

# 餐饮服务认证 证书能够体现企业发展能力

产品名称	餐饮服务认证 证书能够体现企业发展能力
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务优势:一对一服务 有效期:三年 办理资料:企业简介
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	18029803901

## 产品详情

餐饮服务认证 证书能够体现企业发展能力

膳食管理办公室是后勤保障部下属的管理办公室之一，主要工作职责为：

- 1、督促各后勤膳食服务中心、社会餐饮服务企业和校内其他餐饮企业（简称“各餐饮服务单位”，下同）做好本单位的食品卫生安全管理、消防安全管理工作；
- 2、负责对各餐饮服务单位及其工作人员进行日常检查、抽查，对违反规定者开具整改通知书；
- 3、负责贯彻落实食药监局、上海市教委、高校后勤协会等部门提出的意见；
- 4、负责配合环卫部门签订学校餐厨垃圾、废弃油脂收运合同，并监督各餐饮服务单位餐厨垃圾和废弃油脂管理工作；
- 5、负责办理食堂（专项经费购买的）固定资产验收、入账、报废手续，做好膳食部门固定资产台账，确保账实相符，避免资产流失；
- 6、负责制定学生食堂饭菜质量、定价标准，稳定学生食堂饭菜价格；
- 7、负责监督学生食堂饭菜质量、价格和服务水平，提出改进建议；
- 8、负责组织召开膳食工作会议，处理有关学生食堂工作的来信、来访、网上投诉、建议等。

餐饮服务认证证书.是企业的纲领

管理者应通过确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；确定和应对风险和机遇。

这些风险和机遇可能影响产品和服务合格以增强顾客满意能力；始终致力于增强顾客满意。

在组织制定质量方针的时候管理者应制定、实施和保持质量方针，应适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向；

为建立质量目标提供框架；包括满足适用要求的承诺；包括持续改进质量管理体系的承诺。

沟通质量方针应可获取并保持成文信息；在组织内得到沟通、理解和应用；适宜时，可为有关相关方所获取。

管理者应确保组织内相关角色的职责、权限得到分配、沟通和理解。管理者应分配职责和权限，

以确保质量管理体系符合本标准的要求；确保各过程获得其预期输出；报告质量管理体系的绩效及其改进机会，

特别是向管理者报告；确保在整个组织推动以顾客为关注焦点；确保在策划和实施质量管理体系变更时保持其完整性。