

2023年学院食堂管理方案(优质7篇)

方案在各个领域都有着重要的作用，无论是在个人生活中还是在组织管理中，都扮演着至关重要的角色。方案能够帮助到我们很多，所以方案到底该怎么写才好呢？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

学院食堂管理方案篇一

“民以食为天，食以安为先”。食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口，不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个清洁卫生、舒适安全的用餐环境，做到放心满意科学的膳食计划。

a□档次：

高效的管理+安全的环境+贴心的服务+和谐的文化

高标准食堂是医院文明建设与后勤服务的窗口，食堂档次的提升，适应了社会经济的发展，满足了职工和患者们不断提高的饮食需求，有利于职工食堂餐饮服务的满意率，促时医院的发展与稳定。

b□功能：

价格分档，回味兼顾；品种丰富，营养均衡。

专业的营养师依据科学营养搭配对糖尿病患者、高血压病人

及对饮食有特殊要求的人做出合理安排膳食计划。

职工与患者来自不同的地域、不同文化背景和经济水平的家庭、饮食需求差别较大，全面优质的餐饮服务是医院开展医疗工作的有力保障。

融洽的就餐环境，实现了食堂与就餐者之间的和谐互动。

食堂的工作岗位对员工的任职要求是不一样的。充分利用人事部门提供的员工背景材料、综合素质，将员工分配、安排在各自合适的岗位，需注意以下两点：

1. 量才使用，因岗设人

食堂厨房在对岗位人员进行选配时，首先考虑各岗位人员的素质要求，即岗位任职条件。选择上岗的员工要能胜任、履行其岗位职责，同时要在认真细致地了解员工的特长、爱好的基础上，尽可能照顾员工的自愿，让其发挥聪明才智、施展才华的机会。要力戒照顾关系、情面因人设岗。否则，将为以后管理工作留下隐患。

2. 不断优化岗位组合

厨房生产人员分岗到位后，并非一成不变。在生产过程中，可能会发现一些学非所用、用非所长的员工；或者会暴露一些班组群体搭配欠佳、团队协作精神缺乏等现象。这样不仅影响员工工作情绪和效率，久而久之，还可能产生不良风气，妨碍管理。因此，优化厨房岗位组合是必需的。但在优化岗位组合的同时，必须兼顾各岗位，尤其是主要技术岗位工作的相对稳定性和连贯性。

3. 食堂岗位配备

为迎合现代化食堂发展的需要，岗位配备有管理员、服务员、

面点师、炊事员、洗碗工、仓库保管员、办事员、食品验收监察员兼办事员、送菜员。

食堂设在住院部一楼，配设食品储存间、员工休息间、切配烹调间和面案间，配置一台600人用电蒸饭柜和足量蒸饭盒，足量洗池和工作台，适量3眼灶台（烧液化器）、保温售卖台（1台），一台六门冰柜、3开门展示柜、红外线餐具消毒柜、筷子消毒机、毛巾消毒柜、一台多用残渣车、红外线消毒柜及配套抽油烟系统（以上若有出入，以食堂实际配备数目为准）。有些设施根据食堂需要另行添配，所添物品必须符合卫生部门的验收标准。

a□食堂营业时间：

早餐：07：00——08：00

午餐：11：00——12：30

晚餐：16：30——17：30

b□菜谱公布：

广泛征求意见，每周订一次食谱，按照食谱调剂伙食，要经常变更饭菜花样，搞好主食和副食的搭配，从而保证职工和患者能够吃饱吃好。

每周一菜谱将公布在医院病区各科室，做到明码实价。

早餐：粥类3种以上（小米粥、大米粥、玉米粥等）

主食3种以上（包子、饼等）

咸菜4种

午餐：每周一至周五

菜品8道菜（2-3荤菜）

主食6种以上（米饭、发糕、馒头、花卷、饼等）

晚餐：每周一至周五

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上

周六、周日

早餐：粥类3种以上（小米粥、大米粥、玉米粥等）

主食2种以上（包子、饼等）

咸菜4种

午餐：

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上（米饭、发糕、馒头、花卷、饼等）

晚餐：

菜品4道菜（2荤菜）

主食4种以上

在营业时间里，对有特殊菜品、流食需要的患者或职工可以提前半个小时点餐。

首先，要不断进行员工的思想教育，使员工热爱自己的本职工作，培养对专业的兴趣，从而激发工作的主动性、积极性，教育员工树立高尚的职业道德和全心全意为客人服务的意识，教育员工树立严格的组织观念，自觉遵守国家的法纪和食堂的规章制度。

同时，不断提高员工的业务素质，因为这是提高食堂工作效率和服务质量的基本条件。抓业务技术方面的培训，提高员工的业务操作技术和技巧，通过培训使员工达到：

（1）热情、主动、耐心、周到、细致、尽职尽责，对客人必须树立尊重和友好的态度。

（2）在服务质量方面减少和杜绝对服务员因素质和技能欠缺造成服务不到位而产生的不满意。

（3）人人都要从细节做起，特别是在仪容、仪表、礼貌、礼仪、言行举止方面要得体大方，着装要干净、整齐，强调要求个人气质的进一步提高。

（4）熟练掌握服务程序，让顾客感到职工食堂氛围和正规化管理的模式。

（5）对自身工作按标准完成后自查，树立员工的责任感和主人翁意识。

（6）营造员工队伍的团队精神。

（7）出售饭菜价格合理，买卖公平、不走后门、不搞特殊。

（8）实现规范服务、优质服务。

（一）食品卫生

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。

2. 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。冷藏时做到荤腥类食品与其他食品相隔离。
3. 食物制作及销售过程中注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。
4. 隔餐食物如可食用，做到回锅加热。
5. 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具经常洗涤。

（二）餐具、厨具卫生

1. 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具做到每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后一洗二刷三冲四消毒四类。
2. 厨具和餐具要固定摆好。

（三）环境卫生

1. 经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水
2. 储藏室保持干净、干燥和通风，储藏间不存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。
3. 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆经常性清理，预防细菌感染食物。
4. 对存放厨具，餐具的各个角落经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

1. 食堂工作人员做到“四勤”勤洗手、勤洗衣服、勤洗澡、勤换工作服。

2. 在工作前及处理食品原料后、便后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）用热水消毒。

3. 不在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

根据现服务标准，食堂提供送餐，需配备专人2名（一部食堂、二部食堂各2名，注：二部食堂急需男同志），依据《食品卫生条例》，做到服务人员上岗期间不允许穿工作服进入有菌区。

为了迎合食堂现代化的发展需要，同时加强食堂与医院各科室沟通协调，及根据食品进入食堂层层把关食品验收监察工作，食堂需增设食品验收监察员兼办事员1名（一部食堂、二部食堂各1名）。

现有食堂员工已经一人兼多职，人员已经出现不足现象，还希望医院领导根据食堂现存情况给我们科学配备现需的3名员工（一部食堂、二部食堂各3名）。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

学院食堂管理方案篇二

20__年9月份我校的食堂顺利建成并投入使用了，新建的学校食堂环境优雅整洁，干净卫生为全体师生提供了良好的就餐条件。解决了家长的后顾之忧。

一、提高认识，树立良好的服务意识

我校食堂目前有专职管理人员4人，专业的炊工3名，从炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。管理人员和炊工都具有良好的服务意识，高素质业务技能，能让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理制度，制定了科学的、具有可操作性的管理制度。

这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。《食品留样制度》食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由后勤主任把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；食堂

所采购的原材料都是在教育局规定的定点采购的超市统一采购，学校还与超市签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，有荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。炊工进操作间前必须进行洗手、消毒，带好口罩，穿好工作服和工作帽。

第三，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒柜，实行保洁。以上消毒每天进行一次并详细填写消毒记录，将消毒工作落到实处。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。

第四，严把食品安全关。食品安全是学校食堂的生命，为了确保食品安全，我校制定严密的食品安全应急预案。每天对当日的饭菜进行留样，留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于100克，有标签标明菜名，留样时间，置放规定位置，保存48小时。配备专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏0度—6度。食品留样盛器用保鲜膜包严防止串味腐烂。每次留样前应进行清洗、消毒。留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染。每天做好留样记录。

第五，严把营养菜品关。

注重营养，合理膳食，一直是我校食堂的工作人员的努力目

标。我校专门请了营养师为学生安排适合学生身体生长发育需要和符合孩子口味的午餐，既保证了孩子生长发育所需营养，又能使菜品丰富多样，让孩子在周内不吃重样饭，让孩子吃饱吃好。

自学校食堂成立以来，市卫生监督局双王办食品药品监督管理局每次抽查我校食堂卫生工作，原材料采买的质量，食品加工环节，餐具的消毒卫生状况，留样规范化等合格率均在100%。扎扎实实的食堂管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更好地为师生服务，使学校食堂管理工作再上新的台阶。

学院食堂管理方案篇三

第一条 目的与适用范围

员工食堂是制作、加工员工餐饮的场所，为创造一个整洁、干净、安全、高效的操作环境，特制定本制度。

第二条 制度概要

本制度规定了食堂的工作内容和要求等内容。

第三条 管理职责

- 1、行政部经理负责监督食堂的日常工作。
- 2、行政部后勤主管负责食堂的日常运作。

第四条 行政部经理

- 1、负责食堂日常管理的监督及每月收支的审核。

第五条 后勤主管

- 1、负责对食堂的日常管理；
- 2、负责对每日菜品质量的跟踪；
- 3、负责制作、售卖食堂饭票、向员工发放餐卡；
- 4、负责组织食堂每月的盘点；
- 5、负责对各类物资费用的财务核算，加强费用的控制及节省。

第六条 厨师

- 1、负责制定所需菜品计划（每三天为一个周期）；
- 2、负责验收采购人员所采购的物品；
- 3、负责每日对饭菜的具体操作；
- 4、负责每周配合后勤主管提出各类副食购置计划；
- 5、负责每日食堂工作的综合安排。

第七条 帮厨

- 1、负责菜品的切洗；
- 2、负责厨房的卫生打扫和清洁；
- 3、负责餐具的清洗、消毒；
- 4、协助厨师作好食堂供餐工作。

第八条 清洁员

1、负责餐厅卫生打扫与清洁工作；

第九条食堂采购

1、负责对食堂物资的采购。

第十条 食堂供餐标准

中餐：元晚餐：元

其中午餐由个人刷卡就餐（元/份），晚餐由公司免费提供。

第十一条 食堂供餐时间：

1、中餐：12：00—12：30（其中办公楼管理部门12:15就餐）

2、晚餐：17：30——19：00

第十二条 食堂人员工作要求：

1、上班时间食堂工作人员须穿着干净整洁的工作服及防滑平底鞋。

2、食堂工作人员须保持头发干净整齐，不得留长指甲，不得吸烟，不得与人闲谈。

3、食堂工作人员对待员工应笑脸相迎，彬彬有礼，一视同仁，严禁与员工争吵，虚心听取员工意见。

4、工作人员要熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定。

5、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

6、食堂员工应每年检查一次身体健康状况，确保餐饮的卫生。

第十三条 食堂卫生环境要求：

- 1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。
- 2、食堂内的食品要做到生、熟食分开摆放，购买的蔬菜要分拈腐叶并清洗两遍后才能加工，气温超过22℃未经冷柜保管的熟食隔夜后，不得食用。
- 3、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘，工作台面干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。
- 4、食堂内部地面、工作台面每天清洗三次以上。
- 5、食堂外部环境每天清扫四次，员工餐厅（含二楼及楼梯）要随时保洁。
- 6、定期组织灭蚊、灭鼠消杀活动，消杀前餐具、食品要隔离保管，消杀后要及时清理窗台及墙壁等死角，打扫卫生，清洗工作台面、地面。
- 7、泔水桶每天打扫一次，清洗干净，杜绝蚊蝇滋生。

第十四条 安全管理

- 1、未经许可，除食堂工作人员外任何人员不得进入厨房。
- 2、厨房清洁用品应与调味品、菜品分开放置。
- 3、厨房设置灭火器。
- 4、厨房及就餐区严禁吸烟。
- 5、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生。

6、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

7、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

第十五条 食堂用餐规定

1、各部门按月报餐，若需加班必须在提前4小时告知食堂工作人员，以便做好供应工作。

2、食堂一律不收取现金，临时用餐到行政部交款买票，食堂凭票（卡）打饭。

3、公司员工应按照公司规定的时间就餐，禁止提前就餐。

4、员工应文明就餐，按顺序排队，维持良好的就餐秩序。

5、员工就餐应注意餐厅清洁，爱护餐厅环境，禁止随地乱扔乱倒。

第十六条 食堂采购、领用和报销：

1、行政部本着质优价廉、货比三家的原则选择每日副食品等物资的固定供应商，蔬菜类可至批发市场购买。

2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品。

3、采购的菜品必须由后勤管理员、厨师、保管员共同进行验收核实，以保证帐物相符。

4、采购员将采购的物品登记在采购收支表上，并做出统计。

5、每天下午食堂上报第二天上午菜谱及当天中午用餐情况，保管员根据厨师要求，现场核对，食堂管理员根据财务部规

定每周领取食堂备用金，并及时与财务部结算。

第十七条 食堂人员的管理

- 1、食堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；
- 2、食堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；
- 3、食堂工作人员应提前将当天的菜谱公布于白板上，并按时、保质、保量提供菜品。

第十八条 厨房奖惩原则

- 2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。
- 6、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者予以辞退。
- 7、妥善保管、使用食堂用具、电器等物品，不得故意损坏。损坏物品原值赔偿并处以50元以上罚款。
- 9、食堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理，并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。
- 12、遵守食堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入食堂工作区罚款50元，情节严重者予以辞退。

第十九条本制度由行政部制定，总经理批准后实行，修改或终止亦同。

第二十条本制度由行政部解释。

第二十一条本制度从发布之日起执行，以前相关制度同时废

止。

学院食堂管理方案篇四

为使食堂工作进一步规范化、制度化，使食堂能做到优质、安全、高效地服务于师生，特制定以下管理方案。

一、食堂工作流程管理

1. 采购。食堂设采购一名，每天采购完毕后认真填好采购单，并签名。保管员用于月底盘点，管理员用于月底结帐，然后存档。
2. 验收和保管。食堂设保管员1名，每日对照采购单，对所采购物品进行核实验收，验收完毕后在采购单上签名，并保留采购单，以便月底盘点。
3. 制订菜单和领用物品。食堂炊事员实行主、副厨值班轮流制。主厨负责根据当天采购员采购原料及仓库存储，协同食堂管理员拟制当天中、晚餐菜单及次日早餐计划并予公布，然后领用各项所需材料，在领用单上签名，以便月底结合采购单进行盘点结帐。
4. 饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前5分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工调配厨房职工。加工后的饭菜要注意保热、保洁。
5. 就餐。就餐期间食堂内部事务统一由食堂管理员进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。食堂管理员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. 餐后清洗、清理与打扫。餐后，管理员组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行适当处理。

7. 每周六要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大

扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量；每月底膳食委员会要和食堂管理员进行当月成本核算和帐务整理。

二、食堂工作制度

1. 按时上、下班，坚守工作岗位，服从管理员安排，遇事要请假。无故迟到扣除当天工资50%，无故矿工一次扣除当月工资5%，病、事假扣除当天工资。

2. 树立全心全意为师生服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3. 养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4. 爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5. 采购员要把好采购品质量关和成本关。严禁采购腐烂、变质食物；保管员要做到物品进出帐目清楚，程序分明；炊事员要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

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. 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，应向管理员请假，离开食堂工作岗位。

8. 食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

三、食堂卫生制度

（一）食品卫生

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。

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。

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。

4. 隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

5. 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

（二）餐具、厨具卫生

1. 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。

2. 厨具和餐具要固定摆好。

（三）环境卫生

1. 要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

2. 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。
3. 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
4. 对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

1. 食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。
2. 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。
3. 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

四、监督与管理

1. 成立膳食委员会。膳食委员会由以下成员组成：

校长：直接向上级有关部门负责。统筹协调食堂各项工作。

总务处：食堂的业务管理部门。每月一次协同食堂管理员进行月底结算工作，及时完善、修理食堂各项设备设施。

政教处：配合食堂做好就餐的秩序管理工作，加强对学生勤俭节约，文明礼貌教育工作。

食堂管理员：兼食堂卫生管理员。食堂的直接管理者。

学院食堂管理方案篇五

- 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。

学院食堂管理方案篇六

学校食堂卫生安全工作，是关系到学校师生健康和生命安全的一件大事，也是关系到各个学校和全市教育系统安全稳定的一项重要工作。但目前我市学校食堂量化分级等次偏低，存在较多安全隐患，成为学校安全最薄弱的环节。为了加快学校食堂升级改造，消除学校的食品安全隐患，预防食物中毒事件的发生，特制定本实施方案。

到今年秋季开学前，我校食堂食品卫生监督量化分级（即食品卫生信誉度等级）b级以上。

（一）制定方案阶段（20xx年2月23日—3月10日）

1、全面普查。

主动积极邀请当地卫生监督分所，按照《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，对照《小学、幼儿园食堂卫生监督量化评分表》、《学校食堂卫生监督量化评分表》迅速对学校食堂进行全面检查，查漏洞，找盲区。及时汇总情况，制定解决办法。

2、制定方案。

学校要按照本方案的要求，结合本单位实际情况，制定细致、翔实、操作性强的实施方案，明确学校食堂升级改造的主要内容、方法步骤、工作进度和责任人员。

（二）改造升级阶段〔20xx年4月11日—8月20日〕

1、做好预防性卫生审查工作。

做好预防性卫生审查工作是降低食源性疾病发生的基础。要积极主动与当地卫生监督分所联系，主动申请预防性卫生监督，使卫生部门从选址规划、问题排查到改造兴建、软件完善，每一个环节，都能自始至终全程参与监管，最终能保证改造后的食堂布局设施符合卫生要求。确保设备一到就能立即安装。

2、抓紧食堂硬件改造。

结合学校食堂的实际情况，根据食堂改造各项工作的轻重缓急及难易程度，按照“学校主体、改造为主、分步实施、整体推进”的原则，加快食堂改造，使学校食堂的硬件设施得到完善，流程布局、功能分区更加合理。。

3、强化食品卫生软件建设。

校食堂在全部达到卫生许可条件的基础上，要做到规范化管理。全面规范建立食品原料进货索证、购进食品原料验收，进货和使用台帐登记、食品留样记录、消毒纪录、餐饮具消毒、食堂从业人员持健康证上岗等各项制度，最终使软、硬件全部达到食品卫生监督量化b级以上标准。

（三）评定验收阶段〔20xx年8月21日—10月31日〕

今年秋季学校开学后，申请教育局联合卫生局组织对行学校食堂量化分级评定。

（一）加强领导。

学校充分认识到学生食堂是容易引发学校安全事故、特别是食物中毒和食源性疾患事故的要害部位。学校将食堂升级改造建设纳入学校建设的整体规划，早规划，抓紧实施。校长作为学校安全工作第一责任人亲自研究部署，分管领导要认真抓好各项工作的落实，确保食堂升级改造工程圆满完成。学校成立领导小组。

组长：黄汉生、胡尚学

副组长：王冬生

组员：陈顺发、王贵元、宋田恩、宋新海 彭春普

（二）加大投入。

学校根据学校食堂的实际情况，要合理安排资金，学校将通过食堂结余、学校行政结余等渠道中列支，并在尽可能短的时间内添置学校有关设施设备。

（三）规范有序。

学校在食堂改造升级过程中，严格按照有关文件精神要求，在物品采购、基建改造等工作中做到分工明确、程序规范、责任到人。同时，学校领导要强化廉政意识，加强自身廉政建设，做到严于律己、廉洁奉公。

学院食堂管理方案篇七

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积

极性 & 企业的生产效益。如果要让全体员工全身心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，为他们提供一个科学的膳食计划。为满足这种需要，特制订职工食堂承包管理方案。

职工食堂是职工在就业过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在公司方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好整体工作。

1、切实保障所有职工的生活，按日平均人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量人的需求。

2、满足高，中，低三个不同等次家庭收入的职工就餐需求，员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤……，管理人员另议，丰俭由己。基本配餐标准：元一元，平均日就餐标准元。为保证最低需求，配有元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。

3、保证完成公司对食堂投资年收回万元资金的目标，为了最大限度适应公司对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费万元。

4、年餐费收入万元，经营毛利水平%；经营费用万元；经营费用率%；经营者年利润万元；利润率为%。

（一）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。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。

（二）公司自始至终参与食堂管理，指导食堂经营管理工作，服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

（三）公司管理监督职责：

- 1、监督审批经营者的服务品种与价格；
- 2、检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；
- 3、抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- 4、管理售饭卡系统，向经营者结付餐费；5，协调职工就餐秩序。

（四）经营者实行电脑化成本管理，并按日向公司提供全部材料成本的明细消耗和日累计情况，以提供明细监督依据。

（五）建立利益调控机制，保证公司和经营者的合作关系长期有效。

（一）强化食品安全措施，确保职工饮食安全。

一是要建立安全责任制，食堂与公司签定安全责任状，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，确保饮食安全。

二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员（包括企业内外部）到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。

三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时向公司报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

（二）增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量。
一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，

如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入；二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员，定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向公司反馈。

（三）管理机构与责任制。根据食堂的建设特点和经营指导思想，确定统一经营，统一管理，统一核算，内部分组责任制考核为经营者的食堂运行机制。

1、经营者与公司签定合同并成立食堂管理部，履行具体经营管理职责，以公司食堂名义对内对外开展工作。生产部门为三个生产车间，一个品种开发车间作为生产加工主体，各车间按计划生产同样产品，以销售量作为目标考核的依据；成立财务，仓库，采购，质检等部门以统一管理和收发财物，把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。

2、工资水平与当地实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪元，食堂生产车间主管元，其它均控制在之间，以降低成本保证食堂正常运行。

（四）成本费用管理。职工食堂的特殊性决定了经营者的低利回报，管理者必须强化成本管理，向管理要效益。

三是量化管理费用，严格按照计划核销管理费用，在计划范围内，对部分费用实行包干，对部分项目实行目标合同管理，确保每项费用控制在计划范围内，以确保食堂正常运行。

（五）建立健全配套的管理制度。在开展经营的1个月内建立合同目标管理，食品卫生安全，安全操作规程，各环节岗位责任制，精神文明建设，内部员工奖惩等管理制度，使经营管理行为有章可循。