

医院食堂管理方案

医院食堂管理方案「篇一」

一、厨师负责食堂粮食、蔬菜的采购，要计划采购、精打细算、厉行节约。应讲究职业道德，严禁采购、烹调变质食物，防止食物中毒；并注意经常收集员工建议，不断改善工作水平和服务质量，做到饭熟菜香，味美可口，饭菜足量，平等待人。

二、厨房操作间内的设施与用具摆放要整齐有序，地面无污水、无杂物；餐厅要清洁、卫生，确保食堂卫生符合规定的标准要求。公用餐具使用后要清洗干净并消毒；垃圾应及时处理；食堂内禁止吸烟，不得大声喧哗，不得随地吐痰，不得乱堆乱放。违者罚款 10/次，三次以上（含三次），罚款 50 元/次。

三、要爱护餐厅用具，不贪小便宜，对放置于公共场所内的任何物件，不得随意搬动或挪作它用。对无故损坏各类设备、餐具者，应照价赔偿。

四、食堂工作人员必须注意做好个人卫生，应每年进行一次健康检查。做到勤剪指甲、勤洗手，勤换、勤洗工作服，工作期间穿戴工作服，坚持洗手后操作。

五、做好安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故的发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备及气闸阀门等，确保其处于安全状态后，方可离去。

六、坚持按时开饭，食堂一日三餐，品种要经常变化，调节食物式样，讲求营养均衡，每周日制定下周食谱，合理安排好每天的用餐量，不造成菜肴变质、浪费或者份量不够。

七、要以己度人、文明就餐。就餐人员应严格遵守就餐时间（上午 6：50—7：50，中午 12：00—13：30，下午 18：00—19：30；冬令时下午 17：30—19：00），禁止提前就餐；就餐时，应先在“就餐情况登记表”的相应位置打上“√”。出外就餐的员工，须至少提前 2 小时告知食堂工作人员。

八、就餐人员须自觉维护餐厅卫生，除清洗碗筷外，禁止进入操作间。

九、客饭原则上应由办公室下发通知单后方可就餐，如因特殊原因未及时下单时，饭后厨师应及时到办公室补单，客饭月底结算时将以办公室下单为依据进行结算。老总（冯总、狄总、王总）带人临时就餐的，以老总签字为准。除此外，严禁任何人以任何方式私自带人到餐厅就餐。私自带外人就餐者，将从其当月工资中扣除其相应的就餐费用。

医院食堂管理方案「篇二」

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，按照《食品卫生法》、《卫生部、教育部学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》等要求，特制定此实施方案。

一、实施学校示范性管理的目的

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂示范性管理的内容

（一）健全管理机制，强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。学校的校长对学校食堂管理工作负总责，是学校食堂管理工作的第一责任人，要建立第一责任人为组长，分管总务主任和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作

（二）体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

（三）规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

（2）切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

（3）烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

（4）备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

（5）消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

（6）更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

医院食堂管理方案「篇三」

1、实行伙房单独核算；

2、制订好食谱，并公布上墙；

3、各类食品由专人采购，伙食收支单据以原始凭单为准，购置的各类食品均由保管员验收盖章或签字后入账；

4、食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行体格检查，健康状况不符合要求者，立即调离食堂；

5、保持室内外环境整洁，消灭苍蝇、老鼠、蟑螂及其它害虫，每天的餐、炊用具用完后要洗净消毒；

6、不得采购霉烂变质食物，生食、熟食分开存放，保存贮藏质量，伙食制作符合卫生要求，严防污染和食物中毒；

7、搞好安全卫生工作，无关人员一律不得进入厨房；

8、每月公布伙食收支情况一次。

医院食堂管理方案「篇四」

一、众味佳整体运作和措施

1、根据贵公司的要求和实际情况作出书面策划，报送贵公司批准实施。

2、按贵公司的伙食标准和人数制订一周伙食计划及菜谱。制订质量和数量计划。

3、根据贵公司的人数，委派主管、主厨、面点师、杂工和清洁工、运输车。

4、公司由一名行政经理组成督查组不定期对饭堂检查（质量、数量、卫生）是否按合约实施，了解厂商意见和整改措施，检查安全生产和服务质量。

5、对不按公司要求和服务准则实行的按公司规章做出相应处罚。

6、要使我们的服务质量、卫生标准、数量达到70%的满意度。

7、公司员工（厨师、杂工、管理员）要淘宝进行岗前培训严格考核方可上岗，不合格者决不录用。

8、联络厂方一个星期开一次会议，但必须有厂方员工参与，接受意见和提出整改建议。

二、众味佳卫生管理与周边环境

1、按贵公司的卫生标准结合我们的要求，严格实施、根据贵公司饭厅大小和人数委派清洁工，安排专人专责管理。

2、厨房工作人员在工作时，要穿公司标志的工衣、戴工帽，戴口罩。工作时严禁吸烟、穿拖鞋、短裤、赤膊、勤剪指甲。

3、保持饭堂厨房卫生干净、整洁，一餐一拖一扫，三天一大洗和消毒。

4、原料必须生、熟分开存放，变质的食品决不使用。

5、餐具、用具、厨具必须每餐清洁，高温消毒。

6、食品蔬菜、肉菜、畜类必须分池分类清洗，净、洗、泡三步实施。

7、节约用水、电和燃料。

三、众味佳质量、数量和额外服务

1、根据厂方提供的伙食标准，制订计划，报送质量、数量和份额给厂方参考改正。

2、为了公司的声誉和员工的身体健康，公司规定一定不准购买冻猪肉和死鱼、死畜，坚决使厂方员工吃到新鲜的猪肉和蔬菜。不准购买劣质大米和食油，不准购买劣质蔬菜和食品，一经发现严格处罚，扣除主管当月工资。

3、要做到味香色美，味道要鲜香，色泽要美观，每道菜的调料要按配方烹制、每种菜的色泽要按要求搭配。

4、根据标准制订数量和份额。

医院食堂管理方案「篇五」

为了师生用餐安全，切断一切传染源，防止疫情的发生，现制定以下方案：

一、工作目标：

食堂用餐实行错时制、盒饭分散用餐，老师学生留校就餐的，老师自取盒饭，学生用餐，分班配送至教室，避免食堂用餐人员集聚。

二、具体措施：

1. 全体师生自己带筷子。要求领餐时人与人间隔1.5米，戴口罩。汤用环保一次性盒子安装。

2. 老师早餐由厨房分好，早上 7:20-8:10 教职员工错时来厨房领早餐到自己办公室用餐，餐具在 8:30 之前放至指定位置，由食堂工作人员统一收回厨房清洗消毒。

3. 老师中餐以办公室为单位派 1-2 人 11:00 开始错时到厨房领盒饭到办公室用餐，用餐结束后在 12:10 前把餐具送回厨房清洗消毒。一次性汤盒由老师们自己整理送垃圾桶。

4. 学生中餐 11:00 由工人送盒饭到各教室用餐。用完后把餐具整理好放在教室外面，由工人去整理。一次性汤盒由各班整理送垃圾桶。

医院食堂管理方案「篇六」

为解决贵公司员工及保安人员工作期间就餐问题，根据公司实际情况，现对公司食堂经营管理提出以下管理方案：

一、经营管理方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备；免费提供水、电、燃料费用（我方管理必须节约不得浪费杜绝出现长流水，长明灯等浪费现象）；向我（韦莲美）提供食堂职工工资及管理费。食堂用具及设备由双方清点后签字确认，今后公司员工增加所增加的用具及设备再确认入账。

1、由韦莲美负责只对外招聘食堂工作人员及管理人员，对其进行相关的培训、日常的管理考核（相关制度附后，表1）。

2、根据公司目前就餐人数约 80 人左右，计划配置厨师 2 人、主管 1 人、服务员 3 人（以后贵公司职工增加，食堂的工作人员也相应增加，增加方案是 xxxxxx）。这些人员为劳务工，由公司提供就餐及住宿问题。

3、目前员工待遇具体分配由韦莲美定：大厨工资 2800 元/月/人、厨师 2200 元/月/人、服务员 1200 元/月/人、主管 2400 元/月/人，合计 11000 元，管理费 = $11000 \times 10\% = 1100$ 元，总计 12100 元；此费用不含税费、水、电费；工资的浮动应比照物价的浮动或厂内职工工资浮动比例协商调整。

4、新招聘的职工和在职职工每年的体检费由公司报销，为了食堂员工形象有统一的着装，公司应为每个员工发配工作服。

5、食堂的所有物料采购由公司负责，并且对所采购的所有物料的质量和安负责。所采购的物料要双方协商同意方可。

二、员工用餐方式、标准及补贴（具体表格附后，表 2）

1、根据公司目前实际情况，主要开设员工工作餐（含保卫人员）和领导临时接待餐。为了便于食堂正常供应，不造成浪费，各部门应于每日下午 6:00 前将本部门次日就餐人数及用餐标准提供给食堂，食堂工作人员按就餐人数安排采购员采购及做好用餐前准备工作。临时接待用餐按公司相关规定审批，并提前通知，以便安排采购和人员工作安排。

2、用餐标准：（具体表格附后，表 3）

早餐供应：白（肉）粥、豆浆、粉、面、鸡蛋、包点等轮流供应。标准每人每天 2 元。

午餐、晚餐供应：员工套餐按每人每餐 6 元，标准供应二肉二菜一汤，米饭统一由食堂工作人员装盛（二至三两）。食堂另外可根据需求量做 1~2 个肉菜供员工自购。

临时接待用餐：根据实际用餐人数由办公室安排用餐标准。

三、食堂财务管理及监督：

1、公司食堂设立专用账户，财务开支由后勤管理科、财务科、企管科监督。

2、拟定完善的食堂管理制度和监督制度。由后勤管理科负责对食堂的管理进行严格监督；并由公司相关部门人员组成监督小组对食堂的管理工作进行监督考核。

四、未尽事宜及特殊情况与管理部门领导协商后确定。上述方案经审批后即日执行。

医院食堂管理方案「篇七」

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果能让全体员工全身心地投入到生产经营工作中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个科学的膳食计划。为满足这种需要，特制定员工食堂承包管理方案。

一、指导思想

员工食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在公司的领导和监督下服务好员工生活，服务好整体工作，计划聘请具有经营企业食堂的专业管理公司入驻，公司收取一定的管理费用和设备押金。

二、总体经营目标

1、切实保障所有员工的生活，按日平均 300-500 人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量 600 人的需求。

2、满足高、中、低三个不同等次家庭收入的员工就餐需求，员工一天三餐，早餐标准不高于 2 元（一主一汤一菜），中餐标准不高于 6 元（一荤两素一汤加米饭），晚餐标准不高于 4 元（炒饭、面食等），另外员工可以点菜（小炒菜），价格标准控制在 5—10 元，员工平均日每餐标准为 4 元。为保证最低需求，采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3、按照食堂设备投资 22 万元计算，保证 2 年完成公司对食堂投资年收回 21.6 万元资金的目标（按每天 400 人就餐，平均每人消费 10 元/天，每月销售额 12 万元，每年销售额 144 万元，第一年按照 5%收取管理费（预计 7.2 万元），第二年按照 10%收取管理费（预计 14.4 万元），从第三年开始到合同截止期每年按照 15%收取管理费（预计 21.6 万元）），收取的食堂经营管理费用用于食堂修补、会议设备购买、员工餐补、公司领导就餐等补助。

4、设备押金收取按照 5—10 万元，合同期满后无损坏全部退还，有损坏视情节扣除相关费用。

5、合同签订 3—5 年，期满后若继续承包，优先支持合同期满方签订。

三、建立健全独具特色的管理模式

1、由承包方委派专业厨房工作人员及管理人员到公司进行专业厨房管理、经营，为公司员工提供膳食服务。公司只需提供厨房现有厨具（收取押金），水电（按规定收取费用）、燃料（按规定收取费用）、住宿（免费提供宿舍和床）即可，其他费用由承包方负责承包，规范经营。

2、公司自始至终参与食堂管理，配备专人（总务主管）指导食堂经营管理工作，以保证承包方经营行为合法有效。

3、公司管理监督职责：

- （1）监督审批经营者的服务品种和价格；
- （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（次月 15 日前结算）；
- （5）协调员工就餐秩序。

4、承包方实行电脑化成本管理，并按日向公司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。

5、建立利益调控机制，保证公司和经营者的合作关系长期有效。

四、经营管理措施

1、强化食品安全措施，确保员工饮食安全。一是要建立安全责任制，承包方与公司签订安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。二是建立承包方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，承包方所有员工要与承包方签订卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都有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，出现问题应及时向公司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。

2、增加花色品种，完善保温措施，改善员工就餐质量，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，满足职工之需求，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，保证员工吃上热腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由员工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，并向公司反馈。

3、管理制度。员工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，建立健全配套的'管理制度，在开展经营的1个月内建立食品卫生安全、安全操作规程各个环节岗位责任制等管理制度，是经营管理行为有章可循。

附各餐菜单：

1、早餐：蒸包、酥饼、油条、饼子、馒头、稀饭、西红柿汤、虾米之菜汤、酸辣小菜、三丝、酱菜等。

2、午餐：香菇青菜、香辣豆腐、红烧带鱼、蒜泥海带、木耳拌西芹、红烧鱼、清炖鱼、芹菜豆腐干、黄瓜鸡丁、青椒香干、辣子炒鸡=红烧鸭子、韭菜炒芹菜、干煸豆角、醋溜白菜、西红柿炒鸡蛋、香辣土豆丝、西芹肉片、清炒油麦菜、炒油菜、香酥鸡腿、西芹鱿鱼、洋葱羊肉、辣子鸡丁等

3、晚餐：以面食、小炒为主。

医院食堂管理方案「篇八」

年工作本部门和个人工作都存在诸多不足和不完善地方，四季度我们大致制定整改方案如下：

一、标准化学习

1、标准化学习在第四季度中也是一项首要任务，现在职工虽然每天都在干工作，但是具体每个人承担什么责任，工作范围、工作职责，工作标准大部分职工还不是十分清楚。

2、十月份我们重点是根据学习推进重点重新温习企业文化和岗位说明书；十一月份学习各岗位工作标准；十二月份进行考核。

3、我们采取分部门组织学习，每次时间控制在30—40分钟内，并将标准化内容分阶段的发到我们自己内部工作群进行学习。

二、食堂管理

（一）目前食堂主要存在问题如下：

1、4D执行中卫生仍然存在诸多死角清理不彻底，工具乱放现象

2、厨师的厨艺有待提高

3、工作人员需要提高服务意识

4、个性化服务还需想法多推出花样

（二）整改：

1、每周必须坚持检查全面食堂卫生，按照质检细则考核到位。

2、厨师技艺时好时坏针对这个情况，我们拟制定考核细则邀请老人代表和职工代表对每天的菜品进行打分评比，月底汇总出成绩，连续三个月评分最低的可以降为试用期。

3、餐厅人员直接每天面对老人和职工，如因态度问题被投诉，根据院里颁发的执行。

4、个性化服务综合部和餐厅班长也一直在探讨研究中，我们会想法尽快推出适合老人和职工的方案向领导汇报。

三、安全管理

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/248120065066006035>