

# 最新食堂承包方案策划书(通用5篇)

为了保障事情或工作顺利、圆满进行，就不得不需要事先制定方案，方案是在案前得出的方法计划。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 食堂承包方案策划书篇一

\_\_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。

一、企业方提供：

4. 卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

二、本人职责：

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。

三、根据贵企业近100员工伙食标准菜谱安排如下：

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。

## 食堂承包方案策划书篇二

### 目录

#### 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。

#### 一、企业方提供：

4. 卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

#### 二、本人职责：

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。

三、根据贵企业近100员工伙食标准菜谱安排如下：

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）

## 食堂承包方案策划书篇三

职工食堂是职工在就学过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在校方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好学校教学工作。

——切实保障所有住读职工的生活，按日平均2500人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量3500人的需求。

——满足高，中，低三个不同等次家庭收入的职工就餐需求，基本配餐标准：3.85—4.40元，平均日就餐标准4.36元。为保证最低需求，配有2—3元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。

——保证完成校方对食堂投资年收回20万元资金的目标，为了最大限度适应校方对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费1.8万元，合计为21.80万元。

——年餐费收入283.40万元，经营毛利水平16.3%；经营费用20.42万元；经营费用率7.21%；经营者年利润3.92万元；利润率为1.38%（具体指标详见附表）。

（一）校方自始至终参与食堂管理，指导是食堂经营管理工作，要求校方成立专门的班子参与经营之中监督，指导，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。

（二）学校的管理监督职责：

- 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。

（三）经营者实行电脑化成本管理，并按日向校方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。

（四）建立利益调控机制，保证校方，经营者的合作关系长期有效。

本方案是按就餐职工日平均2500人结合郟县市场价格水平测定的，且成本费用均是按低标水平估算的，购销价格允许浮动5%左右，为此，建议：按就读职工的多少控制收回投资之比例，即就餐职工每超过200或下降100人，按比例调整收回投资（收回投资和管理费）之比例。

（一）经营指标

- 1, 餐费营业收入283.40万元，其中富裕家庭类比重30%，750

人，日平均餐费标准5元/人，年97.50万元；中等收入家庭类比重30%，750人，日平均餐费标准4.40元/人，年85.80万元；一般收入类比重40%，1000人，日平均餐费标准3.85/人，年100.10万元。

就餐实际天数每月按26天，每年按10个月。

2, 材料成本182.61万元，材料成材成本64.53%。共分粮，油，豆制品，肉蛋，蔬菜，调料六大类21个品种，其日，月年消耗定额见《成本消耗明细表》。

3, 燃料27.36万元。燃料费率9.65%，其中日耗煤800公斤，每公斤0.45元，月耗10800元；水电月耗7600元；柴油日耗70.8升，月耗2124升，每升4.22元，月为8963元，月耗为27363元，三种燃料年耗为27.36万元。

4, 工资27.29万元，费率为9.63%，月薪经理1100元，副经理1000元，楼层食堂主管800元，管理人员450—600元；食堂主厨400—500元，勤杂工350元，加停工期间管理人工工资8400元，每年工资27.29元，详见《工资及定员明细表》。

5, 校方收回投资（包括管理费）21.80万元，费率为7.69%，其中：收回投资20万元，食堂管理费1.8万元。

6, 企业管理费用20.42万元，费率为7.21%，详见《企业管理费明细表》。

7, 经营者利润3.92万元，营业收入-材料成本-燃料-工资-校方收回投资-企业管理费=283.40-182.61-27.36-27.29-21.80-20.42=3.92万元。

## （二）投资指标

为了提高花色品种和解决饭菜保温问题，以及必要的流动资

金需投入资金40万元，其中：设备投资8万元，流动资金32万元。

（一）强化食品安全措施，确保职工在校饮食安全。一是要建立安全责任制，食堂与校方签定安全责任状，按食品卫生法，产品质量法和校方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，出现问题应即时向校方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，并向校方反馈。

（三）管理机构与责任制。根据一中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, 经营者以公司名义与一中校方签定合同并成立：郟县一中食堂管理部，履行具体经营管理职责，以郟县一中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。管理机构如图。

2, 工资水平与郟县实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪1100元，副经理1000元，食堂生产车间主管800元，其它均控制在350—600之间，以降低成本保证食堂正常运行，工资定员表如下：

#### （四），成本

管理要效益。一是成立采购组，对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时间许可范围内最大限度地选择进货渠道，降低材料成本价格；二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进，销售，加工，库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货，人情价，凡进货物均要复称，核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；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。

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，内部员工奖惩等六项管理制度，使经营管理行为有章可循。每套制度装订成册，均报校方一份，以争取监督管理。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。

## 食堂承包方案策划书篇四

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，为他们提供一个良好的膳食保障，为满足这种需要，特制定员工食堂承包管理方案。

员工食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，公司要求以零利润的经营方式，高质量的服务在公司的领导和监督下服务好员工生活，服务好整体工作，在不增加成本费用，不增加员工负担的基础上，让员工能吃饱，吃好。

承包方经营甲方职工食堂。负责供应甲方职工的中餐和晚餐，在确保上述就餐正常供应后，可根据职工的需要和能力许可，兼营小炒，承接接待就餐业务，烟酒饮料等零售，严禁在食堂区域内，（包括宿舍）进行非法经营活动和作其它违法行为。

按日平均150-200人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量200人的需求，每餐按4元钱的生活标准；（一主一汤二菜），或（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），员工可采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

水一个月核定40立方，电核定150度，煤气3瓶的用量，在核定量以内免收费用，超过按公司规定的标准收取费用，公司另外每月补贴承包方1700元。

由承包方委派专业厨房工作人员及管理人员到公司进行专业厨房管理。经营，为公司员工提供膳食服务。

公司自始至终参与食堂管理，行政部门指导食堂经营管理工作，以保证承包方经营行为合法有效。

公司管理监督职责：

监督审批经营者的服务品种和价格；

对承包方采购的食用油。蔬菜等检查验收；



检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；

管理售餐票，向承包方结付餐费，每月底结帐一次；

承包方每天须提供采购的全部材料明细单据，和当日餐票，以提供明细监督管理依据。

承包方可在公司内经营便民店和其它餐饮服务，此项可作为赢利保障，以公司和承包方长期合作的目的。

承包方要强化食品安全措施，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，确保员工饮食安全。

食堂的工作人员必须都有经过卫生监督部门体检并核发健康证明，（半年一次）并张贴在食堂打菜窗口的墙上（用相框装上）。

承包方要建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向公司报告和相关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

食堂须采用符合卫生标准的保温设备作为盛售饭器具，以保证员工吃上热腾腾的饭菜。

公司设有工会，工会成员会不定期对饭菜的质量如温度品种数量等进行抽查，并且有权对食堂提出整改意思，最后将结果汇报到公司高层。

员工食堂的特殊性决定了承包方的低利回报，承包方必须强化成本管理，向管理要效益，建立健全配套的管理制度，在签完协议后的xxx1个月内须建立食品卫生安全。安全操作规

程各个环节岗位责任制度，并张贴上墙，承包方必须有章可循，公司才放心将员工的饮食权交付与承包方。

。食堂采购由承包方自主采购，但必须保证渠道合法。安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量，禁止采购以下食品：

未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，公司办公室人员须对承包方采购的食品进行质量检查验收，并在单据上签名。

食堂供餐时间为11：30到12：30，分批吃饭，每批20分钟，每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热。保洁。

就餐期间承包方管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，并穿带专业的服装和衣帽口罩，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。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。

餐后清洗。清理与打扫。餐后要对餐桌。厨具。餐具进行清洗，消毒，并分类放在固定位置，厨房。餐厅进行打扫。冲洗；对剩余饭菜进行处理。

每周五要进行厨具。餐具的清洗及厨房。餐厅及周边环境的大扫除。

所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康，所有食堂工作人员必须到公司备案，提供健康证明。更换。补充人员必须经过备案。

做好食堂安全工作，操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，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。

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，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

食堂工作人员要服务规范。语言文明，工作期间不打闹。不与员工争吵。

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。

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。

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。

隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

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。

要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

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。

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

对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

食堂工作人员要做到

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。

不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，严禁对食品咳嗽。打喷嚏，在厨房内吐痰。

办公室将不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

公司每月对承包方进行一次食堂工作考核，考核内容包括食堂工作人员工作态度，食堂管理制度执行情况等相关事宜。

承包方人员必须遵守公司管理制度，人员。车辆。物资出入门检查登记，未经公司有关部门同意，不得携带物品出厂。

承包方能认真履行职责，无工作失误，饭菜质量好，员工满意度80分以上的，办公室考核后酌情给予200元-2000元奖励。

承包方如在经营期间有下列情况之一，公司有权终止合同，并罚款2000—5000元。

如因食堂内部管理不善，无法保证向员工提供规定的伙食标准。

员工对承包方提供的服务强烈不满，严重影响公司正常工作

的开展。

不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反公司有关规定。

出现食物中毒现象，承包方应承担所有责任。

本协议确定的内容，不得随意更改，当协议需要变更、解除、终止时双方须提前书面协商确认，任何一方违约，违约方按国家相关规定赔偿对方。

本协议中未尽事宜，双方协商解决，并另行签定补充协议。

本协议自签定之日起生效。

本协议一式二份，公司与承包方各执一份，均具有同等法律效力。

## **食堂承包方案策划书篇五**

### **一、指导思想和总体目标**

#### **(一) 指导思想**

职工食堂是职工在就学过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在校方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好学校教学工作。

#### **(二) 总体经营目标**

——切实保障所有住读职工的生活，按日平均2500人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量3500人的需求。

——满足高，中，低三个不一样等次家庭收入的职工就餐需求，基本配餐标准:3.85—4.40元，平均日就餐标准4.36元。为保证最低需求，配有2—3元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。

——保证完成校方对食堂投资年收回20万元资金的目标，为了最大限度适应校方对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费1.8万元，合计为21.80万元。

——年餐费收入283.40万元，经营毛利水平16.3%;经营费用20.42万元;经营费用率7.21%;经营者年利润3.92万元;利润率为1.38%(具体指标详见附表)。

## 二、建立健全有一中食堂特色的管理模式

(一)校方自始至终参与食堂管理，指导是食堂经营管理工作，要求校方成立专门的班子参与经营之中监督，指导，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。

(二)学校的管理监督职责：

- 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。

(三)经营者实行电脑化成本管理，并按日向校方带给全部材料成本的明细消耗和日累计状况，以带给明细监督依据。

(四)建立利益调控机制，保证校方，经营者的合作关系长期

有效。

本方案是按就餐职工日平均2500人结合郟县市场价格水平测定的，且成本费用均是按低标水平估算的，购销价格允许浮动5%左右，为此，推荐：按就读职工的多少控制收回投资之比例，即就餐职工每超过200或下降100人，按比例调整收回投资（收回投资和管理费）之比例。

### 三、经营估算状况

#### （一）经营指标

1，餐费营业收入283.40万元，其中富裕家庭类比重30%，750人，日平均餐费标准5元/人，年97.50万元；中等收入家庭类比重30%，750人，日平均餐费标准4.40元/人，年85.80万元；一般收入类比重40%，1000人，日平均餐费标准3.85/人，年100.10万元。

就餐实际天数每月按26天，每年按10个月。

2，材料成本182.61万元，材料成材成本64.53%。共分粮，油，豆制品，肉蛋，蔬菜，调料六大类21个品种，其日，月，年消耗定额见《成本消耗明细表》。

3，燃料27.36万元。燃料费率9.65%，其中日耗煤800公斤，每公斤0.45元，月耗10800元；水电月耗7600元；柴油日耗70.8升，月耗2124升，每升4.22元，月为8963元，月耗为27363元，三种燃料年耗为27.36万元。

4，工资27.29万元，费率为9.63%，月薪经理1100元，副经理1000元，楼层食堂主管800元，管理人员450—600元；食堂主厨400—500元，勤杂工350元，加停工期间管理人工工资8400元，每年工资27.29元，详见《工资及定员明细表》。

5, 校方收回投资(包括管理费)21.80万元, 费率为7.69%, 其中:收回投资20万元, 食堂管理费1.8万元。

6, 企业管理费用20.42万元, 费率为7.21%, 详见《企业管理费明细表》。

7, 经营者利润3.92万元, 营业收入-材料成本-燃料-工资-校方收回投资-企业管理费=283.40-182.61-27.36-27.29-21.80-20.42=3.92万元。

## (二) 投资指标

为了提高花色品种和解决饭菜保温问题, 以及必要的流动资金需投入资金40万元, 其中:设备投资8万元, 流动资金32万元。

## 四、经营管理措施

(一) 强化食品安全措施, 确保职工在校饮食安全。一是要建立安全责任制, 食堂与校方签定安全职责状, 按食品卫生法, 产品质量法和校方的要求条款组织生产经营, 带给安全食品, 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职责状, 把卫生安全职责落实到每个人, 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, 均要透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, 出现问题应即时向校方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；二是选用贴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，并向校方反馈。

(三)管理机构与职责制。根据一中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，经营者以公司名义与一中校方签订合同并成立：郟县一中食堂管理部，履行具体经营管理职责，以郟县一中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。管理机构如图。

2，工资水平与郟县实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪1100元，副经理1000元，食堂生产车间主管800元，其它均控制在350—600之间，以降低成本保证食堂正常运行，工资定员表如下：

(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，管理者务必强化成本管理，向管理要效益。一是成立采购组，对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时光许可范围内最大限度地选取进货渠道，降低材料成本价格；二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进，销售，加工，库存状况，以及时做出补货措施，杜绝人情货，人情价，凡进货物均要复称，核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；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，各环节岗位职责制，精神礼貌建设，内部员工奖惩等六项管理制度，使经营管理行为有章可循。每套制度装订成册，均报校方一份，以争取监督管理。