

公司食堂管理方案与措施(通用8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”。那么方案应该怎么制定才合适呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

公司食堂管理方案与措施篇一

- 1、医院必须办好职工食堂，要做到民主管理，改善服务态度，提高烹调质量，降低成本，严格执行实行《食品卫生法》。
- 2、轮派值班人员，对夜班及因公迟下班的职工要做到有热食供应。
- 3、伙食管理及食堂工作人员对各种票证及实物，要严格手续、妥善保管、定期清理，按月公布帐目，接受群众监督和有关部门检查。
- 4、伙食收支单据，以原始凭证为准。购买的各种食物，均由保管员验收盖章（签字）。
- 5、食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行健康检查，发现传染病立即隔离，待身体康复，确无传染性后再恢复食堂工作。未经健康检查证明无传染病者，不得调入食堂工作。
- 6、食堂要经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它害虫及其滋生条件，地面和墙壁应用便于冲洗的材料制成。应当有防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、餐具消毒、污水排放和存放废弃物质（垃圾）的设备。
- 7、食堂不得采购霉烂变质食物，生食和熟食、食品和原料都要分开存放，防止污染。

8、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。

9、创造良好的进餐环境，配餐人员应着干净的工作服配餐，随时保证桌面、地面、坐椅的干净，不能用脏手端拿进餐人员的碗筷。

10、服从后勤主管的领导，接受员工和病员对饮食工作的监督，对要求整改的工作应限期完成。

进餐人员“五注意”

1、依次排队在窗口买饭。

2、不穿工作服进食堂。

3、装修工人不穿沾有灰和泥浆的衣服进食堂。

4、不随意进入食堂工作间。

5、不乱丢乱倒饭菜。

文档为doc格式

公司食堂管理方案与措施篇二

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，可由写有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。

公司食堂管理方案与措施篇三

为了切实发挥员工食堂服务及保障作用，为员工提供卫生、营养、健康、便捷的就餐服务，现对公司员工食堂运营管理提出如下建议，请领导审批。

员工食堂采取公司自主经营，自行采购，独立核算，收支平衡，财务审结的经营方式。

1、定员：

食堂共定员1人（厨师兼服务员）。用工人数可根据公司人员变动或食堂运营情况调整。

2、食堂用工及薪酬：

基本工资1500元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资2500元。

食堂提供中、晚餐，每人每餐4元。品种为1大荤、1小荤，1个素菜、清汤1份。

1、食堂平时由行政人事部统一管理。

2、成立员工食堂伙食管理委员会，成员由公司主管领导及员工代表组成（暂定5人：办公室2人，生产工人3人）。负责对员工食堂制度建设、卫生、日常用品、水电使用、饭菜份量、质量、价格等方面的监督管理，每周至少进行一次检查。

3、做到伙食提前公示。制定一周菜谱，于每周一上午公布，饭菜品种要丰富营养，并努力提高烹调技术，力求使大家吃饱吃好。

（一）食堂人员及卫生管理

1、食堂服务工作人员应坚持文明服务和微笑服务，使用文明语言，态度和蔼可亲、服务周到细致。

2、食堂人员工作人员应有良好的卫生习惯：不得留长指甲、戴戒指上岗，工作时应将头发露于帽内，工作前应用肥皂及流水洗手。

3、餐厅应当保持内外环境清洁，并采取有效措施，消除蟑螂、老鼠、苍蝇和其他害虫及孳生条件。

4、餐饮具使用前必须清洗、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒程序必须坚持“一洗、二清、三消毒”。

5、食品存放应实行“四隔离”：生与热隔离、成品与半成品隔离、食物与杂物隔离、海产品与肉类隔离。

6、餐厅人员必须每半年进行健康检查，新入职的员工上岗前必须进行体检，取得健康合格证后方可上岗。餐厅从业人员在上岗时，如出现发烧、咳嗽等碍于卫生的症状时，应立即脱离工作岗位。

7、厨房及其环境必须干净、整洁，每餐清扫，保持整洁，每周彻底大扫除一次。

- 8、食堂门窗、纱窗无灰尘、油垢，玻璃明亮；墙壁、屋顶经常打扫，保持无蜘蛛网、无黑垢油污。
- 9、食堂的灶台、抽油烟机、工作台、货物架等应洁净，无油垢和污垢、异味。
- 10、各种饮具、用具（大小塑料菜筐、盆）要放在固定位路，摆放整齐，清洁卫生，呈现本色。
- 11、剩余的饭菜应尽可能放路在冷藏柜里，但放路时间不能超过24小时。
- 12、食堂采购的原材料必须新鲜，存放的环境应通风、干燥，避免霉变。严禁使用过期或变质的原材料和食品。

（二）采购管理

- 1、计划采购的原则。每日早晨根据公司在职人数，采购第二天的食物，不得随意囤货和多进不易存放的食物。
- 2、定点供应的原则。在保证食品质量的前提下，对日常食品建立稳定的供应商，采购资金由公司财务部统一按周进行结算。
- 3、两人采购的方式。采购人员按各种物品的重量、数量及价格入库，并填写入库单并签名（一式三联，食堂、供应商、公司财会各一联），财务人员凭由采购人员签名的单据与供应商结算货款。
- 4、公开原则。员工食堂要搞好成本核算，食品物资要有专人管理，每月盘点一次，做到帐物相符，条件许可时应按月公布食堂收支账目，可在每月上旬公布上月的收支明细表，接受职工的监督；食堂收支账目要求清晰、准确，日清月结，尽量做到收支平衡。

（三）设备及安全管理

食堂内所配备的一切设备、餐具要均要登记在册，纳入公司固定资产管理；放路的所有物品不得随意搬动、私自带走或挪作它用。对无故损坏各类设备、餐具者，要照价赔偿。需要更换设备，应由后勤专员及厨师签字按公司流程提出申请，对更换的旧设备，由公司行政人事部统一处理。

做好安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止机械操作事故发生；严禁随带无关人员进入厨房和储藏室；易燃、易爆物品要严格按照规定放路，消防设施不准随意乱动，杜绝各类意外事故的发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、炉膛火情、餐饮设备等。管理人员要经常督促、检查，切实做好防盗工作。

1、员工食堂根据就餐人数核定经费收支，定额补助的内部核算办法。食堂每月10日对上月成本进行核算，做到帐物相符，收支平衡。为确保员工福利，食堂盈亏不得超过核定营业额的10%；若有亏损，则由食堂自行查找原因弥补；若有盈利，可适当拿出一定比例给食堂员工奖励或安排职工加餐，节余部分转入下月。

2、食堂所需水电费由公司无偿提供，不计入食堂成本。

3、员工食堂要加强固定资产、低值易耗品的管理。要设路设备台帐和清册，责任管理，详细登记，妥善保管和正常使用。低值易耗品由公司一次性配齐后损坏维修、丢失，进入食堂成本；对新增的有关餐饮机具、大型设备、低值易耗品经公司审核批准购路的，进入公司费用。

1、在食堂就餐的员工，必须遵守就餐时间，不得提前下岗就餐。

2、员工应按序排队打饭，不得拥挤，吵闹，文明就餐。

- 3、爱护公物，爱惜粮食，厉行节约，杜绝浪费。
- 4、禁止在指定就餐区域外的其它场所就餐。
- 5、饭后自觉清理自己的卫生，不乱倒残羹。
- 6、各部门接待来宾时，须提前到公司行政人事部填写《就餐申请单》，由员工食堂根据《就餐申请单》安排就餐和结算。

总之，员工食堂关系着全体员工的后勤伙食保障以及公司的形象，责任和意义都非常重大。食堂管理人员和工作人员，要有足够的卫生安全意识、服务意识和服从意识。公司对食堂的定位应该是“福利性质”，确保食堂维持收支平衡或略有盈余即可，保证使员工的福利落到实处，让员工吃饱吃好。

公司食堂管理方案与措施篇四

学生营养改善计划是国家一项重要惠民政策，对减轻农村学生家庭经济负担，进一步促进农村青少年的健康成长，提升学生身体素质和德智体美全面发展有着重大意义。为了认真落实好这项惠民工程，确保学生营养得到改善，根据中心小学现有条件，需要进一步对学生食堂进行改造，现将改造方案制定如下：

一、对墙裙、墙面、地面进行“添砖加瓦”处理：

食堂的墙裙、墙面等过去使用的是涂料已经污损脱落，需要重新刷新加贴。面积为92平方米，按照包工包料单价30元/平方米计算，所需资金为2760元。地面40平方米，按照包工包料单价60/平方米，所需资金2400元。

二、对食堂内部顶面进行防水防脱落的“保容美肤”处理：

我校食堂内墙顶部因长期受蒸汽的影响，仿瓷脱落，墙壁污

损，需要涂刷防水漆，总面积为40平方米，按照单价20元/平方米计算，总造价为800元。

三、安装食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机等设施：我校食堂的蒸饭车、和面机、蒸饭机，因为没有动力电，无法实施，如果需要安装动力电的话，需要资金5000元，窗腐蚀破损严重，防蚊设施不全，需要更换或添置。

四、安装换气扇、更换水电线路和存储防盗等设施：

五、改造锅台、增添灶具。

现在的锅台远远不能满足学生的需求，需要改造锅台，增添一些灶具。

以上初步估算均属于包工包料性质，也许与当前物价、工价等有出入，但我校确实需要对食堂进行上述改造更新。拟对食堂的基础设施进行改造，计划总造价大约为xx万元。

公司食堂管理方案与措施篇五

学校食堂是一个约定俗成的称呼，也叫学校饭堂，属于食堂（饭堂）的一种，但食堂（饭堂）是设置在学校管理范围内的餐饮场所，通称学校食堂。

一般学校食堂主要是供应校内师生一日三餐，也有食堂对外开放，只要来，就可以吃饭。学校食堂比较规范，相对企业食堂还是比较讲究菜色和卫生服务，一般都经过单位监督和经营认证。

四大部分：厨房；就餐大厅；买餐窗；附属小卖部和办公室。其中，就餐大厅占用大部分建筑面积，其次是厨房。

传统学校食堂就餐往往具有明显特征，具有规模大、就餐人流量大（少则几百多则几千人）、就餐时间集中（通常1个小时

左右)、客流相对稳定的特点.

就餐方式采用纸质餐票、现金或基于消费pos机的支付方式,这类方式存在较多缺陷.

2. 结算速度慢:靠人工收银结算,逐个核算菜价,耗时长,容易造成排队拥堵;

3. 选择自由度小:套餐模式下,提供菜品有限,选择自由度小;

4. 管理成本高:需要多人来完成收银工作,推高了人力成本;员工劳动强度大等等诸多弊端.

食堂消费作为学校后勤服务的重要组成部分,如果仍沿用以前传统的消费方式,将动用大量的人力物力,而且管理上会出现很多繁琐的事务,这样不仅不利于学校的管理,师生就餐也会有很大怨言.

随着智慧校园智慧城市的各种普及,相信更需要学校食堂走向智慧化、智能化.

仿智慧餐厅走智能化就餐道路.建议学校食堂改变传统的多窗口排队选菜模式,可采用自助自选模式.这种模式时下称之为智慧餐台模式.

1. 方式:就餐者从进门选菜到就餐进行自给自足,无需食堂工作人员为其打饭打菜进行用餐扣款,只需就餐者到食堂米饭区、菜品区、点心区等区域进行自取;选菜结束后就餐者前往自助结算区进行自助结算.

2. 优势:智慧餐台模式不仅可以改变多窗口排队模式的长时排队,还可以降低食堂用工人力成本.从选菜到结算的过程更加规范化、合理化,就餐显得高效有序化.

3. 原理:智慧餐台模式由成都易科士开发团队研发,其工作原理,利用rfid射频技术,在每一个餐具底部植入rfid射频芯片,餐具进入结算区后(射频天线感应区),通过对餐具底部rfid射频芯片进行读写操作,借助于计算机及其通讯技术,实现对餐具底部rfid射频芯片的通信和管理,实现快速结算.

4. 场所:主要为学校食堂、企事业单位餐厅、快餐连锁店等场合使用.

公司食堂管理方案与措施篇六

为解决好公司职工的伙食问题,努力做好职工食堂的工作与管理,让职工能吃饱吃好及补充日常必要的伙食营养,确保职工投入工作的体力、精力、效率,使绝大多数职工满意。公司职工食堂的工作正式由本人负责接手管理。鉴于公司职工食堂原存在的不足及管理环境现状,特对职工食堂的具体工作管理提出以下实施方案:

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每一天下午、晚上两次清洗、清洁,包括地面、台凳、设施用具等。

2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。

3. 将建立《用餐管理制度》,对员工用餐的秩序、卫生等状况进行约束,并对违纪者进行相应的处罚。

4. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等,稍后将张贴用餐宣传标语,倡导健康饮食、礼貌用餐文化。

1. 所有厨房工作人员将统一配备制服衣帽,并严格要求工作着装的管理,严格厨房卫生作业的规范与要求。

2. 将建立《厨房工作管理制度》,对各项厨房工作的卫生、

安全、流程、标准等进行规范与要求。

3. 制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与职责，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

4. 明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至行政科

2. 所有职工用餐时务必使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭（管理人员除外）。

3. 人事部及时退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，行政部将按饭卡发放的状况统计每一天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本（包括厨房的人工成本在内）为人民币8.00元，人工成本人均约占0.7元，食品采购成本人均约合7.3元（其中预计人均食品日成本分摊为：大米约1.3元，食油约0.70元，肉食品成本约2.5元，素菜成本为2.5，其它调料副食品约占0.3元。）

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数状况进行调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科带给当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选取固定供应商采购或批量采购，由专人统一支付费用，特殊状况视情而定。

4. 每周必须期一次性支付给食堂负责人：肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际状况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给职责厨师到市场购买，市场购买职责厨师应每日下午前到行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均务必经过厨房负责人、人事行政部、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品务必经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员务必按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派人事行政人员负责日常的管理，所有食品的领出务必由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品务必按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制

库存量和先进先出的发放，持续仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每一天下午向食品后勤管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的务必如实呈报，由管理员根据实际状况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类务必及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品务必严格的分开储放，已做好待分发的食品务必加盖。

公司食堂管理方案与措施篇七

1、医院必须办好职工食堂，要做到民主管理，改善服务态度，提高烹调质量，降低成本，严格执行实行《食品卫生法》。

2、轮派值班人员，对夜班及因公迟下班的职工要做到有热食供应。

3、伙食管理及食堂工作人员对各种票证及实物，要严格手续、妥善保管、定期清理，按月公布帐目，接受群众监督和有关部门检查。

4、伙食收支单据，以原始凭证为准。购买的各种食物，均由保管员验收盖章（签字）。

5、食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行健康检查，发现传染病立即隔离，待身体康复，确无传染性后再恢复食堂工作。未经健康检查证明无传染病者，不得调入食堂工作。

6、食堂要经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂

和其它害虫及其滋生条件，地面和墙壁应用便于冲洗的材料制成。应当有防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、餐具消毒、污水排放和存放废弃物质（垃圾）的设备。

7、食堂不得采购霉烂变质食物，生食和熟食、食品和原料都要分开存放，防止污染。

8、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。

9、创造良好的进餐环境，配餐人员应着干净的工作服配餐，随时保证桌面、地面、坐椅的干净，不能用脏手端拿进餐人员的碗筷。

10、服从后勤主管的领导，接受员工和病员对饮食工作的监督，对要求整改的工作应限期完成。

进餐人员“五注意”

1、依次排队在窗口买饭。

2、不穿工作服进食堂。

3、装修工人不穿沾有灰和泥浆的衣服进食堂。

4、不随意进入食堂工作间。

5、不乱丢乱倒饭菜。

食堂人员“四做到”

1、穿干净工作服配餐。

2、不用脏手端拿碗筷。

- 3、配餐时不与人闲聊，谈笑。
- 4、勤收碗筷，随时保持桌椅清洁。

公司食堂管理方案与措施篇八

- 1、根据贵公司的`要求和实际情况作出书面策划，报送贵公司批准实施。
- 2、按贵公司的伙食标准和人数制订一周伙食计划及菜谱。制订质量和数量计划。
- 3、根据贵公司的人数，委派主管、主厨、面点师、杂工和清洁工、运输车。
- 4、公司由一名行政经理组成督查组不定期对饭堂检查（质量、数量、卫生）是否按合约实施，了解厂商意见和整改措施，检查安全生产和服务质量。
- 5、对不按公司要求和服务准则实行的按公司规章做出相应处罚。
- 6、要使我们的服务质量、卫生标准、数量达到70%的满意度。
- 7、公司员工（厨师、杂工、管理员）要淘宝进行岗前培训严格考核方可上岗，不合格者决不录用。
- 8、联络厂方一个星期开一次会议，但必须有厂方员工参与，接受意见和提出整改建议。

二、众味佳卫生管理与周边环境

- 1、按贵公司的卫生标准结合我们的要求，严格实施、根据贵公司饭厅大小和人数委派清洁工，安排专人专责管理。

- 2、厨房工作人员在工作时，要穿公司标志的工衣、戴工帽，戴口罩。工作时严禁吸烟、穿拖鞋、短裤、赤膊、勤剪指甲。
- 3、保持饭堂厨房卫生干净、整洁，一餐一拖一扫，三天一大洗和消毒。
- 4、原料必须生、熟分开存放，变质的食品决不使用。
- 5、餐具、用具、厨具必须每餐清洁，高温消毒。
- 6、食品蔬菜、肉菜、畜类必须分池分类清洗，净、洗、泡三步实施。
- 7、节约用水、电和燃料。

三、众味佳质量、数量和额外服务

- 1、根据厂方提供的伙食标准，制订计划，报送质量、数量和份额给厂方参考改正。
- 2、为了公司的声誉和员工的身体健康，公司规定一定不准购买冻猪肉和死鱼、死畜，坚决使厂方员工吃到新鲜的猪肉和蔬菜。不准购买劣质大米和食油，不准购买劣质蔬菜和食品，一经发现严格处罚，扣除主管当月工资。
- 3、要做到味香色美，味道要鲜香，色泽要美观，每道菜的调料要按配方烹制、每种菜的色泽要按要求搭配。
- 4、根据标准制订数量和份额。

四、众味佳根据标准制订数量和份额

- 1、例：6元餐（早餐1元，中晚餐各2、5元），早餐8个品种供选择，赠送稀饭、咸菜。中、晚餐三菜二素一汤，由员工选二荤一素，肉类1、0两/餐以上，食油0、8两/餐，素菜3

两/餐，鱼类和畜类1、5两/餐以上。

2、例：7元餐（早餐1元，中晚餐各3、0元），早餐有8个品种选择，赠送稀饭、咸菜，中、晚餐三菜三素一汤，由员工选二荤二素，肉类1、5两/餐以上，食油0、9两/餐，素菜6两/餐，管理餐和高级管理餐，管理餐（8-10元），高级管理餐（10-20元）酒店式炒制和管理，享受高素质的服务。

3、夜宵2元、3元…由厂方选择。

4、经厂方同意，厨房可设小炒部，为员工提供加餐，提供10个品种选择，消费低于市面价。生日餐，由员工提前点菜，厨房准备，消费低于市面价，收回成本则可。

5、国家规定七个大节日（元旦、春节、元宵、端午、五一、中秋、国庆）免费为员工加餐（比平时增加一道荤菜或水果）。

五、众味佳供应方式与服务质量

1、为了便于配送，由贵公司每天6点前报第二天就餐人数并以此作为结算依据，由我公司提供饭卡，员工凭卡就餐，控制重打。

2、由我司提供饭票，员工自己买票就餐。

3、根据厂方人数和要求分批下班，间隔15分钟供餐，便于就餐。

4、有分川、湘、粤菜系，2个窗口分菜，有南北之分，真正使员工吃到自己想吃的风味。

5、根据员工要求，可自带餐盘汤碗或由我公司提供自助餐盘，统一由我司清洁，消毒。

6、根据厂方作息时间决定开餐时间，除有特殊情况外，开餐时间过后半小时停止供餐。

7、每周末提供下周菜谱供员工参考，提出建议改善菜谱。

六、众味佳厨房、饭厅的设计安装及费用

1、为了减少厂方负担，给员工一个舒适的就餐环境，我公司可提供厨房和饭厅的设计与装修，承担厨具、餐具购买的费用。

2、装修费用和厨具、就餐费用可由我方承担，其投资费用按合同期限协商，每年费用分年折旧，折旧率合作五年不管投资多少免费送给贵司。