

# 医院膳食管理 膳食管理 泰鑫专业食堂承包公司

产品名称	医院膳食管理 膳食管理 泰鑫专业食堂承包公司
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

了解一下东莞食堂承包是如何控制食品安全问题的

针对东莞食堂承包是怎么控制食品安全，下面来让我们一起去了解下：

一、东莞食堂承包食品类入库安全管理方法：

1、食材购置入库台账纪录报表。

二、东莞食堂承包食品类购置环境卫生安全保障具体措施：

1、原料购置来源地：蔬菜水果农残食品卫生安全管理方法，严格执行规定取得蔬菜水果农残检测安全报告。

三、东莞食堂承包食品类拿货购置环境卫生安全小常识：

1、食品卫生安全卫生管理：如果出现食品安全事件，不仅会影向整个群体，轻则影向到日常事务或習，医院膳食管理，重则将影向到社会的安全性。另外，出现食品质量安全问题也影向餐饮业的正常生产秩序和运行，涉及到影向餐饮业自身的经济收益。

2、食品类原料采购管理流程：严苛遵循《国家食品卫生法》的规定，膳食管理，坚决杜绝购置带有毒、有害物质资质、被受环境污染或病死、和死因不明的禽、畜、兽、水产动物（包含未经兽医环境卫生检疫证或不过关的肉类）等及其豆类食品，很有可能对身体有害的食材原料进到厨房门。保证顾客的就餐食品卫生安全得到安全保障。

四、东莞食堂承包食品加工、用具环境卫生安全小常识：

1、监控是餐饮业较为重要的实际操作关键环节：主要分为原料精加工和烹制两大部份，凉菜和生食还包含改刀操作流程。因为该流程另外包含生熟食品，大部份实际操作的关键环节诸多，使这程在食品类（冷冻）自然解冻、生熟分开、烧熟煮透、保持干净、操纵温度、操纵时间、严苛洗消等预防事件的重要操纵关键环节上易于出现问题。

2、食品类存放：严格执行环境卫生规定对生、熟、半成品做好归类标识贮藏。

3、剩饭剩菜处置：每顿剩下的蔬菜水果将作处置泔交料回收处置，坚决杜绝再度供应。

4、食品类留样：把每顿熟食抽样封藏24小时，并且做好纪录备案。

## 膳食管理 饮食管理 餐饮管理

### 东莞食堂承包餐具消毒的几种方法

东莞食堂承包1、蒸汽消毒:适用于饭店、宾馆、集体食堂等有锅炉的大型单位。消毒温度为100 持续5分钟以上。餐具放入蒸汽箱时，碗盘应口向下，以免消毒后棍具积水。

2、煮沸消毒:适用于餐具不多的中小型饭店。消毒时将洗净的餐具放入100 的水中待水开后一分钟即可。检查煮沸消毒时应注意水沮，水沸后将餐具放入水中，使怪具的每个部位都能接触到沸水。

东莞食堂承包3、消毒:主要适用于不耐热的餐具、茶具和无条件进行热力消毒的情况。目前用于餐具消毒的基本是含抓消毒剂，常用的品种有漂精粉、漂精片、电解等。使用消毒应注意以下几方面。一是的浓度，有效抓浓度250PPm浸泡5分钟以上。二是消毒液的配制，无论是还是，应将其放在合适的容器里，先加少许水调成糊状，再倒入水中。三是注意消毒液的清洁情况，一般每4h应更换一次，在消毒过程中，有时棍具清洗不干净会便消毒液表面漂浮有油脂等有机物质，学校膳食管理，应及时更换消毒液，以免影响消毒效果。四是消毒时尽t把餐具内的水沥干，以免过多的水混入消毒液中，造成有效抓含量下降，影响消毒效果，必要时应补充消毒液中的有效抓，使其保持一定的浓度。

东莞食堂承包，工厂膳食管理，东莞学校食堂承包，东莞单位食堂承包

### 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，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。