# 最新食堂经营承包方案计划书(五篇)

来源：网络 作者：落日斜阳 更新时间：2024-07-14

*“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”。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。食堂经营承包方案计划书篇一2、高校院校、中小学校的...*

“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”。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

**食堂经营承包方案计划书篇一**

2、高校院校、中小学校的团膳

3、事业单位、行政机构的团膳

4、医院机构职工与病员的团膳

5、大小工厂员工的团膳

6、大小工地工人的团膳

7、商务大厦、写字楼里的团膳

8、工业园、创意园、科技园里的团膳

**食堂经营承包方案计划书篇二**

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。员工一天三餐，中、晚各有6-30个菜品，有水果酸奶，餐费为6-30元，管理人员有更丰富健康菜品，丰俭由己。贵公司只需为我们提供厨房现有厨房设备、餐厅、餐具、水电、燃料即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

1、每周五向贵公司员工提供公布下周菜谱，并按贵公司规定的膳食费用、每周菜谱及份量进行工作，讲究饭菜质量，做到卫生、味美菜品多样化。

2、食堂工作人员可由公司择优挑选，以适合贵公司大部分员工的口味，厨师实行三个月或半年一换，确保口味更新。

3、可实施预付膳食费用，或先吃后付等灵活承包方式，结账方式可面议。

4、遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费提供凉茶。

1、做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，厨房工作人员均持健康证上岗，并遵守贵公司一切厂规。

2、有关贵公司管理人员可进行对厨房次日采购的物品数量、质量、卫生监督，以保促进工作。

3、设有专人代表与贵公司协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。

4、蔬菜、肉类、油类，经肉联厂及卫生部门监认。

1、统一定点配送：具有完善的物流配送网络，配有蔬菜、调料、粮油等厨房用品的销售网点；派专人专车从事配送，能快速准确准时地运送到贵公司所指定的地方，确保新鲜、卫生及物美价廉。

2、食品安全保障：提供肉制品检疫合格证，蔬菜、豆制品的合格检测报告，所有供应商的经营许可证，从头杜绝食物中毒现象的发生。

3、专业管理人员：精湛的技术，有湘、川、粤、闽、豫、本帮菜等南北风味的中高级厨师，可适合贵公司员工的各种口味。

4、定期专业培训：聘请专家、教授对在职员工和新入员工进行培训教育，提高员工的整体素质、岗位知识以及专业的管理知识，让您的员工在伙食生活方面得到专业的、全方位的服务。

5、健康营养食谱：得以确保食物的色、香、味以及成分，避免员工因厌食、偏食而造成对身体的伤害，四季变化的菜色让您的员工吃得更称心如意。

6、服务365天：我公司员工能积极配合贵公司，竭力为贵公司减少浪费，365天专业化的热诚服务，让您天天放心、省心。

1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，已购多价廉从其差价获取利润。

2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。

3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的情况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以达到成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分考虑原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。

**食堂经营承包方案计划书篇三**

1、半托承包方式

贵公司：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿、厨房设备、设施、餐具、厨具、水电、燃料或根据厂方实际情况另定。

八月八餐饮承包模式：

1）负责提供人工、清洁费、损耗、维修、工伤保险、福利、劳动保护用品等费用。

2）负责原料采购及烹饪和管理，根据贵公司口味要求配备厨师，提供优质饮食服务。

3）可先垫付伙食费用，就餐人员凭饭卡就餐，实行先消费，后付款的灵活方式，每月按实发饭卡数及面额结账一次。

4）提供餐饮保险。

2、全托承包方式

贵公司：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿或根据厂方实际情况另定，自定职工一定伙食标准。

八月八餐饮：

1）负责投资斥方设备，合同期按投资金额多少来拟定（至少为三年），如合同期满不再续约，厨具可按年折旧由厂方适价收购或转让下一家经营者。

2）负责预支伙食费用，采购原料，加工制作，保障按质按时提供优质饮食服务。

3）负责人工、清洁费、水电、燃料、损耗运输管理等相关费用。提供就餐饭卡（含ic卡），就餐人员凭饭卡就餐，按月消费金额，每月结账一次。

4）提供餐饮保险。

3、委托加工方式

贵公司：提供场地、设备、燃料、水电以及采购原材料。

八月八餐饮：负责委派人员进行烹饪、厨房管理、厨房平面布局、供餐方式优选、餐费合理安排、人员配置、厨师调换使用、食堂主管培训。每月收取管理、人工费。

4、自由选择承包方式

贵公司：提供场地、水电、现有厨房设备（宜在500人以上客户）

八月八餐饮：

1）实施酒店式、美食城经营，就餐人员凭现金或餐劵消费，自由选择，丰俭由人。

2）中式套餐类：每餐没有30个品种荤素菜式，自由挑选。

3）面点类：拉面、刀削面、凉面、水饺等品种。

5、顾问辅导方式

贵公司：支付一定数额的辅导费。

八月八餐饮：派专业人员到贵公司进行技术、现代厨房管理进行辅导，满意度问卷调查，饭菜价格评价，按iso标准测评操作规范，“8s”活动情况评价。

6、营养餐配送方式

贵公司：提供就餐场所、提供人数，约定营养餐标准。

八月八餐饮：在该区域中央厨房内加工制作营养餐，运输配送到客户工作地，一切费用由我公司负责，每月结算餐费。

7、原材料配送方式

贵公司：计划每日需求量，自己定制菜单。

八月八餐饮：负责配送粮油、肉类、配料、蔬菜等，每月结账一次。

8、厨房设计装修承包方式

贵公司：提供场地、计划就餐人数和基本功能。

八月八餐饮：负责厨房优化设计、装修和厨房设备生产、安装的全套式服务，完工验收后结算。

**食堂经营承包方案计划书篇四**

民以食为天，我们深知：一个成功的企业家，从关心员工的生活开始，因为一个企业的膳食水平是企业家的第二生产力，它直接影响到企业员工的生产积极性，从而影响到企业的经济效益。我们真诚希望多年积累的成功的管理经验能为贵公司事业的兴旺发展添砖加瓦，以尽绵薄之力。

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，保障员工饮食安全。

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，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，为员工提供更人性化的服务。

4、先进的管理模式，保障食堂良性运行，免除企业员工的后顾之忧。

5、设置意见簿，了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进。

6、贴心的服务及宣传，有利于员工素质的发展及公司企业文化的深入。

7、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，并向各人解释、道歉。

8、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。

9、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

10、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

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、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

4、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。

5、开餐中派专人维护餐厅及餐桌的卫生工作。

6、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

7、设置特别窗口为有特殊要求的员工提供贴心服务。

（一）、原材料采购

1、所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择。

2、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；大米、调料品来自符合有关标准的单位。

3、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。

（二）、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。

（三）、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

（a）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。

（b）大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

（c）油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

（d）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。

（四）、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、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

● 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

● 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

● 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无\"四害\"。

● 熟食盛器消毒后，方能使用。

● 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

● 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

● 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。

5、冰柜、冰箱：冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

6、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。

7、制度化管理，保障食堂安全及卫生。

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、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

**食堂经营承包方案计划书篇五**

xx中学(以下简称甲方)

xx(以下简称乙方)

甲方没有学生食堂，为了帮助解决寄宿学生的就餐问题，保证他们合理按时安全就餐，乙方愿意投资50万元左右，帮助甲方建设一处920㎡的钢构食堂，经甲乙双方协商，达成如下协议：

1、负责提供食堂建设的地点，保证单独成院落、便于管理。

2、负责食堂附属设施的建设和内部设施的配置。

3、负责食堂的办证工作。

4、成立并委托寄宿组全权协助乙方加强对寄宿学生的管理和教育。

5、寄宿组对乙方进货的渠道、质量、价格、卫生等，进行跟踪、调查、核算、建账、批评和处罚。

6、寄宿组根据学生要求制定并公示每日食谱。

1、服从甲方领导，听从甲方指挥，树立大局意识和服务意识，不断提高管理和服务水平。教育工人摆正位置，不越过甲方直接与师生接触，不议论教师，不诋毁学生。

2、自行向自愿寄宿的学生收费，及时如数给学生开具票据。学生的生活和茶水不得低于每人每天8元钱的标准，严格按照甲方提供的餐谱供餐，保证学生科学合理膳食。

3、每天按时供应茶水，每生每天不少于1瓶。保证学生每周洗澡不少于1次。

4、承担并按月发放食堂、茶房、寝室工人以及其他聘请人员的工资。

5、承担学生宿舍维修改造款不少于10万元。

6、对于贫困学生适当减免费用，拿出适当资金或者物质对寄宿学生进行资助和奖励。

7、确保食品安全，时刻检查排除安全隐患，制定应急预案，严把食品的质量和卫生，禁用不达标餐具。承担因食品安全问题引起后果的相应责任。严格执行进货留样制度。

8、加强对工人的业务培训，努力丰富食品种类，提高食品质量，改善生活水平，。

9、加强对工人的安全教育和培训，规范操作，安全生产，给工人入好保险。

10、加强对工人的卫生教育，尽快形成良好的卫生习惯，上岗工人必须全部持有健康证，定期对工人进行体检，工作服统一整洁，持证上岗，杜绝传染病者进入食堂。

11、认真管理使用好物品，摆放合理，保证操作间内干净卫生，整洁有序，无权把使用承包的公物包括餐厅借给别人使用。

12、不断提高工人的综合素质，严格要求自己，规范着装，文明言行，团结协作，尊敬老师，爱护学生。

本协议有效期为2024年7月1日----2024年6月30日，2024年7月1日起，该食堂全部资产无条件属于甲方所有。

以上协议一式两份，甲乙双方各执一份，双方签字后，于2024年7月1日起生效。

甲方：乙方：

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