

最新大学食堂经营方案(汇总5篇)

方案是从目的、要求、方式、方法、进度等都部署具体、周密，并有很强可操作性的计划。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

大学食堂经营方案篇一

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。

4. 卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查；

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：根据客户要求烹制。

大学食堂经营方案篇二

由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。员工一天三餐，中餐最低保证两菜一汤，餐费5.00元；早餐晚餐根据实际情况现定，管理人员另议，丰俭由己。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

数量、质量、卫生监督，以促进工作。

3、设有专人代表与贵公司协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。

4、蔬菜、肉类、油类，经肉联厂及卫生部门监认。

1、每周日向贵公司员工提供公布下周菜谱，并按贵公司规定的膳食费用、每周菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，粗菜细做，细菜精做，做到卫生、味美菜品多样化。

2、可实施预付膳食费用，或先吃后付等灵活承包方式，结账方式可面议。

3、遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费提供凉茶。

4、我们在加强管理、卫生生产的同时，为满足客户对菜品口味不断翻新的要求，定期相互调配各分店厨师，力求常变常

新，努力将每餐做到精细美味。每周进行菜单更换，让顾客久吃不腻。

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，以购多价廉从其差价获取利润。

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，搭配对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估核算，减少剩菜浪费。

就餐可分套餐制或自由选餐制，（具体面议）：员工一天三餐，中餐餐费5.00元（一荤一素菜），饭、汤任食。早餐晚餐根据实际情况现定，贵公司人员也可以根据我们制定的菜谱现点现做，丰俭由己。我们从事餐饮服务多年，积累了丰富的餐饮行业管理经验，现已拥有众多的烹饪人才；条件允许的话可以与各地养殖、种植基地、蔬菜批发市场直接联合，降低原材料采购成本的同时，丰富了员工餐桌。公司将为客户提供最完善的服务。每周食谱均由经验丰富的厨师共同研究制定，做到卫生安全、营养丰富、味美价廉。我们在加强管理、卫生生产的同时，为满足客户对菜品口味不断翻新的要求，定期相互调配各分店厨师，力求常变常新，努力将每餐做到精细美味。每周进行菜单更换，让顾客久吃不腻。有了贵公司的大力支持，我们坚信我们的合作会非常成功。

大学食堂经营方案篇三

能过同贵企业的初步接触协商，本人有以下承包合作意向：本人愿承包经营贵企业员工食堂，合作期限为三个月，合同期满后同等条件优先继续合作，具体工作安排如下：

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供。

2、厨房设备、等相关固定资产投资。

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。

5、承担水、电。

1、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业管理。

2、优质食材的采购配送及严格验收。

3、食品卫生及厨房环境厨务人员卫生管理。

4、多项的供餐服务，各种菜式的营养搭配、烹调与分餐。

5、厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理。

6、随时接受贵企业相关部门的监督和改善建议。

7、消防事故及工业安全的预防工作。

8、其他有待双方协商之相关事宜。

1、早餐：

标准餐：鸡蛋一个、粥类一份、馒头一份、咸菜自选。

特别供应：豆浆、牛奶、油条、包子、花卷、小菜等。

2、午餐：

标准餐：一荤一素、米饭或馒头一份、汤免费供应（附每周菜单一份）。

特别供应：每日热菜凉菜六到十个菜品（另附特别供应菜单一份）。

3、特色客餐：

根据公司要求烹制

两荤一素、两荤两素套餐或根据客户要求任意搭配

所搭配套餐按菜品价格计费。

食品卫生管理监督事宜

服从和配合企业方合理管理为方案，欢迎广大员工同志和企业方相关领导共同监督。

附菜谱一份参考。

1、标准餐周菜单

周一、鱼香肉丝

麻辣豆腐（一荤一素）周二、香辣鸭

麻辣土豆丝周三、木须肉

红烧千页豆腐周四、红烧鱼块

烧素（面筋）

周五、爆炒小公鸡

素炒花菜周六、蒜苔腊肉

烧腐竹

周日、番茄炒鸡蛋

炆绿豆芽

以上菜品根据时令稍有变动，卤面、凉皮、面条等不定期供应。

2：特别供应部分菜谱

土豆烧牛肉8元/份 红烧排骨8元/份 烧肥肠

4元/份

烧茄子

小炒杏鲍菇烧腐竹烧皮肚鸡蛋凉粉家常豆腐辣炒花菜炆土豆丝

豆芽菇炒木耳东北拉皮麻汁面筋麻辣豆腐

此菜单只是部分根据时令稍有变动

大学食堂经营方案篇四

为了规范学校食堂管理，确保师生食品质量，积极调动广大教职工民主管理意识，不断深化学校食堂管理体制改革的，坚持三公开(即管理办法公开、管理过程公开、运营情况公开)原则，结合我校实际情况，制定本方案。

1、学校食堂采用学校领导下的食堂工作人员集体协商管理模式。

2、教师的饮食按每天的'计算价格照实支付(包括米饭)，饮食标准不低于每天的肉和蔬菜汤。学期结束后，对全体教职员实施一次性饮食补助金，补助金额由学校根据食堂的盈餘情况进行研究决定。

3、学生的饮食要按现行价格，保证每天一肉一汤。

1、学校食堂设置采购人员2人(其中1人采购，1人记账)，记账报税人员1人，其他人员参与监管，另设司务长1人，负责食堂日常事务安排和管理。具体分工每学期初经学校研究发布。

2、采购人员严格按照卫生部门有关规定执行定点采购，记账人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖方签字，以保证质量安全。购买者必须立即将当天的账单交给会计负责人。

3、会计负责人在每天吃饭前公布今天的菜价，立即制作账目、报告书，向学校食品指导委员会报告。

4、食堂工作人员集体管理，务必保证师生饭菜品质，精打细算，严防铺张浪费，积极提升服务水平。

5、学校按食堂盈餘情况按一定比例给食堂工作人员集体报酬。

- 1、学校成立餐饮领导委员会(以下简称餐饮委员会)负责实施学校食堂监督。学校集团委员会成员组成：校长室成员1人，中层1人，工会委员1人，普通教职员代表1人。期初学校通过教师会议推荐公示。
- 2、学校伙伴委员会每学期初与食堂人员签订食堂集体管理协议，进一步明确奖惩方法。
- 3、学校伙伴委员会必须定期或不定期检查食堂经营管理，做好相关记录，立即在教师会议上发表。
- 4、学校伙伴委员会成员平时要注意收集学生、教师的合理意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提高。
- 5、学校伙伴委员会每月向教职员公布食堂盈馀情况和相关帐目。
- 6、期末教职工伙食补助金和食堂人员奖惩在学校行政扩大会议集体协商后发表，由学校伙伴委员会监督执行。
- 7、食堂净馀额用于鼓励学生饮食状况良好的班主任，改善食堂饮食条件，增加设备，提高教师福利待遇等。
- 8、对于学校的日常招待和用餐费用，食堂根据学校提供的标准实际与学校结算。

1、本方案经教代会通过后，本学期可试行实施。

2、本方案解释权在校长室。

大学食堂经营方案篇五

学校食堂伙食标准

- 1、小学中晚餐必须保证两个以上荤菜，三个以上素菜，供学生选择二荤二素；
- 2、初中中晚餐必须保证两个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；
- 3、高中中晚餐必须保证三个以上荤菜，五个以上素菜，供学生选择二荤二素；

学生食堂收费标准

中晚餐都必须有汤类

- 1、中小学中晚餐原则上肉类每生每顿不少于一两，或鱼类不少于二两，或蛋类不少于一个。
- 2、各校两天内菜谱不得重复。每周一公布本周菜谱，接受社会、师生监督。
- 3、早餐每周供应有馒头、花卷、包子、炒花饭、汤类等，一周内不得重复。另保证有1个卤（煮）鸡蛋，搭配1-2个素菜或荤菜。
- 4、炒小菜时必须动植物油各一半，各校严禁购买桶装猪油，严禁使用转基因油。
- 5、本着节约的原则，要让每个学生吃饱吃好。

1、经营方针：以服务学生为核心，靠优质的服务，丰富的菜品，赢得学校师生满意；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；按《食品卫生法》严格操作规程。

2、人员配置：面食人员：2—3人，厨师6人，蔬菜加工员16人。对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定定期体检，如有特殊情况，身体不适或重感冒等都要暂停上班。

3、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于校方的实际需要。对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。尊重校方的指导意见，加强与校方的交流和沟通。

4、定期向校方汇报工作情况，了解师生对食堂伙食的满意程度，并设立意见箱，随时听取师生与校方的意见和建议，接受学校检查监督。

5、按时像学校交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。

1、排队打饭时不得跨越黄线排队，按就餐时间站队，不许不准插队、抢位置、打闹；

2、以班级为单位，统一站在一个大窗口打饭（每个大窗口分为四列，共四个大窗口）；

3、打粥、豆浆、汤时要到离自己餐桌最近处打取，不得窜区域打取；

4、打完餐后从两侧回到餐桌，用餐时不打闹嬉耍、窜桌用餐，不得食用他人餐盘内食物；

5、对餐盘内的食物和领取的水果尽量保持不浪费；剩余饭菜应倒入指定地方；

6、若发现饭菜有异样或质量问题时，可以找食堂管理人员说明问题，或在食堂设立的意见箱中放入投诉信，我司将对此类问题及时处理并给出交代。