

官窑食堂承包公司 广州食堂承包公司 天天向上饮食

产品名称	官窑食堂承包公司 广州食堂承包公司 天天向上饮食
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

食堂承包服务方式：

加工销售：

- 1、原料加工要遵循先洗后切原则，官窑食堂承包公司，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，大型食堂承包公司，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，广州食堂承包公司，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。

天天向上餐饮公司“绿色餐饮”概念

一、警醒人们增强环境保护意识，控制、减少各种方式造成的污染和对环境的破坏，共同净化我们赖以生存的生活空间。

二、提示人们注意节约日益稀少的各种资源，让有限的资源为人类创造尽可能多的产品和财富，发挥更大、更加久远的作用。

三、告诫人们要用科学合理、经济简洁的加工生产方法，激发保护原料自身营养，减少、杜绝人体的污染、伤害，尽可能为消费者提供简朴自然的餐饮服务。

绿色餐饮的提出是社会进步的表现，绿色餐饮的推广和受益有赖于餐饮生产经营人员和消费者主动作用的发挥，而作为餐饮从业人员在这当中便责无旁贷地承担了宣传、引导、实践绿色餐饮生产、消费的主导作用。

绿色餐饮工程应从菜单制定开始，充分考虑宾客用餐人数、年龄结构、职业特点，结合客人消费标准，有针对性地安排品种和数量，既要让客人吃饱吃好，更要防止原料和成品浪费，公司食堂承包公司，积极利用客户档案有价值的信息资料，制定符合客人口味和营养需求的菜点。

选择采购绿色食品原料

采购原料的依据是正确制定原料采购计划，重点是善于识别原料和计划采购原料。作为食堂采购人员，首先要会识别源头原料、自然无污染原料、绿色食品原料，尽可能少购罐装、听装或其它已经加工制作的半成品原料，更要善于识别、杜绝采购被污染或腐坏变质的原料。有条件的食堂，应选择建立自己的无污染、无公害原料或绿色食品原料种植基地或饲养场所，对所购原料及其原料的生产基地和生长过程、成本构成进行间接控制，以确保原料质量和经营效益。这方面对于集团、连锁餐饮运作管理意义更加重大。

我们有信心做的更好

1、我们的蔬菜种植基地

绿色菜篮的所有生产基地全部选址按照《农产品安全质量无公害蔬菜产地环境质量要求》（GB/T18407.1-2001）选址在空气清新无污染、土壤肥沃平整，灌溉水清澈充足，自然生产环境优越的地方。

2、我们的养殖基地

我们选择的养殖基地群山环抱、环境幽雅、空气清新，远离工业污染区。经检测完全符合农产品安全质量无公害畜禽场环境质量标准（GB18407.3）和无公害食品畜禽饮用水水（NY5027-2001）。我们从育种、喂养、营养等均严格按绿色菜篮生产标准执行。为提高肉类质量，整个养殖过程从水源、土壤、空气、饲料、周期等方面进行了严格要求。

官窑食堂承包公司-广州食堂承包公司-天天向上饮食(查看)由广州市天天向上饮食管理服务有限公司提供。官窑食堂承包公司-广州食堂承包公司-天天向上饮食(查看)是广州市天天向上饮食管理服务有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：李璐。