

公司食堂承包公司 天天向上饮食专业承包 江门食堂承包公司

产品名称	公司食堂承包公司 天天向上饮食专业承包 江门食堂承包公司
公司名称	广州市天天向上饮食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区均禾街加石路自编918号
联系电话	18825044349

产品详情

厨房卫生

- 1、炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。
- 2、工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。
- 3、油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜下班前要盖好。
- 4、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扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工区、走廊、点心房、餐厅、供餐区、等所有设施设备：包括门

窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、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、垃圾桶和消水桶桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

餐厅卫生：

- 1、开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，专业食堂承包公司，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、玻璃需保持无灰蜘蛛网，公司食堂承包公司，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2次大扫除，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、专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，学校食堂承包公司，保证餐厅无异味；

5、为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防摔跤。

长处

我方每周五提早向职工发布下周菜谱，并按贵公司规则的膳食查账用，每周菜谱及份量进行操作，详细考究饭菜质量，并做到清洁，甘旨菜式多元化。

可预付膳食费用，实施先吃饭后付款的灵敏承揽方法，结账方法面议。

逢节假日，可担任为贵公司职工加餐，江门食堂承包公司，热天可免费供给凉茶或热水。

装备各省地厨师，能把握各时节菜式调味分配，各款本地菜，浙菜，川菜，湘菜，苏菜等一应俱全，保受职工欢送。

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”，(自检、互检、专检“)。

(3)、切配过程严格执行“三检制度”，(“自检、互检、专检”)。

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)、根据客户的满意度调查结果，检讨当天烹调过程中所存在的问题，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。

公司食堂承包公司-天天向上饮食专业承包-江门食堂承包公司由广州市天天向上饮食管理服务有限公司提供。广州市天天向上饮食管理服务有限公司是广东广州,其它的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在天天向上饮食领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创天天向上饮食更加美好的未来。