

承包食堂 泰鑫工厂食堂承包公司 承包工厂食堂

产品名称	承包食堂 泰鑫工厂食堂承包公司 承包工厂食堂
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

膳食管理 饮食管理 餐饮管理

东莞饭堂承包应该具有的条件

在东莞如今一些企业、工厂、学校等为了使员工、学生用餐健康营养都喜欢把饭堂承包出去，可是如今的食堂承包商有许多，那样使许多公司、学校不知道应当怎么挑选，下边泰鑫餐饮就和大伙儿谈谈挑选东莞饭堂承包应当了解的。

1、调查是否具备饭堂承包经验

工厂食堂承包前先调查一些食堂承揽公司是否有上百人上千人的工厂食堂承揽经历，不可以选择那些没有经营能力且只看重运营盈利的承揽商。一个好的食堂承揽公司必须具备对经营本钱有很好的把握能力，进而为顾客产生的效劳。

2、参观相关材料是否事实

东莞饭堂承包

参观所承包的食堂对比其宣扬材料是否符合，在和食堂承揽商签订合同前应认真检查他们供给的材料，并搞好实地的调查，看一下状况是不是事实，承包食堂，这也是为了确保你自己的合法利益。

3、是否具备办理方式

承揽饭堂公司是否具备成功的饭堂申办方式，在承揽饭堂公司是否具备成功的饭堂办理方式，是要进行要点评估的内容，专业承包食堂，因此恳求承揽饭堂公司解说及供给办理方式，并实地考察办理躲藏的功效

4、是否具备配送方式

是否具备成型、稳定和品种完全的蔬菜配送方式，具备集中收购许多批发的大型物流基地是能不能保证饭菜品质的关键，可以很大程度上减少公司开支本钱，并且也可以保证食堂食品安全。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

东莞食堂承包 『食堂采购的安全如何实行』

东莞食堂承包食品安全问题尤其是在这酷热的夏季，是特别容易高发的季节，同样是各酒店，食堂，餐馆等特别特别高度重视的层面，确保食堂食品卫生安全要从基础的小细节抓起，特别是购置阶段，农副产品的根源是更加须要确保食品卫生安全的，那麽食堂承包公司怎样才能确保食堂购置安全的？

东莞食堂承包严苛遵循《国家食品卫生法》的规定，杜绝购置带有毒、有害物质资质、被受环境污染或病亡、和原因不明的禽、畜、兽、水产品小动物（包含没经兽医卫生检验检疫或不过关的肉类食品）等以及豆类食品，很有可能对身体危害的食材原料进到厨房门。确保消费者的就餐食品卫生安全得到安全保障。

东莞食堂承包为你介绍，根据调查统计供货方确保工作能力；提供样品管理给予试用；实地考察或供货方进货渠道处检测；生产检测相关部门参加点评并提供点评建议；法律认可企业营业执照或本身证明等多种方式进行点评，承包工厂食堂，遴选出符合标准供货方。另外进一步加强购置物品控制。对供货方企业产品要素要检验检疫报告、合格证书（应该有出厂日期、放行检查员签章）、生产厂家信息、包装质量、外观规格、总数等；次之品管相关部门担负对购置物品的检测或检测；采购部门构建符合标准供货方档案。

东莞饭堂承包的加工烹饪管理制度

东莞饭堂承包内的加工间的使用面积不得小于8平方米。东莞饭堂承包内的墙壁应为1.5米或以上的瓷砖或其他防水、防潮、可洗材料。地面应防水、防滑并有一定坡度。东莞饭堂承包内的烹饪加工人员必须携带健康证书和健康知识培训证书。

东莞饭堂承包哪家好

东莞饭堂承包内的烹饪加工人员必须穿戴干净的工作服和帽子，并将头发放在帽子里。经常洗头 and 洗澡，不要留长指甲，涂指甲油，戴戒指加工食物，工作时间不要吸烟。私人物品不允许进入烹饪室。在烹饪食物之前，东莞饭堂承包内的员工必须检查烹饪材料，不得加工和销售可能影响员工健康的食物，如感官异常或。

东莞饭堂承包内的员工在烹饪大块食物时，中心温度不应太低。一般来说，烹饪和出售食物之间的时间不应超过2小时。剩余的食物必须冷藏不超过24小时，并且只有在确认不会变质的条件下，在高温下彻底加热后才能出售。

东莞饭堂承包内加工的熟食应与半成品和原料分开存放。食物不得接触有毒或不洁物质。东莞餐厅合同中使用的所有容器和器具必须清洁和消毒，放在的桌子上，而不是放在地上。东莞饭堂承包内的员工应分开刀具、砧板、锅、框架、抹布等。用于原材料、半成品和成品，承包医院食堂，存放在固定位置，并及时清洗消毒。工作结束后，及时清理桌面、地板和搅拌瓶，并盖上盖子。

东莞饭堂承包公司的员工上下班时，应检查各功能区的卫生状况，负责人应定期检查各岗位人员的操作情况。在清洗消毒过程中，东莞饭堂承包内的餐具必须刮擦、清洗两次、清洗三次、消毒四次、清洗五次，不得减少。

