

饭堂托管公司 泰鑫膳食 洪梅饭堂托管

产品名称	饭堂托管公司 泰鑫膳食 洪梅饭堂托管
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

东莞饭堂承包卫生标准制度

随着时代的发展，企业和工厂是越来越多，员工的伙食问题就成为了困扰老板的一个问题，因此就有很多的老板会去选择东莞饭堂承包公司去承包自己企业或是工厂的员工伙食，东莞饭堂承包以为企业、公司、团体各界提供专业化的营养配餐为目标，真正切实改善配餐的科学营养指标，洪梅饭堂托管，提高生活品质，以便更好的回报社会。下面就来让我们一起去了解下东莞饭堂承包的卫生制度有哪些吧。

东莞饭堂承包厨房内的刀、墩、案、盆、池要做到生熟分隔，并注明符号，防止穿插污染。用后洗净后定位寄存。食物应当要完全加热、熟透，其中心温度不低于70℃，防止发作。

东莞饭堂承包食堂下水道应当坚持疏通，不能发出异味，安装好防鼠设备，而且将废物及时进行整理。收购后需要仔细查看食物及其食材的质量，确保质量以及食物的新鲜卫生程度，蜕变或形状反常的将退返给收购点。

东莞饭堂承包要确保室内外环境整洁，企业饭堂托管哪家好，以及周边25米内不得有污染源。地上的铺设应当使用防滑、不渗水、溶液清洗的资料铺设，东莞饭堂承包有必要具有冷冻器件等，生熟食物分柜寄存。并且要确保照明、通风、排烟等设备的完全。对厨师和作业人员有必要要求穿戴作业衣帽，而且触摸食物时不得留长指甲、涂指甲油、咳嗽吐痰、抓脸挠腮，以防污染食物。

东莞饭堂承包烹饪后至食用前需求较长时刻（超越2小时）寄存的食物，应当在高于60℃或低于10℃的条件下寄存。需

工厂食堂承包商 学校承包食堂

工厂食堂承包的注意事项

目前工厂食堂承包成为众多大型公司的主要选择，选择一个专业的食堂承包公司是每个企业应有的责任，一个食堂承包公司的好坏可以直接影响员工的工作效率。因此企业在签订食堂承包合同前，需要注意很多方面，饭堂托管公司，以便后续经营不善给自己公司带来不必要的麻烦和损失，那么工厂食堂承包前要注意什么呢下面笔者就为大家具体介绍一下。

1、考察是否具备工厂食堂承包经验

工厂食堂承包前先考察一些食堂承包公司是否有上百人上千人的工厂食堂承包经验，不能选择那些没有经营能力且只注重经营利润的承包商。一个好的食堂承包公司必须具备对经营成本有很好的掌握能力，从而为客户带来的服务。

2、参观相关资料是否属实

参观所承包的食堂对照其宣传资料是否相符，在和食堂承包商签订合同前要仔细查看他们提供的资料，并做好实地的考察，看看情况是否属实，这也是为了保障你自己的合法利益。

3、是否具备管理模式

承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，在承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，是要进行重点评估的内容，因此要求承包饭堂公司解说及提供管理模式，并实地考察管理藏匿的实话效果

4、是否具备配送模式

是否具备成型、稳定和品种齐全的蔬菜配送模式，具备集中采购大量批发的大型物流中心是能否保证饭菜质量的关键，可以很大程度上降低公司开支成本，并且也可以确保食堂食品安全。通过以上我们大致了解了工厂食堂承包前需要注意什么，另外，需要履行承包合同的约定且具备国家关于餐饮业企业相关规定的要求，包括但不限于工商、消防、卫生等许可。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

如何做好食堂承包

近年来，由于食堂承包的迅速发展成为了一项热门行业，加上许多公司自营食堂口味单一，费时，费力使得餐饮承包行业更受企业和工厂关心的欢迎，但只有选对好的餐饮公司才能让您的企业员工享受到，营养，满意的饮食。因此今天就和我们一起看看好的食堂承包公司时该怎么做的吧！

好的承包公司应做到以下几点：

(1)是否拥有合法的营业执照、代码证、税务登记证、食品卫生许可证等相关证件。

(2)是否具备成功的饭堂管理模式，要求承包商解说及提供管理模式，并实地考察管理藏匿的实话效果。

(3)采购的蔬菜是否新鲜，肉类是否使用的是安全肉。应有合作定点的大型蔬菜基地及养殖基地。

(4)食用油拥有合格的供应商，需通过国家强制qs食品认证，俱全食用油生产执照及各类食用油合格证件。

(5)餐饮公司的服务工作人员必须能严格遵守厂方的厂纪厂规，对厂方员工服务热情。

(6)卫生必须有严格的管理制度，个人卫生、厨房卫生、餐具卫生、环境卫生、食品卫生、仓库卫生等必须能做到干净、整洁、整齐等。

(7)厨房服务人员必须取得合格健康证才能上岗。

(8)作为团膳公司应拥有大型的配送中心及配送车队，饭堂托管哪家哪家便宜，粮油库、副食库等。

只有做到以上几点，才能勉强算一家合格的食堂承包公司，所以在选择食堂承包公司时，需要多多留心，以免被无良商从中谋取暴利。