

中山食堂承包 德膳源膳食 食堂承包管理

产品名称	中山食堂承包 德膳源膳食 食堂承包管理
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

产品详情

厨房管理中，如何保养厨具

15洗洁精使用数量配发制

洗洁精也是后厨的常用消耗物品，不管是洗碗间的阿姨洗碗，还是厨师打扫卫生，都会用到洗洁精。但是很多人认为用得越多，就洗得越干净，也越省力气，于是洗洁精拼命倒，承包食堂公司，原本用50克就能洗干净的东西，却要倒100克甚至更多，其实这是非常劳民伤财的。

为什么这么说呢？

因为如果用50克洗洁精就能洗净的东西，却用了100克，那么要冲掉这100克洗洁精，就要比冲掉50克洗洁精多费一倍左右的水，而且还要多费一倍的时间。

自从实施了这一制度后，洗洁精的使用量比以前少了一半多。

很多人感觉洗洁精买着便宜，用多用少并损失不了几个钱，其实不然，如果不有意地加以控制，那么损失将会大大超出你的想象。

咱就这么初步算一下吧，如果一个餐厅每天要洗600个盘子，附近食堂承包，按原来洗100个盘子用100克洗涤剂算，那么需用掉600克洗涤剂。按600克洗涤剂5元钱计算一天，一个月30天就得150元，一年下来就得1500元。如果没按规定使用洗涤剂，每次放进去200克甚至于更多，那么，多出来的成本就浪费了。

节约方法，就是往盛洗洁精的瓶子里兑一部分水。很多人可能会说了，这不是自欺欺人吗，兑水后浓度低了，再多倒一些不是一样的吗？

其实，很多人对洗洁精的使用有个心理数量，总会比自认为正常的量再多倒一点，实际上这样倒进去的量，会是有效值的双倍甚至更多。虽然加水之后大家还是会再多倒一点，但是比原来省下了很多，清洁

效果却是一样的，冲洗起来可能还更方便。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

蔬菜农残安全卫生管理，严格按照要求索取蔬菜农残检测安全报告

食堂承包商食品采购卫生安全保障措施

1、东莞食堂承包公司为你介绍，原材料采购来源：主要食材荤菜来自于基地或者直接来自生产厂商，（如猪肉类用于"春兰牌"），食用油品牌（中粮润记、海狮、金龙鱼）质量安全来自于有保障的渠道，米面主食采购来自于正规粮食加工厂。

2、蔬菜农残检批次测报告

3、运输：配有专门的清洁运输车辆，确保准时到达网点

4、储存：严格按照原材料肉类、禽类、水产品、豆制品的不同特点进行储存，储存工具定期清理、清洗、消毒。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

食堂食品安全问题特别是在这炎热的夏季，是特别容易高发的季节，也是各大酒店，食堂，饭店等特别特别重视的方面，确保食堂食品安全要从最基本的细节做起，特别是采购环节，副食品的源头是更加需要确保食品安全的，中山食堂承包，那么东莞食堂承包公司如何确保食堂采购安全的？

东莞食堂承包公司为你介绍，通过调查供方保证能力；提供样品予以试用；现场考察或供方货源处验证；生产检验部门参与评价并提供评价意见；合法经营许可证或自身证明等多种方法进行评价，食堂承包管理，遴选出合格供方。同时加强采购物品控制。首先对供方产品要索取检疫报告、合格证（应有出厂日期、放行检验员签章）、生产厂家信息、包装质量、外观规格、数量等；其次品控部门负责对采购物品的验证或检验；采购部建立合格供方档案。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

中山食堂承包-德膳源膳食-食堂承包管理由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司（www.dgdsy168.com）是一家从事“饭堂承包,膳食管理服务”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德膳源”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使德膳源膳食在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，

谢谢！同时本公司（www.dsystemcb.cn）还是从事广州饭堂承包，广州食堂承包，新塘工厂饭堂承包的服务商，欢迎来电咨询。