

2022年职工食堂承包经营方案范文

关于

食堂托管方案

尊敬的学校领导，为了对学校食堂加强管理，进一步改善师生就餐的实际情况，本公司结合对贵学校的实际情况及学校的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅：

一、食堂托管经营方案

(一)基本情况

通过同贵学校的初步接触商议，本公司有以下托管合作意向：

本人愿托管经营贵学校食堂：

合作期限为__年，合同期满后同等条件优先继续合作；

具体工作安排如下：

1.厨房设备、等固定资产投资

根据学校的实际情况我公司投资设备如下：双门蒸饭柜二台双头双尾电磁炒炉四台单头电磁大炒炉一台调料拼台四台双通道工作台两台保温挪移汤饭桶__台双层工作台__台平台雪柜__台

1 四门冷柜__台展示保鲜柜__台四层菜架__台两层配菜架__台双星盆池__台保洁柜__台消毒柜__台挂墙单星洗手池__台土豆去皮机__台肉类绞切两用机__台切菜机__台切片切丝机__台绞肉机__台豆浆机__台双门发酵箱__台和面机__台多功能搅拌机__台电饼铛__台烫粉炉__台不锈钢地架__台收残工作台__台收碗车__台油烟净化器

2 不锈钢烟管抽油烟机风柜风柜启动缺相保护器不锈钢滤网净化器支架不锈钢油烟网罩 2.食堂的管理与支持

3.卫生、服务、菜品质量的把关 4.承担水、电、煤气费用 (

二)本人愿承担管理

1.严格履行托管合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业方管理

2.优质食材的采购配送及严格验收

3.多项的供餐

服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐 4.准时、保质、保量的开餐

根据学校和当地特色伙食标准菜谱安排如下：早餐：各种粥类、豆浆、稀饭等；面食类馒头、花卷、包子等

3 中餐、晚餐

二、食品卫生管理制度

(一)人员个人卫生

1、着装仪表。工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着慷慨。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

2、男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或者对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或者其它私人物品。

5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。

6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

7、严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或者嬉笑打闹、吵架、打架、__等非工作所需大行为。

8、从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

9、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应即将暂停其工作。

(二)食品采购

1、制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

2、选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

3、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特殊是浮现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4、索取食品的相关资料。向供货商索取食品的相关许可证、qs认证证书、商标证明、进货__等证明材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

5、对食品进行查验。具备条件时设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好具体记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

6、每一批次的进货情况具体记录进货台帐，账目保管

5 期限为二年。

(三) 食品储存

1、设立食品储存仓库。专门用于存放查验合格的食品。

2、详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

3、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或者超过保存期的食品。

二、食品安全管理制度

4、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及__等内容。

5、食品出库要详细记录商品流向。批发销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

6、天天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要即将进行清理。

7、每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

8、变质食品设立专门的仓库或者容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

(一) 食品运输

1、运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

2、在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与空中接触。

3、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得把直接入口的食品堆放在空中或者与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

(二)食品销售

1、每天对商家销售的食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注重事项的要求销售预包装食品，确保食品质量合格和食品安全。

2、对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

4、销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及__等内容。

5、销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

6、批发销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

(三)不合格食品退市

1、食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或者接到执法部门、生产企业的召回通知，应当即将住手营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。

2、通知相关生产经营者或者供货商，并记录住手经营和通知情况。

3、在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

4、被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处路并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

5、召回及封存食品的情况要及时通知供货商即政府监管部门。

6、不合格食品的处路。与供货商有合同约定的，按照约定执行。政府监管部门有明确要求的，按照政府部门_通知要求进行处路。

7、政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处路流程依照《食品安全法》等法律法规的规定及政府监管部门 _通知要求执行。

8、不合格食品退换货、下架封存、召回等处路资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验。

(四)物质防疫制度

食源性感染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌感染病，主要有霍

乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌 o157：h7 和利斯特菌等引起。我公司是为了最大限度减少食源性感染病的发生，主要有以下控制措施：

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不时常更换供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

2、采购新鲜洁净的食品原料。

3、购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

4、不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。

6、用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清晰，做到分开使用。

7、冷冻肉类(包括冻结的熟肉半成品)在烹调前应彻底解冻。

8、烧熟煮透所有食物特别是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。

9、蔬菜烹调程序。一洗二浸三洗四烫五炒。

10、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热__分钟。

11、不加工冷荤凉菜。

9

12、食品以即制即售为佳，制作完成至出售普通不要超过 __小时。

13、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。

14、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

15、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

16、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

17、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

18、冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

19、餐具洗消程序。一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

20、热力消毒要求。蒸汽消毒100℃作用__分钟以上，干热消毒120℃作用__分钟，煮沸消毒__分钟以上。

21、消毒柜消毒要求。严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

三、食品加工卫生制度

1、食材粗加工

(1)认真挑选，去尽黄叶和杂物。

(2)瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

(3)肉类去净残毛、污垢。

(4)家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

10 (5)干货按正规操作涨发。

(6)食材洗涤须一浸、二洗、三、四进筐。

(7)原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

(8)用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用先后必须清洗干净，放路在指定区域并明确标识，严禁直接放路于地面。

(9)粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或者下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

2、食材切配

(1)根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。

(2)食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。

(3)切配过程严格执行“三检制度”(“自检、互检、专检”)。

3、烹饪

(1)专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。

(2)厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

(3)调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味
11道符合要求。

(4)厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

(5)根据师生的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

(6)严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

(五)餐具卫生

铲子不能直接放在台面上，应放
在干净的桶内或者盆子里且须有区域标识。

面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

中、切配后卫生的维护与清扫。

餐具、用具的水池必须标识清晰并

分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

5.贯彻落实“三分钟 7s”的全面推广。

(六)厨房卫生

天清洁，抽油烟系统定期清洁。

保证清洗干净。

米、菜，下班前要盖好。 124.定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

生。

1.打饭的勺子、汤勺、菜勺、

2.随时保持地

3.注意切配前、切配

4.清洗瓜果蔬菜、肉类食品、

1.炉灶、蒸柜等厨房设备每

2.工作台、货架、调料台随时

3.油、盐、酱油等常用配料和未用完的

124.定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

5.每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大拂拭，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等

6.垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

(七)餐厅卫生

1.开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

2.餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

3.每周__次大拂拭，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

4.剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。并及时做好台账。

5.为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严损员工摔跤。

四、食品质量监督制度

(一)采购环节的质量监督

1.我们公司有合作开辟的蔬菜供应基地和原材料(米、肉、调味品等)定点一级供应商，拒绝一切“三无”商品进入公司饭堂。

2.我们公司所有供应商都是经过“供应商评定程序”，严格审核其综合能力(特殊是品质保证能力及供应批量和准时性)而确定，必

须符合国家相关法律法规要求，同时公司管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其所的商品符合国家卫生标准及质量标准

3.物流采购部质检组根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、储存舱位、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于浮现质量问题的追溯。

4.经物流采购部质检组检验合格后送到各现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能流入加工过程。

5.蔬菜当天购进食用，并采用“农药测试卡”检测农药含量。

6.原材料在分发前严格按“搬运、储存、包装、防护程序”进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

(二)加工过程的质量监督

141.饭堂管理者根据“作业指导书”和“定岗定位管理卡”的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求，并作好制程质量记录。

2.公司管理部根据“综合绩效考核标准”定期及不一定对各个现场的运作(包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等)进行随机抽查，并将检查结果作为评估各个现场绩效的客观依据，合理的予以惩罚。

(三)主动接受客户监督

建议贵厂__一个“伙食质量监督小组”，我公司派专业的餐饮管理专家对“伙食质量监督小组”进行定期培训，由小组成员随机对我饭堂的食物原料、加工过程及出品进行质量抽查，我公司的饭堂经理

伙食质量监督小组”沟通，以及时有效的解决问题，并在饭堂大堂内设专职客户专员并设意见箱。

五、食品安全__应急处置预案

食品卫生__普通是指发生食物中毒或者其他食源性疾患事故和重大食品污染事故。为了增强从业人员的食品卫生与法律意识，强化食品卫生监督管理，预防食物中毒和食品污染事故的发生，维护师生身体健康，以及此类__发生后，能有效地采取了紧急措施并迅速进行妥善处理，最大限度减少危害程度和降低损失，确保学校全体师生的身体健康，结合学校的实际情况，制定了食品卫生__的预防及处理预案。具体内容如下：

15 成立食品卫生__的预防及处理领导小组切实加强__领导，对食品卫生__的预防应常抓不懈，建立领导机构，做好__预防及应急处理准备，组建食品卫生__的预防及处理领导小组。

组长： 副组长： 成员：

食品卫生__的积极预防亚广餐饮管理有限公司坚持“规范管理，科学配餐，安全第一，预防为主”的工作方针，重视食品卫生安全的防控工作，做到食品卫生安全无小事，始终把食品卫生安全放在第一位，切实加强食品卫生安全工作的监督管理，制定加强食品卫生安全的保障措施，做到防患于未然。

大力宣传《__食品卫生法》、及食品卫生“五”“四”制等有关法律法规，搞好食品卫生知识的宣传工作，提高食堂从业人员卫生法制意识及自我保护能力。

管理机构和__机构，__从业人员认真学习并督促落实，协同学校有关职能部门加强对第一食堂服务人员的食品卫生安全教育。

六、后厨、餐厅设备与环境卫生要求

1、保持后厨、餐厅环境整洁，确保后厨、餐厅无积水、无油垢，无杂物、无卫生死角；及时清运垃圾，严禁食堂、

16 餐厅存放生活垃圾和杂物。

2、后厨、餐厅的设施设备布局应当合理，设立相对独立的食品原料存放间、食品卫生加工操作间、食品出售场所及进餐场所。配备足够的照明、通风、排烟装璜和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

3、制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间，加工制作程序严格做到“六专”，即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

4、餐具用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或者要求，洗涤、消毒剂设立固定的存放场所，并设路明显的分类标记。

5、未经消毒的餐具(用具)不得使用，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

6、执行食品卫生法的有关规定，餐具严格做到“一清、二洗、三刷、四消毒、五保洁”，所有餐具(用具)当餐消毒，做到“一用一消毒”，消毒后的餐具(用具)分类存放保洁柜，已消毒和未消毒的餐具(用具)应分开存放，并在餐具(用具)贮存柜上设明显标记，餐具(用具)保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

7、后厨进餐场所设路供用餐者洗手、的自来水装璜

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/086010023002010240>