# 公司提供学生订餐简介范文20篇

来源：网络 作者：独影花开 更新时间：2025-03-07

*公司提供学生订餐简介范文 第一篇牛爱客餐饮有限公司凭着永续经营理念与服务大众的精神以良心经营事业，于20xx年成立，是一家集中、西餐相结合的休闲快餐连锁企业。牛爱客餐饮有限公司凡事要求尽善尽美，并一直秉持以多样化的特色产品、优良稳定的品质、...*

**公司提供学生订餐简介范文 第一篇**

牛爱客餐饮有限公司凭着永续经营理念与服务大众的精神以良心经营事业，于20xx年成立，是一家集中、西餐相结合的休闲快餐连锁企业。牛爱客餐饮有限公司凡事要求尽善尽美，并一直秉持以多样化的特色产品、优良稳定的品质、平实的价格服务于消费者。

为保持产品的品质，牛爱客在食品选料上严格把关，对关键调料、配料统一生产、统一配送，以独特的秘方为牛爱客提供无法复制的美味，以精密的标准为客户提供一贯的口感。在强调主营产品核心经营的同时，牛爱客拓展经营理念，倡导牛爱客不仅仅是一家牛排馆，而是致力于销售一种时尚、美味、健康的美食文化，推销一种热情、进取、昂扬的生活态度。

牛爱客的发展离不开所有员工的无私奉献，牛爱客始终把尊重员工，以人为本放在首位，广纳贤才，培养骨干。员工的敬业精神和创新精神是牛爱客持续发展的基础。

面对竞争激烈的市场，以优良稳定的产品品质，洁静、休闲的用餐环境，快捷至诚的服务，以“顾客满意”为最高准则，并将始终秉持鼓励创新、追求卓越、不断进取的核心精神，把握市场变化，不断满足市场新需求!发展中的牛爱客期待您的加入，让我们一起创造更美好的明天!

**公司提供学生订餐简介范文 第二篇**

鑫浩餐饮管理有限公司成立于20\_年，其店名为“四十九丸子汤”，专卖店1986年开始经营，多年来公司以特色经营为基础，以服务满意为保证，着力打造四十九为品牌的文化建设，经过20多年的发展现已成为新疆快餐行业最具规模的企业之一。鑫浩餐饮把顾客的满意作为公司发展的方向，给顾客带来愉快的心灵体验与独特的味觉享受。

公司总部设在乌鲁木齐市鲤鱼山南路，地理位置优越，交通便捷。 公司旗下有直营店4家，加盟店80家，并且拥有有面积达多少? 年产值?的独立加工厂，员工近百人。其年产值达?

公司倾心打造至高品味的美食，产品以丸子汤为主，此外专营牛骨头、油塔子、牛筋等多种特色小吃。将传统口味与\_特色相结合，形成最具\_特色的小吃。它融合了\_的美食精髓，聚集海纳百川的创意气度，让每个来四十九的人士都能体验美食的真正含意。在四十九，你享受到的是快餐式的消费，五星级的服务。

四十九丸子不断追求卓越创新，以绿色健康饮食为主导，坚持以诚信经营永续发展的经营理念不断健全其经营体系，逐步完善自身的管理系统;同时建立了大型的加工配送中心，从而确保各连锁分店的出品品质。四十九丸子汤专卖店，凭着先进的管理方式，以品质、服务、卫生，配以温馨现代独具民族特色的装修格调，加之愉快的餐厅氛围，应用先进的行销理念，得到了广大消费者的满意和肯定。

20\_年获得新疆名小吃的荣誉称号

20\_年 被评为全国绿色健康餐饮名店。

20\_年 被评为中国民族消费者信赖最佳典范品牌

企业董事长王军青先生被评为20\_年度引领民族餐饮行业发展杰出贡献人物。

今日的鑫浩餐饮积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更广泛的领域拓展。为了顺应经济发展潮流，企业经营模式由最初的专营店转变为现在的围绕品牌为核心规模化运作的加盟连锁店形式。鑫浩餐饮公司各连锁分店已遍布新疆各个地区，并且在向中国其他城市辐射。即将走出新疆，面向全国。

公司为了进一步提升自身的品牌价值，增强核心竞争力。对内实行加强员工素质培训，贯彻先进的服务理念，整合资源。对外“四十九”执行“求质不求量”的加盟思路。运用领先的加盟总部服务平台：开业筹备、前期培训、后期经营管理及提供各项支援与辅导，建立完善的营运、企划、训练、物流、资讯等管理系统全力打造一个共创双赢全国最具民族特色的快餐连锁机构。

**公司提供学生订餐简介范文 第三篇**

为落实全国高校思政会议精神，根据市教委领导指示要求，我校积极创建上海学校食堂“六T”实务现场管理工作，食堂“六T”的创建将给学校食堂工作带来了实实在的、看得见摸得着的管理效应。主副食品采购源头可溯、食堂操作规范有序、物品摆放有名有家、食堂面貌焕然一新，产生看得见摸得着的管理效应，为确保学校和谐稳定发挥了重要作用。

>1、开展“六T”宣培工作，形成良好创评氛围

学校将组织承包食堂、经理及全体员工就上海市学校食堂“六T”实务现场管理示范开展专项学习。将“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的规范操作贯穿于日常工作当中。全面普及“六T”标准化知识，做到人人知晓、人人参与。

>2、狠抓标准落实，持续改进提升

“六T”标准文件经培训后实施，食堂经理划分责任区域及责任人，完善台帐，落实责任制，进行每日一次的日常检查。专业管理人员(医务室医生)每日一次巡检。后勤保卫处每月一次月度检查。通过三级检查制度，及时发现“六T”标准化工作在执行过程中的问题，通过检查——整改——培训——提高循环，达到“六T”标准化工作的持续推进和完善。

>3、内部评审，落实整改

为了“六T”工作结果有个初步的自我评价，两家食堂将按评分标准进行内部初审，落实整改。随后由后勤保卫处对两家食堂进行初步检查和评估，进一步对不合格项进行持续整改。

“六T”食堂达标创建，将大大提升了我校食堂的基础管理水平，有效保障了高校的食品安全，有效促进了高校食堂常态化、长效化管理。

学校食堂六t管理实施方案

“五常”管理即为：常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律。

常组织：判断出完成工作所必需的物品并把它与非必需的物品分开;将必须品的数量降低到最低程度并把它放在一个取用方便的地方。

常整顿：研究物品的摆放方法，在最短时间内得以取得和放置好物品。

常清洁：每人都应该有负责清洁地方。

常规范：规范工作方法，每一个岗位、区域都必须有专人负责，并且还要将负责人的名字和照片贴在相应的位置，提高办事效率。

常自律：创造一个具有良好习惯的工作场所。员工通过执行正确的操作程序，从而养成了良好的行为规范，养成了讲秩序、爱清洁、负责任的习惯，提升了自身的工作素养，自我认识的意识。

“六T”管理即为：天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

天天处理：必需的物品和非必需的物品分开，工作现场不放置非必需品，特别是私人物品不能放在工作现场。

天天整合：将必需品加以定位，收放整齐、明确标示，保证随时可取用的状态，养成物品归原位的习惯。

天天清扫：维持工作场所无垃圾、无无污垢、无褪色、无剥落、无油渍、无生锈的状态，打扫用具定位、清洁。

天天规范：采用一目了然的现场管理方法，使各项现场管理要求实现规范化、持久化，让员工明白自己的管理职责。

天天检查：通过检查做到人人自查，相互检查，养成每位员工都能持续的、自律的遵守规章制度的习惯。给每位员工制定六T范围，养成下班前检查的习惯。

天天改进：由每一个员工在根据以上5T的基础内不断创新，不断完善，进而提高企业的管理及工作效率。

**公司提供学生订餐简介范文 第四篇**

3月13日，张掖市20xx年春季学校食堂食品安全专项检查组一行到我乡对学校食堂食品安全工作进行了专项检查指导，主要针对我校食堂食品安全方面存在的问题进行了落实和反馈。经过检查我乡各校（园）在食堂食品安全方面主要存在以下问题：

>一、主要问题

中心学校：

1、标明操作间洗消池标志（洗、消、冲）用途，标明食品留样专柜字样及样品名称；

2、建立健全从业人员健康管理档案。

中心幼儿园：

1、操作间内设置的专用具、专柜按其用途进行标示；

2、操作间内灶台上方排烟口防尘设施已经破损，必须进行重新更换；

3、食品原料采购索证台账、登记记录必须按记录要求详细规范的进行登记；

4、立即建立健全食品安全知识培训制度及从业人员健康管理档案；

5、食品原料库房墙壁、屋顶必须用防水、防腐、易清洗擦拭浅色材料吊顶铺墙；

6、操作间内存放食用水的贮存罐必须定期、定时进行清洗、消毒，并做好登记记录。

沿河小学：

1、从业人员没有健康证明；

2、学校食堂没有取得张掖市食品药品监督管理局核发的餐饮服务许可证。

武家闸小学：

1、学校食堂未取得从事餐饮服务的餐饮服务许可证；

2、学生就餐场所比较简陋；

3、未设置防蝇、防鼠的措施。

沤波小学：

1、立即停止学生营养餐供餐活动；

2、操作间内的屋顶、墙壁必须用防水、防腐，易清洗擦拭的浅色材料铺墙、吊顶；

3、餐具清洗水池要一洗、二冲的操作规程标示；

4、立即组织从业人员体检并办理健康证和学校食堂餐饮许可证；

5、立即疏通学校食堂上下水。

永济小学：

1、立即组织从业人员体检并办理健康证和学校食堂餐饮许可证；

2、未设置防蝇、防鼠的措施。

>二、整改方案、时限及措施

（一）整改方案、时限

1、对于武家闸小学、沿河小学和永济小学食堂从业人员无证上岗的问题，乡中心学校已督促三所小学校长通知相关人员于3月17日之前都进行了体检，健康证正在办理之中，学校食堂餐饮服务许可证乡中心学校已安排专人统一联系办理，要求3月24日前务必办理完毕。

2、中心学校、幼儿园、武家闸小学、永济小学存在食堂管理方面和防蝇、防鼠设施问题，要求在3月21日之前整改完毕。

3、沤波小学存在问题较多，学校将按照检查组意见。

⑴向乡政府及村委会提出申请，争取以上部门的支持，在一个月内完成食堂改造；

⑵学校食堂从业人员暂且没有确定，等乡政府及中心学校核定工资后，才能确定人员，学校将会督促其尽快进行体检并办理健康证和餐饮许可证；

⑶学校食堂上下水不通，经与村委会协商，只能到3月底小康住宅楼工程动工后才能进行改造。

（二）整改措施

\_、\_决定实施农村义务教育学生营养改善计划，是国家集中连片贫困地区扶贫攻坚计划的重大战略举措，是一切为了学生，为了学生一切的一项民心工程。因此，中心学校王校长对此项工作高度重视，对3月13日市学校食堂食品安全专项检查组在检查反馈我乡各校（园）在食堂食品安全工作中存在的问题，乡中心学校与3月15日专门召开各校校（园）长会议，对此项工作进行了再安排。在落实，要求各校（园）：

1、立即建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品安全以及食品卫生方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学生进行食品安全宣传教育，教育学生做到三不：一不喝生水，二不买、不吃过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的`传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

**公司提供学生订餐简介范文 第五篇**

>一、摸排人员信息

对自主经营的食堂，学校要安排专人对工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账;特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。对外承包经营的食堂，学校要通知承包经营公司负责人，完成对工作人员及家庭成员的相关信息摸排工作，并将摸排情况及时上报学校核实、登记。

>二、返校返岗要求

市外未返广的食堂工作人员，须接到市教体局通知后，方可返广;返广后，须在家进行居家医学观察14天。市外返广未履行居家医学观察14天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。解除居家医学观察后，工作人员须提供卫健或所辖村(社区)等相关单位提供的未接触确诊、疑似新冠肺炎患者的证明或者有效健康证明，方可返校上岗。

>三、检查设施设备

全面检查检修食堂设施设备(包括用电线路)，对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

>四、环境卫生保洁

对食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁，确保环境清洁卫生;食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器等要进行全面清洗、消毒。

>五、开展安全培训

对食堂承包经营公司负责人和符合返校返岗条件的食堂工作人员，学校要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

>六、应急物资储备

学校和食堂承包经营公司要提前储备好食堂疫情防控各类应急物资，包括工作人员一次性口罩、手套、工作服，以及消毒器械和药品等。

>七、开展就餐演练

学校要依据开学后就餐方案，提前开展食堂就餐演练，演练包括就餐服务人员岗位和错峰就餐流程安排、划定分餐配送路线、开展消毒作业等。演练后，学校和食堂承包经营公司要对演练过程进行全面总结，梳理存在的问题，并对方案作进一步完善。进校演练前，所有人员须在校门口接受体温检测和身份核实登记，检测通过并佩戴好一次性口罩和手套后，方可进入校园。

市教体局在督查学校开学疫情防控工作时，将重点对食堂疫情防控准备情况进行检查，对工作不重视、落实不到位的单位和个人，将严肃问责。

**公司提供学生订餐简介范文 第六篇**

长沙中一餐饮管理有限公司简介

一、公司概况

中一餐饮管理有限公司成立于20\_年6月，注册资本壹百万元，注册号：430104000006484(2/2)。公司现有员工1500余人，有高、中级厨师150多人，专业管理技术人员100余人，大中专管理人员占15%，这支技术力量雄厚的炊、管队伍为公司的发展壮大做出了巨大的贡献。本公司采取“董事长——总经理——店长——主管”的经营管理模式，以保证科学合理的经营管理。

本公司秉承“诚信敬业，创新求实”的发展理念，以餐饮管理服务作为主要发展目标;公司在全体员工的不懈努力和持续创新下，在广大客户的大力支持下获得了快速成长;公司成长历程：

年9月,由董事长贺长安接手湖南商学院第三学生食堂,这是本公司第一次参与餐饮管理服务工作;

年年底,由于经营效果显著,第三食堂被湖南省高校伙食管理委员会评为\_先进单位\_;

3.公司成立.20\_年6月,公司正式成立,公司名字\_长沙锦鹤餐饮管理服务公司\_,注册资本50万元整,完成了由个体经营向现代化公司经营的转变,标志着公司的快速化发展的起步;

年9月,公司一举中标湖南第一师范学校东方红校区第一食堂,标志着公司的业务逐渐走向社会,受到客户的肯定和支持;

年9月,公司取得湖南商学院学生第二食堂的经营管理权,标志着公司进一步受到客户的肯定;

年4月,公司中标长沙市第四医院,标志公司的业务由高校食堂走向医院食堂,这对公司既是挑战,更是机遇;

年12月,公司再传捷报,公司中标中联重科食堂,企业的业务开始由高校、医院和企业三头齐进,公司的经营管理受到客户的肯定和好评;

8、公司因战略发展需要，将公司更名为长沙中一餐饮管理有限公司，意为做中国一流的餐饮企业;并将注册资本增资为100万元;

年6月,由于业绩突出,公司接手怀化学院西校区第一、第二学生食堂,使公司的业务从长沙扩展到湘西地区,使公司面临着更多的机遇与挑战。

年，我公司相继托管湖南公安高等专科学校二食堂、张家界航空工业职业技术学院一食堂、娄底职业技术学院三食堂等的托管。

11、20\_年公司相继托管潇湘职业学院一食堂、东安耀祥中学、长沙环保职业技术学院三食堂、湖南商务职业学院一食堂。

二、业务概述

1、高校食堂

公司自20\_年承接湖南商学院第三食堂餐饮管理服务委托，实行食堂社会化保障经营管理;经营成绩突出，受到广大师生的好评，公司于20\_年度被湖南省高校伙食管理委员会评为“先进单位”;并于20\_年9月取得了湖南商学院第二食堂的经营权。

20\_年公司凭借雄厚的实力和一流的管理模式，在湖南第一师范食堂经营竞标中，取得了东方红校区第一食堂的经营权。

20\_年1月在长沙大学汇泽食堂经营权的竞标中，本公司在众多竞争者中再一次胜出，取得经营权。

20\_年10我公司在湖南商学院北津学院第二食堂的投标中获得经营权，20\_年6月，我公司获得怀化学院西校区第一、二食堂的经营权，使我公司的业务向周边二级城市拓展(公司经营托管的食堂主要如表2)。 20\_年9月我公司相继中标湖南公安高等专科学校二食堂、张家界航空职业技术学院一食堂、娄底职业技术学院三食堂。

20\_年4月靠着诚信务实、高效创新，深入为师生提供物美价廉的服务意识，潇湘职业技术学院一举取得该院二食堂经营权。

2、医院及企业食堂

20\_年我公司先后中标长沙市第四医院、第八医院，完成了从学校食堂、企业食堂到医院食堂的跨越;20\_年4月，我公司中标长沙市第三医院食堂，这给我公司带来了新的机遇和平台。

三、经营优势

经过中一人几年的辛勤努力，公司积累了丰富的经验，餐饮集团化初具规模，在餐饮服务方面具有下列优势：

1、 良好的企业文化：在“诚信敬业，创新求实”理念的指引下，“爱岗敬业、乐于奉献”的企业文化已经深入员工的内心，在这样的环境下吸引了大批优

质的人才，为客户提供优质的餐饮服务打下坚定的基础。

2、规范化的管理：参照5S和ISO管理系统，进行工作岗位定职定责，奖罚分明，定期的对店长、主管进行职业经理人培训，对员工进行素质教育、礼仪及卫生知识培训，在经营过程中探索出一条适合餐饮管理服务特色的“3+1模块管理”模式：3大模块是指：厨房管理模块(保证菜品创新)、采购模块(保证物美价廉)、员工服务模块(定期培训、定期考核，保证高效的服务)，1个激励目标：顾客满意度目标考核办法，避免以利润为导向的考核陷阱。

3、保证食品的安全、卫生：每年聘请长沙市卫生监督所集中培训两次，保证员工队伍素质。

4、形成科学合理的物流管理体系：为了能让顾客得到物美价廉的满意服务，公司与农贸市场签订协议，直接购买无污染、无公害的新鲜蔬菜和绿色食品。为了节约成本，公司除自己拥有的采购车队之外，还与物流公司联合保证顾客及时得到新鲜的菜肴和食品。

5、完善的监督考核体系：做为餐饮行业最重要的核心竞争力，我们拥有严格的和完善的质量保证措施，使我们每个生产环节都处在监督管理之下，确保食品安全、食品合理搭配。

**公司提供学生订餐简介范文 第七篇**

>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:

（1）监督、审批服务品种与价格；

（2）检查、监督食堂的卫生安全工作；

（3）抽查、评价服务品种的质量；

（4）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、经营管理措施

1.保障食品安全措施，确保饮食安全：

（1）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；

（2）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；

（3）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;

（4）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;

（5）蔬菜、肉类、油类等均经相关部门监认;

（6）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:

（1）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，其菜谱在每周六公布;

（2）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;

（3）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;

（4）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:

（1）除早餐外,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;

(2)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;

(3)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。

（4）提供整洁的餐具及背景音乐服务；

（5）食堂服务人员着统一服装微笑服务。

>四、食品试尝留样管理

食品试尝留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2、饭菜留样应留足数量（不少于100克），储存于专用冰箱，温度保持在2-8摄氏度左右。

3、每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4、饭菜留样必须坚持48小时。

5、学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任。

>五、废弃物处理:

1、废弃物分类集中,专人定点回收;

2、下水道维护得当,不产生内涝;

3、油烟回收得力,不污染周边空气。

**公司提供学生订餐简介范文 第八篇**

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

>一、餐厅通风措施

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

(1)就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2)操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

(3)通风时间：早上6:00，上午11:00，下午14:00三个阶段开启，每个阶段开启时间为15-30分钟。

>二、餐厅消毒措施

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等;

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3、具体消毒工作实施表

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等

84消毒液、75%酒精

每日三次(早中晚各一次)

喷雾及擦拖法

操作间、粗加工间

84消毒液

每日两次(午餐前、收工后)

擦拖法

储藏间

84消毒液

每日一次(收工后)

擦拖法

餐厅门窗

84消毒液

每日一次(午餐前)

喷雾及擦拖法

垃圾桶

84消毒液

每日两次(早晚各一次)

喷雾法

其它区域

84消毒液

每日不少于一次

喷雾法

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

>三、食材采购及加工保障措施

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

>四、师生就餐保障措施

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

**公司提供学生订餐简介范文 第九篇**

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年一签。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《\_食品卫生安全法》、《\_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。

2、饮食服务公司须每月向甲方提供“成本核算经营表，每周一上午向学校员工公布本周每日食谱，认真执行合同约定的供餐售卖标准、份量，提高饭菜质量，做到可口、卫生、花色品种丰富。

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。

**公司提供学生订餐简介范文 第十篇**

近年来，随着我国高等教育事业的迅猛发展和校大学生人数激剧增加，致使高等学校后勤管理的压力不断增大。高校食堂作为高校后勤中的龙头产业，在为高校师生、员工提供基本饮食保障的同时，也为学校的教学与和科研立下了不可磨灭的功劳。但是，随着校内食堂的增多，物价持续的上涨，学生饮食结构的变化，也使高校食堂也面临经营思路的严峻挑战。

>一、高校食堂经营现状

随着高校后勤的社会化改革，大部分院校都采用了对外承包的经营方法。由于学生的扩招，各个院校都逐年提高承包费用，把学生当作提高经济效益的主体，使得经营户利润大大减少，甚至亏本。从而导致饭菜质量下降、价格上涨，加之学生饮食结构的变化（如大部分学生不吃早餐或喝一小袋牛奶代替）；学校周边餐饮店的快速增多（每个学校周边都有许多小饭馆）；市场物价上涨（米、面、油、菜等价格上涨幅度较快）；用人工资成本提高（城市最低工资标准的逐渐提高）等诸多因素形成了学生外出就餐较多，经营户无利可图、管理者束手无策，学生满意度降低的想象。

>二、高校食堂管理经营方法的探索

后勤服务是一个永恒的话题，后勤服务无止境。惠普公司创始人比尔休利特的信念是：“我相信男男女女们全都想把工作干好，有所创造，只要给他们提供了适当的环境，他们就能做到这一点。”这句话对应到高校里就是只有提供了良好的后勤保障，高校的教职员工们才专心到学习和教学当中，所以关于食堂经营的探索有着深刻的意义。

（一）必须高度重视并加强对食堂的管理工作

改进学校食堂管理和运营机制是学校后勤社会化改革的一项重要内容。直接关系到学生的身体健康，安全和正常的学习，关系到学校的稳定。学校的后勤部门应加强对食堂的管理，要从维护广大师生根本利益出发，充分认识食堂管理这项工作的重要性，加强学校食堂的管理与监督始终是学校与后勤管理部门的责任。

（二）增加食堂数量引入竞争机制

许多高校相继成立了高校后勤集团，学生食堂由后勤集团统一管理，使得高校食堂不仅缺乏必要的竞争性，反而成了独买卖，生意焉能不异常火暴？只不过这样的“火暴”，是一种建立在垄断经营基础上的火暴，学生无论乐意与否，到时候还得端着饭碗乖乖去食堂，因为相对于社会而言，高校属于比较封闭的特殊地方，有那么多学生生活在其中，可以说他们每天都是一个潜力巨大的消费群体。想打破这种垄断的局面只有加速食堂社会化的进程，完善食堂准入、退出机制，才有竞标的方法增加高校食堂的数量。

（三）提供特色化的服务

消费行为本质：消费者总是倾向于购买他们能够负担得起的最佳物品。然而在经济上负担得起的情况下，消费者会有不同的偏好，偏好带有主观色彩。可作如下基本假定：偏好是完全的；偏好是可以传递的。改善高校食堂经营管理的一个方法就是要满足学生们个性化的需求。虽然学生不是高消费的群体，但传统的“一刀切”式的食堂餐饮标准显然已不能适应所有学生的需求。从饮食习惯上说，清真食堂、快餐店在高校的出现就是注重被服务者需求的结果。在传统集约化、大规模的饭厅不断出现特色窗口的同时，许多规模小而个性显著的餐厅也在高校渐露头角。

（四）严格学校饮食经营准入制度，实行食物招标和集中定点采购制度

对学校食堂经营者加强管理，严格要求是提高学校食堂经营管理水平的关键，学校食堂经营部门要建立餐饮经营准入制度。全面审核投资方面的经营管理水平、技术水平、投资能力、资质信誉以及道德素质。从业人员的素质及健康状况并择优选定，坚决杜绝有其他不正之风发生。切实保护师生利益，以明确各自责任、权利和义务。明确质量要求和处理处罚办法，严把卫生准入关。学校食堂在采购正常使用的主副食品时，必须要到合法的经营单位采购饮食物资。并按照国有关规定验看有关饮食物资经营的执照。特别是要确认经营者持有有效的食品卫生许可证和工商营业执照，采购畜禽肉类原料时，必须验看动物检疫部门出具的检验合格证明。为了体现公平公正对大宗饮食物资要实行公开招标采购制度。对零星饮食物资也要实行集中定点采购。货比三，对食品包装原料要验看他的生产日期、合格标志、保质期是否符合国食品卫生安全制度。选择的定点供货单位及采购品种应报学校后勤管理机构或饮食服务实体等有关部门备案。学校职能部门要通过各种办法，对采购的全过程进行严密的监控，坚决杜绝不良行为的发生，并制定严格的监督措施，发现题，迅速、严肃追究处理。加强对食堂所选择定点供货单位生产加工、储备、配送等各个环节的监督和检查，特别要重视在传染病多发季节的检查。切实从源头上控制学校食堂饮食物资的卫生、安全、质量。对学生食堂制定管理细则，加大管理力度，切合实际的提高学生食堂经营水平，确保万无一失。

综上所述，只有对高校食堂经营管理方法进行不断的探索，把现行管理体制和运行机制中的弊端找出来，不断改革，不断完善，将高校餐饮实体的经营服务水平推向更高水准，进一步增强高校后勤保障能力，进而为高校的广大师生提供更加优质的餐饮服务。

**公司提供学生订餐简介范文 第十一篇**

天粮餐饮管理有限公司经过多年励精图治，天粮人本着对餐饮行业的执著与热爱，以发扬“绿色餐饮”为己任，不断围绕“特色、养生、品质”进行科技研发，总部旗下拥有多项具有自主知识产权的金牌特色餐饮项目和几十种特色餐饮技术。

今天的天粮，正以崭新的姿态向产业化、国际化迈进。餐饮业永远是一个朝阳的产业，未来的餐饮行业将处在更加高速发展的辉煌时期。

天粮人坚信通过不懈的努力，以食为媒，将带动更多的热爱餐饮行业的创业者走向更加辉煌的成功之路。

宗旨：广纳天下贤良，共同打造餐饮业金牌航母

原则：以“客户成功”为我们的第一原则

目标：打造全国最大的餐饮王国

**公司提供学生订餐简介范文 第十二篇**

20xx年度中高考开考在即。为切实做好今年中高考期间餐饮食品安全工作，确保考生、教师及考务人员用餐安全和中高考的顺利进行，防控食物中毒事件发生，特制定本方案。

>一、工作原则和目标

坚持“预防为主、突出重点、安全第一”的原则，通过专项检查，进一步提高中高考餐饮服务单位的食品安全意识，严格落实餐饮服务单位主体责任，完善实施食品安全管理制度，规范食品加工制作过程，提高食品安全管理水平，消除食品安全隐患，严防食物中毒事件发生，确保中高考期间餐饮食品安全。

>二、时间安排

20xx年5月27日至6月18日。

>三、监督检查对象

检查对象为20xx年中高考学校食堂，考生、教师和考务人员就餐单位，学校周边餐饮服务单位。

>四、组织领导

局成立县20xx年中高考期间餐饮食品安全保障工作领导小组。

>五、任务和措施

（一）动员部署。制定《县20xx年中高考期间餐饮食品安全专项检查工作方案》，与教体局联合组织召开20xx年中高考餐饮食品安全保障工作会议，对中高考餐饮食品安全保障工作进行部署。

（二）制订应急预案。制订《中高考期间食物中毒应急预案》，一旦发生食物中毒事件，必须立即按照《中高考期间食物中毒应急预案》的规定迅速应对处置。

（三）开展考前餐饮安全全面检查

1.餐饮科、各中队要会同教体局、辖区镇（街道、开发区）在中高考前对责任片区的学校食堂，中高考供餐单位和学校周边餐饮服务单位开展全面检查，重点检查餐饮服务许可资质、环境卫生、从业人员健康证明和培训教育，食品采购、储存管理、食品加工过程关键环节质量控制、食品添加剂“五专”管理、餐饮具清洗消毒、食品留样管理等内容，督促餐饮服务单位严格执行各项食品安全管理制度。对每家被查单位要制作现场检查笔录，对检查发现的餐饮食品安全问题，特别是薄弱环节和突出问题，要出具监督意见书或责令改正通知书限期整改，并跟踪督促整改到位，对未整改或整改不到位的要依法查处。

2.对学校食堂与供餐单位制订的食谱（菜单）进行审查备案。所供应食品必须符合食品安全法的有关规定，不得供应《中高考餐饮服务单位禁用食品及原料》。对不符合要求的，通知学校食堂与供餐单位立即改正。经审查符合要求的食谱（菜单）由审查人员与学校或供餐单位相应负责人共同签字、一式两份，学校或供餐单位与监管部门各存一份。

（四）考试期间实行驻点监督。中高考期间，对考生、教师和考务人员提供就餐的学校（食堂）和餐饮单位派员进驻，实行全程监督。

>六、驻点监督工作要点

1、检查供应的食品，实时检查供餐食品是否按确认的食谱供应。

2、检查从业人员健康状况、个人卫生与晨检情况。

3、检查食品及原料进货情况。食品采购专人负责，严格落实食品采购索证登记验收制度，禁止采购不符合卫生要求的食品原辅料。

4、检查食品加工制作过程，对供应的食品原料验收、预处理、半成品、成品加工制作过程进行现场监督。要强调烧熟煮透，严格食品制作与供餐的间隔时间，严防交叉污染。

5、检查餐具、用具、容器等的清洗、消毒、保洁情况，查验消毒记录。

6、驻点人员要充分利用快检设备，定期、不定期地对食品原辅料、餐饮具等开展快检，及时排查和发现食品安全隐患，并予以处置。

7、检查留样情况。所有食品成品均需留样，使用专用留样冰箱和容器，每个品种留样至少100克，在0—10℃条件下保存48小时以上，留样冰箱要求上锁，作好留样记录。

8、督促供餐单位做好环境卫生，对加工场所与库房及时进行清理，禁止灭鼠、灭蟑、灭蝇等化学药品以及亚硝酸盐等有毒有害物品进入食品加工操作区域，保证环境整洁、有序、安全。

9、督促供餐单位加强食品安全防范，禁止非食品从业人员进入食品加工区。

10、督促接待单位认真开展餐饮服务食品安全自查并做好记录。

>七、总结上报。

餐饮科、各中队要注意收集、整理中高考期间餐饮食品安全专项检查工作情况，各驻点监督人员要把驻点监督时形成的工作资料及时交责任科室或中队。

**公司提供学生订餐简介范文 第十三篇**

餐饮管理公司简介

餐饮管理公司是掌握管理技能和独特技术、运用品牌、专利和服务优势，开展餐饮运营的经济组织。餐饮管理公司的内涵有两种：一种是自有实体经营，策划、管理下属餐饮企业;另一种是为其它餐饮企业提供咨询、培训和委托管理服务。

业务职能：1、搜集整理和组织研发餐饮管理技术，总结归纳餐饮运营规律，出版餐饮管理类图书和各类数码产品;2、创新烹饪技术，研发经典饮食，整理和申报专利产品;3、运营商标和专利产品，开展餐饮连锁经营业务;4、指导餐饮企业，开展合法经营;5、广泛开展餐饮管理和技术技能的培训;6、运营自身专业技能人才的人脉优势，开展厨房承包管理和餐饮企业委托管理业务;7、为餐饮企业提供管理和烹饪的咨询服务;8、为深陷经营危机和信任危机的企业，提供餐饮经营急救和危机公关服务。

组织机构：餐饮管理公司的组织机构一般采用职能部制，只有开展连锁经营业务的公司，采取事业部制。1、总经理办公室。是餐饮管理公司的管理核心，负责策划、组织、调配、协调企业的人力和资源，制定工作计划，开展经营业务。2、财务部。负责公司的财务管理工作，稽核业务收入进账状况，编制会计报表，如实反映公司运营的基本情况，分析运营状态，为管理层决策提供依据。3、企划部。为所服务的企业和部门，设计企业整体识别系统，制定营销规划，策划营销活动，建立媒体关系，展示企业形象，提炼并推广企业文化内涵。制定广告发布计划和媒体策略，策划广告活动。4、管理部。制定企业管理制度和运营程序，指导并规范有关企业和部门，开展正常的企业管理工作，监督、考核企业的运营状态和未来趋势，根据绩效考核结果，给予表彰或惩罚。5、培训部。根据企业的整体需要，开展爱岗敬业、礼貌礼仪、仪容仪表、技能技巧、店史店貌以及管理技术培训等。6、研发部。研究竞争对手和当前市场流行菜品的设计理念和制作配方，按规定时间，策划、创新招牌菜和应季菜，组织厨师开展创新菜评比活动。7、后勤部。负责公司的物品、车辆、设施、环境的使用和保养。处理好环保、工商、市政、消防、公安、执法等部门的关系。8、人力资源部。负责公司人员的招聘、建档、使用事务。开展管理人员能力评估工作。制定公司工资福利的架构建设，平衡与同行业平均收入水平的比例关系。9、营销部。按照公司的整体战略规划，分析客户需求，挖掘潜在客户，建立业务关系，反馈服务效果，系统开展营销活动。

运营理念：1、以顾客需求为导向;2、以效益优先为导向;3、以市场占有为导向;4、以品牌建立为导向。

如何运营：1、做好经营案例的归纳整理工作。2、做好知名度和美誉度的推广工作。3、寻找自身的核心竞争力。4、建立切实可行的盈利模式。

运营注意事项：第一、依法开展餐饮管理工作。餐饮管理牵扯面广，人员复杂，学好法律是开展经营工作的前提。不懂法，不守法，在法治社会的环境下无法生存。餐饮管理需要多方合作，界定好各方的权利和义务，可以有效减少合作的纠纷和诉讼。第二、搞好餐饮管理公司的自身建设。餐饮管理公司是为下属部门和其他相关企业服务的。规范他人之前，应首先规范自己，一丝不苟，严格要求，增强合作伙伴的理解和信任。第三、开展义务餐饮管理知识的普及活动。通过参加各种论坛、沙龙和讲座，增进客户和企业之间的了解，探究客户需求，解答客户疑问，与客户之间，建立良好的合作关系。

**公司提供学生订餐简介范文 第十四篇**

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

>一、餐厅通风措施餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1.合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通;

2.楼梯间或密闭区域(无外窗不通风区)，应定期开启消防排烟设备(动用后要恢复到消防体统正常状态)，确保各区域空气流通。

3.餐厅具体通风措施：

就餐区各窗户全部打开，每天结业后关闭;

后厨区域根据各储藏间实际需求，实施窗户开关;

通风时间为：6:00、12:30、17:00三个阶段开启，每个阶段开启时间为15-25分钟。

>二、餐厅消毒措施

1.新型冠状病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等;

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2.消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3.具体消毒工作实施表位置消毒药剂消毒频率消毒方式就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等84消毒液、酒精日三次(餐后集中消毒)喷雾及擦拖法操作间、粗加工间84消毒液日两次(早餐前、结业后)擦拖法储藏间日一次(结业后)餐厅门窗日三次(每餐开餐前)垃圾桶日两次(班前后)喷雾其他区域每天不少于一次

4.餐厅设置专人实施消毒管理，并做好相关消毒记录。

5.其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

>三、师生就餐保障措施

为阻断“疫情”传播途径，结合学校实际情况，师生就餐实施“错时就餐制”与“分散就餐制”，同时对餐厅内部就餐座位进行“改造”及增设“室外就餐区”，确保师生用餐安全。

1.内部座位“改造”：

餐厅就餐座位为双面六人桌，为保障师生就餐安全，对餐厅座位实施中间隔断措施(使用保鲜膜进行中间立隔断);

师生就餐时实施“交叉”就座，每个人间隔1米距离(详见示意图);

经改造后，二楼餐厅一次性可容纳约300生就餐，三楼一次性可容纳300生就餐;

餐厅座位改造及就座示意图：

2.室外增设临时就餐区：

增设位置：餐厅西面地坪(约1600平方米);

就餐座位：使用单人课桌，可容纳约240张(可衍生至学校中心广场位置，增加就餐座位);

位置排列：保持每张桌椅周边间隔在1M以上。

3.错时就餐制：

餐厅根据学校措时就餐时间，提前备餐，确保供餐正常;

错时就餐时间为：原规定开餐时间提前30分钟及延后1小时(暂定)，确保师生有足够时间就餐;

根据餐厅改造及增设室外临时就餐区，每次师生就餐总容量为约900人，学生总量为3700生，需分4批次就餐;学生总量每批容量需分批次数每批用餐时间总用时(约)37009004次40分钟小时4.分散就餐制：

分批就餐的同时，对学生实施楼层分划，规定每批次学生各楼层取餐及就餐人数，确保取餐迅速及保障后续学生有充足就餐时间。

室外就餐区实施“规定/轮流制”，每天每批次规定及轮流班次至室外用餐，同时由各班主任实施现场监管，确保就餐秩序。

增加室外“收残台”及服务人员，学生就餐完毕后，及时用带有消毒药剂的抹布清理台面，确保下批次学生就餐安全。

>四、师生就餐程序硬性要求：

所有就餐师生进入餐厅在非就餐(正式吃饭)时，必须全程佩戴口罩;未佩戴口罩人员禁止进入餐厅就餐;师生取餐时，应自行主动刷卡，与他人严格保持距离及接触。

(1)进入餐厅：

所有就餐人员佩戴好口罩，从餐厅西南步梯进入餐厅，严禁乘坐电梯及其他通道进入。

(2)洗手：

所有就餐人员需到洗手区进行科学洗手(洗手六步法)。

(3)取餐：

取餐过程中，不得扎堆和随意交谈，应保持餐厅良好秩序，排队时应保持人与人之间不少于50CM距离。

(4)就座：

按规定实施“交叉”就座，不得合面就座及就餐，禁止在贴有禁座标识位置上就座就餐。

(5)就餐：

就餐时取下口罩，不得交谈，就餐完毕后及时清理台面并佩戴好口罩。

(6)离开就餐完毕后，应及时科学洗手，并立即从餐厅西北门或北门离开餐厅，不得在餐厅内逗留。

**公司提供学生订餐简介范文 第十五篇**

餐饮组织简介

一、组织简介

我们组织是伴随着本人在大学食堂多年的工作经历成立的，目前我们组织由最初的几个人发展到现在十四人左右，由于我们多年在大学食堂工作，经常与大学生接触，我们理解学生的不满，且懂得学生的需求，站在学生的角度，解决学生最基本的饮食问题，立志做中国高校食堂第一品牌，专业经营高校食堂，秉承“诚信敬业，创新求实”的发展理念，以餐饮管理服务作为主要发展目标。

二、组织产品

我们组织主要经营各种面食、各种炒菜、炒米饭等特色快餐，以及临夏风味炒面、山西刀削面、西府削筋面等面食，还有山东杂粮煎饼、麦香馅饼、陕西腊汁肉夹馍等地方小吃

山东杂粮煎饼，采用小米、玉米、高粱、小麦、黄豆几种面混合使用，制成面糊，做出的煎饼，薄脆可口，含粗纤维多，能够清除体内垃圾，具备排毒养颜的功效，还能促进血液循环降血脂，健脾养胃促进消化，对吃腻了食堂饭菜的学生来说，就是一种健康食品。

土耳其烤肉饭，土耳其烤肉是利用十余种调料对牛、羊、鸡等肉类进行浸泡腌制后。采用旋转式烤肉机，电加热烤熟后从烤肉柱上一片片削下，佐以沙拉、配料装入特制的米饭上。烤肉在光热作用下，肉质鲜嫩，色泽油亮，香嫩可口，不油腻，营养均衡，令闻者口出欲出，食者口味留香。

麦香馅饼，挑选优质面粉及肉馅素馅作为食材，运用现代设备及独特的烤制技术，使出炉的馅饼色泽诱人，外酥内嫩，口感酥软，香气四溢，讲究营养饮食的心理，种类新颖，甜香、肉香、咸香、麻辣十几种口味一应俱全，令人留恋往返。

西府削筋面，削筋面的主要流行区域是宝鸡凤翔及毗邻地区，其他地方比较少了，地方特色十足。削筋面在和面的时候面要揉硬，然后擀厚，切成长短均匀的细条就好了，做好后吃起来非常筋道。削筋面具有筋而不硬，滑而不嫩，油而不腻，辣香爽口，咸酸适口，味道香醇，吃在嘴里爽滑立朗。

我们组织早餐供应：山东杂粮煎饼、腊汁肉夹馍、麦香馅饼、豆腐脑、豆浆、特色粥等。

中餐和晚餐供应：土耳其烤肉饭、煲仔饭、炒米饭、炒面、刀削面、炸酱面、拉面、菜盖面、户县软面、西府削筋面、罐罐面、老爸米线、汉中凉皮等。

三、组织构成和卫生制度

目前，我们组织由管事员、厨师、厨师助手、采购员、保洁员等组成，对我们组织人员，严格制定个人卫生制度，并且严格遵守学校食堂与学生集体用餐管理卫生规定。从食品原料的采购、清洗、深加工等严格按照《\_食品卫生法》执行。实行“四不制度”。

1) 不采购腐烂变质的原料和成品。

2) 不接受腐烂变质的原料和成品。

3) 不使用腐烂变质的原料和成品。

4) 不出售腐烂变质的原料和成品。

不采购、不使用无生产日期，无保质期，无生产厂家的“三无产品”。对超过保质期产品要及时处理。

四、组织远景

经过几年的辛勤努力，我们组织积累了丰富的经验，餐饮集团化初具规模，在餐饮服务方面具有下列优势：

1、在“诚信敬业，创新求实”理念的指引下，“爱岗敬业、乐于奉献”的组织文化已经深入员工的内心，在这样的环境下吸引了大批优质的人才，为客户提供优质的餐饮服务打下坚定的基础。

2、规范化的管理：参照5S和ISO管理系统，进行工作岗位定职定责，奖罚分明，定期的对员工培训和素质教育、礼仪及卫生知识培训，在经营过程中探索出一条适合餐饮管理服务特色的“3+1模块管理”模式：3大模块是指：厨房管理模块(保证菜品创新)、采购模块(保证物美价廉)、员工服务模块(定期培训、定期考核，保证高效的服务)，1个激励目标：顾客满意度目标考核办法，避免以利润为导向的考核陷阱。

3、保证食品的安全、卫生、保证员工队伍素质。

4、形成科学合理的物流管理体系：为了能让顾客得到物美价廉的满意服务，我们直接购买无污染、无公害的新鲜蔬菜和绿色食品。为了节约成本，组织除自己拥有的采购车队之外，还与物流公司联合保证顾客及时得到新鲜的菜肴和食品。

5、完善的监督考核体系：做为餐饮行业最重要的核心竞争力，我们拥有严格的和完善的质量保证措施，使我们每个生产环节都处在监督管理之下，确保食品安全、食品合理搭配。

我们组织从成立最初本着“没有安全就没有一切” 的价值观，踏实勤恳、认真负责、坚守承诺的态度，为亿万学生提供干净卫生、美味可口、经济实惠、营养健康的食品，立志做中国高校食堂第一品牌。

**公司提供学生订餐简介范文 第十六篇**

根据省市区文件精神，为严防新冠肺炎疫情输入学校，保证师生安全，保障学校教学秩序正常运行，根据我校实际情况，制定疫情防控期间学校食堂师生错峰就餐方案，请全体师生员工自觉遵照执行。

>一、安排和要求

（一）就餐路线及安排

1．就餐路线：各班教室–教学楼楼梯–食堂院–进入学生食堂-对应窗口打饭菜-划定区域就餐-对应洗碗区域洗碗-教学楼楼梯回各班教室。

2．就餐时间：年级初一初二初三就餐时间11：45 12：00 12：15洗碗时间12：00 12：15 12：30洗碗地点教师餐厅洗碗池开水房洗碗池学生餐厅洗碗池

注：4月7日初三先开学上课，就餐仍按正常下课后时间进行，初一、初二全部到校后，再按本时间进行就餐。

（二）错峰就餐要求及流程

1、各班在班主任老师带领下，整班按规定路线有秩序地前往食堂，做到不提前、不延后，学生不脱离本班队伍，不大声喧哗。

2．各班学生在划定区域就餐时，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

学生戴上口罩排好队，在食堂院门口集中值班教师测量体温学生戴上口罩按顺序到指定窗口打饭菜到指定位置后取下口罩就餐就餐结束戴上口罩到指定地点清洗餐具

（三）学生就餐要求

就餐前：

1．要养成饭前洗手的习惯，按照六步洗手法洗手。

2．各年级学生必须严格按学校规定的就餐时间、就餐地点进行用餐。上课教师不准拖堂，无特殊情况不能擅自提前或推迟就餐。

就餐时：

1．文明就餐。要讲秩序，不拥挤，不扎堆，不追逐打闹，不起哄，不边吃边讲话。

2．节俭就餐。节约粮食，杜绝浪费，珍惜劳动成果，不剩饭菜，不乱扔垃圾。

3．严格遵守学校、食堂管理规定，服从值班教师的管理和调度。

带上餐具回到教室带至隔离室观察，并报学校处理

就餐后：

1．注意饮食卫生，及时、认真清洗餐具。不乱倒剩饭，剩余饭菜要倒在指定位置收纳桶；杜绝往垃圾桶里倒剩余饭菜。

2．节约用水。不乱开水龙头，洗刷时水龙头打开要适度，用水后要及时关水龙头。

（四）教师就餐要求

1．教师自带饭盒到教师餐厅窗口打饭，然后各自回办公室就餐或者分散就餐，不拥挤，不扎堆，不在餐厅逗留。

2．节约粮食，杜绝浪费。

>二、就餐管理

（一）班主任管理

1．做好《食堂错峰就餐方案》的学习、落实工作。

2．各班班主任必须带队进餐厅，就餐时跟班监控。

3．对本班学生排队、卫生打扫等进行培训和指导。

4．每班可具体划分就餐小组，设立组长，各负其责，明确每个人的职责。

5．教育学生养成饭前洗手和餐后入班学习的习惯，对学生的检查考评，计入综合素质评价。

（二）教师管理

1．每天上午、下午最后一节课的任课教师要按要求时间准时下课，方便学生按时就餐，无特殊原因任何人不得留学生。

2．班主任外出或其他原因，要委托同班老师认真做好班级就餐管理。

3．上体育课的班级下课后由体育委员整队后，从操场按照路线进入食堂打饭。

>三、考评细则

值班领导、教师会每天对各班学生餐前、就餐、餐后进行检查，检查结果记入班级考核，每周五中午放学前将班级考核交政教处。政教处、总务处对学生就餐情况随机检查、进行评比，并把存在问题及时在下周升旗仪式上反馈。

**公司提供学生订餐简介范文 第十七篇**

合肥比高餐饮经营管理有限公司成立于20\_年，目前旗下有庐州二宝品牌，主要从事于夜宵餐饮方面的经营。目前在合肥下设有四家餐饮店，名为庐州二宝，庐州二宝菜色品种丰富，以烹饪卤菜最为有名，对于各种凉菜和炒菜也很拿手，地道农家风味提倡绿色消费，崇尚健康饮食。

一、我们的价值观：成就源于坚持

二、我们的使命：为国人奉献“新鲜”味道。

三、我们的目标：以品牌发展为核心，以自营发展为主，3年完成10家店计划，初步完成连锁发展的初步经营布局;全力壮大品牌在合肥夜宵市场中的占比份额。经营区域上，3年内完善并充实合肥地区的经营体系，立足合肥，打造安徽知名餐饮企业。对原有店面经营逐步灌输“细节为上、知行合一”的经营理念;以“齐耕耘、同成长，求卓越、共分享”的运营理念，致力于打造中国餐饮的第一品牌，成为新派美食开发运营专家，并为之目标不懈努力。

为了实现在全国连锁扩张的宏伟战略，我公司本着不断自我创新，努力提高各连锁店的管理水平，服务意识和卫生质量为您服务， 我们将用我们的礼貌,我们的热情,我们的周到,我们的微笑使您有宾至如归的享受!

**公司提供学生订餐简介范文 第十八篇**

学校学生全部在校用餐，保证学生一日二餐吃得饱、吃得好、吃得安全，是一件至关重要的事情。一直以来，学校领导对食品卫生安全工作如履薄冰，牢固树立“学生健康安全第一”、“人命关天，安全重于泰山”的思想，紧紧抓好学校食品卫生安全工作。

>一、领导重视，组织健全。

我校领导对食品卫生工作非常重视，经常在各种会议上宣传“学生健康安全第一”、“人命关天，安全重于泰山”、“生命不保，谈何教育？”的思想，每年都把食品卫生安全工作作为重点内容列入学校年度工作计划认真组织实施，成立了由一把手负总责的学校食堂卫生安全工作领导小组，专门负责卫生防疫与食品卫生安全工作，并由一名副校长具体分管。同时，还设有一名安全工作专干，负责学校安全包括食品卫生安全工作的具体落实。

>二、制度完善，责任落实。

学校坚持依法治校，依据《食品卫生法》，建立健全了“食堂工作人员个人卫生制度”、“食堂管理办法”、“卫生检查奖惩制度”等20多项食品卫生安全管理制度，涵盖了食品卫生安全管理的各个环节和方面。同时制订实施了岗位责任制度，具体规定食堂每一个工作岗位的责任，制订了学校传染病流行、群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，建立了食物中毒及传染病流行事件报告制度，使学校食品卫生安全管理工作有章可循，有据可依。建立健全了学校食品卫生安全工作责任制，校长为第一责任人，每年学校食堂、分管领导及主管人员都要与学校签订卫生防疫与食品卫生安全责任状，确保了食品卫生安全管理责任到人。

>三、加强管理，确保食品卫生安全

1、依法经营。

学校食堂有卫生许可证，5个食堂工作人员，全部持证上岗，坚持每年进行一次体检，坚决辞退体检不合格的工作人员。

2、严格执行食品卫生安全工作制度。原材料的采购、贮存、加工、烹饪等各个环节都要严守操作规程。学校食堂的大米、油、盐、酱、醋、鱼、肉、青菜等都是从县城集市采购回来的材料，坚持留取样品，有专人保管，食品的浸泡、清洗、加工、烹饪都有严格规定，做到浸泡足时，消毒合格，生熟食分开，粗加工与精加工分离，并有主管人员监督记录。

3、开展经常性的以食品卫生安全为重点的卫生工作检查。每周星期二，我校由分管领导、食堂主管人员组成的食堂卫生工作检查小组都要对食堂进行卫生检查，并记录在案，及时发现问题及时整改，防患未然。

>四、加强教育，增强食品卫生安全意识

1、加强对食堂从业人员的培训。我校不定期地组织食堂从业人员学习有关食品卫生安全法规、食品卫生知识，通过典型案例、从严处罚违规行为发挥警示作用，增强从业人员的食品卫生安全意识。

2、提高学生的自我保护意识和能力。我校经常利用健康教育活动、校园板报、广播等多种宣传形式对学生进行食品卫生安全教育。同时告诫学生不要或尽量减少到校外小食店、小摊小贩购买食品。

>五、加大投入，完善食品卫生设施

学校食堂设置在学生宿舍附近，与之成为相对独立的生活区。食堂周围25米以上的范围内没有垃圾堆、坑式厕所、粪池等污染源，没有圈养的禽畜，食堂设备先进，操作方便。

>六、注重环境治理，创造卫生环境。

清洁的环境卫生是食堂卫生安全的重要保证。学校食堂每天都轮值工作人员打扫卫生，清运垃圾；有严密的防蝇、防鼠措施，每年春季期，抓住各类害虫复活并大量繁殖的时节，进行喷药除害，把害虫消灭在生长初期。同时，重视搞好食堂周围的环境卫生。学校坚持每天一小扫，每周一大扫的制度。学校食品卫生安全是学校安全工作的重要组织部分。多年来，我校本着以人为本的理念、“学生健康安全第一”的思想，切切实实地把食品卫生安全作为重点工作抓紧抓好，取得了较好的成绩，对于存在的问题，我们将在工作中一一加以解决完善。

**公司提供学生订餐简介范文 第十九篇**

学校食堂的工作是学校的重点工作，也是关乎学校生存的生命线。根据云南省教育厅关于印发20\_年云南省学生食堂“6T”无视管理推广工作计划的通知和保山市教育局转发的文件精神，结合我校的工作实际，提高学校食堂的管理，特制定学校食堂“6T”工作实施方案。

>一、指导思想

为了进一步贯彻落实新《食品安全法》和云南省教育厅11部门联合下发的文件精神，提升学生食堂精细化管理水平，按照“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的管理模式，推广“6T”无视管理，实现食堂管理现代化，确保食品安全，改善服务，保障师生员工的切身利益奠定坚实的而基础。通过实施学校食堂精细化管理，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，坚持为学服务。

>二、实施学校食堂精细化管理的内容

（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。王回兰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，分管副校长、总务主任、食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，即领导小组：

组长：王回兰

副组长：杨丕仪、杨双明

组员：袁艳、张金龙、王庆丽、章永启、郑朝卿、张会芹等

全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，其具体职责是：

校长：王回兰全面负责学校食堂管理工作。

分管副校长：杨丕仪

1、具体负责学校食堂管理工作。

2、制定食堂管理制度，审核师生进餐食谱。

3、负责食堂食品质量卫生的监督管理。

4、食堂领班的聘请。

总务主任：杨双明

1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。

2、组织师生进餐，抓进餐服务质量。

3、负责组织食堂管理员及工人培训。

4、审核食堂采购。

5、抓常规记录，建立食堂管理档案。

6、负责食堂财务管理。

定菜、验菜：郑朝卿、张会芹

1、负责食定菜验菜工作。

2、协助总务主任抓食堂管理。

3、负责食堂原材料的保管。

4、验收登记采购的原材料。

3、发放原材料。

4、协助总务主任抓食堂管理。

工人领班：郑朝卿

1、全面负责食堂生产服务管理。

2、组织生产队伍，负责工人管理。

（二）体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派人员全面管理，主要由分管食堂工作的副校长、总务主任、食堂采购员全权负责。

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。学校每月定期盘库。

3、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、工人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。将生产出的食品打给学生，学生进餐完毕，并对餐具消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。

（三）规范设施事务，实行精细管理。

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、消毒柜、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

**公司提供学生订餐简介范文 第二十篇**

为切实加强我县学校、托幼机构食堂餐饮服务监管工作，确保广大师生的饮食安全，根据市食品药品监督管理局《关于切实加强元旦春节期间食品药品安全监管工作的通知》等文件要求，结合我县实际，特制订本方案。

>一、工作目标

（一）坚持统筹规划、科学安排、突出重点原则，各中、小学及托幼机构开学前根据《食品安全法》对学校食堂食品安全进行自查，采取有效的预防措施，防控食物中毒等食品安全事件发生。

（二）通过开学前对学校及托幼机构食堂进行监督检查，进一步增强学校食堂食品安全意识，督促学校建立健全管理措施，落实食品安全管理责任。

（三）按要求落实食品安全公示制度，学校原料进货索证制度和进货台账、食品添加剂使用的报告备案、废弃食用油脂的流向记录等台帐的建立。

>二、时间安排

20xx年3月10日—20xx年3月18日。

>三、整治重点

（一）严查学校（托幼机构）食堂是否建立食品安全责任制。认真检查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

（二）严查是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校（托幼机构）食堂餐饮服务许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件后未及时注销许可证等问题；对新开办的食堂，要严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设计布局不合理、设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，一律不发《餐饮服务许可证》；对因许可条件发生变化，未及时办理变更、延续、补发或注销手续的，责令其及时办理；对未经许可从事餐饮经营的，严格依法进行查处。

（三）严查环境卫生是否整洁。认真核查学校（托幼机构）食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

（四）严查从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否在有效期；是否建立从业人员健康档案。

（五）严查索证索票制度是否落实。认真核查学校（托幼机构）食堂采购食品及原料（湿粉干）、食品添加剂及食品相关产品是否索证索票并验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、散装食品、食用盐、含乳食品、调味品、一次性餐盒和筷子的进货渠道和索证索票情况。严厉打击采购和使用病死或死因不明的畜禽及其制品、劣质食用油、含乳食品、不合格调味品、工业用盐或非食品原料等违法行为。

（六）严查清洗消毒是否到位。认真核查学校（托幼机构）食堂是否配备有效消毒设施，餐饮具消毒是否符合相关要求，是否建立消毒台帐。

（七）严查食品生产加工是否规范操作，重点检查原料采购验收、食品储存、加工制作、销售供餐、食品留样是否符合规范要求，粗加工蔬菜、肉类、水产品清洗池的分设、原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

（八）检查学校食堂公示情况，未按县食药局要求悬挂量化分级公示牌、公示许可证、从业人员健康证、食品添加剂使用情况等的，要求尽快整改落实，并根据现场检查情况张贴食品安全动态晴雨标识。

>四、工作要求

（一）加强组织领导，成立县20xx年春季学校食堂食品安全专项检查工作领导小组，负责全县中小学及托幼机构食堂食品安全专项检查工作方案的制定、组织及实施。由局长任组长，副局长、主任科员任副组长，按包片责任区开展监督检查。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！