

德膳源膳食 工厂食堂承包 食堂承包

产品名称	德膳源膳食 工厂食堂承包 食堂承包
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

学校食堂承包模式有哪些？随着现在国家对教育的加强，成立了越来越多的学校，学校的食堂管理也成了问题，学生的饮食会直接影响到学生学习，所以很多学校将食堂承包出去，那么在我们将学校食堂承包出去时我们怎么选择学校食堂承包模式来更好的给师生一个合适舒心的食堂呢？上次给大家分享了学校食堂承包方案，下面笔者就为大家分享学校食堂承包模式有哪些：

学校食堂承包模式：

自由就餐模式

自由就餐模式就是：消费者在饭堂用餐前，可自由选择不同窗口和不同价位的食品消费：食品包含套餐、单个全荤、小炒、面点、小吃、麻辣烫等等；饭堂需制定标准，以保证员工自由选择自由消费的权益。

学校自办食堂模式

有的学校食堂是自办的，食堂承包，学校自己经营，学生的饭菜价格在5元左右一餐基本就能吃饱。

学校用的米、油、肉等都是统一招标采购的，学校还提供免费汤，一般是骨头汤加菜叶、加萝卜，还有各种蛋汤，实实在在的。如果打三两饭6毛钱，再加一点免费的肉卤，吃上几碗汤，也能吃饱。”学校一般每餐供应9-10个菜，蔬菜每种2元；小荤2.5元；大荤4元。8元左右就可以吃饱一餐。

试运营食堂模式

餐饮公司可先试着承包饭堂1-3个月，被承包学校可提供厨房、厨具、食堂人员宿舍、水电、燃料，餐饮公司可垫付被承包单位人员伙食费，实行15日或30日结算一次，承包食堂公司，食堂承包后，学校师生自由选择餐饮公司所提供的各类菜式就餐，餐饮公司根据菜式定出合理价格，被承包学校师生以现金购买饭卡或以IC卡充值的形式进行就餐。

食堂承包标准作业流程

一、原物料验收、发放

二、原物料储存

三 冰箱存放

四 冷藏库、冷冻库温度监控(CCP2)

五 菜谱编制

六 配料计划

七 晨检及班前五分钟安全教育

八 切配

九 蔬菜加工

十 荤菜解冻

十一 荤菜加工

十二 烹调

十三 剩余菜肴回用

十四 烹调中心温度监控(CCP3)

十五 早餐点心中心温度监控(CCP3)

十六 煎炸油使用次数监控(CCP3)

十七 汤制作

十八 炊饭

十九 点心制作

二十 饭菜保温

二十一 留样菜留样

二十二 盒饭分装

二十三 窗口服务

二十四 岗位饭保温运输(CCP4)

二十五 岗位饭配送

二十六 剩余岗位饭回收、验收

二十七 剩余米饭处理

二十八 岗位点餐盒回收

二十九 清洗消毒计划

三十 消毒水配制和检测

三十一 洗手消毒

三十二 车辆清洗消毒

更多关于万康“食堂HACCP管理体系认证”[点击查看](#)。

三十三 餐饮具预清洗

三十四 餐饮具清洗

三十五 餐饮具消毒保洁

三十六 米饭车清洗消毒

三十七 分装、出售间清洗消毒

四、验收要求：

- 1、发现仓库管理员违规时，公司管理部门应对食堂主管、采购员、库管员做来由罚处置处罚。
- 2、贯彻先辈先出，工厂食堂承包，严格控制库存数目。同时做好物品防护工作。

五、冲洗要求：

- 1、洗濯责任人为洗菜工及厨工组长。
- 2、以“一浸二泡三洗濯”为原则，做到无沙、无虫等。

六、加工要求：

- 1、细加工直接责任人为厨工组长及厨师长。
- 2、厨工组长按厨师长预定要求举行加工，厨师长赐与尺度，食堂承包，从而举行监视，做到丝配丝、片配片、条配条等原则。

3、切配应做到厚薄同等，粗细匀称。

德膳源膳食(图)-工厂食堂承包-食堂承包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)实力雄厚，信誉可靠，在广东东莞的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领德膳源膳食和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.stcb168.cn)还是从事肇庆食堂承包，肇庆饭堂承包，肇庆膳食管理公司的服务商，欢迎来电咨询。