

# 餐饮店管理方案 校园餐饮团队管理方案(精选5篇)

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。通过制定方案，我们可以有条不紊地进行问题的分析和解决，避免盲目行动和无效努力。接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。

## 餐饮店管理方案篇一

学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量安全

1、成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。

三、置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，每星期集中大扫除一次，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

七、加强对食品从业人员的培训，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

九、学校每天都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。

## **餐饮店管理方案篇二**

为了贯彻执行国家《食品卫生法》和《食品加工、出售、饮食卫生五四制度》，切实把好饮食卫生关，防止食物中毒事故和食源性疾病的发生，确保师生身体健康，特制订本制度。

一、食堂专设监控人员，在后勤处直接领导下检查各班组餐厅的各项卫生工作。各班组餐厅接受上级部门的检查和指导，接受用膳者的监督，及时发现并改正存在的问题。

二、非炊管人员（领导、卫生检查人员除外）不得进入厨房、熟食间、售饭处。

三、招收新工作人员必须先经过健康检查，取得健康证后方可上岗。炊管人员按规定每年进行一次健康检查，不合要求的人员应及时调离工作岗位。炊管人员必须经过食品卫生知识培训。

四、餐厅卫生实行划区包干，责任到人。

五、各餐厅的卫生工作列入当月的考核内容，对不符合卫生要求的给予相应处罚。

六、餐厅工作场所做到每天几小扫，每周一大扫，件件工作做到\_落手清\_，保持餐厅工作场所的整洁。

七、库房整洁，食品分类存放，先进先用。

八、荤素菜拣净洗洁，切配分开，防止交叉污染。

九、根据食品卫生有关规定，要求工作人员做到：

1、食品道道验收--凡腐烂变质（含超过保质期）的食品，采购人员不买，保管人员拒收。

2、生、熟食品样样分开--操作人员分开，盛具、工具分开，冰箱（库）存放分开。

3、食具件件分工--熟食盛具、刀、出售用的工具，使用前严格消毒，同时做好消毒后的保洁工作。

4、食物烧熟煮透，烹饪时防止外熟内生，隔餐饭菜必须蒸烧透后方可出售。

5、环境卫生整洁无害，下脚料及时清理并倒放在指定地点，

餐厅有防尘、防\_四害\_装置或设施。人人动手灭鼠、灭蝇、灭蟑螂、灭蚊子。

6、讲究个人卫生，养成良好的卫生习惯，开饭时必须穿工作服，戴工作帽，个人卫生除做到\_四勤\_外，还应做到\_四不\_（即不随地吐痰、不乱扔烟蒂，不在开饭时间抽烟蹲坐、嬉闹和在操作间抽烟，不面对食品咳嗽、打喷嚏，不穿拖鞋和戴首饰戒指上班）和\_四洗手\_（即加工食品后再加工熟食前洗手，工作前洗手，大小便后洗手，搞好卫生后洗手。）

## 餐饮店管理方案篇三

### 1、国庆节期间酒店节日环境、氛围布置

（1）在酒店中、西餐厅、娱乐部悬挂小国旗

（2）在酒店大堂门口上方悬挂横幅一条（热烈庆祝\_成立66周年）

（3）节日期间（10月1—7日）酒店音乐播放以传统爱国题材的经典红歌为主。

2、西餐厅推出国庆“国宴”美食套餐，套餐单价为：128元（64x2国庆双赢价），一次性购买3位套餐者可享受2支青岛纯生啤酒（大瓶装）赠送，套餐美食具体搭配内容由西餐厅厨房设计推出。（产品组合中食材成本须有合理控制）

（1）活动期间凡客房部住宿夫妻客凭身份证、结婚证到中餐厅就餐可一次性享受20元减价优惠，由策划部制作国庆黄金周优惠券，优惠券由前厅部负责核对证件后发放，优惠券只能一餐使用一张。

（2）活动期间在酒店客房住宿由旅行社组织的节日观光团队一次性开房达10间以上的团队可享受每间30元减价优惠，由

旅行社组织者负责办理，此项优惠除客房之前推出的“528”套餐价之外的各类房价均可享受。

(3) 活动期间每天推出5—8间国庆旅游情侣度假房，房间布置以鲜花、巧克力、欢迎小国旗为主。（所布置房不加价，先订先布置，订完为止）

(4) 中餐部自20xx年10月1日起特别推出“秋冬进补”系列美味及“秋交会商务套餐”。（具体详见中餐广告）

1、将以上活动内容做成4米乘2米的喷绘广告放在酒店大堂门口外侧。（活动广告架4米x2米由工程部负责制作，今后酒店重大活动可长期重复使用。）

2、在西餐厅入口处做一块国庆“国宴”套餐内容宣传广告水牌

3、前厅、销售部、中餐、西餐部负责营销人员以国庆问候、祝福短信形式将活动主要信息向相关客户群发送。

4、在酒店led显示屏上投放活动优惠信息。

1、营销策划部于20xx年9月29日前完成节日环境布置及led宣传广告、喷绘广告、水牌的设计、制作及摆放。活动短信内容统一为：“国庆旅游到嘉逸黄金假期送惊喜，为庆祝伟大的\_成立64周年，佛山南海嘉逸国际酒店特推出如下惠客行动：

b□酒店客房部联合中餐部推出“嘉逸国庆家庭游温馨之旅”、“嘉逸国庆团体游欢快之旅”优惠活动（具体详情见店内活动广告）。

2、西餐厅厨房于9月27日前完成对活动期间“国宴”套餐菜式搭配具体内容的设计，可根据需要，由策划部美工做成“国宴”套餐菜式宣传小水牌。

3、管家部活动期间每日与前厅联系，当晚需要布置的房间名号及具体数量。

1、100米长的连贯国庆小红旗布条，按每米/4—5元，计400—500元；

2、10米乘1米的横幅1条，140元；

3、广告喷绘4米乘2米=8平米，每平米15元，计120元。（广告架作为酒店广告基本设施投入，另行计算）

4、情侣房鲜花、巧克力等小礼物布置另计。

## 餐饮店管理方案篇四

### (一) 指导思想

学生食堂是学生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,服务好学生生活,服务好学校教学工作。

### (二) 总体经营目标

——切实保障所有住读学生的生活,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学生就餐需求,基本配餐标准:一元,平均日就餐标准元。为保证最低需求,配有2—3元的生活标准,以满足所有学生的生活之需求。

——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万元,合计为万元。

——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(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、 协调学生就餐秩序。

(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。

本方案是按就餐学生日平均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:按就读学生的多少控制收回投资之比例,即就餐学生每超过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,年万元;中等收入家庭类比重30%,750人,

日平均餐费标准元/人,年万元;一般收入类比重40%,1000人,日平均餐费标准人,年万元。

就餐实际天数每月按26天,每年按10个月。

2、材料成本万元,材料成材成本。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、燃料万元。燃料费率,其中日耗煤800公斤,每公斤元,月耗10800元;水电月耗7600元;柴油日耗升,月耗2124升,每升元,月为8963元,月耗为27363元,三种燃料年耗为万元。

4、工资万元,费率为,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,每年工资元,详见《工资及定员明细表》。

5、校方收回投资(包括管理费)万元,费率为,其中:收回投资20万元,食堂管理费万元。

6、企业管理费用万元,费率为,详见《企业管理费明细表》。

7、经营者利润万元,营业收入-材料成本-燃料-工资-校方收回投资-企业管理费=万元。

按简易核算:总收入-总成本=利润,即:万元。计算成本率为,利润率。

## (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,确保学生在校饮食安全。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,改善学生就餐质量。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,满足学生之需求,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,保证学生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学生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)、成本费用管理。学生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。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。

## 餐饮店管理方案篇五

通过实施“明厨亮灶”工程,将学校食堂食品加工制作过程的关键部位和重要环节通过视频厨房方式展示给消费者和监管部门,实现阳光操作和透明化管理。打造行政监督、社会监督和群众监督的桥接平台,力争通过2016年一年的时间,在全县各级各类学校全面完成“明厨亮灶”工作。

“明厨亮灶”建设遵循以下原则:

一是政府引导、学校自律、社会监督的原则;

二是试点先行、重点突破、因地制宜、逐步推进的原则;

三是先易后难、分类实施的原则。

通过实施“明厨亮灶”工程，让学校食堂的食品加工制作过程关键部位和重要环节通过视频厨房方式展示给消费者和监管部门。让学生、家长享有知悉其接受服务真实情况的权利，并使监管部门实现实时监管，以保障广大师生的饮食安全：

开展“明厨亮灶”活动是国家食药总局部署实施的食品安全监管工作的一项创新内容，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措。各级各类学校要高度重视，严格标准，严格时限，认真开展“明厨亮灶”改造工程。食品药品监管部门真正将其作为2016年加强和创新学校食堂监管工作的重要措施，抓紧抓实。要对活动中广大师生、家长反映的问题进行认真梳理，加以整改，不断提高县的学校食堂食品安全水平。