

# 承包食堂 泰鑫学校食堂承包公司 承包工厂食堂

产品名称	承包食堂 泰鑫学校食堂承包公司 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

东莞食堂承包怎么控制浪费和消毒管理制度方法

东莞食堂承包怎么控制浪费和消毒管理制度方法

一、电冰箱卫生、消毒、化霜有专职人员管理操作;

二、专管人员每天须查看电冰箱运行状况及温度是不是正常并立即搞好记录;

三、半月做好化霜、清洗、消毒一次，消毒操作流程如下：

做好完全化霜，消除冰霜;

用洗洁精将电冰箱内外完全擦拭，消除污垢;

再用冷水清洗干净;

后用1%含氯消毒液清洗一次。

二、东莞食堂承包管理工作原理

1. 从购置货品的品质着手，降低损耗和多余的浪费;

2. 专业的菜品研发小组，确保菜色的出品口味，以防有人由于不合口味而浪费;

3. 以前天的数据作参照，预投隔天真实吃饭人数和真实用餐人数不可以偏差3-5%;

4. 依据工厂的休息时间，承包食堂电话，分批，那样能够非常好的控制食堂承包食材量的控制;
5. 在食堂、餐厅做节约的宣传标示，宣导节约的精神;
6. 可派管理、保安等从侧面监督硬性的食物浪费;

## 食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

### 专业可靠的东莞食堂承包公司

泰鑫膳食管理服务公司是一家专业化的食堂承包公司，服务过各类企业、工厂、学校、食堂是规范化，简单化的食堂承包服务商。公司成立菜品研发中心，拥有近20人的厨师团队不断开发创新，形成了3000多道泰鑫菜品，并陆续引进传统8大菜系之外的16大地方特色家乡风味。出餐快捷，菜色多样，承包工厂食堂，无添加剂，安全卫生。

东莞食堂承包拥有流水线及厨房设备，承包食堂，注重食材的渠道管理，各类食材的煮前品控，烹饪的科学调制以及储存的环保流通。

东莞食堂承包有专业的营养师，对菜肴进行营养分析，根据人体新陈代谢的需求、食物属性和不同人群的饮食要求，合理调配膳食结构。我们的厨师以不同食品的营养学研究基础，合理安排好您的日常膳食，注重食物的营养配餐、科学烹饪，确保人体均衡营养的需求。

东莞食堂承包所有采购的食品如：鱼、肉、菜等均选用优质新鲜且经肉联厂及门监认的食品。

东莞食堂承包公司定期委派专业人员对饭菜质量情况进行，及时对饭菜的问题作出修改和完善，以满足客户需求。

## 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，食堂对外承包，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。