

珠海国际学校食品质量与安全介绍

作为一个餐饮服务提供者我们明白,我们正在努力提高为学校的教育事业提供高质量的餐饮服务.为此,重要的是相互理解,了解预期想要达到的服务范围和服务水平.对于学校管理者来说食品安全是关乎信任的重要问题.我们餐厅所有员工都清楚地知道,食品供应的安全与保障是我们学校最为关心的问题之一,也是我们餐厅员工最为优先执行的事情.

我们分为以下几点来介绍:

程序控制:

- 监督和掌握食物温度包括,在烹饪、保存、上菜、冷冻和再加热过程中的温度.
- 培训我们的餐饮服务人员正确的洗手,正确使用一次性手套,以及不允许有生病期间的员工来接触食物。

食品卫生从来就不被认为是理所当然的,但其后果却需要引起警惕:根据卫生指导培训每一位员工;卫生专员和政府卫生监督部门对所有员工进行定期培训和评估。

我们接受政府卫生部门的随机检查,频率是每月一次.同时我们餐厅每年代表学校提交和办理卫生许可申请.以及对餐厅员工的健康证明的办理与监督.

菜单:

第一步,我们的食物和营养概念包括确保我们的核心食品的供应(套餐)力求做到健康平衡和美味的。

在不同的季节我们根据食材,配方,烹饪方式和受欢迎程度等几个方面来制定我们不同的循环菜单.

采购:

我们餐厅不断的为我们学校提供尽可能最好等级的食材.为此在原料采购与控制的过程中与供应商有效的沟通是十分重要的.

采购控制:

1. 供应商需要提供有效的营业执照和卫生许可证给我们餐厅。
2. 无论如何产品采购必须通过可靠并合法的途径。
3. 所有食品必须是高质量的,新鲜的并且是干净的。

4. 供应商和他们的员工必须是健康的，且具有健康证并保证无任何传染病。
5. 所有搬运工必须穿着干净平整的工作服。
6. 供应商必须在规定时间内送货。
7. 产品必须按类别摆放：新鲜蔬菜，新鲜水果，肉类和鱼类（新鲜和冷冻），蛋类，豆制品，干货和调味品。
8. 必须根据索迪斯要求来运送产品包括：商标，规格，包装，保质期和温度。
如果食品运送不符合要求，索迪斯将拒收，同时作为处罚，供应商给予相同价值的食品作为补偿，并用合格食品替换不合格食品。
9. 验货时对温度标准控制。

对供应商进行监督:

我们会监测我们的供应商是否具有相关资质来为我们的分店提供长期稳定的供应。

普通蔬菜

- 干净的包装和隔热运送
- 无变色，无虫害
- 无怪味或非正常的变形
- 食品不能与地面接触



肉类

- 有宰杀日期
- 干净的包装和隔热运送
- 用冷藏车运送
- 正常色泽和光亮
- 无怪味或非正常的变形
- 食品不能与地面接触



禽类

- 干净的包装
- 与其他食品分开放置
- 无怪味或非正常的变形



豆制品

- 干净的包装和隔热运送
- 有生产日期和保质期
- 无怪味或非正常的变形



干货和调味品

- 有生产日期和保质期
- 干净的包装和隔热运送
- 运输车辆保持干净和干燥
- 标签完整
- 无怪味或非正常的变形
- 食品不能与地面接触



我们餐厅有专门的指定收货人员。收货将包括：规格，包装，保质期，温度和质量等。并同时需要填写一式三份的订货验收单。

供应商需要提供必要的文件

供应商需要给索迪斯提供一切合法的许可证，证书，或其它由中国法律法规（包括中央和本地的）所要求提供的证明，以证明其经营的合法性。

所需文件

我们餐厅为供应商提供以下所需文件清单：

- 营业执照复印件
- 税务登记证（本地和中央的）
- 最新的卫监所的食品监测报告或实验室报告，农药残留报告。
- 卫生许可证 / 预包装的进口食品
- 制造业的卫生许可证。
- 生产许可证。
- 市场准入证（米，油，酱油，面粉，醋）

综上相关食品安全和质量标准的确定是由食药监局市场监督管理局为我们食堂和供应商共同制定的，包括监督，报告，评估和其他食品安全信息共享。厨房里安装的摄像头时时上传到食药监局并记录保存。

我们提供餐饮服务，让午餐时间成为学生老师享受以及品尝美食的美好时光。

这份信息说明能与所有的教师，学生和家長一起分享，也很高兴能随时向各位展示上述信息内容。

如果您对上述内容有任何疑问，请随时向我们联系。

此致

敬礼

Jeff Huang and Celina Tang

Shanghai Kai Lin Catering Management CO., LTD
上海凯凌餐饮管理有限公司

Jeff@oklin.name