

合肥悦享 工厂食堂托管 芜湖食堂托管

产品名称	合肥悦享 工厂食堂托管 芜湖食堂托管
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

食堂托管管理制度

食堂环境卫生保洁、检查制度

- 1.初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，工地食堂托管，并贴有标签。
- 2.每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。
- 3.国定长假后，工厂食堂托管，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全1面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

食堂托管管理制度

- 1.验收时，芜湖食堂托管，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期（物品是否在保质期内）。杜绝腐1败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。
- 2.食品经验收合格后，再过磅、收货。
- 3.食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少 15 厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

4.储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

食堂托管的好处

劳资矛盾转移

员工的情绪极易在食堂爆发，如饭菜分配不公、或饭菜有异物、或被批评借题发挥等等，若是处理不当矛头就直接针对企业，无形中加大了管理成本。

专业服务周到

餐饮是服务性行业，单位食堂托管，食堂经营也不例外。客户自营食堂时，厨房员工与生产员工均属企业同事，无所谓谁服务谁，服务意识更无从谈起。使得员工用餐就小心翼翼生怕得罪食堂人员。这样不利于工厂企业留住员工，易不利于招工。

合肥悦享(图)-工厂食堂托管-芜湖食堂托管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)在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，合肥悦享一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。