

樟木头饭堂承包，新鲜蔬菜平价供应 广东盛农膳食服务

产品名称	樟木头饭堂承包，新鲜蔬菜平价供应 广东盛农膳食服务
公司名称	广东盛农膳食管理有限公司
价格	-10.00/天
规格参数	
公司地址	东莞市常平镇桥梓大道1号第一科技园第一栋
联系电话	0769-83550339 15766809035

产品详情

广东盛农膳食服务有限公司在东莞各大蔬菜批发市场均设有配送分部,专业从事深圳东莞新鲜肉类蔬菜配送、干货粮油批发、农副产品批发、饭堂食材配送服务、及东莞饭堂承包、食堂托管等综合性膳食服务公司，成立于1998年,经过多年的发展深得客户信任与支持，现有50多家客户，拥有一千多平方加工车间，内设有冻库、恒温加工室、检验室。专业服务于机关单位、企业、学校、工厂食堂。公司根据ISO9001-2000标准建立了一套完整的管理准则，为了确保食品卫生安全公司专门成立了检验室,现有肉类水分检测仪、***测试卡、农药速测仪、吊白块、二氧化硫测试等多套先进仪器，能够对豆制品、肉类、水发产品、副食、叶菜瓜果等进行检测，您选择了盛农将依“安全、健康、热情、服务”的经营理念，对客户作出并达到以下服务承诺。

蔬菜配送流程方案：1、价格：我们根据市场行情报价给客户，客户对目前市场价格进行调查后，再对价格表进行审批，确认后知会我们可以执行，如价格有异议经双方协商处理后方可执行；价格公平、透明。2、订单：客户每天在6点前将第二天所需的菜量下单给我（传真或电话），客户需求明确。3、统计：我们根据客户订单进行分类统计，统计必须准确。4、订购：订购必须及时、精确。5、检验：品管员对来料货物进行抽检检验，合格后方可收货，不准漏检或不检。6、配菜：配菜员对检验合格的蔬菜据客户订单进行挑选配送，需要去老皮、去黄叶，确保叶菜、瓜果类的食用率。7、送检：配菜员将自己所配单位的菜再一次送检品管员进行农药检验，农药残留不超标。8、装卸：菜样配齐后并装车按客户要求时间到货，菜品整齐不能压坏。9、验收：客户根据质量要求对所送货物进行验收、过称。如有质量不合格可进行退换货，所退货物会在归定时间内补回，且不影响开餐时间。10、质量验收合格后由送货员将菜摆放在规定区域肉，客户收货员在送货单上签名。11、售后服务员不定期与客户沟通，掌握客户满意度以便完善服务。我司配送食材的相关质量标准：1.猪肉类：必须提供放心肉，需有动物卫生检疫及屠宰证明，去除内脏、肉质鲜嫩、不注水；对于鲜猪手脚等，须去除杂毛污物，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。2.牛肉类：有动物卫生检疫证明，去除牛筋杂物，肉质鲜嫩，不注水。3.

鸡鸭类：有动物卫生检疫证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，不打水。4. 卤货类：色香味美、无异味，烧鹅烧鸭等表面赤褐色、腹肉干水、全面烧熟、味道鲜要香，须提供加工工场卫生许可证等证件。5. 冻品类：需有出厂日期、保质期，品质要优良包装过关，无掺假。6. 蔬菜类：新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，蔬菜不带根，不带泥。7. 水果类：个头匀称，**点，无破损，果实成熟，味道纯正。8. 油类：必须提供生产厂家检验合格证。9. 米面制品：需有商标牌号、检验报告、生产日期。保证大米质量，无沙石、无虫、无黑色杂物的品种。10. 腊味：选用腊肠、腊肉等食品要有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。11. 鲜鱼类：生猛鲜活，须杀好的鱼鳞刮净、去除内脏、鱼腮，肉质新鲜。12. 半成品：需提供可靠来源并须持有卫生许可证、营业执照等合法证件。13. 副食酱料：正规知名厂家，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格。14. 箱装货：以净重为准，鸡鸭蛋去皮净重，要求新鲜，符合食品卫生要求。15. 相关人员现场监督收货并检查货物的出厂时间及保质期，对货品量进行检查，确保符合公司要求。无任何标示的食品或材料，认定为不合格食品，必须立即退货。

【服务宗旨】：顾客是上帝、一切以客服的利益为中心。我们对采购食品的卫生进行严格的验收，为顾客提供了优质、可靠的服务。针对蔬菜残留农药的危害性，我司引进了*先进、科学、快速的蔬菜残留农药检测体系。该检测体系是针对目前绝大多数的蔬菜农药中毒都是由有机磷（特别是**磷）类杀虫剂所引起的。应用酶抑制法，通过选用对有机磷高度敏感的生物活性蛋白（胆碱酯酶）和先进的显色系统，可以检测出极微量的有机磷残留，对**磷的检出在5/以下，是农药残留定性核对总和现场检测*快速、简便的方法。我司在每个服务的食堂指定专人负责，进行专业的检测操作培训，对采购回来的蔬菜定时进行检测，以保证使用卫生、安全的蔬菜。以下是该检测体系的大致流程介绍：1、取蔬菜叶片叶尖部分，用剪刀剪碎，放入有盖的玻璃瓶中。2、用天平称测量出与蔬菜样品相等重的净水加入瓶中。盖上瓶盖，用力摇一分钟。3、取一片检测卡（注：检测卡是由白、红两色药片组成的），将白色药片浸入样品液中，浸湿后取出。4、用另一玻璃瓶装入净水，另取一片检测卡的白色药片浸入，浸湿后取出；5、将、两张检测卡静置十分钟，各自将检测卡对折，让白色药片与红色药片接触反应，用手捏叁分钟。6、将、两张检测卡各自打开，观察两张卡上的白色药片。检测卡为无毒的，显示为蓝色7、如检测卡的白色药片所显示的蓝色比卡颜色浅，即为有毒现象，如卡不显蓝色，即为强毒现象；如检测结果为弱毒，食堂禁止使用此批蔬菜，全部进行盐水浸泡30分钟，之后再行抽样检测，直至检测为无毒方可使用。如检测结果为强毒，对此批蔬菜进行报废拒绝使用处理，保证蔬菜的安全食用。