

膳食管理公司 泰鑫饭堂承包价格公道 桥头膳食管理

产品名称	膳食管理公司 泰鑫饭堂承包价格公道 桥头膳食管理
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

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

决定承包食堂前必须弄清楚三件事

温馨提示广大朋友：决定承包食堂之前必须弄清楚以下三件事。

：所承揽食堂公司是不是真的具有成型、安稳和品种齐全。因为做任何出产都是需求赢利来保持的，然而赢利从哪里来呢？是克扣工厂职工还是赚取物料中间商批发的差价呢？然而这些都是我公司需首要思考的问题。

第二：承揽食堂公司是否具备成功的食堂办理模式，这也是进行要点评价的重要内容，所有需求承揽食堂公司的解说及供给办理模式。

第三：很有必要对承揽食堂公司的投资规模进行实地考察，学校膳食管理，审慎评价承揽饭堂公司的经济实力，看看所承揽的食堂对照其宣扬材料是不是真实相符。

膳食管理 饮食管理 餐饮管理

东莞饭堂承包厨房安全十则

食品一旦煮好应立即吃掉。食物冷却至室温后容易滋生细菌，食用在常温下已存放四五小时的煮过的食物危险，而且食物在室温下存放的时间越长，危险性越大。

食品特别是家禽、肉类和牛奶等，必须彻底煮熟才能食用。所谓彻底煮熟是指使食物的所有部位的温度至少达到70 。

应选择已加工处理过的食品，医院膳食管理，例如，选择已加工消毒的牛奶而不是生牛奶。

食物煮好后常常难以一次全部吃完。如果需要把食物存放4、5个小时，应在高温（接近或高于60）或低温（接近或低于10）的条件下保存。儿童食品不宜存放。常见的错误是：把大量的、尚未冷却的食物放在冰箱里，膳食管理公司，因为食物来不及很快降温、散热。

存放过的熟食必须重新加热（不低于70）后才能食用。

不要让未煮过的食品与煮熟的食品互相接触。两者直接接触可能会造成污染，例如，用同一把刀先后切生肉和熟肉，可能造成污染。

保持厨房清洁。烹饪用具、刀叉餐具等都应用干净的布抹干擦净。每块抹布的使用时间不应超过一天，下次使用前把抹布放在沸水中煮一下。不应放过任何一个可能滋生细菌的地方；接触食物的衣物应该定期更换，在下次使用前应高温消毒。

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；宠物也可能是源。

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。的办法是用封闭的容器装食物。

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，把水烧开，然后在饮用或制成冰块。

承包饭堂公司 工厂承包饭堂 专业承包饭堂

东莞食堂承包内有专业的厨师、营养师团队，对菜单标准化，保证菜色丰富、营养均衡，让员工每天品尝到丰富、营养、特色的各种美食。那么东莞食堂承包的管理制度有哪些？下面来让我们一起去了解下：

东莞食堂承包粗加工卫生管理制度：

- 1、加工前漂洗、检查食品质量和安全，对、有毒有害的食品进行加工。
- 2、肉类、水产品和其他食品不得存放在地面上，肉类和蔬菜食品应在单独的水池中清洗。
- 3、东莞食堂承包的蔬菜按分类、清洗、切割的顺序进行处理。清洗后，不得有淤泥或杂草。
- 4、使用后清洗食物容器，将肉类和蔬菜分开。
- 5、垃圾应放在有盖的污物桶中，立即倾倒。
- 6、加工后将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净。

东莞食堂承包烹调卫生管理制度：

- 1、检查食品质量和安全，变质食品不准入锅，不准烹调，桥头膳食管理，不准烧烤。
- 2、食物应完全加热，以避免外果皮和内生菌。彻底烹饪食物。

- 3、焙烤食品应加热均匀，所用添加剂应符合卫生管理制度。
- 4、东莞食堂承包内的厨师在进行烹饪时，烹饪食物要选择双菜制，分开烹饪，避免交叉污染。
- 5、工作后应加盖调料，工作用具、炉灶、炉灶、地面应清理干净。