

合肥悦享 学校餐饮承包 合肥餐饮承包

产品名称	合肥悦享 学校餐饮承包 合肥餐饮承包
公司名称	合肥悦享餐饮有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市新站区怀远路888号
联系电话	18096615555 18096615555

产品详情

工厂食堂承包消防安全有纪律

工厂食堂承包公司严格控制用火，用电和用气；使用天然气时，严格执行安全操作规程，使用前要检查输气管开关和接头、灶心，发现漏气立即停止使用。厨师开炉前先打开电源，在开气，工厂餐饮承包，不使用时先关气在关电源。每餐下班后要关闭灶台下阀门和厨房总气阀。热油炸东西和炼制料油时，注意控制油温，防止油锅着火。厨房晚班下班前应细致检查，单位餐饮承包，熄灭火种，关严各气阀门，无漏气现象。

食堂承包厨房安全准则

- 1、经常洗手。做饭前要把手洗干净，每次做饭间歇的时候都要重新洗手；做饭时，转而做另外一种食品时要洗手，例如，做完了鱼开始做肉的时候，一定要洗手；宠物也可能是传1染源。
- 2、不要让昆虫、鼠和其他动物接触食品。动物通常都带有致病的微生物。最1好的办法是用封闭的容器装食物。
- 3、饮用水及准备做食品时用的水应纯洁干净。如果对水质有所怀疑，最1好把水烧开，然后在饮用或制成冰块。

进货环节：从源头上控制产品质量，详细检查货物是否原箱、是否有破损及欠缺，合肥餐饮承包，并详细记录货物的出厂日期，做到先进先出，保证货物新鲜。

质检环节：成立质量检测中心，配备国际一1流的检测仪器和高素质的检测队伍，对原料、采购、储存、

加工、包装、运输等环节关键点，以及从环境到用具，进行全程到用具，学校餐饮承包，进行全程严格控制。

以顾客的需求为本：不同客户的员工有着各自不同的供餐方案，具体的需求与实施，根据客户接洽了解详情后制定出详细的菜式出品方案。

合肥悦享(图)-学校餐饮承包-合肥餐饮承包由合肥悦享餐饮有限公司提供。合肥悦享(图)-学校餐饮承包-合肥餐饮承包是合肥悦享餐饮有限公司（www.hfyxcy.cn）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：李经理。