

芜湖集体用餐配送 芜湖名益餐饮管理 集体用餐配送

产品名称	芜湖集体用餐配送 芜湖名益餐饮管理 集体用餐配送
公司名称	芜湖名益餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区官陡门路98号博通科技园名益餐饮 管理有限公司
联系电话	18949408268 18949408268

产品详情

什么因素决定了食堂承包管理公司的质量

很多人会问什么因素决定了食堂承包管理公司的质量?芜湖名益食堂承包公司会回答，是责任感。

责任感对于做好食堂承包发挥了极大的积极作用与影响。

1、食堂承包管理公司一定先要有一定的相关知识储备

众所周知，食物搭配很重要，所以一家合格的食堂承包公司，芜湖医院集体用餐配送，就必须对员工进行这方面知识的大力培训，并且推出的餐单随着季节的变化而变化，但是不管怎样变动，食堂承包都离不开合理的搭配和均衡的营养成分。

2、要根基食堂承包的单位大小做出调整

有的小型食堂承包管理公司总想去承包中等偏上的学校食堂，然而造成的结果只能是无法做到给学校里面的同学和老师的日常用餐带来很大的不方便。所以一定要客观公正的评判自己的能力，不要顾此失彼。

3.良好的公德心对于食堂承包管理公司也很重要

例如学校食堂承包时，学生的日常食品健康与卫生一定要放在的位置。食堂承包公司一定要保障学生和老师的健康问题。

承包食堂应该如何布置

名益承包食堂对食堂的布局 and 设置要求严格，具体要求如下：

名益承包食堂按照“生进熟出”的原则合理布局，防止生熟食品交叉污染。

承包食堂设有食品原料储存、原料初加工、烹饪加工、备餐(分装、出售)、餐具工用具清洗消毒等相对独立的专用场地，其中备餐间单独设立。

承包食堂厨房和备餐间面积与就餐人数相适应。就餐人数在100人(含100人)以下，厨房(包括原料初加工、烹饪加工、备餐、餐具工用具清洗消毒，但不包括原料储存场所)使用面积不小于30平方米，无为集体用餐配送，其中备餐间(不包含二次更衣室)使用面积不小于8平方米。

承包食堂的就餐人数超过100人的，按每增加1人，厨房使用面积相应增加0.15平方米，备餐间面积相应增加0.02平方米。

食堂还设置供就餐人员洗手和清洗餐具的流动水源。

名益食堂承包要求的工作制度有：

- 1、食堂承包工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有食堂承包工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂承包工作人员必须到公司备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。
- 2、要求食堂承包人员养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，芜湖集体用餐配送单位，各种物品不随处乱放。
- 3、食堂承包人员要爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。
- 4、食堂承包人员做好食堂安全工作。操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，芜湖集体用餐配送，做好防火、防盗、防毒工作。
- 5、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。
- 6、食堂承包人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

芜湖集体用餐配送-芜湖名益餐饮管理-集体用餐配送由芜湖名益餐饮管理有限公司提供。芜湖名益餐饮管理有限公司(www.mingyicanyin.com)在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，芜湖名益食堂承包一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙总。