

专业食堂承包公司 天天向上饮食 湛江食堂承包公司

产品名称	专业食堂承包公司 天天向上饮食 湛江食堂承包公司
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

食堂承包结算方式：

结算时由我公司开收款收据，如甲方需要税金、税金由甲方承担。

客户满意度管理：

公司一直坚持“顾客就是上帝”的基本服务理念，极力推行超值服务活动，让师生在享受超值产品的同时，享受周到服务，为此餐饮中心规定：

- (1) 顾客满意率要求达到85%以上；
- (2) 上岗培训合格率；
- (3) 投诉解决率；
- (4) 工作人员健康合格率达。

食堂承包服务方式：

加工销售：

1、原料加工要遵循先洗后切原则，湛江食堂承包公司，必要时对蔬菜进行浸泡。加工前要检验原料是否有腐坏变质情况。

2、烹调食物一定要烧熟煮透。加热后的半成品或熟食二次加热时更要彻底热透。

- 3、熟食品与生食品或食品原料分开，生熟食品工用具容器要分开，熟食容器要专用，避免交叉污染。
- 4、食品销售前要检验是否合格，是否符合卫生要求。
- 5、食品销售时环境清洁，有防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，做到生熟分开，货款分开。
- 6、餐具、食品容器的清洗、消毒、保洁设备设施齐全，配置布局合理，符合卫生要求。

留样：

- a. 留样由专人负责操作；
- b. 设立专用的留样柜；
- c. 每餐各种饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品小吃，都要留样；
- d. 留样保存时限48小时，特殊情况下未经批准不得扔弃；

质检考核：由质检考核员每月对食堂经营情况进行检查、考核监督，持续改进饭菜和服务质量。

4》.餐具清洁：由我司工作人员统一清洁餐盘，并集中消毒处理。

5》.食堂卫生：每日桌椅、地面例行清洁，清洁卫生不留死角保持干净卫生的餐厅环境。

个人卫生

- A、上岗人员必须持有食品从业人员健康证。
- B、上岗前必须严格执行卫生消毒。
- C、供应食品时须戴口罩、手套，不可以直接接触熟食。
- E、工作场所不吃零食、不吸烟。
- F、讲究个人卫生，穿戴工作服帽上岗，不戴饰物，学校食堂承包公司，勤洗手、理发、剪指甲。
- G、不带病和外伤上班，专业食堂承包公司，不随地吐痰。

加工区域和用具卫生

- A、地面光亮，无杂物，无积水，无“四害”。
- B、设施、调味器皿干净、无污痕，办公楼食堂承包公司，调味器皿用后必须加盖。
- C、仓库清洁无尘，货物摆放整齐。
- D、各种操作器具及时洗净，定位摆放，定期消毒。

E、用餐用具必须做到：一刷 二洗 三冲 四冲 五消毒 六保洁。

专业食堂承包公司-天天向上饮食(在线咨询)-湛江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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天天向上饮食——您可信赖的朋友，公司地址：广州市白云区均禾街加石路自编918号，联系人：李璐。