

食堂经营计划方案(通用8篇)

游戏策划需要思考如何在游戏中营造出引人入胜的剧情和世界观，以吸引玩家的兴趣。掌握好项目策划的核心要点，能够帮助你提高工作效率和项目的成功率。

食堂经营计划方案篇一

- 1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》及后工的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每半年统一体检身体。
- 2、每周菜谱专业调配，使营养结构更合理。
- 3、了解学员意见，根据学员反馈的信息不断加以改进。
- 4、我方在提供饭菜时，如有杂物、学员有权要求退换，我方必须无条件执行，并向各人解释、道歉。
- 5、若我方提供不洁食物造成院方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。
- 6、承包期间我方应服从学院管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我公司很自信并有能力能经营管理好院校食堂，如若贵公司能给我公司这次合作机会，我公司将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司服务。

食堂经营计划方案篇二

以服务学员为核心，靠优质的服务，靠不断翻新饭菜品种花样，赢得荣誉；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；服从公司的监督，遵守各项法律、法规和规章制度，按《食

品卫生法》，严格操作规程。保证让学校放心，让学员满意。

1、根据学院具体人员结构，初步拟定大锅菜以川，湘，鲁3大菜系为主。在以后的实际经营中根据学员的实际要求在进行细节的调整。

2、走特色经营道路，开设面食以及小炒窗口来适应口味不同的学员满足学员的多样性需求，开发出院校内没有的江湖菜，小锅仔，火锅，营养煲汤，以后陆续推出我司研发的新菜品，让学员的伙食社会化同步更新。

3、西餐品种在现有基础上合理搭配并开发新品

4、开展灵活多样的服务方式：如夜宵、节日聚餐、教工用餐等，针对院校学员伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让学员看得安心、吃得放心。

二、管理措施

1、严把进货关。实行索票制度，坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让学生吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并

做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

7、工作人员必须严格按院校食堂制度开展工作，服从分配，责任到人，奖惩分明。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。

食堂经营计划方案篇三

上海怡源（好帮手）餐饮管理有限公司是一家经工商注册的，专业承包及管理企事业单位、工厂、学校、医院职工食堂的企业。为适应企事业单位后勤社会化管理市场的需要，我司在致力于传统食堂承包的基础上嫁接现代管理手段，先后在华东、华南地区初步形成了以上海、广州为中心的管理辐射网络，分别在苏州、昆山、杭州、宁波、深圳、惠州等设有分支机构，并与全国100多家公司企业签定了供餐合同，现在上海仍以二十多家单位合作，实现了统一管理、连锁经营。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨房部、

培训中心、配送中心7个机构，其中大专以上学历12人、中等专业学历23人，从事餐饮食品行业十五年以上8人、八年以上15人，五年以上35人，平均年龄33岁，具有学历较高、经验丰富、年龄结构合理化的特点。实行标准的工作流程，合理的组织结构，特别配备一支精干的采购队伍及经过专业培训的厨房人员，管理人员，能提供高效体质的专业服务。

1、我公司可以按照贵公司所提出的要求与条件来合作。

2、我公司几年来，先后与100多家企业签定合作合同，并且得到客户的肯定与赞扬。

3、获利方式：

(1) 蔬菜直接采购于无公害蔬菜生产基地；肉类采购于正规屠宰场；调料采购于正规的厂商，以购多价廉获取利润。

(2) 有严密的管理体制及经专业培训的厨房人员，管理人员，可减少浪费，降低成本，提高效益。

4、实力雄厚：我公司可预先垫资员工伙食费。

5、适应范围广：有南北风味厨师，以满足不同口味的需求。

6、意见消化及时：建立比较完善的反馈机制，每月做一次员工调查，能快速准确的掌握员工的意见，及时发现问题扼杀在萌芽状态中。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我公司提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，

由我公司照价赔偿，自然损耗除外。

4、我公司委派的工作人员的工资、福利及其它费用由我公司负责。

1、以餐票实际数额结算。

2、以刷卡实际发生额结算。

3、以实际上班人数报餐结算。

以上方式均为半个月或一个月结算一次。

（一）、把食堂员工岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

（二）、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料；

c加工人员不用、过期或三无原料；

d服务人员不卖、过期或三无食品。

（三）、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

（四）、食品置放加工与清洗

1、食品置放

蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行“三隔离”

a 生熟隔离

b 食品与杂物、药物隔离

c 成品与半成品隔离

（1）肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

（2）大米、南北货等易霉食品的储存注意干燥防潮。

（3）油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

（4）食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

（五）、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

（六）、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

（七）、食品留样

专人负责食品留样（在取锅时提取），并做好记录，样品分

量不少200克，留样时间在48小时。

（八）、餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：

一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

（1）每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

（2）设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

（3）桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”

（4）熟食盛器消毒后，方能使用。

（5）各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

（6）各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

（7）废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

（九）、冰箱、冰柜

冰箱应保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

（十）、安全教育与管理

- 1、上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。
- 2、采取制度化化管理。

（十一）、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

- 1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，台友所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。
 - 2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，“怡源”可制定不同的伙食方案，让您的员工用得安心、吃得放心。
 - 3、遇到突发事件（如断水、断电），我们有实力、也有能力保证员工就餐。
 - 4、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。
 - 5、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进。
- 1、采用套餐形式就餐，每餐2.5元，标准为一荤菜两素菜，米饭和素菜任食，附一周菜单)
 - 2、开设面食以及小炒窗口来适应口味不同的员工。
- 1、我方在提供饭菜时，如有杂物、员工有权要求退换，我方

必须无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方应服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我公司很自信并有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我公司这次合作，我公司将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

食堂经营计划方案篇四

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定如下计划书。

天地快餐成立于20xx年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

1、从事餐饮行业多年，具有丰富的专业知识。

2、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作各种菜式，适应范围广，可以满足不同口味要求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电、燃气费用，我公司提供厨师一名，厨师助理一名，面点一名（工资6300元）管理费（3000元）。采购由贵公司负责或者我公司采购给贵公司报账。

2、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电。按每个人用餐标准（每人每天2餐30元至40元）我公司提供早餐10元标准（每天主食保证3种，包子、馅饼、咸菜、鸡蛋、粥、豆腐脑或馄饨）

午餐20元标准（5个热菜，2个凉菜两种主食一个汤，例如：
热菜 扁豆烧排骨 干炸带鱼 蒜苔肉丝 双色草菇 菠菜粉丝。
凉菜 爽口芹条 拌豆付丝。 疙瘩汤。）

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

每个月底结算一次。

1、原材料采购做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，都采购于正规厂家粮油类选择大卖场的正规品牌。

2、按规定操作、蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，并定点整齐摆放。做到勤进勤出，先进先出。

3、卫生随时保持，并做好离岗后善后工作，关好水、电、气、门、窗。

1、我方员工必须遵守贵方规章制度，若有违反接受贵公司处理。

2、若我方提供不洁食品造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的。责任经有关部门认定由责任方负责。

通过以上的计划，我相信我公司有能力经营管理好贵公司的食堂。恳请贵公司给我们这次合作的机会。我们将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

食堂经营计划方案篇五

认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，以学校工作要点为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂从业人员队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让师生安心，家长放心，让学生

欢心，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保持省级示范单位及a级食堂的荣誉。

进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员必须规范管理，加强员工培训，进一步提高食堂工作人员技术水平与服务质量。

1.5s管理的提升

2. 出品质量的提升

3. 食品卫生与食品安全管理的提升

4. 提升学生服务就餐模式（如：不方便行动的同学可电话订餐，送餐到宿舍。提升加强预约病号餐。例：煲粥、煲药、煲汤等）

a□近期调整情况

1. 已更换一名经验丰富的厨师炒菜（4月8号完成）

2. 以前是1个品种的蔬菜，现在增加2个品种。（4月6日开始）

3. 每餐增加1个凉拌菜（4月15号开始）

4. 每餐增加1个热菜（4月6号开始）

5. 水果更换品种（3月1日）

6. 每周两次骨头汤，现在保持每餐骨头老火例汤（4月1号）开始

b□接下来我们计划：

1. 不断推出菜式新品
2. 提高出品口感、质量
3. 制定客户信息反馈意见本
4. 每周至少出品新菜式一种
5. 在教工厅制定食堂现场值班电话，投诉电话。

a□近期调整情况：

1. 为了更好出品，现新增加一名大锅厨师（4月15号开始）
2. 增加肉菜品种。（3月1号开始）

b□我们接下来计划

1. 重抓出品，不断更换新品种，推出特色菜
2. 在5月我们重抓卫生、服务态度。
3. 汤粉师傅更换1名资深师傅，菜品更换新品种。

本部食堂

20xx-5-8

食堂经营计划方案篇六

时间过得太快，让人猝不及防，我们的工作又将在忙碌中充实着，在喜悦中收获着，此时此刻我们需要开始做一个计划。相信大家又在为写计划犯愁了？以下是小编为大家整理的食堂经营计划书，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

1、食品置放

蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，

并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行“三隔离”

a生熟隔离

b食品与杂物、药物隔离

c成品与半成品隔离

(1) 肉等易腐食品的. 保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2) 大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3) 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4) 食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

1、洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问学员选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，所有员工在打餐区为学员服务。

专人负责食品留样（在取锅时提取），并做好记录，样品份量不少200克，留样时间在48小时。

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：

一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

(1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

冰箱应保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

1、上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。

2、采取制度化化管理。

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做

好记录。

食堂经营计划方案篇七

先把餐具、炊具分类刷洗消毒，保洁后再定点摆放。餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒。餐后小清扫，周x次进行一次大扫除。厨房卫生要定时清洗炉灶、工作台、盛器、水池；厨房设施必须保持干净光亮、无杂物、整洁；桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净干净，无污垢和积水；抹布等工具用后及时洗净，定位放置并保持整洁。

食堂经营计划方案篇八

a□近期调整情况：

1. 为了更好出品，现新增加一名大锅厨师（4月15号开始）
2. 增加肉菜品种。（3月1号开始）

b□我们接下来计划

1. 重抓出品，不断更换新品种，推出特色菜
2. 在5月我们重抓卫生、服务态度。
3. 汤粉师傅更换1名资深师傅，菜品更换新品种。

本部食堂

20xx-5-8