

学校食堂自营管理实施方案范文(通用 6 篇)

1

一、经营理念和经营目标

1. 经营理念：食堂是在校师生在教学过程中的生活保障，在食品及就餐过程中安全、卫生、舒适的前提下，以适当的利润水平，高质快捷的服务在校方的领导和监督下，服务好师生生活。

2. 经营目标

(1) 切实保障所有师生的生活，按日平均 250 人就餐水平配置经营规模，并留有保证供应 500 人需求的服务空间；

(2) 满足平均周就餐标准 100 元/人的最低需求；

(3) 保证完成校方对食堂投资回收的目标。

二、和谐性管理模式

1. 校方参与食堂管理，指导食堂经营管理工作：

I 监督、审批服务品种与价格；

II 检查、监督食堂的卫生安全工作；

III 抽查、评价服务品种的质量；

IV 协调学生就餐秩序。

2. 经营者实行电脑化管理，并按月向校方提供全部材料成本的明细消耗和累计情况，以提供明细监督依据；

3. 与学生会及教职工代表建立互信沟通体制，“三定”（定时定点定期）协商，共同办好食堂。

三、经营估算情况

1. 经营指标：

餐费年营业收入 650-935 万元(就餐实际天数每月按 26 天,每年按 10 个月);

材料成本占比 65%;

燃料成本占比 10%(水、电、煤、气)；

人工成本占比 10%;

经营管理费用占比 8%;

利润 7%(含相应的承包管理费用等)。

2. 资金指标：

相应的设备由校方提供，经营者负责 10-20 万流动资金投入。

四、经营管理措施

1. 保障食品安全措施，确保饮食安全：

I 食堂与校方签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全；

II 建立经营者内控体系，配备专职的食品卫生质量监督员，卫生安全责任落实到个人；

III 建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题即时向校方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；

IV做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，工作人员均持健康证上岗；

V蔬菜、肉类、油类等均经相关部门监认；

VI在保证提供无公害食品的基础上，力争全程提供绿色餐饮。

2. 保证花色品种，完善保温保鲜措施，保证就餐质量：

I 提供丰富的面点、奶制品、水果等小吃并保证按中小学推荐食谱提供肉质纤维、粗纤维、维生素等多种菜品及菜肴，其早、中、晚餐以营养学家提供的碳水化合物、热量及能量标准参照重庆地区特有的饮食习惯制作，并在适当的时机提供湘、粤、闽及西式菜品，其菜谱在每周六公布；

II 提供晚自习后的学生加餐服务，按营养专家建议配置睡前食饮供应；

III 选用符合卫生标准的夹层保温保鲜设备作为器具，并提供相应的打包服务；

IV 设立饭菜质量投诉意见箱并与学生会相关学生干部每周沟通，定期对饭菜的质量如温度、品种数量等进行抽查，并向校方反馈。

3. 快餐式店面服务：

I 除早餐和夜宵供应外，其余采用快餐店面的半成品式菜品供应模式以应对中午及下午各约 45 分钟的集中供餐；

II 店面布置以整洁统一的模式，并提供饮料及相应的收银服务；

III 为提高食堂的可利用价值，在非就餐时间提供桌面以利师生阅读和小型聚会，并相应提供相应的休闲食品供应。

IV 提供整洁的餐具及背景音乐服务；

V 食堂服务人员着统一服装微笑服务。

4. 成本费用管理：

I 专人采购以对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时间许可范围内最大限度地选择进货渠道；

II 建立、健全内控制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进、销售、加工、库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货、人情价，凡进货物均要复称、核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理。

5. 废弃物处理：

I 废弃物分类集中，专人定点回收；

II 下水道维护得当，不产生内涝；

III 油烟回收得力，不污染周边空气。

五、建立、健全配套的管理制度：

在开展经营的 1 个月内建立合同目标管理、食品卫生安全、安全操作规程、各环节岗位责任制、精神文明建设、内部员工奖惩等六项管理制度，使经营管理行为有章可循。每套制度装订成册，均报校方一份。

2

切实加强学校食堂食品安全工作，有效预防食物中毒或其他食源性疾病的发生，切实保障广大师生身体健康和生命安全，在新学期来临之际，市食品药品监督管理局组织执法人员对全市辖区内的中、小学校食堂食品安全开展专项检查。结合我市实际，特制定本方案。

一、工作目标

1、发现和消除学校（托幼机构）食堂食品安全隐患，预防和控制食物中毒或其他食源性疾病发生。

2、加强学校（托幼机构）食品安全监督管理，切实落实预防食物中毒的各项措施。

3、建立有效的学校（托幼机构）食品安全管理制度，强化校（园）长第一责任人的责任制，加强对学校食堂原料进货查验、台账登记、加工操作、留样制度等内容的监督检查，促进学校食品安全管理水平的提高。

二、检查范围和重点

1、学校是否建立食品安全管理组织机构；是否配备专（兼）职食品安全管理人员，职责是否明确；

2、学校食堂持证情况；从业人员健康体检和卫生知识培训情况；各项食品卫生管理制度建立情况、落实情况；

3、学校食堂布局流程是否合理，食品加工场所卫生条件、操作间墙体、天棚有无发霉或脱落等现象；

4、食堂食品原料采购是否落实索证索票、台账登记制度，有无漏登漏项现象；

5、食品加工用具和餐饮具的清洗消毒情况、各功能清洗消毒洗涤池有无明显标示，有无混用现象；冷冻冷藏设施和设备的检修和运转情况等；

6、加工食品原料是否使用非食品物质或滥用食品添加剂，使用食品添加剂的是否专用台帐、专店采购、专人负责和专用称量工具；

7、食品库房存放食品原料是否隔墙离地，分类分架，是否有非食品原料或个人物品存放的现象；

8、食品留样制度的建立和落实等为主要检查内容。

三、具体时间安排

1、于年2月日至2月17日完成全市各中、小学校监督检查工作；

2、于2月24日前完成资料汇总、总结和上报工作。

四、具体人员安排

本次学校专项检查由稽查科和食品保化科10名执法人员共同完成，具体人员分组和各组检查范围如下：

一组：（组长）、（教育局）

二组：（组长）、（教育局）

三组：（组长）、（教育局）

各组监督人员在检查时应认真负责，对检查出的问题要现场提出整改意见，特别是新、改、扩建的学校食堂存在的问题要和第一责任人及时沟通交换意见，当场写意见书并督促整改；针对存在违法行为而又拒不改正的单位要依法严肃处理。

3

为保证师生能吃上经济、实惠、可口的饭菜，充分体现公平、公开、公正的竞争原则，根据相关文件精神，学校决定与有资质，有相关工作业绩的饮食服务公司洽谈学校本部、分部食堂托管经营的事宜，现将有关事项说明如下：

一、食堂托管方式

由饮食服务公司委派专业厨房工作人员及管理人员到学校进行专业厨房管理、经营，为学校师生员工提供优质的膳食服务。由饮食服务公司每月按食堂营业收入的固定百分比向学校上交管理费、餐具折旧费。托管经营时间原则上为一

x 年 x 月 x 日到 x 月 x 日补课期间为餐饮服务公司托管经营食堂的试用期。在试用期内，师生对食堂食品、卫生大部分满意，学校方能与餐饮服务公司签订正式食堂托管经营合同。一年后，如师生对食堂食品质量、服务质量及卫生的测评达到较高满意度，（由学校与餐饮服务公司一起对师生进行满意度测评），学校可与餐饮服务公司签订 3 年合同。

二、洽谈方式

由学校组织教师代表与有意向托管经营学校食堂的饮食服务公司一对一洽谈托管经营事宜。

三、洽谈内容

1、饮食服务公司托管经营其他学校食堂的成功经验。

2、饮食服务公司如托管经营我校食堂的经营理念、经营模式和增加花色品种和提高饭菜质量的具体做法。

3、饮食服务公司对食品原辅料进货渠道的把关控制。

4、饮食服务公司的托管经营我校食堂每月交纳的管理费、折旧费标准及交纳方式。（食堂营业收入的固定百分比）。

5、饮食服务公司供餐标准

（1）饮食服务公司的托管经营我校食堂一日三餐的花色品种、大众套餐（一荤一素、一荤两素、两荤两素）的售卖给价格。

（2）早餐主食品种不少于 4 样，中餐及晚餐主菜副菜品种不少于 16 样，三天内没有重复。米饭不限量供应（中餐及晚餐有免费汤供应）。为满足不同消费群体的要求，在条件许可下可向师生供应各种小炒、特色菜、面食共师生自由选择。

(3) 饮食服务公司要本着服务教育、薄利多销的经营原则，其毛利不得高于 20%。餐饮服务公司要阐述其具体的经营成本控制措施。

四、洽谈时间、地点

x 年 x 月 x 日上午 8:30 开始，学校二楼会议室

五、注意事项

饮食服务公司洽谈前需提交公司相关资质材料(工商营业执照副本原件及复印件、企业法人证书复印件、税务登记证复印件、公司简介及托管经营方案；法人未到的受派人须提供法人授权的委派书及法人和受派人的身份证复印件。

六、双方责权利

(一) 饮食服务公司

1、餐饮服务公司须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国劳动法》等相关法律，在法律允许许可的范围内自主经营。

2、饮食服务公司须按学校规定的作息制度按时做好供餐工作，遇特殊情况应予以配合供餐，所经营的品种不得与学校小卖部经营的品种相同。

3、做好厨房卫生工作，餐具每天、每餐专人消毒，并认真做好消毒登记；厨房工作人员均持健康证、穿整洁工作服上岗，并遵守学校一切规定。

4、蔬菜、肉类、油类等食品的进货渠道要公开张贴，要获得食药局监认。

5、饮食服务公司提供的食品必须符合卫生要求，并做好食品的保鲜、留洋。如售卖的食品不清洁或变质、过期，累计发现三次解除合同。如造成严重后果须承担全部经济和法律责任。

6、餐饮服务公司设专人代表与学校协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。

7、配合学校作好与食堂、卫生等相关的迎检工作。

8、饮食服务公司在托管食堂期间要做好所聘用员工的安全教育，其人员发生的任何意外事故均由公司自行负责。

（二）学校

1、学校需为饮食服务公司提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿。

2、学校管理人员可进入食堂并对厨房采购、食品原辅料、所售卖食品、餐具消毒及厨房就餐卫生进行监督检查，提出整改意见，饮食服务公司必须马上予以整改。

4

一、运营战略：

积极实施“坚持一个根本，突出两个重点，实现四个进步”的战略思想，全力将食堂打造成安全环保、服务优质、制度健全、创新和谐的精品风味餐厅。

1、坚持一个根本。安全是食堂工作的重中之重，我们将时刻牢记“安全为本”，将食品卫生安全和消防安全放在一切工作的首要位置。

2、突出两个重点。①坚持以优质菜品为核心、以差异化的地方风味为主体，结合贵校实际情况，开发适合师生口味的高、中、低档价位菜品；②坚持以贴心服务为宗旨，从管理上加强、制度上规范、培训上巩固，激发全体员工爱岗敬业精神，在工作中勤劳肯干、精益求精，为师生提供优质、贴心的服务。

3、实现四个进步。针对食堂此前的经营情况制定全新方案，力争实现：①格局布置上有所进步；②管理方法上有所进步；③菜品开发上有所进步；④服务品质上有所进步。

二、工作方针：

安全环保，服务优质，制度健全，创新和谐。以公司多年高校餐饮经营管理经验为基础，配合贵校文化特色和历史传统，形成别具特色的餐饮文化。

1、安全环保。①严格按《食品卫生法》标准来进行食品安全管理；②做好消防安全保障工作，时刻警惕、加强巡查，有效杜绝隐患；③加强人员、环境安全防范，确保师生人身和财产安全；④增强环保意识，从食堂的装修材料、设备设施到餐具的选用上，都尽量使用环保材料，全方位保证师生就餐环境安全。

2、服务优良。就餐师生为中心，高效快捷地满足师生的正当需求，提供令师生满意的高品质服务。①相互尊重和理解，经常收集师生对于食堂各方面工作的意见和建议，了解师生需求，并迅速做出反应；②不断提高服务标准和水平，在食堂经营管理中，每个环节都做到精益求精，提供规范化、标准化、人性化的服务；③充分尊重贵校文化传统和实际情况，结合节日、节气、民俗，有针对性地提供有价值的附加服务。

3、制度健全。①制度完备和精细化。全面覆盖食堂经营管理的各个环节（安全，卫生，人员管理，食品采购、加工、售卖等），做到事事有法可依，处处有章可循。②制度兼顾稳定性和灵活性，在保证食堂员工队伍及食堂日常工作流程的稳定的同时，随时根据实际情况的需要作出调整。③强化制度的执行力各部门各岗职权分明、责任到人，确保食堂的高效、合理运营。

4、发展和谐。坚持“以人为本”的管理理念，妥善处理好内外部的各种关系。①处理好食堂发展与员工利益的关系，保障员工的各项基本权利，做到奖罚分明。②组织开展丰富多样的业余文体活动，

丰富员工的业余生活。③自觉融入学校的整体管理，配合学校各项工作的开展，鼓励员工积极参与学校组织的各项职工活动。

5、不断创新。①在菜品的创新上，需不断“走出去，引进来”，时刻保持菜品新鲜度；②把握时代潮流，发掘学生兴趣，不断提供形式新颖、贴合师生实际需求的服务。

三、营业时间：

9:30——21:30 不中断营业。

四、岗位设置：

食堂将按标准配备以下岗位人员：

1、经理 1 名，主管食堂全面工作；

2、经理助理 1 名，协助经理进行日常工作的管理；

3、库房管理员 1 名，负责台账的健全和管理，以及食品原材料和其他办公用品的订购、清点、领用等工作；

4、前厅保洁领班 1 名，负责前厅保洁员工的管理及工作分配；

5、洗碗间领班 1 名，负责洗碗间员工的管理及工作分配；

6、吧员 1 名，负责果汁、饮料、水等的制作及售卖；

7、安全员 1 名，负责整个食堂食品、消防、环境、人员等方面的安全工作，每晚收餐后检查水、电、气安全并登记签字；

8、厨师长（兼成本核算员） 1 名，负责协调各风味菜品及后厨人员分工，并负责菜品定价及成本核算；

9、厨师厨工 45 名，负责不同菜系菜品加工制作；

10、卖台人员 12 名，负责饭菜成品的售卖工作；

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/536135210013010130>