

# 沈阳标书代做公司 实体公司专业团队服务 吾魏咨询

产品名称	沈阳标书代做公司 实体公司专业团队服务 吾魏咨询
公司名称	河南狐域规划设计研究有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌名称:吾魏咨询 类型:大中小企业 电子版格式:WORD或PDF
公司地址	郑汴路60号恒泰国际A座2119
联系电话	19937767345 19937767345

## 产品详情

吾魏咨询一直专注为企业 provide 沈阳标书制作、沈阳标书代写、沈阳标书咨询、沈阳指导投标、沈阳电子标书上传等服务，致力于为客户提供高质量的投标服务，为各大企业解决“怎么做标书”、“标书怎么做能中标”、“加急标书怎么做”、“做标书都需要准备什么资料”等等一系列疑问。

沈阳标书制作范围覆盖工程、建筑、机械、采购、化工、服务、医疗、通讯、环保、科教、旅游等数十个大行业及数百个细分行业。“专业、专注、中标”是我们不断的追求。沈阳标书制作一站式服务，原创精品标书，杜绝标书雷同现象。专业沈阳标书制作团队，24小时沈阳标书加急制作，收费透明，不满意可无限修改等服务。

### 卫生、安全、品质管理细则

在饮食业激烈竞争的今天，同行业的竞争焦点，不仅仅局限于膳食的品质，更要注意服务态度和礼仪，以及卫生，因为它关系到公司的信誉体现企业的文化和企业水准以及员工的素质。

#### 一、个人卫生

- 1.工作人员必须取得健康证并经过安全卫生培训合格后方能上岗。
- 2.讲究个人卫生衣着整洁，工作时间按要求穿着工衣戴好工帽，负责分餐人员要戴口罩和一次性手套。
- 3.如发现传染病者应及时报告，并暂停工作，不能带病上岗。
- 4.做到“四勤”勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗工作服。
- 5.厨房和工作时间不准吃零食，厨房内严禁吸烟及随地吐痰。

- 6.不得在洗碗池内洗涤、鞋、袜等物品。
- 7.工作时不能对着食物说笑，咳嗽，打喷嚏。
- 8.制作熟食前用洗洁精洗手，并戴上一次性手套，不得直接用手拿熟食物品。

## 二、食品卫生

- 1.确保食品\*\*无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。
- 2.蔬菜加工时必须，一泡、二洗、三清、四烫，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡30分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。
- 3.菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。
- 4.肉类鱼类要保持鲜活。
- 5.必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝能不能使用。
- 6.蔬菜瓜果，肉类，干货，半成品，须分类存放，并离地面15公分以上，严禁直接放于地面。
- 7.销售直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。
- 8.餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

## 三、厨房卫生

- 1.刀石、占板、锅铲、盆、桶、勺等厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、占板要生熟分开使用。
- 2.切完菜，应及时清理垃圾集中处理，并清洗工作台，地面，并及时清洗切肉机，切菜机。
- 3.货架、油烟罩、蒸柜、炉灶、洗菜池、洗碗池，每天保证清洗干净。
- 4.开封调料和未用完的米、油、菜要及时进冰柜和加盖。
- 5.清除卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物。
- 6.定期清理冰柜，保持洁净无异味。
- 7.垃圾箱，污物桶要及时清洗干净，保持无异味。
- 8.餐后及时清理售菜窗口及售菜台卫生，清洗盛菜盆、盒，并定点摆放整齐及时冲洗地面，水渠，确保下水道畅通，无油污、菜渣。

## 四、餐厅卫生

- 1.地面经常清洗，保持台净、地净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。
- 2.桌面、台凳餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。

3.墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。

4.每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。

5.专人负责回收餐具，不得乱放。剩菜剩饭，倒入指定容器及时加盖或运走，确保餐厅无异味。

## 五、餐具卫生

1.打菜勺、打饭勺，要用盆盛放，不能直接放于台面。

2.餐具必须做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，餐具内外要干净，干燥无油污，无洗洁剂泡沫。

3.餐具要集中摆放整齐，保持清洁，用白布盖好，防止虫蚁污染，未消毒餐具不得循环使用。

4.餐具用具用完及时清洗，做到谁使用谁清洗或专人清洗。