# 最新食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书(五篇)

来源：网络 作者：星海浩瀚 更新时间：2024-09-11

*“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的方案范文，欢迎大家分享阅读。食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇一一、 民间菜餐饮...*

“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的方案范文，欢迎大家分享阅读。

**食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇一**

一、 民间菜餐饮店是一家经工商注册的，自营餐饮实体店并承包及管理企事业单位、工厂、学校、食堂的企业。为适应企事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，并与多家公司企业签定过供餐合同，实现了统一管理、，标准的工作流程，合理的组织结构，配备精干的采购人员及经得起实战考验的厨房人员，管理人员，能提供高效体质的专业服务。具有经验丰富、年龄结构合理化的特点。通过同贵公司的初步接触协商，我司有以下合作意向：我司承包经营贵公司后勤工程学院第五食堂合作期限为一年，合同期满后同等条件优先继续合作

二、合作方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备。（或可根据贵方的实际情况另定）

2、贵公司免费提供员工住宿房间。

3、承包期间必须更换的自然损耗掉的厨房设备，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设备，由我公司照价修复，自然损耗除外。

4、我公司委派的工作人员的工资、社保、加班费、服装、健康证、安全事故、福利及其它

所有费用由我公司负责。

5、食堂的日常经营管理由我司负责，贵公司监督。

6、我司按要求缴纳20万元风险抵押金到贵公司，合同终止后5个工作日内由贵公司返还给

我司。出现食品安全事故，拖欠经营款项除外（风险抵押金按实际发生额扣除）。

7、管理费用交纳：？

三、结算方式：

1、以刷卡实际发生额结算。

2、经营中供应商的结算，按一月结算一次，由贵公司派员监督结算实际情况。

3. 水、电、气能耗费用由我司自行负责按期缴纳。

以上方式均为半个月或一个月结算一次，具体结算时间双方可协商议定

四、人员配备及要求：

1、厨师长1人，厨师3人，白案3人（含白案主管），墩子5人（含墩子主管），凉菜1人，

蔬菜加工员2人，食堂经理1人（兼库管）。薪资由我司制定并发放到人头。

2、对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检，如有特殊情况，像重感

冒等都要暂停上班。

3、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于公司的实际需要。

4、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。

5、对工作人员实行量化考核管理。鼓励他们不断推陈出新，一旦经营业绩上升按实际增加

业绩3%提成奖励并由主管人员按劳分配。

**食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇二**

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。）

午餐30元标准（6个热菜，3个凉菜3种主食一个汤，例如：白灼大虾土豆炖牛肉腰果鸡丁小炒茶树菇清炒菜心麻婆豆腐。凉菜橙汁瓜条三色海带丝酱肘花。莲藕排骨汤。）或者隔几天做一次水饺，面条，米线等风味小吃。晚餐需要另行商议。菜谱做到1周不重复

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

4、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意并负责添置。经营期间如人为损坏，有我方照价赔偿，自然损耗除外。（加一个灶、电煮锅、保温菜台、塑料菜筐。修理水管、更换消毒柜

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。

**食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇三**

为做好贵单位食堂承包经营工作，特制定以下计划书：

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向当事人解释、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单位的相关规定，若有违反受贵方处理。

4.承包期间我方应服从管理及检查，如遇问题应接受处罚并赔偿。

食堂员工施行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。有着科学的采购、验收、加工制作、服务和卫生制度。

食堂厨师先提供一周的菜单，并提前交贵单位审定，通过后才允许采用。原材料必须符合国家食品卫生标准，所有食品都必须来采购于正规生产厂家。

每天由食堂专人负责采购验收，在保证食品外相好、新鲜的前提下，确保不出现短斤少两；荤菜不能发生各种变质，含水量在安全范围内；调料和辅料必须在保质期内且符合要求。

荤菜加保鲜膜后放进冰箱，已加工食品和未加工食品分开定点整齐分室放置。蔬菜荤菜全部直接上架。食品制作时蔬菜先挑出黄叶烂叶，荤菜按规定要求加工。蔬菜先用清水浸泡，再清洗干净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架，荤素菜必须分开清洗。

严格遵守食品搭配、制作及保存时间和温度的规定。食品烹调过程防止污染，半成品二次烹饪时注意煮熟煮透。

开餐时洗手消毒并戴好整洁的帽、手套和口罩，熟食应加盖放置。开餐中把微笑带给员工，并派专人负责卫生。

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，五污垢和积水；抹布等工具用后及时洗净，定位放置并保持整洁。

所有员工都应持有效的食品从业健康证，上岗前必须严格岗前培训。对员工加强卫生、食品安全等教育，保证员工可以正确操作切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱等食品制作工具，并正确使用消防设备。

员工用餐以后，当日值班人员必须检查并关闭液化气、水电，门窗必须所好，并做好善后处理工作记录。

定期开展问卷调查，收集员工的意见，设专门的投诉箱，员工可无记名投诉，我们会第一时间处理员工意见，并提出改进措施。

1、整理。把要与不要的人、事、物分开，再将不需要的人、事、物加以处理，这是开始改善生产现场的第一步。

2、整顿。把需要的人、事、物加以定量、定位。通过前一步整理后，对生产需要用的物品进行科学合理的布置和摆放。

3、清扫。生产过程中会产生灰尘、油污、铁屑、垃圾等，必须打扫干净，设备异常时马上修理，使之恢复正常。

4、整洁。整理、整顿、清扫之后要认真维护，使现场保持最佳状态。这是对前三项活动的深入，能消除事故的根源。

5、素养。素养即教养，努力提高人员的素养，养成严格遵守规章制度的习惯和作风，这是“5s”活动的核心。

我们通常采用编制定员发，包括岗位定员、设备定员、比例定员、效率定员，用人的原则是用人所长、公平竞争、结构优化。并加入激励措施，定期开展员工培训，使员工与企业共成长。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，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，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进。

我们会严格执行上计划，相信有能力经营好贵单位的食堂，恳请贵单位给我们这次合作的机会，我们将最大的努力为贵单位员工服务。

**食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇四**

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。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采

购蔬菜基地，并每天提供检疫证明。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行\"四不\"制度；

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。

**食堂经营管理计划书 食堂经营方案及计划书篇五**

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。

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。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找