

医院餐饮管理 横沥餐饮管理 泰鑫学校食堂承包公司

产品名称	医院餐饮管理 横沥餐饮管理 泰鑫学校食堂承包公司
公司名称	东莞市泰鑫膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市桥头镇莲城社区工商三街67号
联系电话	13580803425

产品详情

注意事项

厨师应当选择用就餐员工当地厨师(如就餐多为广东人，则选择粤菜厨师;就餐多为湖南人则选择湘菜厨师)。

东莞食堂承包的从业人员(厨师、厨工、仓管、保洁员)均应接受正规的食品安全培训才能上岗。

食堂浪费需要食堂承包商和厂方两者之间共同努力做好监督。

铺张浪费在如今社会已经相当严重，横沥餐饮管理，这需要社会的力量，从己身做起，节约是中华民族的传统美德，但现在能够记住的人越来越少。

膳食管理 饮食管理 餐饮管理

东莞食堂承包食品卫生管理

购置原料食品，要确保新鲜卫生；不可选购没经有关部门检验的肉类，病死、或原因未知的畜禽、海产品及有异味、腐烂、发霉、生虫的原料；多种食品、调料要符合国家要求，避免过期变质；储放食品、原料要保证离地、离墙，干湿物品不可同室储放。

食品要保证生熟分离，以保证食品味美纯正。

操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

处理过的原料应立即加工烹调，烹调时要煮熟、煮透，以确保食用安全，以避免。

加工好的熟食品要妥当存放，如储放时间超出1H，要再次回炉加热处理后才能食用。

生、熟食品要分冰箱存放，防止熟制食品遭受污染。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

东莞饭堂承包公司提供专业服务

东莞饭堂承包公司标准化管理，提供专业化服务，泰鑫膳食采用标准化现代企业管理运作，掌握食品安全和食堂安全的关键点与知识点，食堂承包产业的良好发展，东莞饭堂承包员工管理实行考核制度，实行持证上岗，定期举行员工技能培训，医院餐饮管理，不断提升员工服务质量。

东莞饭堂承包公司菜式丰富多样，不断开发新菜式，聘请中专业厨师，按需配备川、湘、粤菜系厨师，配备公共营养师，均衡营养，科学搭配，保证饮食健康及安全，根据季节变化，学校餐饮管理，不断推出新菜式，让员工永远吃不腻。

东莞饭堂承包公司原材料新鲜，保障食品安全，工厂餐饮管理，蔬菜种植基地，养殖场与大型批发结合，统一采购与配送所有采购的食品如：鱼、肉、菜等均选用优质新鲜且经肉联厂及门监认的食品。严格食品检测、农残检测，保障食品安全。

东莞饭堂承包食品留样48小时，保证食品绿色安全。每月一次餐具、农产品残留检测、油烟排放达标检测、以及厨房每月4次除四害消杀工作，从源头管控食品健康。

东莞饭堂承包公司从食堂承包到后期运营管理，我们将提供前期的餐饮解决方案、原厂厨具供应、无公害农产品供应、专业餐饮设计公司、专业餐厅策划装修公司、定制个性化用餐餐具、等一整套完善的供应链服务，高效的为您省心、省力、省钱。