

# 最新学生食堂经营方案书(实用5篇)

方案可以帮助我们规划未来的发展方向，明确目标的具体内容和实现路径。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 学生食堂经营方案书篇一

(一)□xx县中医医院现有约建筑面积20000平方米，现有职工约160余人，食堂面积约230平方米，根据医院“大力改善就医环境，做好医务人员后勤保障”，准备将食堂面向社会公开选聘，要求：选聘人有很好的经营能力、有很厚的经济实力、有很熟的行业经历、有很强的抗风险能力。

食堂第一、二年免租理由：因装修费用、厨具、餐具购置等由投租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准。

本次选聘内容为xx县中医医院食堂承包经营服务项目，服务时限根据情况以签订合同日期为准。选聘具体内容如下：

### (一) 食堂选聘具体内容：

1、医院的食堂装修、厨具、餐具、餐桌等一切费用由中租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准，其他墙壁瓷粉刮白、安装地砖、门窗、进行防滑处理等基本装修要求，装修含墙壁装修材料、地砖、油烟机、灶、消毒柜、冷藏柜、餐具、厨具、餐桌、凳子（椅子）等。食堂内所有餐具、厨房、桌椅、设备设施等合同期内由中标方负责维修、更换，若中途终止合作或到期后由中选方投资的物品权属归中选方，中选方不得向医院方收取任何装修、维修、购买设备设施等费用。

- 2、就餐费用标准：经营价格不能超过市场价格，必须遵守国家市场管理规定；为保证饭菜质量，每餐将采取食品留样制度（保存48小时），质量要求无公害新鲜蔬菜、新鲜肉类，可口饭菜。以上费用可以在市场变化、国家政策双方商定调整，但不能超过市场价格。
- 3、厨房餐具、餐桌、凳子等由中租方负责，应该满足医院员工基本使用要求，做到每日消毒，若出现消毒不达标造成大规模食源性疾病事件，中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。
- 4、对食堂员工的服装、五险一金及意外保险由中选方负责。
- 5、厨师具有相应的执业证书，食堂员工必须有一定文化素质，有自我保护能力，有一定的卫生常识等基本卫生技能。
- 6、中选方对食堂工作的全过程，即采购、保管、生产加工、供应等工作进行全面质量管理，若因监管失误，造成大规模食源性疾病、多人传染病感染等问题出现，由中选方承担一切责任。
- 7、食堂由原料到成品实行“四不”制：（1）采购员不买腐烂变质的原料；（2）保管验收员不收腐烂变质的原料；（3）加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；（4）营业员不卖腐烂变质的食品。
- 8、粮、油、副食品等主要食品应有产品质量验证、卫生许可证、供货商名称和产地，经市场监管及卫生监督检查不合格的，由市场监管局及卫生监督所进行处罚，由此造成的后果由中选方承担。
- 9、食堂食品要按照《食品法》规定，做到生、熟食分开，食品要干净、新鲜、不变质、无杂质、无异味熟食要做到无夹生，无焦味，无异味，无沙、虫、头发、烟头、草绳、碎玻

璃等，蔬菜要求无老叶、无黄叶、无烂叶等违反《食品法》规定，造成伤害和食源性疾病事件的，由中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。

0、食堂中选方要对食堂卫生负责，要保持地面、墙面无灰尘、油渍、污渍，窗面明净，餐桌整洁，水槽无杂物、无异味，室内无蝇虫，剩饭菜垃圾及时处理，售饭窗台每周用消毒水擦一次。食品、餐具彻底清洗、消毒至少三遍以上，卫生区域责任到人，食品必须做到生熟分开，并有明显标志。

1、医院食堂管理委员会根据就餐人数按比例要求食堂聘用员工数量，员工必须有身份证、健康证，并报管理委员会审核备案，督促及时办理健康证年审。

2、员工上岗必须穿工作服、戴工作帽，特别是售饭菜时，服装要同一整洁，戴手套，戴口罩。

3、食堂中选方要加强对员工的卫生管理，不得留长指甲、涂指甲油，戴戒指加工食品，不得在食品加工和销售场所内吸烟，公共区域不得摆放生活用品。

4、食堂设备和材料要有专人负责管理，存放要整齐有序，每道工序加工完成后都要及时清理垃圾、场地和工具，随时保持工作场地和设施的整洁。食品储存应当分类，分架，隔墙、离地存放，不得有过期变质食品。

5、餐厅用的餐具要提前洗净和消毒，就餐时餐具要做到干干净净，违者将交由市场监管局及卫生监督所处罚，由此造成的一切后果由中选方承担。

6、食堂中选方法人代表是食堂的安全责任人，负有消防、卫生、安全的责任，必须做好防火，防盗、防毒工作，杜绝事故发生，如发生一切事故由中选者负责。

7、食堂从业人员要加强服务意识，端正服务态度，语言文明，表情温和。因饭菜质量、卫生原因发生的医院员工及患者家属投诉，要及时处理或按要求换菜换饭。

8、从业人员必须持证上岗，并且每年复查一次。上岗期若患不宜从事食品工作病症者，要立即停职接受治疗。

9、医院严禁吸烟，在食堂内绝对禁烟。

10、医院食堂定期请卫生监督部门对食堂进行卫生检查。

1、食堂所售食品质量标准需参照市场同类品种标准，医院食堂管理委员按季度对食堂售出食品在职工及病患/家属中进行满意度调查，如满意度低于60%，由医院食堂管理委员会提出整改要求及时限，中选方按照要求进行整改，若中选方拒绝整改或整改时限超过食堂管理委员会规定时限10天的，医院有权终止合同，中标方在3个工作日内退出。

2、中选方在院所使用的水、电费用按照相应标准自行支付。

正常经营的工商户。

（一）承包期限：

第一、二年免承包费，第三年不少于0.3万/年承包费；合同签订期限3年。

（二）成交方式：选聘

2、报名地点[xx县中医医院[xx路99号)，医院办公室（县医院对面）

3、报名时所需资料

(1)、经市场监管部门注册的餐饮企业法人、税务登记证、食品经营许可证，不接受联合体参与。

(2)、有良好的商业信誉，在以往餐饮经营中没有任何食品卫生安全、消防安全方面的不良记录。

(3)、熟悉并严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家相关法律法规，未发生食物中毒事件及其他违反食品安全法的行为，不属于《中华人民共和国食品安全法》规定的禁止从事餐饮服务的人员。

(4)、提供。

#### 4、联系方式：

(1) 联系人□x先生

x女士

(2) 联系电话□xxx

xx县中医医院

202x年3月4日

## 学生食堂经营方案书篇二

学校食堂提供的食品直接关联着学生的身体健康，因此，在食堂成品做成之前做好原料的储存至关重要。在中华人民共和国卫生行业标准《学生营养餐生产企业卫生规范》中，对原料储存提出具体要求：

(1) 原辅料进库前必须严格检验，发现不合格或无检验合格证书又无化验单者，拒绝入库。验收之后进行登记，登记内

容包括品名、供货单位、数量、进货日期、感官检查情况、索证情况等。

(2) 食物储藏应做到各类食物分库存放，隔墙离地，分类上架。一般要设主食库、副食库、干货库、调料库，还要有足够的冷藏库。肉、禽、水产、蛋、豆制品必须冷藏。

(3) 常温库要通风、防潮、保持库内干燥。环境相对湿度低于70%，地面、货架、容器保持清洁。设有防鼠、防蝇措施，并避免阳光直射食品，容器应加盖防尘。

(4) 冷库要加强温度管理，设温度计，每天检查记录温度。高温冷库应在0~10度之间，低温冷库应在-18度以下。冷库要及时清扫，保持无霜、无血水、无冰碴。

(5) 储存货品应遵循先进先出的原则，储存期限不超过保质期。各种货品应挂牌，标出进货日期，尽量缩短储存期。

按照上述要求，学校食堂食品及食材的贮藏与保鲜工作应做到以下几点：

### (一) 不同种类食品原料的储存地点

学校食堂一般应备有储存食品原料的库房、保鲜库及冷藏冰柜、冰箱等设备设施。粮食类、调料品类的食品原料，一般都储存在食品原料的库房内；果蔬类的原料，一般都储存在食品原料的保鲜库内；肉与水产类、豆制品类的食品原料，一般都储存在食品原料的冷冻冰柜内。因条件限制不能设专用库房的，应将肉与水产类等需保鲜的食材放入冷藏冰柜；调料品等应有专柜摆放，果蔬类（叶菜类）等原材料应在保证通风的条件下用专用器材自然存放，时间不超过2天；土豆瓜果等类似蔬菜可适当延长使用时间。

### (二) 不同种类食品原料的储存要求

(1) 储存在库房内的食品原料，如粮食类、调料品类的食品原料，在库房内要分区储存。隔墙离地，分类上架，至少离地20厘米，离墙隔壁10厘米。库房内的温度，保持在16~21度，湿度低于70%，食品原料要坚持“先存放、先取用”的原则。

(2) 储存在保鲜库内的水果与各种蔬类的食品原料，在保鲜库内要分区储存。要隔墙离地，分类上架。库房内的温度，保持在0~10度。

(3) 储存在冷冻冰柜内的食品原料，如肉与水产类、豆制品类的食品原料，冰柜内的温度保持在-18度以下并必须严格遵守保存时间：新鲜鱼虾、肉、禽、蔬菜，存放不得超过3天；新鲜鸡蛋存放不超过两周；奶制品、半成品存放不超过2天。食品原料要坚持“先存放、先取用”的原则。

(4) 储存在冰箱内的食品，如食品样餐，在冰箱内储存，要求设备专用，不能再存放其他的食品。专用冰箱内的温度，保持在0~4度。食品按照规定留存48小时。

## 一、原材料采购、价格及质量保障

1. 食材供应方不采购没有相关许可证、营业执照、动物产品检疫合格证明等材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。副食品由获得政府认可、有qs生产许可证的厂家提供；畜牧产品必须经检疫部门检验合格。

2. 原材料供应方蔬菜主品来源于自有基地或加盟合作社基地，产品价格低于市场价格，学校可聘请市场价格监督员，进行市场价格动态监督。

3. 供应方每一批次材料均通过农残检测，带检测报告，确保质量安全。

4. 学校向供货方索取该批食品的相关证照（复印件），采购

肉类食品还应查验或索取动物产品检疫合格证明原件，建档保管；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或送货单，并建立台账。

5. 学校验收采购食品时应对食品进行感官检查，对外观不洁、包装破损、不新鲜的食材，可拒收退还。

6. 供应方配送车辆应及时清洗，定期消毒；筐具、器皿每天清洗消毒，配送区及时清洗，定期消毒，无卫生死角。

## 二、学校食堂从业人员健康检查及培训制度

1. 食堂人员上岗前及上岗后每年一次必须到卫生行政部门确定的体检单位进行健康检查，未取得体检合格证不得上岗。

2. 发现患有有碍食品安全的疾病的人员，学校应立即将其调离工作岗位。

3. 食堂人员上岗前统一进行健康及食品安全知识培训，未参加培训的不得上岗。

4. 从业人员体检、培训合格证工作时应随身佩戴。

## 三、学校食堂库房管理制度

1. 学校食堂库房应为专用，并有防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉、通风的设施，不堆放其它杂物，严禁存放杀虫剂、农药等有毒物品。没有条件配备专用库房的学校，应有专门的储藏空间、储藏架（柜），并保证卫生、通风良好。

2. 对入库的各种食品、物品、原料和成品要进行验收、登记，不符合食品卫生要求的食品拒绝入库，不准采购超过保质期限的食品及食品添加剂。对配送方运输过程中有污染及损坏的原料物品拒收入库。

3. 库房物品要做到先进先出，定期清仓。定型包装食品按类别、品种上架摆放整齐，挂牌注明食品名称、生产日期、保质期等，其他食品要分类、上架、隔墙、离地存放。

4. 用容器盛装的食品、副食调料要用防尘盖盖严容器，防止灰尘污染；冷库冷藏食品和保鲜食品要分开，温度要适当；冷藏的肉类要吊架存放，禁止堆积，生熟要分开存放并有标识。库房要及时清扫，保持清洁。

7、仓库内不准存放私人物品和其它杂物，

8、每天清扫、整理，保持通风干燥、卫生整洁。

#### 四、学校食堂食品留样制度

1. 为保证学生食品安全，学校食堂应每天有专人负责食品留样，食品留样范围包括：各类主食（含面条、米线、馒头、水饺、包子等带馅食品）、各类菜成品及当日出售的其他食品，留量标准为150克。

2. 食品留样使用专用器皿，所留食品样品专柜存放，与样品无关物品不得存入专柜，任何人不得靠近或开启专柜。

3. 食品留样时限为48小时，坚持每日留样不间断。

4. 一旦发现食物中毒疑似现象，立即由主要负责人开启留样，专人送往检疫部门检查，检查结果带回学校并向领导报告。

5. 建立食品留样登记制度，内容包括：日期、留样食品名称、各种食品操制作者姓名、取样人姓名、管理人签字、消除留样时间等。

#### 五、学校食堂卫生管理制度

1. 食品原材料清洗要将鱼肉类（包括水产品）和蔬果类分池

清洗，清洗池（器具）按不同用途分别注明。

2. 加工肉类、水产品与蔬菜的刀、墩、案、盆要分开使用并有标识。3. 加工后的半成品及时使用或放入冷柜内短暂保存；加工后的成品食物存放在清洁的容器内，不准随地堆放。

4. 隔餐隔夜的熟食，食用前要彻底热透；不准用手拿食品进行品尝，要用专用工具，品尝的剩余食品要倒掉，不准再放回锅内。

5. 食堂所有餐具、容器要保持干净无污染，每餐清洗，定期消毒；炊具与餐具固定摆放，陈旧容器及时更换。

6. 食堂灶台、地面要做到每日随时清洁，保持干净卫生，无死角。

## 六、学校食堂人员岗位管理制度

1. 学校食堂工作人员应穿着整洁，注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链首饰；男士禁止留长发，工作时要佩戴工作帽，工前、便后洗手消毒。

2. 食堂工作人员要保持四勤（勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤换洗衣服，勤洗工作服、帽）。

3. 工作时要注意个人卫生，不得吸烟，不做有碍服务形象的动作（如抓头发、剪指甲、掏耳朵、伸懒腰、揉眼睛、剔牙等，打哈欠、咳嗽、打喷嚏时要用手帕或纸巾掩住口鼻）。

4. 端菜时手指不得接触食品，分餐工具不接触学生的餐具。

5. 使用后的炊具和餐具及时清洗，定期消毒，不干净的器具不得摆上操作台；工作结束做好台面、桌椅及地面的清扫工作。

## 七、学校食堂财务管理制度

1. 规范学校食堂财务管理。学校食堂必须单独建立明细账，独立核算，按相关会计制度要求，规范成本核算。
2. 学校应建立食堂内部控制制度。学校财务人员、物资采购员、验收员和保管员等，分工要明确、责任要清楚。
3. 学校食堂财务一般为校长直接审批，也可授权主管后勤的副校长或总务主任审批食堂收支、往来、采购等事宜。
4. 学校食堂必须配备具有会计从业资格的专（兼）职财会人员，按照规定设置总账、日记账、明细账等，实行独立核算。定期或不定期进行资产清查，每年年底前必须进行资产清查。
5. 上级部门对学生提供的营养餐拨款等专项专款要设立台账，并按照营养菜谱的配备标准和数量足额配制学生营养餐。
6. 要对食堂的支出成本进行严格核算，食堂工人工资、燃料、水电、设备添置维修等不在学校生活账中列支。
7. 要建好物资管理台账，严格食品原材料进出库登记制度，所有采购的食品原材料必须做到全部入库登记、领用出库签字管理，当日耗用的物品要及时办理验收和领用登记，非当日耗用的物品要及时办理入库手续。食堂主管应不定期对学校食堂保管台账进行监督检查。
9. 学校每月都要对食堂的收支进行公示。

## 八、学校食堂工作人员考核办法

### 学生食堂经营方案书篇三

为解决贵公司员工及保安人员工作期间就餐问题，根据公司

实际情况，现对公司食堂经营管理提出以下管理方案：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备；免费提供水、电、燃料费用（我方管理必须节约不得浪费杜绝出现长流水，长明灯等浪费现象）；向我（韦莲美）提供食堂职工工资及管理费。食堂用具及设备由双方清点后签字确认，今后公司员工增加所增加的用具及设备再确认入账。

1、由韦莲美负责只对外招聘食堂工作人员及管理人员，对其进行相关的培训、日常的管理考核（相关制度附后，表1）。

2、根据公司目前就餐人数约80人左右，计划配置厨师2人、主管1人、服务员3人（以后贵公司职工增加，食堂的工作人员也相应增加，增加方案是XXXXXXXXXXXXXXXXXX□□这些人员为劳务工，由公司提供就餐及住宿问题。

3、目前员工待遇具体分配由韦莲美定：大厨工资2800元/月/人、厨师2200元/月/人、服务员1200元/月/人、主管2400元/月/人，合计11000元，管理费=11000x10%=1100元，总计12100元；此费用不含税费、水、电费；工资的浮动应比照物价的浮动或厂内职工工资浮动比例协商调整。

4、新招聘的职工和在职职工每年的体检费由公司报销，为了食堂员工形象有统一的着装，公司应为每个员工发配工作服。

5、食堂的所有物料采购由公司负责，并且对所采购的所有物料的质量和安​​全负责。所采购的物料要双方协商同意方可。

1、根据公司目前实际情况，主要开设员工工作餐（含保卫人员）和领导临时接待餐。为了便于食堂正常供应，不造成浪费，各部门应于每日下午6:00前将本部门次日就餐人数及用餐标准提供给食堂，食堂工作人员按就餐人数安排采购员采购及做好用餐前准备工作。临时接待用餐按公司相关规定审批，并提前通知，以便安排采购和人员工作安排。2;用餐2、

用餐标准：（具体表格附后，表3）

早餐供应：白（肉）粥、豆浆、粉、面、鸡蛋、包点等轮流供应。标准每人每天2元。

午餐、晚餐供应：员工套餐按每人每餐6元，标准供应二肉二菜一汤，米饭统一由食堂工作人员装盛（二至三两）。食堂另外可根据需求量做1~2个肉菜供员工自购。

临时接待用餐：根据实际用餐人数由办公室安排用餐标准。

1、公司食堂设立专用账户，财务开支由后勤管理科、财务科、企管科监督。

2、拟定完善的食堂管理制度和监督制度。由后勤管理科负责对食堂的管理进行严格监督；并由公司相关部门人员组成监督小组对食堂的管理工作进行监督考核。

编制□ xxx审核□xxx 批准□xxx

xxxx年xx月 xx日

## 学生食堂经营方案书篇四

一、企业方提供资源

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；

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。见如下菜单（可按甲方要求调整）

## 学生食堂经营方案书篇五

1. 经营理念：食堂是在校师生在教学过程中的生活保障，在食品及就餐过程中安全、卫生、舒适的前提下，以适当的利润水平，高质快捷的服务在校方的领导和监督下，服务好师生生活。

2. 经营目标

(2) 满足平均周就餐标准100元/人的最低需求；

(3) 保证完成校方对食堂投资回收的目标。

1. 校方参与食堂管理，指导食堂经营管理工作：

- (1) 监督、审批服务品种与价格；
- (2) 检查、监督食堂的卫生安全工作；
- (3) 抽查、评价服务品种的质量；
- (4) 协调学生就餐秩序。

3. 与学生会及教职工代表建立互信沟通体制,“三定”(定时定点定期)协商,共同办好食堂。

1. 保障食品安全措施,确保饮食安全:

(2) 建立经营者内控体系,配备专职的食品卫生质量监督员,卫生安全责任落实到个人;

(4) 做好厨房卫生工作,餐具每天、每顿全面消毒,工作人员均持健康证上岗;

(5) 蔬菜、肉类、油类等均经相关部门监认;

(6) 在保证提供无公害食品的基础上,力争全程提供绿色餐饮。

2. 保证花色品种,完善保温保鲜措施,保证就餐质量:

(2) 提供晚自习后的学生加餐服务,按营养专家建议配置睡前饮食供应;

(3) 选用符合卫生标准的夹层保温保鲜设备作为器具,并提供相应的打包服务;

(4) 设立饭菜质量投诉意见箱并与学生会相关学生干部每周沟通,定期对饭菜的质量如温度、品种数量等进行抽查,并向校方反馈。

### 3. 快餐式店面服务：

(2) 店面布置以整洁统一的模式, 并提供饮料及相应的收银服务;

(3) 为提高食堂的可利用价值, 在非就餐时间提供桌面以利师生阅读和小型聚会, 并相应提供相应的休闲食品供应。

(4) 提供整洁的餐具及背景音乐服务;

(5) 食堂服务人员着统一服装微笑服务。

食品试尝留样, 是预防师生食品中毒的有效措施, 是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全, 特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样, 并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2、饭菜留样应留足数量(不少于100克), 储存于专用冰箱, 温度保持在2-8摄氏度左右。

3、每天坚持饭菜试尝, 由管理人员指定专人分别进行试尝, 并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4、饭菜留样必须坚持48小时。

5、学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况, 逐一对照检查, 若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样, 应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度, 追究相关人员责任。

1废弃物分类集中, 专人定点回收;

2下水道维护得当, 不产生内涝;

3油烟回收得力, 不污染周边空气。