务人员。

11、乙方在运作期间材料费自理，所需公司食堂工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。

七、乙方的权限：

1、有权自主经营，自负盈亏。

2、有权自主聘用，调用工作人员。

3、甲方违约乙方有权提出终止承包合同，并止报法院或仲裁机关处理。

4、如市场物价上涨过高，变成乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，应适当增加伙食费用。

八、其它：

1、因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生磨擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任因此造成的伤害由无理的乙方负责。

3、节假日乙方照常为甲方职工服务，如需加餐乙方负责加工，甲方买菜或委托乙方采购。4、乙方在承包期间属甲方的厨具

和餐具，在添置之前必须征得甲方同意方可购买，向甲方报销。

5、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。

6、承包期满时是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。

7、本合同若有未尽事宜，将由双方代表协商处理。

8、本合同壹式贰份，甲、乙双方各执壹份：

日期：____年____月____日 日期：____年____月____日

养老院食堂标准工作流程篇三

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要经常性地打扫和清洗食堂地面，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。

养老院食堂标准工作流程篇四

甲乙双方本着平等互利协商一致的原则，就乙方拟承包甲方职工食堂，一事并达成如下协议。

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。
- 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。

养老院食堂标准工作流程篇五

二、本人的职责

湖北十堰盟发实业有限公司领导，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。

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、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
 3. 特色客餐：根据公司要求烹制。见如下菜单（可按甲方要求调整）

养老院食堂标准工作流程篇六

为规范学校食堂大宗物品采购工作，根据《国家学生营养办关于切实解决好当前营养改善计划实施中五个突出问题的通知》（全国学生营养办〔2013〕3号）和《巫山县学校食堂管理办法》（巫山营改办〔20xx〕5号）等相关文件精神，结合全县学校食堂采购工作实际，制定本方案。

（一）准入种类：粮油类；干副食（农产品、海产品等）、

辅料类；肉食材类（含冷冻肉食材）；饮用奶（学生专用奶）、糕点类；生物燃料类。

（二）质量标准

1、粮油类：大米、面粉符合国家标准，有食品生产许可证“sc”编号。食用油符合国家标准的品牌食用油，有食品生产许可证“sc”编号，使用一次性食品级包装且有“非转基因、物理压榨”等标注。

2、干副食、辅料：符合国家标准，有食品生产许可证“sc”编号。

3、肉类食材：鲜猪肉必须新鲜，观感好，猪源健康，经检疫合格，加盖检疫验讫印章和品质检验印章，配送时必须提供每批次相对应的《动物产品检疫合格证□b□□□肉品品质检验合格证明》《非洲猪瘟检验报告》。冻货（除猪肉以外的其它冻肉类）经检疫合格且有每批次的检疫标识，在保质期内。

4、饮用奶（学生专用奶）、糕点：学生饮用奶符合国家质量、安全标准，有食品生产许可证“sc”编号；糕点符合国家食品安全标准，有小作坊证、同批次产品检验报告和规范标签。

5、生物燃料：符合gb16663—1996醇基液体燃料标准并持有每批次的产品质量检验报告单。

另：所配送食品符合《食品中污染物限量》（卫生部公告2012年第21号）标准□gb2762—2012□□食品接触材料（塑包、纸包等）必须为食品级，且包装材料为质量合格产品，符合国家标准。

（一）基本条件

1、资质材料。企业提供营业执照、县市场监管局出具的征信

报告、《食品经营许可证》纸质原件和盖有鲜章的复印件。

2、实收资本金。企业需提供银行流水：粮油企业的实收资本金应在50万元及以上；饮用奶、糕点和干副食、辅料的企业实收资本金应在30万元及以上；肉类的企业实收资本金应在100万元及以上；生物燃料企业实收资本金应在30万元及以上。

3、经营场所和仓储。企业在本县内有规范的固定经营场所，粮油、干副食专用仓储不少于40平方米，饮用奶专用仓储不少于20平方米。

4、配送工具。企业提供食材专用运输配送车辆及证件。

（二）特定条件

1、企业提交市场监管局和农业行政执法支队出具的本企业无违规、违法的证明（2018年至今）。

2、肉类供应企业提供定点屠宰证明材料和具备冷藏功能的专用运输车辆及证件。

3、生物燃料准入企业必须在县内有符合相关部门关于“易燃液体”储存有关规定的标准仓储或厂房；提供营业执照、危险化学品经营许可证、三类人员培训合格证；提供危化品运输许可证，驾驶人员、押运员的资格证，运输车辆的保险证明材料。县外生物燃料经营企业提供营业执照以及在巫山县应急管理局备案的相关材料。所有材料提交原件及扫描件。

在县学生营养改善计划领导小组的领导下，县教委牵头，县发展改革委、县教委、县财政局、县农业农村委、县应急局、县卫生健康委、县市场监管局等单位协助，严格准入企业的资格审核，确保学校食堂食品原材料及燃料供应“渠道合法、质量合格”。

（一）准入原则及期限。按“两年一准入、一年一考核、学校一年一比选（合同期限不得超过一年）、随时流动出局”原则动态监管本次准入企业。本次准入期限为20xx年秋季学期至20xx年春季学期结束）。

（二）学校自主采购。准入企业供货不划分服务片区，由学校按政府采购程序确定准入企业。采购物品的品牌、数量、规格由学校的实际需求确定，采购价格不得超过同期同类货物的市场批发价。付款采用转账方式，一月一结算。

（三）履约保证金。供货企业缴纳履约保证金：干货配送企业缴纳10万元，粮油配送企业缴纳20万元，肉类配送企业缴纳30万元，饮用奶、糕点配送企业缴纳5万元，生物燃料企业缴纳10万元。履约保证金在签订合同后存入指定的专用账户。

（四）准入企业管理。县级相关部门按照相关职能对准入企业进行过程监管和考核，学校对供货企业进行考评。考核结果作为企业诚信评价及履约保证金退还的依据。

（一）准备及方案审定（20xx年8月3日前）

县营养改善计划领导小组办公室牵头，组织对供货企业进行上一周期的考核评价，向领导小组汇报、恳请召开联席会议审定本方案。

（二）企业报名及资质审核（20xx年8月16日前）

发布企业准入报名公告，企业报名时交上述资质原件和复印件1份，报名时间20xx年8月15日至16日，报名地点：巫山县教育委员会5楼507室。报名后相关部门派员审核。

（三）现场踏勘（20xx年8月20日前）

相关部门对审核通过的报名企业的经营场所、仓储、运输车

辆等进行现场踏勘。

（四）准入企业公示、公布□20xx年8月23日前）

公示准入企业，公示期限为3天，对公示无异议的准入企业行文公布。

（五）学校比选准入企业□20xx年8月28日前）

学校按《巫山县学校食堂管理办法》第十二条规定实施采购。

本方案的解释权属巫山县学生营养改善计划领导小组。

养老院食堂标准工作流程篇七

为了对贵公司的食堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，结合对贵厂的实际情况及贵公司的实际要求，特拟定以下经营方案，敬请参阅：

1、合作方式：签约服务

2、贵企业免费提供场地及相关厨房设备，贵企业将厨房设备清单签字盖章后双方各执一份，经营期间我方负责设备的维护，合同期满后我方按清单交换设备。

3、水电及燃料，水电费用由贵司承担，我方承担燃料费用。

4、餐厅环境，由我方专职美工布置标语、标识及卫生专栏。

5、供应标准，中餐提供二荤一素一汤，以员工的健康饮食、吃好吃饱为原则。米饭不限量供应，但严禁浪费。

6、就餐时间，以贵司通知为主。原则上按照贵司中午下班时间。

7、菜单，每周六前将下周《计划菜单》交贵司审核，合格后公布于食堂卫生健康专栏，以便于员工了解。

8、食堂卫生，每日桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角。

在经营管理过程中我们将严格按照以下标准执行：

1、质量方针：

服务至上、信誉第一、职工满意、厂家放心

2、质量目标：

(1) 员工满意度90%以上

(2) 服务合格率98%

(3) 合同履约率100%

(4) 投诉解决率100%

(5) 工作人员健康合格率100%

(1) 食堂例行检查：每周一次，检查内容以食堂卫生管理为主，程序执行为辅，每周检查完毕后与贵司代表会面沟通，了解员工意见与诉求。

(2) 食堂全体人员都进行岗前消防培训，以防万一。

(3) 每周三制定下周计划菜单，交贵司审核。

1、供应商评估：由采购负责人员与稽查人员联合对供应商进行评估，评估内容为：合法性、供应能力、卫生条件、价格。

检验：

2、来料检验：所有进出食堂的生产与非生产物料由专人负责检验

3、半成品检验：厨师组长负责半成品工艺及方法检验

4、产品检验：由厨师主管负责检验色、香、味、形等

5、以上所有半成品或成品检验记录呈贵司备案。

具体分工安排如下：

根据贵公司120员工每人每天一餐5元伙食标准一周菜谱大致如下：

以上菜谱仅供参考，每天可提供不同的三菜一汤，任选二荤一素一汤，具体以双方面议协定。

人员个人卫生：

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、所有工作人员工作期间必须戴口罩，严禁工作人员上班时掏耳朵、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清洗干净，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、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

养老院食堂标准工作流程篇八

xx公司服务范围：

- 1、食堂承包（承包：工厂企业，事业单位，学校医院职工食堂）；
- 2、粮油蔬菜配送中心（米、油、蔬菜、配料、冻品批发配送）；
- 3、快餐配送（学校、商场、车行、超市、酒店娱乐场所餐饮配送）；

- 4、食堂策划（食堂人工承包，菜谱搭配，餐费的合理安排）；
- 5、食堂厨房设备投资（新旧工厂厨房设备添置及更新换代，我可司免费为工厂饭堂添置厨房设备，每年折旧30%给厂方，合同满三年所以设备无偿归厂方所有。）

工厂食堂自由餐承包管理模式

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

（1）运作方式：（先试用一个月，满意后再合作）

2、统一用ic卡消费，可消费正餐，也可在消费正餐的基础上再加餐（刷卡即可），不够消费时可自行充值。

（2）经营方式：

a□膳食公司权责与义务

- 1、承担厨房场地租金及厨房内的水、电、燃料费用；
- 2、厨房设备、设施的维护；

- 4、饭堂餐厅刷卡记费系统的提供及维护；
- 5、严格履行承包合约、遵守各项条款；
- 6、生、鲜、干货的集中采购配送及严格验收；
- 7、菜单的搭配、菜品的烹调与分配；
- 8、准时、保质、保量的开餐；
- 9、厨房工作人员的招聘、管理及薪资；
- 10、餐厅及厨房周边的清洁卫生；
- 11、消防安全的协作；
- 12、随时接受贵司相关部门的监督和改善建议；
- 13、其它相关未列出之细项，有待双方协商，裕丰一定会全力配合；

b□贵司权责与义务

- 1、提供餐厅、厨房场地；
- 2、我方驻贵司工作人员住宿的提供；
- 3、每日我司食堂采购食材的监督；
- 4、卫生、菜质量的定期严格考核；
- 5、食堂的配合与支持；

(3) 膳食统筹：

1、特色一：打菜窗口分菜系。

价格分别为：1（套餐方式）3、5元选一荤二素一汤，4、0元选二荤一素一汤，饭任食。

2（任选方式）菜品价格：1元、2元、3元、4元、5元不等。

2、特色二：炒边分，每次小分量炒制，确保热度、新鲜度。

我司工作人员实行统一分餐，菜边炒边分，确保饭菜热度、新鲜度，坚持色、香、味俱全，实行干湿分开，冷热分离，生熟分家原则，保证贵司员工享超值膳食和优质服务。

3、特色三：开设加餐窗口

在供应正餐的基础上，另开设加餐窗口。价格为2、0元/份—5、0元/份不等，在贵司员工可自由选择加餐与否及加餐标准。

餐项细分

1、早餐：多样化，价格定为1—2元不等，以面点（油条/麻圆/包、花卷/馒头）、炒粉、炒饭、配粥、豆浆例汤，及汤粉（面）、炒粉（面）等为主，每天至少提供5个品种任贵司员工自由干湿搭配。

4、特色区：根据员工的饮食需求，我司还设立了蒸菜饭、烧腊饭、炖菜等特色窗口，供员自行选择。

二、此种方式的特点是：

1、自由餐就是ic卡上随时随意在饭堂选择不同价位的窗口来消费。

- 2、如果员工的餐费不到一个月就用完了怎么办？还有一套专为员工ic卡现金充值的系统；员工自己可持ic卡及现金到充值处充值，现金充值处由食堂自行办理。
- 3、企业给予饭堂承包商无保障营业额，承包商须加强饭堂伙食质量与服务管理，不断推陈出新策划适合员工需求的菜式，提高员工在饭堂的就餐率，才能达到盈利的目的。
- 4、企业管理简单、明了，只要提供设备、场地、水电即可。
- 5、由于员工自由充值、自由消费，企业只要安排适当管理监督的人员即可，可为自己减少许多烦恼。
- 6、当月的餐费消费不完，卡上的餐费不会清零，可持续用完为止。

养老院食堂标准工作流程篇九

- 1、合作方式：签约服务
- 2、贵企业免费提供场地及相关厨房设备，贵企业将厨房设备清单签字盖章后双方各执一份，经营期间我方负责设备的维护，合同期满后我方按清单交换设备。
- 3、水电及燃料，水电费用由贵司承担，我方承担燃料费用。
- 4、餐厅环境，由我方专职美工布置标语、标识及卫生专栏。
- 5、供应标准，中餐提供二荤一素一汤，以员工的。健康饮食、吃好吃饱为原则。米饭不限量供应，但严禁浪费。
- 6、就餐时间，以贵司通知为主。原则上按照贵司中午下班时间。

7、菜单，每周六前将下周《计划菜单》交贵司审核，合格后公布于食堂卫生健康专栏，以便于员工了解。

8、食堂卫生，每日桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角。

在经营管理过程中我们将严格按照以下标准执行：

1、质量方针：

服务至上、信誉第一、职工满意、厂家放心

2、质量目标：

(1) 员工满意度90%以上

(2) 服务合格率98%

(3) 合同履约率100%

(4) 投诉解决率100%

(5) 工作人员健康合格率100%

(1) 食堂例行检查：每周一次，检查内容以食堂卫生管理为主，程序执行为辅，每周检查完毕后与贵司代表会面沟通，了解员工意见与诉求。

(2) 食堂全体人员都进行岗前消防培训，以防万一。

(3) 每周三制定下周计划菜单，交贵司审核。

1、供应商评估：由采购负责人员与稽查人员联合对供应商进行评估，评估内容为：合法性、供应能力、卫生条件、价格。

2、来料检验：所有进出食堂的生产与非生产物料由专人负责检验

3、半成品检验：厨师组长负责半成品工艺及方法检验

4、产品检验：由厨师主管负责检验色、香、味、形等

5、以上所有半成品或成品检验记录呈贵司备案。

具体分工安排如下：

根据贵公司120员工每人每天一餐5元伙食标准一周菜谱大致如下：

以上菜谱仅供参考，每天可提供不同的三菜一汤，任选二荤一素一汤，具体以双方面议协定。

人员个人卫生：

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、所有工作人员工作期间必须戴口罩，严禁工作人员上班时掏耳朵、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清洗干净，

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、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。

养老院食堂标准工作流程篇十

我司食堂采用自主经营的形式，在实际运行过程中，一直来存在诸多难题，主要有以下几个方面：

1、管理环节琐碎，过程监控较难。

2、管理成本相对较大，也不易调控；厨房食物现金采购，对企业现金流量产生负担。

3、厨房工作人员难招。厨工素质不专业，且工作积极性不高，服务态度较不理想。

4、食堂卫生状况很糟糕，员工反应很强烈。

5、食堂口味单调，无法满足广大员工需求

基于上述情况，公司上级领导就如何进一步做好食堂管理工作，更好的服务好全体员工，进行认真的研讨分析，决定尝试对我司食堂采用外包方式。办公室根据领导指示，就自营和外包进行调研分析：

从比较分析的结果来看，食堂实行外包方式具有很大的可行性。为此，办公室根据领导指示，初步联系了四家餐饮连锁公司，经过比较和筛选，最后确定将佳成和佳鸿两家公司作为重点考察对象。

为了确保此次食堂改革达到预想效果，吴总指示，要求佳成和佳鸿两家公司提供客户资质，并根据所提供的客户资质，选择与我司规模相当的企业进行暗访摸底。办公室根据吴总的悉心教导，就其合作方式、卫生、价格、食品菜色，花样、员工满意度、服务人员精神面貌等等，于5月27日，对台州附近的6家公司进行了走访，调查情况如下：

本次走访遵循吴总指示采用都是暗访的方式，根据实地考察的比较和分析，总结如下几点：

- 1、调查过程发现佳成公司所提供的客户资质中，有佳鑫，佳惠两家机构、根据我们询问该公司食堂工作人员，了解到所谓佳成、佳鑫、佳惠，其实都是一家公司，而所谓的餐饮连锁经营，不过是他们利用他们之间的亲戚和朋友关系、将众多的餐饮单位联合起来，形成资源共享、互惠互利的一种合作方式。

- 2、根据走访的结果，结合我司食堂目前的状况，总体来说，这6家企业在食堂日常管理、经营方式、性价比，饭菜质量、员工满意度等方面较之我司都相对要好，因此尝试采用外包的方式是确实可行的。

3、就佳鸿和佳成两家公司比较，佳成较之佳鸿，从综合实力、信誉度以及实地经营状况等方面都处于优势。

人员安置：

落实外包方案后，厨房工作人员皆由承包方负责。现有厨房工作人员，厨工可以协商尽可能安排在公司其他岗位，厨师留司的可能性不大，因此，需要妥善处理离司人员的劳动关系。

设施清点：

首先办公室须提前将食堂里的所有设施、餐具、桌椅等进行登记造册，并对相关设备（如灶台、消毒柜、冰箱等）的使用状态进行核实，确保设备处于正常使用范围；其次设施清点造册的目的，一是作为原始台账纳入公司财产，二是在在承包方入职公司食堂时交接给承包方作为凭证。

合作方式：

公司可以采取由承包方自主经营，自负盈亏的原则，采用小炒、快餐和行政工作餐的方式（如：一般员工在大厅就餐，采用快餐形式；中高层管理人员可以采用包餐形式在小餐厅就餐；须小炒的可以由其本人提前跟食堂联系）操作。

公司无偿提供场地、餐具、水、电、燃料；其他如食品的采购、加工制作、卫生清洁、食品出售、储存等以及相关日常工作皆由承包方负责。

公司对承包方的所有相关工作事项皆须实施监控，对油、米、肉类、蔬菜等原料采购质量；食品口味、价格、份量、安全；食品的储存；食堂清洁卫生；工作人员的健康状况，日常卫生、服务态度等等严格把关，落实相应的管理措施。

结算方式：

- 1、员工与食堂的交易方式可以分为：现金结算和刷卡两种，全现金结算的弊端是公司无法把握承包方的经营状况，而刷卡将无形中增加办公人员和财务人员的工作量，因此，全现金结算显然不可取，而刷卡在碰到员工聚会时也会存在卡内余额不足的情况，所以，正常就餐提倡员工刷卡，而聚会等情况，可以允许员工现金支付，公司可不作刚性要求。
- 2、一般企业食堂外包，为了规避因出现异常情况导致的风险，会向承包方要求一定金额的保证金，因此为安全起见，办公室在这次的承包方的初步选择上，都是找的具有法定效应，有一定的实力的合作对象，并考虑收取一定量的保证金，此费用在合同到期或合同中期因其他原因双方同意解除合同后予以退还。
- 3、同时食堂经营为避免给公司财务造成现金流上的压力，可以与承包方采取代收的结算方式；员工到财务用现金充值，这个钱由财务代收，财务只需开具一般性发票，此账不需纳入公司会计科目；员工拿这个收费证明到办公室进行充值，就餐时到食堂刷卡。
- 4、承包方到了月底跟财务部结算当月的费用，财务部只需针对刷卡的原始记录，汇总当天的营业额，并与承包方日核对无误后，到月中或者月底汇总后实行月结算或半月结算。
- 5、这里还有个问题，一是如果公司收取了承包方的保证金（一般按员工总数的1:50收取，我司450人，可收取保证金22500元），则须在月底跟承包方进行结算；如果没有收取保证金，那一定要到第二个月的10号左右与食堂进行结算，这样做的目的是保证承包方有一定的资金在我们手上，从而规避出现异常情况带来的风险，最少是10天到一40天。

伙食补贴：

1、食堂承包出去后。原来中午给员工免费就餐的做法必须予以废除，否则将会给财务带来无尽的麻烦，并容易与承包方发生不必要的矛盾。因此，在废除免餐制度的同时保证员工的利益，可以采取伙食补贴的做法。

2、目前来说，很多企业在伙食补助方面，用的最多的是采取定额补助和多吃多补两种方式，采用那一种方式要根据企业实际情况来定。所谓定额补助就是根据级别每月给予一定的补助金，作为员工福利纳入到工资体系；而多吃多补有两种补法：一是根据实际的消费总额给予一定的比例补助，二是根据就餐次数给予一次补助多少的做法。另外还有一种是限额补助，就是跟个刷卡的月度总金额达到一定的量，给予及个级别的补助方式，如：消费在达到300的补100, 达到500的补200, 达到700的补300, 达到900以上的补400, 400为最高限额。

定额补助的优点在于：

1、作为员工福利体现出企业的优越性，2管理较为单一，可以节省部分财务管理事项，费用也易于核算和控制。缺点在于：

3、定额补助作为员工福利，久而久之，变成工资的一个组成部分，其最终效果受到淡化。多吃多补（含限额补助）的优点在于：

4、可以提高食堂的就餐率，

5、多吃多补对员工在宿舍自行做饭能起到抑制的作用，从而减少自行做饭带来的安全隐患。缺点在于：

6、费用相对要高，

7、费用难以控制，无论是按次数补还是按比例补，都有文章可做，比如很多员工家属就会挤到食堂就餐，员工增加刷卡

次数等等。

8、会给财务带来大量而繁琐的工作量。

9、风险规避

一旦出现食堂经营不善，如何规避风险，做好工作衔接，解决员工就餐问题需要提前做好预防，因此，办公室需要提前留意并联系附近几家快餐店，在一旦出现异常情况下，采取应急措施，保证员工能吃上饭，不至于影响到生产。同时也了解其他餐饮公司的动向，做到未雨绸缪。

在承包方选择上，一定要选择有实力，将信誉的餐饮公司进行合作，可以规避一旦出现食物中毒等食品问题后的理赔能力和相关法律责任。

合作方选定：确定合作方后，须就相关细节与对方进行协商，起草合同，明确双方责任。（合同另成文）

食堂承包出去后，如何做到让膳食工作真正意义上服务于广大职工，关键在于食堂的管控，因此，办公室需设置专人负责食堂的监管工作，把握如下几点：

1、原材料采购；

3、所采购原材料必须达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料要采购于正规厂家、进行原料选择，油类必须是来自大卖场的正规品牌、肉类须在正规屠宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜必须在蔬菜基地采购。