

南陵食堂承包 芜湖虎盛餐饮 学校食堂承包

产品名称	南陵食堂承包 芜湖虎盛餐饮 学校食堂承包
公司名称	芜湖市虎盛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区博通科技园
联系电话	13093645735

产品详情

食堂承包似乎是一项有利可图的生意，但这并不容易。与酒店管理不同，食堂合同依赖于长期不懈的努力和沟通，以说服企事业单位将食堂外包出去。此外，食堂承包经营模式不同于传统餐厅。因此，南陵食堂承包，食堂的承包商也需要做好准备。

从蔬菜配送的角度来看，食堂承包商应拥有丰富的蔬菜水果资源，配台蔬菜养殖基地，降低蔬菜成本，保证蔬菜的新鲜度和食材的安全，在配送过程中，要保证食堂水果蔬菜的及时配送，确保每天的菜品都有丰富的配送。

餐厅承包商应不断吸收新的管理理念和烹饪理念。前者将使食堂的管理更容易，而后者将丰富食堂的菜有。作为企业的食堂，有必要为员工提供丰富、营养、健康的食品。因此，食堂承包商应该从企业的角度为员工寻求更多的福利，让员工通过食堂拥有归属感和幸福感。

学校食堂承包签订合同之后怎么提供餐食？

人类的生命活动离不开营养。对人体来说，营养就是从外界摄取食物，经过消化、吸收和代谢，利用食物中身体需要的物质以维持生命活动的整个过程。食物中能够提供人体能量、构成或修复身体组织、调节生理功能的成分就是“营养素”。人体必需的营养素有蛋白质、脂类、碳水化合物、维生素、矿物质、水、膳食纤维，共七大类。

1、学校食堂实现营养餐的基础

学校食堂营养餐小组可以根据学生的实际情况，提前一天设置好菜谱，食堂人员可以根据菜谱就算所需要的物品，列出物品清单，交给领导审核后由采购人员按照相关规定进行购买。

营养餐原料当天采购，并要供货方提供髮票以备查询。严禁到没有营业资质的小摊小贩处购买物品。

安全监督员负责审查物品的安全情况，包括采购物品单据是否齐全、采购渠道是否正常、是否在有效期等。

2、人体对食物的消化与吸收

营养物质只有充分消化吸收后才能被机体利用，从而发挥它的重要功能。消化，是指食物中的营养物质被分解成可吸收成分的过程。吸收，是指可吸收的成分透过消化管理壁的上皮细胞，进入血液和淋巴液的过程。食物的消化与吸收是在消化系统中完成的。

食物中营养物质，水、维生素和矿物质可以被人体直接吸收利用，而蛋白质、脂肪和碳水化合物则不能被人体直接吸收利用，必须经过消化作用后才能被吸收。

学校食堂承包卫生控制

食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官要求。“病从口入”，专业承包食堂，要杜绝食源性疾病和与饮食习惯、食品质量有关的疾病的发生，保证师生的健康和安全，就要加强餐厅卫生关键点的控制。

1、严格食品采购关。

采购各种食品、食品原辅料时，必须向供货方索取同批次产品的检验合格证或化验单，食堂承包公司，米、面、油等大宗原料要实行经伙管组确认的定点供应商制度，采购员要掌握必要的感官检验方法，严禁采购腐败变质、油脂酸败、保质过期食品。严格出入库制度，建立原辅料入库验收台帐，学校食堂承包，做到先进先出和有据可查，库房管理必须符合卫生要求。

2、把好食品加工关。

粗加工应符合卫生管理要求;烹饪加工的原料要新鲜，食品必须彻底加热(中心温度必须达到70以上)，要烧熟煮透;生熟要分开;热菜储存温度要合适(10以下60以上)。

3、把好吃用具的洗净、消毒关。

采用物理消毒或化学消毒。餐用具要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，消毒后的餐用具应贮存在保洁柜内备用。做好洗消记录。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。负责洗净、消毒的员工应掌握消毒液的配比。

4、把好从业人员的健康关。

从业人员要定期检查身体，持证上岗。从业人员要有良好的个人卫生习惯和卫生意识。

南陵食堂承包-芜湖虎盛餐饮-学校食堂承包由芜湖市虎盛餐饮管理有限公司提供。南陵食堂承包-芜湖虎盛餐饮-学校食堂承包是芜湖市虎盛餐饮管理有限公司(www.whhscycl.cn)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。