

高校餐厅承包 合肥悦享食堂餐饮 合肥餐饮承包

产品名称	高校餐厅承包 合肥悦享食堂餐饮 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

食堂承包的烧煮烹调卫生制度

- 1、检查食品质量安全，高校餐厅承包，变质食品不入锅、不蒸煮、不烧烤。
- 2、食品完全加热，避免外熟内生。食品烧熟煮透。
- 3、烘烤食品受热匀称，餐饮承包公司，运用的添加剂需要符合卫生管理制度。
- 4、炒菜、烧煮食品时要选用双盘制，生熟单独避免交叉污染。
- 5、工作结束后调料应加盖，工作用具、灶上、灶下、地面应清理洗刷干净。

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，合肥餐饮承包，最1好把水烧开，餐饮承包哪家好，然后在饮用或制成冰块。

食堂管理者应该如何做好食堂承包：

注重信息交流：信息交流的方式和难易程度也会影响到管理制度。在管理活动中，如上下级能及时交流意见，左右关系能协调配合，就有利于扩大管理制度。这就需要食堂管理者具备良好的食堂管理能力，能够带动起大家的工作积极性和团队相互协作。食堂管理者在食堂承包过程中其非常重要的作用，能够把握好管理制度和管理层次，可以很好的带领食堂工作人员创造良好的员工食堂。

高校餐厅承包-合肥悦享食堂餐饮-合肥餐饮承包由合肥悦享餐饮有限公司提供。高校餐厅承包-合肥悦享食堂餐饮-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。