

# 专业承包食堂 泰鑫膳食 黄江承包食堂

产品名称	专业承包食堂 泰鑫膳食 黄江承包食堂
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

学校承包饭堂 食堂承包商 职工食堂承包

东莞饭堂承包的采购验收标准

为了确保每天的食品卫生安全，东莞饭堂承包会抓紧食材采购过程，确保在验收食材的过程中准守一看、二闻、三手感的原则，一旦采购的食材出现质量问题一定不能使用，东莞饭堂承包在采购的过程中要把控好送货单数量与实物数量是否相符，所送食材单品名是否与实际品名是否相符合。

东莞饭堂承包哪家好

东莞饭堂承包在验收所采购的食材是，要看包装上的内容是否与检验报告内容相符合，一旦发现超过保质期与生产日期的食材坚决不能采购，其次还需要看采购食材的生产地与生产厂家，生产地与生产厂家决定了食材的品质，与新鲜程度。

东莞饭堂承包采购部的工作人员在采购食材的时候，首先要看外观，外观不可出现破损、污损、变形、杂物、霉变等，其次就是需要闻一闻气味，有异味的食材千万不能采购，很容易吃坏肚子，造成不必要的麻烦，手感也很重要，蔬菜扁了缺少水分了或是奇形怪状的都不可挑选。

承包食堂的制度

现在很多工厂和单位都选择食堂承包来解决员工吃饭的问题，怎么选择一个实力比较好的食堂承包公司呢，这就要看这个食堂承包公司是否拥有自己的管理制度，这样才算是一个合格而又专业的饮食企业，也能保证我们员工用餐卫生，承包食堂的制度有哪些，下面是泰鑫为大家分享的承包食堂的制度：

## 1、食品安全：

做到新鲜质优达到食品卫生标准，所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择。油类采自正规品牌的中储粮调和油;肉类采用正规肉联厂洽购、提供检疫证明;蔬菜采购蔬菜基地，提供检疫证明;大米、调料品来自符合有关标准的单位。

## 2、食品新鲜：

各种干、鲜原料应按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放，不随地乱放，以免弄脏污染;原料的取用、发放，承包食堂电话，应本着先进先出先用的原则，以防止日久变质;存放在冰箱内的食物或半成品，要生熟分开，有腥味的与没有腥味的也应分开存放。

## 3、餐具卫生：

餐具必须保持清洁卫生，否则会直接影响全校师生员工的身体健康，餐桌上撤下的餐具应分别刷洗消毒;菜盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

## 4、环境卫生：

周围环境应打扫干净，阴沟要常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口;在食堂的食堂管理方法周围早晚打灭蝇，晚上要将食品盖好以防虫咬;食堂餐厅和各操作间地面保持干净，四壁无尘，窗明地净。

膳食管理 饮食管理 餐饮管理

## 析东莞饭堂承包特点

### 1.福利性

机关、厂矿、学校等集体食堂，向就餐者提供的服务是福利型服务，其目的是为了机关职工更好地工作，厂矿职工更好地劳动，学校师生更好地教学和学习，并不是为了盈利，带有很大的福利性，和以盈利为目的的经营型服务业的性质是不同的。

福利性东莞饭堂承包有以下特点：食堂的经费开支由所在单位支付，饭菜的成本一般只计算食品原料的成本，服务没有纳入商品经济运行的轨道，因而经济效益一般比较差。广大食堂工作者正在通过后勤管理体制的改革，逐步实现由福利型服务向经营型服务的转变。

### 2.群众性

食堂是直接为干部、工人、学生等服务的，与广大群众有着密切的关系。食堂办好了，广大群众就会受益，食堂办不好，广大群众的生活就要受到影响。因此，食堂全体工作人员应该树立高度的群众观点，全心全意把食堂办好。

### 3.时间性

食堂工作有很强的时间性，必须做到按时开饭。若不能按时开饭，就会影响人们上班、上课、休息等。食堂晚开饭几分钟，往往引起就餐人员的不满，类似的例子很多。因此，食堂不但要按时开饭，而且要快速出售饭菜，不要让就餐者排长串。人们到食堂就餐，不是赴宴会，排队的时间长了，饭菜再好，承包食堂哪家好，也会倒就餐者的胃口。

#### 4.多样性

在食堂就餐的人来自不同地区，对饭菜的口味有不同要求。如北方人喜欢吃面，南方人喜欢吃米，山西人喜欢吃醋，四川人喜欢吃辣椒。要满足广大就餐者的需要，专业承包食堂，食堂的饭菜品种要多样化，供大家选择。

#### 5.合作性

食堂工作种类较多，从采购、储存、加工到烹饪、出售，各个环节必须密切合作，一个环节出了毛病，黄江承包食堂，就可能影响整个食堂。如：采购员若不和仓库保管员及厨房炊事员互通情

报，互助合作，就不会按照实际需要采购原料。食堂工作人员加强团结，互相支援是很重要的。