

# 公司食堂服务方案

## 公司食堂服务方案通用 10 篇

为了确保事情或工作扎实开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，具有内容条理清楚、步骤清晰的特点。那么制定方案需要注意哪些问题呢？下面是小编收集整理

### 公司食堂服务方案 1

#### 一、总体服务方案

随着人们收入水平的提高和安全消费意识的日益加强，对蔬菜的运输要求提出了更高的要求，为了满足客户的多样性要求以及超市对运输成本的控制。因此，加强对蔬菜运输方案的研究就具有很重要的意义。针对食材配送服务项目定点采购定点采购运输所存在的蔬菜的运输方案作出以下几点：

#### 1、配送方法：

配送质量标准：配送蔬菜质量的控制主要采取如下措施：

(1) 在与客户签订《蔬菜配送合作协议》中，由客户和我们共同拟订《蔬菜配送质量标准书》；

(2) 我公司接到客户配送定单后，将组织的蔬菜由分拣人员按《蔬菜配送质量标准书》分拣包装入筐，我公司具体负责配送各单位的配送主管检验合格；

(3) 我们配送的蔬菜经由客户的质量监督员验收。

#### 2、车辆配送服务

我公司免费提供人工服务装卸车。

#### 3、配送时间及地点 交货时间： 交货地点：

#### 4、运输安排：

我公司具有冷藏车、保温车配送各种（蔬菜、畜禽肉、水产类、蛋类、水果类、杂粮类等）保质保鲜，不会蔬菜等造成严重的腐烂。

我公司提供江铃厢式货车 1 辆，提供金杯海狮 1 辆，保证在配送的时间内保质保鲜的将（蔬菜、畜禽肉、水产类、蛋类、水果类、杂

粮类等) 送达到现场。

5、我公司承诺在 1 小时内到达用户单位临时配送。

6、卸货交付

1.车辆到达目的地后, 及时与用户协调员取得联系。

2.入库卸货时, 协调员与驾驶员同时监督清点卸货数量;

3.发生货损、货差, 由协调员与收货方共同分清责任, 同时提交公司;

4.卸货完毕后, 及时提供三联单(我单位盖章、验收单位签字)。

二、货物质量保证措施

食材生产卫生规范的基本内容就是从原料到成品全部过程中各个环节的卫生条件和操作规程。其主要内容是:

1.、原料采购、运输、储存的卫生

对原料及其采购后的运输和储存要求是生产任何食材都要首先把好的重要环节。否则, 即使生产条件再好, 也不能保证最终产品的质量。因此, 本项目主要对采购人员、原料的新鲜度、包装物及包装容器、运输工具和运输作业、原料的储存场地、仓库条件等的卫生管理作了相应的规定。

2.、工厂设计与设施的卫生

食材生产在经营进行新建、扩建和续建的工程项目时, 首先将总平面布置图等资料报经当地行政部门进行预防性卫生监督, 重点对选址、内外周围环境、布局、设备结构、上下水系统、废物处理、卫生设施等进行审查, 均符合通用卫生规范和有关食材工厂卫生规范的规定。

3.、工厂的卫生管理

食材工厂建立相应的卫生管理机构, 认真宣传和切实执行食材卫生法规, 包括工厂的经常性环境卫生、除虫灭害、原材料卫生、产品质量检验、设施卫生和维修保养、清洗消毒、个人卫生、有毒有害物质、污水污物、上下水系统、动物饲养等管理以及规章制度、考核评比、职工健康教育等具体工作。

4.、生产过程的卫生

包括从原料到成品的全工艺过程。在食材加工过程中，按“原料→半成品→成品→包装→储运”的流程，严防交叉污染，在生产加工的场地、车间有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、废物处理等基本卫生设施并合理使用；食材包装有严格卫生要求的场地和操作要求，包装材料和标识都必须符合国家有关规定，操作人员必须讲究个人卫生，符合从事食材生产经营的健康要求，成品应经有关标准检验合格，方可出厂。

#### 5.、卫生和质量的检验

食材工厂有与生产能力相适应的卫生和质量检验机构，负责产品卫生和检验工作。按国际规定的或企业品质控制标准和检验方法进行检验，签发检验结果单，妥善保存原始记录，并定期鉴定、维修检验用仪器、设备，保证检验结果的准确。

6.、成品储存和运输的卫生 食材生产有原料、半成品和成品三种符合卫生要求的仓库，容量与生产能力相适应；各类仓库有专人管理、负责，定期清洗、消毒、通风换气。各种成品的储放按相应的工艺要求进行。

食材运输有专车、专船或专舱，严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，有专人负责运输工具的清洗、消毒等卫生工作。

#### 7.、个人卫生与健康的要求

食材从业人员进行健康检查合格和培训教育合格后才能上岗。以后每年至少要进行一次体检和培训，并养成良好的卫生习惯，如：上岗时，穿戴整洁的工作衣、帽、鞋，上岗前和便后必须洗净双手，防止食材污染。

### 三、配送时间保证措施

为了快速送货，公司成立了的相关部门，实行部门负责制，专人专事，明确职责，保证整个配送的`及时性与稳定性。

#### 一、作业时间

为了保障送货时间的及时性，员工上班从早上 6：00 开始，早上早下。通过作业时间前提，保证配送时间在顾客要求范围内有一

定的弹性。

## 二、快速响应

下达要货订单后，订单经过汇总、分析后交到采购部，由采购部负责肉品的采购。如果是自养猪，采购部与养殖负责人进行沟通，当天把生猪送到定点屠宰场进行屠宰。

第二天新鲜肉品进入库区，质检人员经过检验后直接进入加工区进行分割，分割师根据客户要求把白条猪进行分割。分割后的猪肉产品进行称重、开票，然后由物流车进行配送。做到整个流程连续作业，无间断作业。

## 三、送货

根据顾客需求，进行线路调整。时间紧、距离远的客户优先发车进行配送。做到优先分割，优先加工，优先开票，优先装车，优先发车，优先配送，保证客户的时间需求。

## 四、售后处理

当产品配送出去后，发生顾客纠纷，在第一时间内快速处理。质量问题无条件退货，然后以最快的时间给客户进行调货。其它问题，在第一时间内与客户进行沟通，解决客户问题。

## 四、人员配备方案

如今的农副产品销售配送部已是一个专业化的配送中心，并拥有一个专业化的配送团队，拥有自己各类型专职配送汽车 15 多辆，包括 2 台应急专用车辆，有专职的切配加工、包装专职人员 20 人，有一个 200 平方干净卫生配套设备完善的切配加工场所。先进的管理理念经过十几年的摸索与锤炼、学习和成长，我们形成了一套高效规范的管理体系。

主要由六大部分组成：

第一：健全的岗位责任制：员工有章可循。

第二，强化现场主管责任制：有效地与客户及员工沟通，建立员工相互间合作的良好关系。

第三，加强出品质量管理：建立出品质量管理登记制度，预防食物中毒，定期进行出品质量分析，并制定纠正措施。

## 一站式采购

根据市场分析及客户的要求，公司领导人果断转变思路，率先撤消大型物流仓库，由原来的批发采购→装卸→仓储→装卸→现场，直接变为蔬菜基地采购→加工→现场。极力降低物流成本，充分保证食材的新鲜、多样、灵活之需求。严格的卫生管理制度

近年来，常有媒体报道集体食物中毒事件，十分让人担忧。公司本着宁保一分险，不省三毛钱的原则，从源头把好食材卫生关，决不购买变质、变味、不新鲜的食材。在食材加工中，严格按照有关食材卫生操作规范实行。在环境卫生方面严格按 7S 标准执行，并对所有现场定期与不定期的检查，消除卫生隐患。

配送部严格按照食材安全管理体系运作，率先在同行业建立了一套科学规范的作业流程和服务标准。严把食材质量关，实施溯源制度，注重过程控制，每道环节进行食材安全检测，已形成从种植养殖、原料采购、保鲜加工、储藏运输和送货上门的一体化服务，建立了从田间到餐桌的健康保障体系。

质量第一，服务至上，不断提高客户满意度，做真正的食堂配送专家，是我们坚持不懈的追求！

饮水思源，回报社会，是公司创业发展的宗旨，基业长青的根本！我们愿与社会各界有识之士一起，共同振兴我国农产品配送服务事业，推动农业和食材安全的大发展！

## 五、服务承诺

我配送部在为您提供服务的过程中，特对质量、数量、价格、售后服务等方面郑重作如下承诺：

一、保证配送的食材质量。所有蔬菜等等保证来自长期合作蔬菜基地，任何时候不出售假冒、伪劣、过期变质产品，各品种均经卫生、防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫，杜绝质量伪劣产品，如发现假冒伪劣产品以一罚五十。若所送货物引起食物中毒事件，属我公司责任的，由我配送部承担所有经济和法律責任。

二、保证提供每日食材的质量检验报告，我配送部每天有一个工作人员，保证在食材送到食堂后，收去食材样品送到广西出入境检验

检疫局检验检疫技术中心，保证在当天 10.30 分食堂开餐前提供每日食材由广西出入境检验检疫局检验检疫技术中心提供的质量检验报告。保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。

三、不需要加工的食材，早上 8.00 送到指定地点，对于现场加工食材，保证在早上 8.30 分完成加工，保证有配送应急预案。每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定，保证在规定的时间内送货上门，如超过规定时间 30 分钟罚款当次金额 5%，超过 1 小时罚款 30%。如有意外情况，我们可以保证从配送部最近的摊位配送食材来供应。

四、保证配送的食材按要求进行粗加工并且干净卫生。对配送的食材并进行分类包装。对具体的食材产品用保鲜盒、保鲜袋、保鲜桶进行分类包装。

五、本项目我配送部固定人员为 10 人，我方派 2 台专车和专人，提供全天候的跟踪服务，保证客户的任何需要都得到即时的落实。

1、实行实名登记制上岗，上岗人员必须配带本配送部的盖章工作牌。

2、本配送部保证每日安排上岗工作人员 3 人为食堂服务。

六、我配送部有关负责人每月定期上门回访跟踪客户，随时了解客户各种建议、意见和要求，并及时做出处理。

七、配送部配备专职客户服务代表，全天候受理各类咨询、投诉，并上门服务，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

八、配送部严格执行 7S 管理，注重加工过程的质量控制，确保出品的卫生符合要求。

九、严格按照 HACCP 为依据建立食材安全管理体系并贯彻执行。

十、以 ISO9001:2000 标准建立“质量管理保证体系”，确保产品品质。

十一、严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作；

十二、严格履行合约条款，保证品质，份量，用心服务；

十三、100% 做到管理规范、标准化，操作流程化，形象统一化；

十四、我方所有员工身体健康并持有有效健康证并接收合作客户的

相关纪律约束；

十五、对食用本配送部所有提供的的任何食材而导致食物中毒，我配送部负全部责任，并承担所有后果；

十六、100% 保证零事故的发生，若因我方工作人员过错导致的工业安全如火灾等事故，我配送部承担全部责任和损失；

十七、随时接受服务方的改善意见并实时妥善处理；

十八、保证不将项目业务转让给第三方，随时配合贵方相关检查及需协助之事宜。

## 公司食堂服务方案 2

### 一、食堂现状：

1、食堂现最主要的问题是菜品质量不过关（主要指色、香、味、卫生）评判标准为饭菜浪费较多。

2、食品卫生不够好反应在食材存放和厨房、库房、餐厅环境卫生和厨师个人卫生方面。

3、食品安全也是首要考虑的，用餐时间过后食堂不能完全封闭的状况，对于存放于厨房的食物和调配料是不安全的，担心人为做手脚，引发用餐人员的身体不适。食材清洗不够达标，特别到夏季，蔬菜等食材含有大量农药，需进行反复清洗，才能保证入口卫生，保证用餐人员食用健康食物。

4、食材存放，冷藏的食物完整的直接进入冰箱和冷柜。食用时不利于冻住的不利于清洗，部分量比较大食物化开后分割不用部分再进入冰柜食材的不新鲜会引起浪费。

5、食用餐票引起的局限性，餐票设置目的是避免浪费，和便于统计用餐人数。

引起车间工人的不便和不满，导致工作很忙的没有票饿肚子，有票的可能吃不饱，还有不愿意吃倒掉，有票不用最后在宿舍吃泡面等。

公司免费给员工提供吃住，虽然不是不计成本的，但公司不在饮食上刻扣大家，既然钱花了，大家没有吃好，就是浪费，这就需要对厨房工作进行整改。

### 二、食堂现有人员配置及工资水平（共 6 人，月工资支出预计

17700 元含)炒锅 3 人(负责回汉灶早餐、中餐、晚餐、夜宵的制作)

1 人已转正 3500 元/月, 1 人 20xx 年 1 月待转正工资 3500 元, 1 人还未到期工资 2700 元。帮厨 2 人(负责回汉灶厨房、餐厅卫生清理, 洗捡菜、配菜、打饭、1 人 20xx 年 1 月待转正预计工资 1800 元, 1 人还未到期工资 1500 元。

车间送饭员 1 人(负责中晚餐夜宵配送, 食堂垃圾的清运, 送餐车的维护, 卫生的打扫)未转正工资 1500 元。

### 三、整改方案

1、首先厨房、餐厅环境卫生整改, 厨房内部物品重新整理摆放, 清理地面不长期摆放食材小件用具, 所有物品上架入柜, 工具、器皿摆放整齐, 每天清洗, 定期(10 天一次消毒, 夏季 5 天一次消毒)。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

购入的食材入库保存前需进行初次清洗和分解, 袋装存入冰箱和冷柜。肉类购入后, 统一初清洗后, 按照每次的用量袋装, 每顿用一袋, 可以杜绝食物反复融化导致的不新鲜。其他蔬菜等食材购入后也应初步检摘后保存。需使用时食材清洗也要遵守操作规程, 行政部随时抽查。

2、厨房出品的食物即便是大锅饭也要精细做, 切块要精细, (多以片、丝及小块丁状肉为主, 蔬菜切段、丝等根据蔬菜形态决定)食材的切法决定食材的使用量和口味。大锅食物多, 不易成熟, 块小成熟快, 易入味, 更可以节省食材。(可节约量要食堂经过 10 天—15 天的数据收集来确定)

3、厨房回汉餐厅的通道, 回餐厅通道封闭, 二区三区间的汉餐厅通道从早 8:00 点开放到晚 21:00 关闭。厨房没有工作人员时无论工作间及餐厅门窗锁好, 关掉电源、燃气, 食材、调料收藏保存好, 环境卫生整理好。

4、厨师个人卫生提出标准, 行政不定期检查。服装是否干净、头发是否干净、身上是否有异味, 手指甲是否干净等

5、餐票的实行为了减少浪费, 浪费与否表现为泔水桶内的剩菜饭量, 布置厨房厨师关注浪费量, 行政督促协助改进菜品质量, 菜品味



道好，浪费就会减少。大力培训和贯彻节约精神，打饭提倡少盛勤打，不知自己是否喜欢可先少打些，吃了不饱，还可以再打，这样才能够保证员工吃好，吃饱。送进车间的饭菜一样实行少盛勤打，送餐人员要观察剩饭量和，大家吃饭情况，吃的香，主动询问是否要再加些饭菜。避免饭量大的员工，因为没有餐票而吃不饱。

6、加强全体员工素质培训。订立详尽的员工行为规范（宿舍、食堂、公共娱乐室、工作岗位、公共卫生间、淋浴间的使用和行为）集中培训和班组车间的培训和学习。

员工素质提高了，公司内部餐票制度就可以取消了，对于外来人员用餐，购票金额早中晚餐实行不同餐标，并餐票购买费用要提高一些。餐票上写上时间。避免超计划人员吃饭，导致的饭菜不够。外来用餐人员（特别指有施工项目在公司内停留有一定时间段的，用餐要告知用餐开始时间和截止时间，每日大概用餐人数。厨房才能更合理制作食材数量。）

7、所有正式入职的厨房工作人员，必须进行体检。体检合格留用，不合者辞退。

#### 四、人员配置方案

在现有人员基础上增加1名炒锅，1名面点师傅。帮厨1名。现有人员的增加为了提高厨房的工作质量和菜品质量，现阶段厨师和帮厨均没有休息，工作量大无法调休。帮厨人数不够，食材的清洗和捡摘工作不到位，食物杂质多，不能保证食品安全。增加面点师傅可减少外卖量，每月定的馒头的金额数近乎与一个面点师傅一个月的工资，面点师傅还可制作其他食物，所以从成本上来讲，聘请一位面点师更合算。

#### 公司食堂服务方案3

##### 一、运营模式

1、职工食堂是员工福利的一部分，不以盈利为目的，旨在给员工提供方便、干净、健康、可口的饭菜，费用支出以公司补贴为主要来源。

2、职工食堂实行班长负责制，对最高管理者负责，并接受全体员工

3、职工食堂为班组建制，设班长一名，主厨一名，面案一名，帮厨若干名，清洁工一名。

4、食堂所有物料采购由公司物资供应部门专人负责，监察部负责监管。

5、食堂设一名兼职库管员，负责物料的保管和出入库，并设立账目，定期盘点。

6、财务部负责发放车间餐，负责办理饭卡，负责核查食堂往来账务，结算采购支出。

7、办公室负责监督食堂有关制度执行情况。

#### (一)班长职责

1、负责主持职工食堂的全面工作，是食堂安全、卫生第一责任人。

2、主动收集本厨房餐厅人员对改善伙食提出的建议，收集就餐人员的意见，及时提出改进意见，不断提高服务质量。

3、做好所属员工的培养、培训、考核、调配工作，提高员工的素质，调动员工的积极性。

4、熟悉厨房和餐厅的全面工作，协同主厨制定每周菜谱，经常调整食品搭配，公布每周食谱，负责食谱落实。

5、抓好原材料的保管、做到物尽其用，减少浪费。

6、及时传达上级的指示和意图，听取下属的工作汇报，及时掌握和解决存在的问题，定期向主管领导报告和请示工作。

7、严格执行《食品卫生法》，抓好食品质量，防止出现食品变质和食物中毒。

8、负责检查食品卫生、厨具卫生、厨房卫生、餐厅卫生和员工个人卫生。

9、负责所属员工的考勤，合理安排员工工作。

10、负责维持就餐秩序，巡视监督就餐人员是否按规定就餐。

#### (二)主厨职责

1、负责带领助厨按菜谱完成每顿饭菜的烹调制作，保证按时开饭。

- 、精通本职业务，科学安排食谱，适时调整菜谱。
- 3、协助监督食品采购，把好货物验收，控制成本，防止出现漏洞。
- 4、抓好原材料的保管、做到物尽其用，减少浪费。
- 5、及时补充各菜式、米饭、汤水工作，保证就餐人员在规定时间内能获得满意的饭菜。
- 6、抓好食品卫生、厨具卫生、厨房卫生，严格执行《食品卫生法》，抓好食品卫生质量，防止出现食品变质和食品中素。
- 7、贯彻执行国家有关食品卫生、安全、消防的有关法律法规及公司的有关规定。

### (三)服务员职责

- 1、分菜做到分量均匀，动作快捷，一视同仁，热情待客，为就餐人员提供良好的服务。
- 2、监督就餐人员的划卡、收餐票工作，做好每餐就餐人数统计。
- 3、及时补充各菜式、米饭、汤水工作，保证就餐人员在规定时间内能获得满意的食品。
- 4、完成主管领导布置的其他工作。

### (四)采购员职责

- 1、熟悉货源情况，根据采购计划或主管的安排，及时采购回所需物品和原材料。
- 2、熟悉并严格执行《食品卫生法》，拒绝采购发霉、变质、腐烂及被有害物质污染的食品及原材料。
- 3、搞好市场物价调查，及时掌握市场价格、货源渠道，保证所购物品及原材料质优价廉。
- 4、采购的物品及原材料必须当天填好入库单，交保管员验收入库。
- 5、严格遵守财务制度，做到发票与实物相符，手续完善，结算及时准确。
- 6、积极参与餐厅管理，主动提供市场信息，根据市场变化提出合理化的采购建议。

### (五)保管员职责

- 1、对采购的食品及各种原材料做好验收入库，需过秤的要过称，

2、库内食品及原材料要分类存放，摆放整齐，标记明显，建立原材料进出账簿，保证帐实相符。

3、同类材料凭领料单，按先进先出的原则做好发料工作。

4、库内常备食品、原材料储备有定额，及时做好申购计划。

5、要加强所存食品、原材料的管理，确保不生虫、不霉变，防止腐烂变质，最大限度地减少损失。

6、定期做好物资清点。

7、完成领导交办的其他工作任务。

1、工作人员应严格遵守公司的一切规章制度，不迟到、不早退、有事提前请假，未经同意不得擅自离开工作岗位。班长做好考勤记录。

2、工作人员要服从工作分配，保质保量地完成本职工作，同时要团结一致，互相帮助，搞好协作。

3、工作人员要讲究职业道德，牢固树立服务意识，主动热情，礼貌待人，热爱本职，文明服务。

4、工作人员不得私拿、私分、私吃主副食品，凡违反者，要双倍补偿并视情节轻重处以罚款，直至辞退。

5、爱护食堂的一切设备、餐具，保持所有用具清洁卫生，完好无损。

6、食堂所有工作人员必须注意个人卫生，做到勤洗手，剪指甲、勤换洗工作服，工作时要穿工作衣帽，严禁穿拖鞋、短裤、赤膊等。

7、食堂所有工作人员必须持健康证、上岗证等相关证件，每年到指定医院进行一次健康检查，检查不合格者，立即调离食堂。

8、所有工作人员若临时患有化脓性皮肤病时，必须立即停止工作，请假治疗。

9、做好安全工作，使用炊事器具或用具必须严格遵守操作规定，防止事故的发生，非相关人员不得进入厨房。

10、下班前，要关好门窗，检查各类电源开关设备，做好防盗工作。

1、就餐人员凭财务部发放的饭票和饭卡用餐。饭票分早、中晚三种，只在当时当次有效，过期一律作废。凡持饭卡者每吃一顿饭刷一次卡。

2、自觉遵守就餐秩序，尊重餐厅工作人员的劳动，做到文明就餐，按先后顺序排队打饭，不得拥挤、插队，自觉服从餐厅人员的管理。

3、就餐人员必须在餐厅就餐，不得将食品饭菜带出餐厅。

4、餐厅内严禁酗酒，不得吸烟、随地吐痰、大声喧哗。

5、爱护餐厅的公共设施及公物，不得随意搬动及损坏餐桌、餐凳，不准蹲在餐凳上用餐。

6、讲究卫生，自觉保持餐厅的整洁，不得将饭菜、汤等洒泼在餐桌、椅和地上。

7、厉行节约，杜绝浪费，根据个人饭量领取饭菜，不得少吃多要，不准剩饭菜。

#### 五、采购及库房管理

1、食堂库管员应至少提前半个工作日将采购计划单提交给采购员，采购员凭库管员开出的采购单在规定时间内完成采购，不得延误使用。严禁采购腐烂、变质食物。

2、采购员采购用品后交库管员入库，库管员查验物品后开具入库单，入库单一式三份，财务、仓管和采购各一联。

#### 公司食堂服务方案 4

我店有多年经营饭店的经验，有完善的餐饮管理方案，以高规格的服务质量及卫生、营养的优质菜品为顾客服务，与很多无害蔬菜、家禽家庭建立了长期合作关系，给食品的质量及新鲜度提供了全面的保障。

本店管理人员从事餐饮业 20 年，并于 1994 年拿到省二级厨师证书，经验丰富。

#### 一、服务方面

1、为保证政府食堂服务质量，我店承诺人员配备满足正常用餐需要，如遇大型活动，我店会临时增加人员，保证服务质量。

、早餐安排专人负责，在原有的基础上，会适当增加、更换早餐种类。

3、工作用餐我们会安排厨师，定期更换菜谱，菜色根据季节合理搭配交替变换，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配合理。

4、二楼餐厅服务员按照两厅一服务员的标准配备。

5、为满足经营需要，我们会定期更换厨师，保障菜色及口味的新鲜度。

1、除了保证餐厅整洁明亮外，我们定期组织人员对餐厅进行清洁美化。

2、购买新鲜干净的肉菜瓜果，不买腐烂变质、未经检验部门检验的肉类及死因不明的家禽家畜、鱼贝类；锅、碗、碟、筷等餐具经常煮烫、消毒，工作人员工作时统一穿工作服，并彻底清洁双手。

3、餐厅所用餐具、茶具等，分包到人，明确责任，确保用具安全卫生。

### 三、价格及食材方面

1、保证食物质量的前提下，工作餐、招待餐保本薄利经营（详见报价单）。

2、我方有专门的食材购买途径，与很多无公害蔬菜农户，土鸡、麻鸭等养殖户有多年合作关系。

3、每天专人购买食材，鱼类以野生鱼为主，保证食材的新鲜度和质量。

### 四、经营方式

1.在政府免费提供厨房、餐厅、餐具等全套设备，负责水、电等费用及补贴人员工资前提下，我店秉承薄利经营的理念，保障贵单位一切工作餐及招待餐。

2.承包期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由我方提出，经政府同意后由政府负责安排落实。

3、为更好的发挥机关食堂作用，保障政府用餐及服务质量，我方不对外经营。

、机关干部的工作餐每周提前安排好下周菜谱，并按合理的伙食标准、份量进行配备，做到卫生、可口、味美、健康、营养。

## 5

### 一、投标要求

1、投标人必须是经相关部门核准的有相应资质的公司或个体工商户，在桐君街道或城南街道范围内有固定的合法经营场所或办事处。

2、投标人必须具备独立完成竞标项目的的能力，中标后不允许分包和转让。

3、有一定的交通配送车辆，有保证及时送货到我园二园区和有30分钟之内解决食品存疑问题的能力。

4、提供的鲜活水产品必须符合国家养殖或合格水域生产的，提供的学生牛奶样册或实物样品必须符合招标文件要求。

5、货款结算为一月一结算，通过银行转账方式转账支付货款。

### 二、报名材料

1、投标人报名提交供应商报名表并提供相关食品经营范围内的营业执照、食品经营许可证、卫生许可证、法人健康证等相关证明资料。

2、投标人情况简介及服务承诺和优惠方案陈述（包括供货商品的品种、服务方案、运输条件等优势情况，以及其他需要说明的情况）。

3、近3年同类业绩合同复印件。（复印件必须加盖红章）

4、招标文件要求的其他响应材料。

5、所有材料一式一份，复印件均需加盖公章，相关投标材料装订成册密封上交，开标时携带原件及公章备查。

### 三、报名时间

地点

评标方式

报名时间

202X年8月17日—8月21日

（上午8：00—下午16：00）

投标文件送达方式地点

202X年8月22日下午2：00前送桐庐县桐君街道中心幼儿园本

部园区总务室（桐君街道湖塘路 77 号），招标文件可来园领取。

（注：来投标报名人员需佩戴口罩、出示健康码、扫码行程码）

招标时间地点

202X 年 8 月 22 日下午 2：00 在本部园区五楼会议室。开标时须由投标单位的法人代表或法人授权代表到场参与。

（注：来投标报名人员需佩戴口罩、出示健康码、扫码行程码）

招标评标小组与方法

采购评标小组由桐庐县桐君街道中心幼儿园园长、分管园长、中层代表、教师代表及家委会代表等 7 人组成，对投标单位进行资质审查、现场咨询和评标打分，经对投标人资质、场地、配送、业绩、报价、服务承诺等方面进行综合评分，分数高者为中标人。未中标原因招标方不予解释。

四、标后管理

1、中标供应商应在规定时间与幼儿园签订合同，合同经双方签字盖章后生效。

2、如遇食品市场价格上浮或下降，供应商供货之前需向幼儿园说明；如遇供应商所供商品价格偏离较大（指上浮），幼儿园将提出质疑并根据整改情况决定是否取消供应商的供货资格。当市场价格下浮，而供应商未能及时调整价格的，幼儿园有权通知供应商调整到合理价格，拒不整改的，幼儿园有权终止合同。

3、合同期限内如同一供应商被投诉三次及以上，幼儿园有权取消供应商资格。

4、供货服务期限为一学年。（20xx 年 8 月 25 日-20xx 年 8 月 24 日）

公司食堂服务方案 6

随着人们收入水平的提高和安全消费意识的日益加强，对蔬菜的运输要求提出了更高的要求，为了满足客户的多样性要求以及公司对运输成本的控制。因此，加强对生鲜、果蔬、肉制品等运输方案的研究就具有很重要的意义。针对（采购单位名称）副食品配送服务项目定点采购运输方案作出以下几点：



## 一、配送方法

配送质量标准，配送蔬菜质量的控制主要采取如下措施：

1、在与客户签订《副食品配送合作协议》中，由客户和我们共同拟定《副食品配送质量标准书》；

2、我公司接到客户配送订单后，将组织的蔬菜等由分拣人员按《副食品配送质量标准书》分拣入筐，我公司具体负责配送各单位的配送主管检验合格；

3、我们配送的副食品经由客户的质量监督员验收。

## 二、车辆配送服务

我公司免费提供人工服务装卸车。

## 三、配送产品介绍

蔬菜、各种鲜肉及肉制品、家禽、乳制品、水果等农副产品及副食品。

## 四、配送时间及地点

1、交货时间：按照需求计划每天配送一次，且满足临时性需求；

2、交货地点：

## 公司食堂服务方案 7

### 一、关于食堂供应商情况

目前，食堂仅厨师一人为公司外包劳务人员，其他采购及帮厨人员为公司在岗职工。所有人员均为 xx 市籍常住居民且无外出情况。

### 二、关于就餐方式情况

为确保供餐方便、快捷和安全，供餐形式为简易套餐。公司食堂使用一次性餐盒方式提供午餐，由综合管理部每天上午统计用餐人数，以部门为单位派人取餐。所有职工在各自工位用餐，避免人员聚集。用餐后，综合管理部及时处置用餐垃圾，对办公区域进行消毒处理。

### 三、关于食堂操作间消毒措施

1. 食堂从业人员全部签订了《防控疫情从业人员承诺书》，并做好每日体温检测和记录，所有人员一律佩戴口罩上岗。

2. 每日做好设备设施、地面、餐具的消毒和室内通风工作，并及时处置办公区域用餐垃圾。

3. 对于食材采购实行集中管理，专车采购，专人负责。

## 公司食堂服务方案 8

为规范某某饭堂作业流程，确保食品卫生安全，提高我司后勤保障服务水平，更好的促进和服务某某的业务经营，最大限度让全体就餐职工满意，制定本方案。

### 一、服务承诺

(一)以高素质、严要求、精管理来增求效益，避免不必浪费不必消耗来降低成本，保证卫生与质量，确保提高整体效益，本公司对饭堂卫生问题负全面责任。

(二)多品种服务，顾及五湖四海员工之不同口味;每周五提供下周菜谱，并按某某规定的伙食费用进行操作，具体讲究饭菜质量、份量并做到卫生、味美，菜式多样化。

(三)全天候依时服务，风雨不改，不误工时;逢节假日，可负责为某某员工加餐，热天可免费提供凉茶或糖水。

(四)开放式经营，接受各方监督，某某有关管理人员可随时对厨房次日所采购物品的质量，数量、卫生监督，以促进工作。本公司设有专业人员与贵公司直辖日常生活改善事宜，并不断听取多数员工的意见进行改进。

### 二、管理措施

食品安全问题是饭堂管理中作重要的问题!我司将从七个方面做好工作：食品采购卫生、食品储存卫生、烹调加工卫生、餐饮具洗刷消毒卫生、环境卫生、出售卫生和从业人员卫生。

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入饭堂。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。进入饭堂的蔬菜，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，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。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，保证让全体就餐职工吃得放心，吃得舒心。

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/848023142025006127>