

单位餐饮承包 黄山餐饮承包 合肥悦享

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 单位餐饮承包 黄山餐饮承包 合肥悦享 |
| 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

食堂承包厨房安全准则

食品一旦煮好应立即吃掉。食物冷却至室温后容易滋生细菌，食用在常温下已存放四五小时的煮过的食物最危险，学校餐饮承包，而且食物在室温下存放的时间越长，危险性越大。

食品特别是家禽、肉类和牛奶等，必须彻底煮熟才能食用。所谓彻底煮熟是指使食物的所有部位的温度至少达到70 。

应选择已加工处理过的食品，例如，单位餐饮承包，选择已加工消毒的牛奶而不是生牛奶。

食物煮好后常常难以一次全部吃完。如果需要把食物存放4、5个小时，黄山餐饮承包，应在高温（接近或高于60 ）或低温（接近或低于10 ）的条件下保存。儿童食品不宜存放。常见的错误是：把大量的、尚未冷却的食物放在冰箱里，因为食物来不及很快降温、散热。

食堂承包的仓库储蓄制度

- 1、食堂承包告诉你食品入库要验收、登记、编号、挂牌，牌上需要注明食品生产日期、进货日期及保质期等，食品入库要保证“先进先出”
- 2、库内不可存进变质、有味、污染不洁的食品，不可储放个人用品和杂物，严禁储放化肥、农1药、强酸、亚硝1酸盐、洗消剂、杀虫剂等有毒有毒物件。
- 3、食品库房应透风良好，门窗、地面、货架清洁整洁。屋内有防尘、防蝇、防鼠、防潮设备。
- 4、食品储放要保证分类分架、隔墙离地、生熟单独。肉类、水产、蛋奶等易腐食品冷躲。

5、定期检查食品质量安全，发现变质食品或过期食品，应妥善处理。

食堂管理工作中的食品安全问题

随着经济的快速发展，人们的生活水平不断提高，饮食健康成为人们越来越关注的问题。因此，让我们来谈谈服务理念和优势，以及如何做好服务于健康饮食标准的问题，加强成本核算，食堂餐饮承包，尽可能控制成本支出，这就要求食品采购人员了解市场情况。这些工作包括：合理组织采购，食堂应完成验收、保管等工作。另外，食堂应根据实际情况定制食品、水果等制度，并密切注意易腐食品、水果等易腐物品的腐烂变质。

单位餐饮承包-黄山餐饮承包-合肥悦享由合肥悦享餐饮有限公司提供。合肥悦享餐饮有限公司（www.hfyxcy.cn）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。合肥悦享——您可信赖的朋友，公司地址：合肥市新站区怀远路888号，联系人：李经理。