

# 最新鞍山食堂承包方案公示 食堂承包方案 (模板7篇)

确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？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。

## 鞍山食堂承包方案公示篇一

我店有多年经营饭店的经验，有完善的餐饮管理方案，以高规格的服务质量及卫生、营养的优质菜品为顾客服务，与很多无害蔬菜、家禽家庭建立了长期合作关系，给食品的质量及新鲜度提供了全面的保障。

本店管理人员从事餐饮业20年，并于1994年拿到省二级厨师证书，经验丰富。

- 1、为保证政府食堂服务质量，我店承诺人员配备满足正常用餐需要，如遇大型活动，我店会临时增加人员，保证服务质量。
- 2、早餐安排专人负责，在原有的基础上，会适当增加、更换早餐种类。
- 3、工作用餐我们会安排厨师，定期更换菜谱，菜色根据季节合理搭配交替变换，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配合理。
- 4、二楼餐厅服务员按照两厅一服务员的标准配备。
- 5、为满足经营需要，我们会定期更换厨师，保障菜色及口味的新鲜度。

1、除了保证餐厅整洁明亮外，我们定期组织人员对餐厅进行清洁美化。

2、购买新鲜干净的肉菜瓜果，不买腐烂变质、未经检验部门检验的肉类及死因不明的家禽家畜、鱼贝类；锅、碗、碟、筷等餐具经常煮烫、消毒，工作人员工作时统一穿工作服，并彻底清洁双手。

3、餐厅所用餐具、茶具等，分包到人，明确责任，确保用具安全卫生。

1、保证食物质量的前提下，工作餐、招待餐保本薄利经营（详见报价单）。

2、我方有专门的食材购买途径，与很多无公害蔬菜农户，土鸡、麻鸭等养殖户有多年合作关系。

3、每天专人购买食材，鱼类以野生鱼为主，保证食材的新鲜度和质量。

1. 在政府免费提供厨房、餐厅、餐具等全套设备，负责水、电等费用及补贴人员工资前提下，我店秉承薄利经营的理念，保障贵单位一切工作餐及招待餐。

2. 承包期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由我方提出，经政府同意后由政府负责安排落实。

3、为更好的发挥机关食堂作用，保障政府用餐及服务质量，我方不对外经营。

4、机关干部的工作餐每周提前安排好下周菜谱，并按合理的伙食标准、份量进行配备，做到卫生、可口、味美、健康、营养。

## 鞍山食堂承包方案公示篇二

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〔20xx〕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20xx年第21号）标准□gb2762—20xx□□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□20xx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

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。

## 鞍山食堂承包方案公示篇三

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。

大米、调料品要来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”原则：

a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

b验收人员不收腐烂、过期或三无原料；

c加工人员不用过期或三无原料；

d服务人员不卖过期或三无原料。

## 鞍山食堂承包方案公示篇四

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。

大米、调料品要来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”原则：

a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

b验收人员不收腐烂、过期或三无原料；

c加工人员不用过期或三无原料；

d服务人员不卖过期或三无原料。

## 鞍山食堂承包方案公示篇五

我院的营养食堂的承包合同于202x年8月到期，为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，形成良性、有序的'竞争环境，在食堂能力上力求实效，更好地服务于患者、患者家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利运行。结合医院的实际，经院党委会研究决定对医院食堂采取重新公开对外承包，特作以下方案：

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者及其家属和医院职工享受到合意、随心的膳食，营造一个如家一般温馨且管理得当的食堂。

承包法人具备餐饮服务企业相关资质，从事餐饮服务多年经验，承包过二级以上医院食堂的餐饮服务企业在同等条件下优先。

- 1、信息发布：在xx县医院微信公众号和公示栏公示。
- 2、采用现场竞争性竞标：报名符合承包对象及条件的餐饮服务企业参加竞标。
- 3、由xx县医院班子成员和相关人员进行公开、公正、公平竞争性竞标。
- 4、竞标标底为20万元，一次性竞标，竞标最高的餐饮服务企业确定为承包方，若有报价相同的，再进行第二轮竞标。承包合同另行签订。

1、信息发布时间□202x年4月30日至5月6日

3、报名地点□xx县医院医院办公室，联系人□xxx□

#### 4、报名条件：

(1) 符合方案（第二条）承包对象及条件。

(2) 提供企业法人身份证、食品经营许可证、企业营业执照正副本等原件及复印件。

5、资质复审时间□202x年5月8日14点30分（注：提供报名条件中的（1）（2）的内容）

6、承包竞标时间□202x年5月8日15点30分

7、竞标地点□xx县医院门诊四楼会议室

202x年4月28日

## 鞍山食堂承包方案公示篇六

为了使医院食堂达到质优价廉，方便快捷的服务目标，更好地服务于患者及其家属和医院职工，从而保证医院工作的顺利进行，医院决定将本院食堂对外承包经营。

适应医院持续发展的需要，提高饭菜质量和服务质量，为患者及其家属和医院职工，提供良好的就餐环境和质优价廉的用餐服务，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，让患者享受到合适、随心的膳食，促进疾病康复，让全体员工全身心地投入到工作中，为他们营造一个如家的感受和单位的温暖。

身体健康，有完全民事行为能力，有志于餐饮服务工作的各界人士，具备餐饮工作和酒店管理经验者优先。

承包周期暂定为壹年，承包期满，根据医院考核和患者、职工的综合评价结果，再续合同。

承包独立核算，自负盈亏，严禁转租，转包。医院监控管理，检查。

## 鞍山食堂承包方案公示篇七

为强化承包食堂管理，特制定本考核方案：

一．本考核办法是公司食堂对食堂承包人（责任人）应承担的责任，进行考核的依据。

二．本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三．考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四．考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。

考核得分率：各项得分×安全系数×100%

100

其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

食品采购验收贮存发放25分

采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况。

采购食品有不合格每发生一次/批。

5分

采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点。

无检验单或印证，未按采购点采购每发生一次/批。

5分

采购的其它类食品，酒、罐头、冷饮、饮料、乳制品，包括定量包装食品，调味品，必须符合食品应有的品名、厂名、厂址等，应向供方索取卫生检验合格证或检验单。

每发生一次/项，不符合规定的。

5分

食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。

5分

食品发放应先进先出，发放时要验收好数量和质量，做好凭证记录。

未按规定办的。

5分

环境卫生

卫生区要整洁无积尘、蛛网、无积水杂物

卫生区不整洁，有积尘，蛛网，积水

3分

室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，实施有效防范措施。

日常灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作未按要求做。

4分

纱门、纱窗应随时关闭。

门窗不按要求关闭

2分

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

15分

食堂餐厅、餐桌椅清洁卫生及时做好清洁工作  
未做到的。

3分

泔脚、垃圾应盖好存放及时处理。

未做到的。

3分

食堂人员卫生10分

个人卫生要做好衣、帽、穿戴，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换工作服帽，操作直接入口食品时应戴口罩。

未按穿戴要求和四勤要求做，每发生一人次扣1分

5分

加工食品时不许染指甲、戴戒指、要洗手消毒、不穿戴工作服、帽进入厕所、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

未按要求做。每发生一人次扣1分

5分

加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。

食品加工卫

生15分

食品加工前处理要清理洗净，无杂物无泥土及其它非入菜部分，所有原材料投产前必须经检验，不合格不得投入生产。

检查发现不符合要求的。

5分

加工食品要生熟炊具分开。

未按要求做，每次

5分

食品加工后贮存应存在专用贮藏间，防止污染；直接入口食品应使用符合卫生要求的包装材料包装，包装人员的手在包装前要清洗消毒。

未按要求办

5分

餐具管理10分

食堂餐具要严格执行消毒规定，餐具、茶具、熟食容器餐后应清洗消毒做到使用一次清洗消毒一次，消毒要按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。

未按要求办

5分

消毒后的餐具应立即存放于清洁的木橱、柜内保洁，防止再污染。

未按要求办



5分

就

餐服务与质量25分

做好就餐服务与职工不得发生争执。

发生争执

5分

按规定标准供应饭菜，应一视同仁。

未执行标准

5分

食品加工要精心调配，做到卫生、口味适中。

售后食品多数职工不满意。

5分

食堂人员应做到按时开饭定人定岗，不得无故无饭菜供应。

无故不能按时开饭

无故无饭菜供应10人次以上

5分

食品中不得有非入食部分

每发生一人次扣一分，二人次以上扣全部。

5分

工作纪律

服从工作分配和工作任务安排。

未做到

按职工手册办理

遵守公司法规、纪律。

未做到

按公司规定办理

项目

考核要求

考核不合格项

扣分

规定

安全管理

遵章守纪好，无违章违纪行为。

公司布置安全工作，及时完成。

认真执行安全制度无违章作业。

发现一次扣0.5分

未完成扣5分

发现一次扣2-5分

20分

安全意识

认真做好食堂安全教育，开好每月安全会议。

加强食堂设备管理，无设备带病运转现象。

加强食堂防火、防盗、防毒防范工作。

未开会扣5分

发现一次扣2-5分

未按要求办扣2-5分

20分

现场安全

做好食堂电器、设备、液化汽、蒸汽等的使用管理。

食堂加工场地闲人不得入内。

烧开水罐应做好防护上锁工作。

未按要求办扣2-5分

每发现一人次扣除分

未按规定办扣5分

20分

安全防护

操作人员应按规定要求，穿戴好防护用品。

未按要求穿戴每人扣1分

10分

食品卫生

不得发生人员因食用被生物性、化学性有毒有害物质污染的食品，或者食用有毒有害物质的食品而出现的，急性、亚急性食源性疾患中毒。

发生此类事件

扣除全部得分

按食品卫生法规办理

食品食用不得发生其它问题。

发生问题

按情节扣除1-30分

备注：

1、无轻伤和一般事故，发生一起扣总分30分。

2、无重伤或其它重大事故、重大火灾事故，发生一起扣总分60分。

3、无死亡事故，发生一起扣总分90分。