

广东饭堂承包 学校饭堂承包 千喜鹤餐饮

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 广东饭堂承包 学校饭堂承包 千喜鹤餐饮 |
| 公司名称 | 广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 佛山市禅城区轻工三路13号十层1003 |
| 联系电话 | 13318394533 |

产品详情

企业自助餐厅和食堂要么由企业经营，要么外包给食堂承包商。由于食品是批量准备和烹饪的，因此需要格外小心，以确保食品不受污染，因为任何污染都可能影响到大量企业员工。对于企业来说，拥有一名训练有素的食品安全主管非常重要，他需要对食品安全标准有详细的了解，这样所有的食品安全参数都能在食堂得到遵守。

??当餐饮服务外包给私人承包商时，企业管理层需要格外谨慎，尤其是如果食品是打折供应的。由于利润率很低，餐饮公司可能会削减成本，忽视一些食品安全规范，比如常州食堂承包为大家列举的以下几项：

??虫害控制

??食品处理人员的健康检查

??提供洗手用肥皂

??食品处理人员的手套和帽子

??缺乏高质量的清洁和卫生用品

??聘用未经训练、不懂个人卫生标准的员工

??公司管理层需要明白，任何忽视食品安全良好实践的行为都可能危及公司员工的健康，广东饭堂承包，这些员工可能会患上食源性疾病，学校饭堂承包，可能意味着许多员工可能会报告生病，同时导致许多工作时间的损失。因此，企业食品安全主管需要确保有：

??定期检测食物和水

??检查厨房和用餐场所

??检查厨房表面、设备、砧板

??采取适当的病虫害防治措施

??适当的垃圾处理

厨房着装制度

- 1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作牌。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。
- 2、上班时间需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。
- 3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。
- 4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。
- 5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。
- 6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

、厨房卫生管理制度

- 1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。
- 2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
- 3、定期清洗抽油烟设备。
- 4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。
- 5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持请清洁、卫生。
- 6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。
- 7、凡易腐烂的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味.冷藏室应配备脱臭剂.
- 8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。
- 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，哪里有饭堂承包，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。
- 10、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
- 11、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。

13厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并专人管理。

14、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

食品原料管理与验收制度

1、根据酒店厨政生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本酒店供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，承包饭堂公司，随时检查。

5、不得将腐烂变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保酒店菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出菜的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10.验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11.验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12.验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

13.以上制度适用于厨政部一切工作人员，违反上述规定者，按酒店处罚制度执行。

食堂承包可以减少企业成本，如今市场物价上涨，人工薪水上调，很大程度上增加了企业的成本，膳食公司的出现缓解了企业成本的压力，厨房内部的人工由膳食公司支付，厨房里面的清洁用品和厨具保养等费用也由膳食公司承担。无形中减少了企业的开支，节约了成本。

第二、食堂承包可以减轻企业后勤管理压力，如果食堂没有承包，那么食堂内部的人员均为工厂本身的人事编制，管理上有很多的不方便，一旦员工与食堂发生冲突，厂方也无法作出相应的合理解决方法。如果承包给膳食公司，那么双方属于合作关系，彼此有互相监督的权利，如发现伙食不符合标准或者员工投诉等事件，厂方可以尽量最快时间通知饭堂作出整改，膳食公司也会尊重厂方的意见，作出相应的调整，在双方的努力下，达到高效的效果。解决了企业后勤饭堂难管理的难题。

第三、食堂承包可以有效应付突发事件，如遇到停水、停电、或者食堂员工离职等突发事件，往往厂方无力解决，会造成员工不能按时就餐。对企业影响很大，膳食公司是专业做服务的，针对这些突发事件均有合理的解决方法，无论发生哪种情况，都能保证员工的正常就餐。

第四、食堂承包可以有效的保证原材料的品质，工厂自行采购，由于渠道有限，所以采购上面限制很大，一般是采取在就近市场采购的原则，膳食公司采取的是大批量采购，定点配送，而且与大型的养殖和种植基地建立合作关系，确保食材的新鲜，安全，员工的健康得到保障。

广东饭堂承包-学校饭堂承包-千喜鹤餐饮(优质商家)由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。广东饭堂承包-学校饭堂承包-千喜鹤餐饮(优质商家)是广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司(www.qianxihe88.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：魏总。