



正阳定食
ZHENGYANG DINGSHI

源定优质 锁定安全 营养定制



上海正阳定食科技有限公司



PART 1 公司简介



PART 2 核心优势



PART 3 服务方案





公司简介

一、业务板块

二、产业布局

三、服务模式

正阳定食是一家什么样的企业？



正阳定食隶属于**光明食品集团**旗下**上海农场**全资子公司，
是一家面向学校、政府、企业，提供标准的生鲜半成品和冷热膳食的现代
化中央厨房**国有企业**。目前服务了上海崇明、江苏大丰、东台学生的
早、中、晚一日三餐，业务覆盖幼儿园、小学、初中、高中，每日冷链配
送25.8万份。



主营业务四大板块

学生餐板块

服务**197**所学校，
每日累计供餐**25.8万**餐次。



大型团膳板块

主要针对食品安全要求较高的服务
群体，如**高校、部队、
政府企事业单位**等。

老年餐板块

公司新增业务板块，打造
“一老一少” 服务产业，与
康养集团合作打造**首家**为老社区
餐厅，每日服务约**600人**次。



政企团购板块

线上商城、校园生活馆、拥军基金
会、长宁公安局、上海市统计局等
团购业务。

产业布局



正阳定食

ZHENGYANG DINGSHI

01



大丰净菜加工厂

日产能**10万份**，满足学生餐基本盘，集成当地优质农产品加工分级。

02



东台净菜加工厂

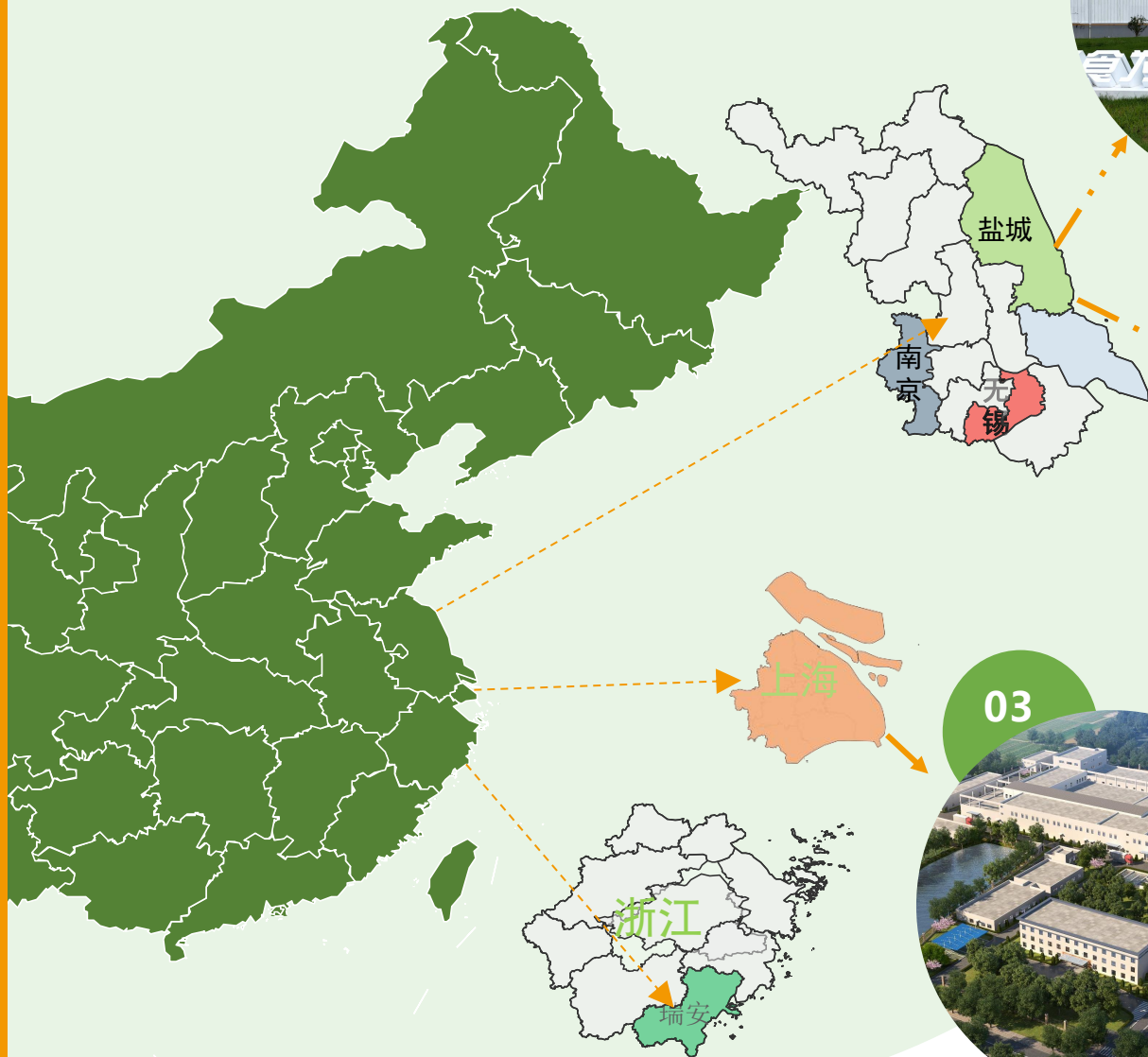
新工厂建设1万平米，预计日产能**10万份**，满足学生餐基本盘，将优质农产品向上海输送。

03



嘉定供沪保障中心

一期建设面积12000余平米，将实现日产能**15万份**，年供应净菜及半净菜**4000万份**。中心建成后将成为域外优质品牌农产品服务上海集成仓、中转站。



服务模式

净菜加工+冷链配送

采用“净菜加工+冷链配送”的运营模式，规避食安风险的同时提升餐食口味与满意度。



产销结合模式

发挥光明食品集团产品优势，集合牛奶、食用油、大米、鸡蛋、猪肉、蔬菜、鱼产品等光明产品，进入学生餐。



一体化模式

一体化模式覆盖从种养殖到后厨烹饪，操作人员为公司员工或管理范围人员，是最安全的服务模式。





核心优势

- 一、拥有专业研发中心
- 二、自有大基地食材及光明系产品优势
- 三、食材全流程管控
- 四、应急响应及处置能力
- 五、自主研发信息化系统

拥有专业研发中心

研发中心的专业技术

我们的研发中心具备专业技术和丰富经验，
可根据不同年龄段孩子的营养需求指南为
学生量身定制多样化的校园菜单。

目前菜品数据库已完善**500+**道，
菜品标准化操作流程**120+**道。



为了进驻上海公司做足前期准备，成立科技创新小组，立项上海学生餐“本帮菜”标准化烹饪项目，把本帮菜实现大锅菜烧制，标准化烧制。

提升满意度

还能够根据孩子们的口味偏好和本地饮食习惯进行个性化、本土化调整，
数据调查显示，中小学**首次接手**运营
可取得平均满意度达**92.6%**的好评。



研发中心的本地化调整

学校提出对本土化肉圆的需求，公司改造车间内部设施，购买油炸设备，建立自己的滑油车间，自制手工肉圆。生产至今，
供应了手工肉圆个数**617523**个，滑油大排**264727**块

自有大基地食材（源定优质）



丰富的食材

公司背靠上海农场大基地，拥有土地307平方公里，其中耕地22万亩、林地6万亩、鱼塘8万亩，百万禽业、100万头生猪基地、万头奶牛厂。



现代农业基地

公司供应全品类食材由光明集团和上海农场提供，生鲜与当地生产养殖大户合作补充提供，带动当地农业发展。



农产品输送

建立以农场为核心，集成整个苏北腹地农产品源源不断向上海输送，正阳定食作为保障单位，集采集配能力也在大上海保卫战中得到验证。

光明系产品优势



正阳定食通过光明食品集团内部供应商，采购原材料及食材，净菜工厂加工，并通过冷链运输到学校，集采集配，确保菜品新鲜，品质好，确保安全。

米面粮油



肉 类



水果蔬菜



水 产



禽 蛋



调 理 品



乳 制 品



调 味 料



食材全流程管控

1



2



3



4



5



6



7



原产地监管 产品感官检测 实验室检测 生产过程品控 成品出厂检测 物流跟踪定位 客户收货检验

从田头到加工，再到学校，全程设置**7道关卡**，层层把控食品安全，只为让孩子吃的安心，让家长更加放心。

拥有集中大规模供餐的安全保障能力

食品安全管理体系

面对特殊的学生群体，公司时刻牢记“**食品安全就是企业生命线**”的底线意识，建立食品安全管理体系、管理人才队伍。

食安管理双线模式

采取“**双线管理**”“**双岗同责**”的食品安全管理模式，设立质量管控中心、食品安全管理中心，严格执行五体系运行。

营养配餐服务认证

开展学生餐营养配餐服务认证和学生餐供餐服务认证，建立形成与学生餐“一体化”服务模式相配套的管理体系。

制度汇编与第三方审核

已经完成制度汇编，正在进行第三方审核，标志着公司进一步实现规范化、科学化和标准化的管理。



体系认证



五体系认证

WIT 萬泰認證

环境管理体系认证证书

上海正阳定食科技有限公司
(上海正阳定食科技有限公司大丰分公司)

(分支机构详见附件)

注册地址: 上海市嘉定区惠城路1378号11幢2层2046室
审核地址: 江苏省盐城市大丰区临海高等级公路东侧、通港大道南侧1-5幢
(分支机构地址详见附件)

统一社会信用代码: 91310230552902694H

建立的管理体系, 按照以下标准评审合格, 特发此证。
GB/T24001-2016/ISO14001:2015

认证范围
(中央厨房) 其他类食品 (餐饮半成品) 的销售所涉及的环境管理

(该证书所包含的分支机构及审核范围见分证书)

证书号: 15120200000 发证日期: 2023年11月14日 有效期至: 2026年11月13日
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会网站 (www.cnca.gov.cn) 查询。

WIT IAF CNAS

第一次监督 第二次监督 第三次监督

注电中

WIT 萬泰認證

质量管理体系认证证书

上海正阳定食科技有限公司
(上海正阳定食科技有限公司大丰分公司)

(分支机构详见附件)

注册地址: 上海市嘉定区惠城路1378号11幢2层2046室
审核地址: 江苏省盐城市大丰区临海高等级公路东侧、通港大道南侧1-5幢
(分支机构地址详见附件)

统一社会信用代码: 91310230552902694H

建立的管理体系, 按照以下标准评审合格, 特发此证。
GB/T19001-2016/ISO9001:2015

认证范围
(中央厨房) 其他类食品 (餐饮半成品) 的销售

(该证书所包含的分支机构及审核范围见分证书)

证书号: 15120200000 发证日期: 2023年11月14日 有效期至: 2026年11月13日
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会网站 (www.cnca.gov.cn) 查询。

WIT IAF CNAS

第一次监督 第二次监督 第三次监督

注电中

WIT 萬泰認證

食品安全管理体系认证证书

上海正阳定食科技有限公司
(上海正阳定食科技有限公司大丰分公司)

(分支机构详见附件)

注册地址: 上海市嘉定区惠城路1378号11幢2层2046室
审核地址: 江苏省盐城市大丰区临海高等级公路东侧、通港大道南侧1-5幢
(分支机构地址详见附件)

统一社会信用代码: 91310230552902694H

建立的管理体系, 按照以下标准评审合格, 特发此证。
ISO 22000:2018 Food safety management systems: Requirements for any organizations in the food chain

认证范围
(中央厨房) 其他类食品 (餐饮半成品) 的销售所涉及食品安全管理

(该证书所包含的分支机构及审核范围见分证书)

证书号: 01070302300000 发证日期: 2023年11月14日 有效期至: 2026年11月13日
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会网站 (www.cnca.gov.cn) 查询。

WIT IAF CNAS

第一次监督 第二次监督 第三次监督

注电中

WIT 萬泰認證

危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证证书

上海正阳定食科技有限公司
(上海正阳定食科技有限公司大丰分公司)

(分支机构详见附件)

注册地址: 上海市嘉定区惠城路1378号11幢2层2046室
审核地址: 江苏省盐城市大丰区临海高等级公路东侧、通港大道南侧1-5幢
(分支机构地址详见附件)

统一社会信用代码: 91310230552902694H

建立的管理体系, 按照以下标准评审合格, 特发此证。
危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)

认证范围
(中央厨房) 其他类食品 (餐饮半成品) 的销售所涉及的基于HACCP体系食品安全管理

(该证书所包含的分支机构及审核范围见分证书)

证书号: 0106ACCP000012 发证日期: 2023年11月14日 有效期至: 2026年11月13日
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会网站 (www.cnca.gov.cn) 查询。

WIT IAF CNAS

第一次监督 第二次监督 第三次监督

注电中

WIT 萬泰認證

职业健康安全管理体系认证证书

上海正阳定食科技有限公司
(上海正阳定食科技有限公司大丰分公司)

(分支机构详见附件)

注册地址: 上海市嘉定区惠城路1378号11幢2层2046室
审核地址: 江苏省盐城市大丰区临海高等级公路东侧、通港大道南侧1-5幢
(分支机构地址详见附件)

统一社会信用代码: 91310230552902694H

建立的管理体系, 按照以下标准评审合格, 特发此证。
GB/T45001-2020/ISO45001:2018

认证范围
(中央厨房) 其他类食品 (餐饮半成品) 的销售所涉及的职业健康安全管理体系

(该证书所包含的分支机构及审核范围见分证书)

证书号: 15120200000 发证日期: 2023年11月14日 有效期至: 2026年11月13日
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会网站 (www.cnca.gov.cn) 查询。

WIT IAF CNAS

第一次监督 第二次监督 第三次监督

注电中

拥有舆情风险监测与应急处置能力



舆情监测

公司设置专门舆情监测员，成立舆情监测工作组，提前与宣传部、当地官媒、多媒体建立联系。



应急预演

公司每年联合市场监管局、教育局、学校进行1-2次场景应急预演，舆情桌面推演，随时启动应急响应。



三定理念

作为国有企业，公司始终坚持“源定优质、锁定安全、营养定食”的经营理念，保障食材的安全与品质。

中央厨房配套服务



净菜加工



肉类半成品生产线



实验室检测



烹调车间

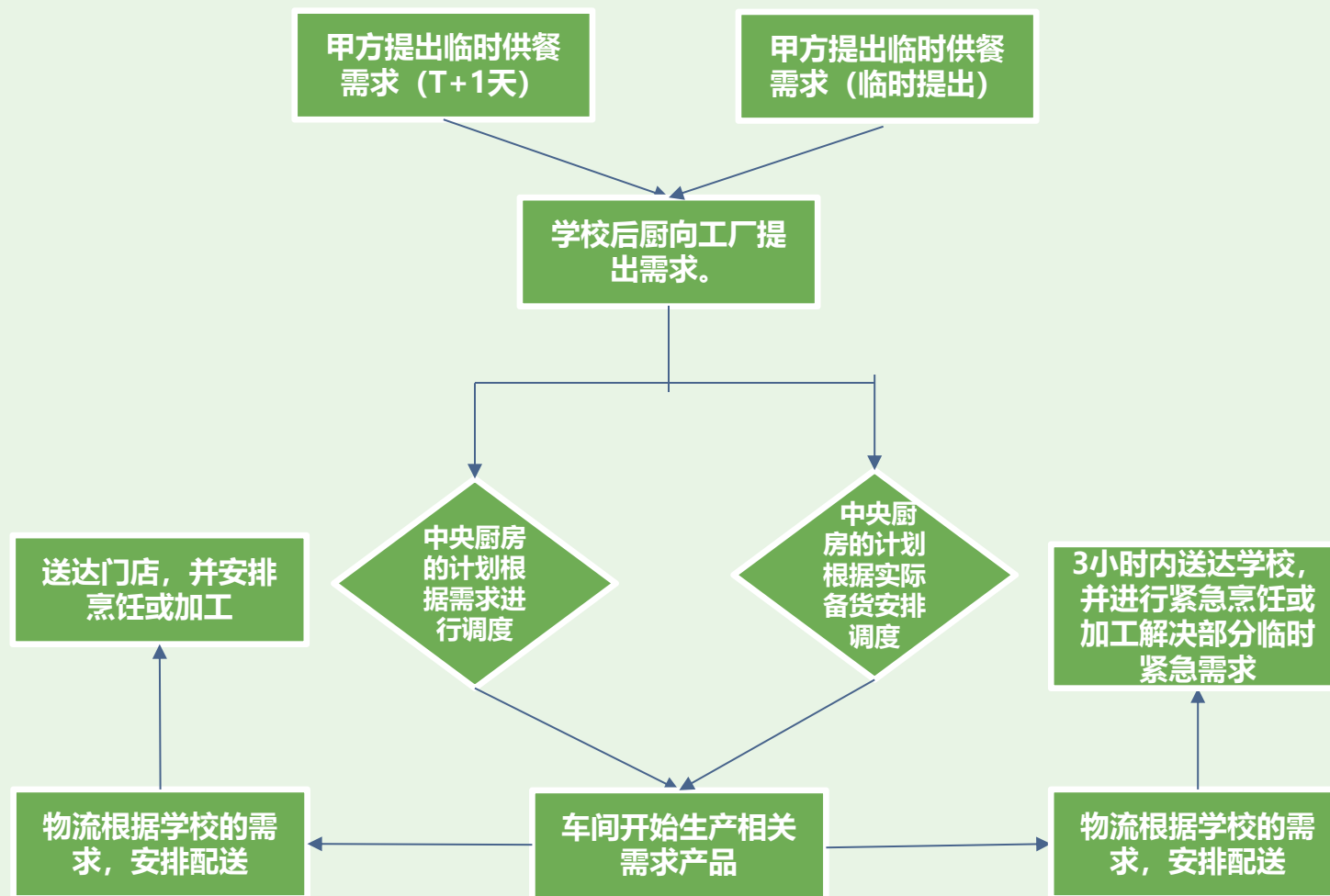


炊饭车间

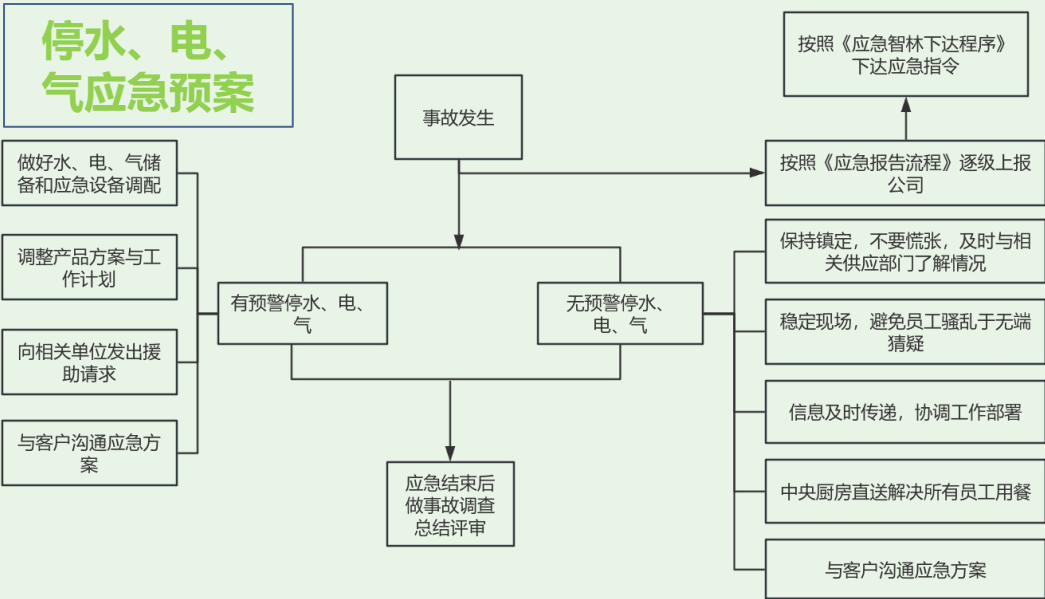
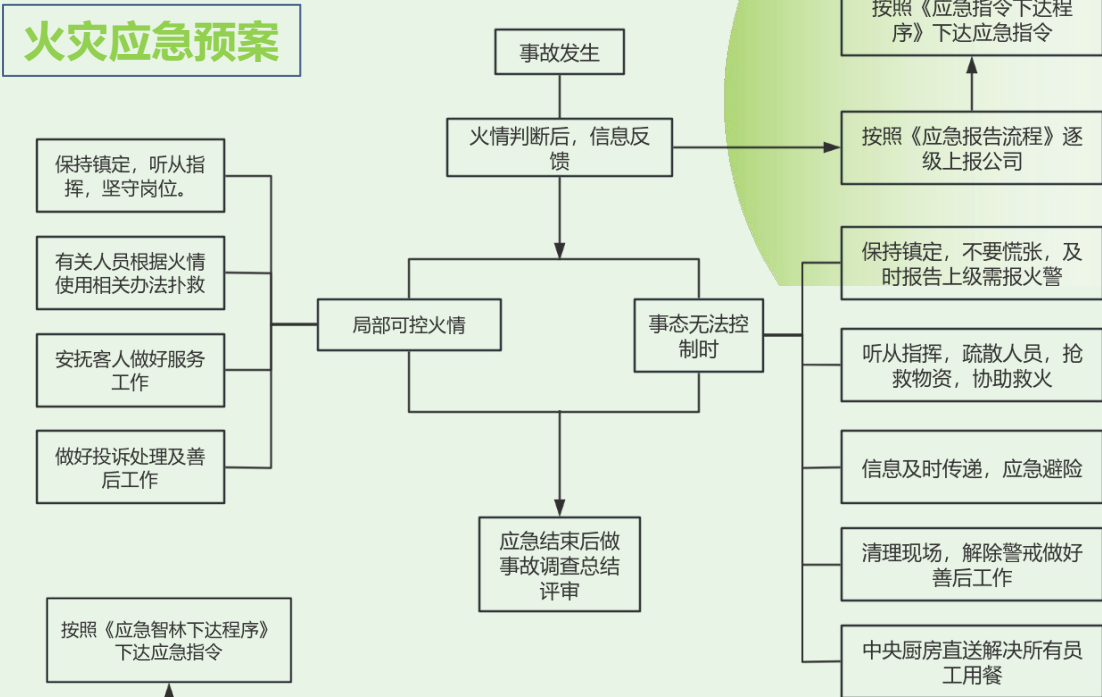
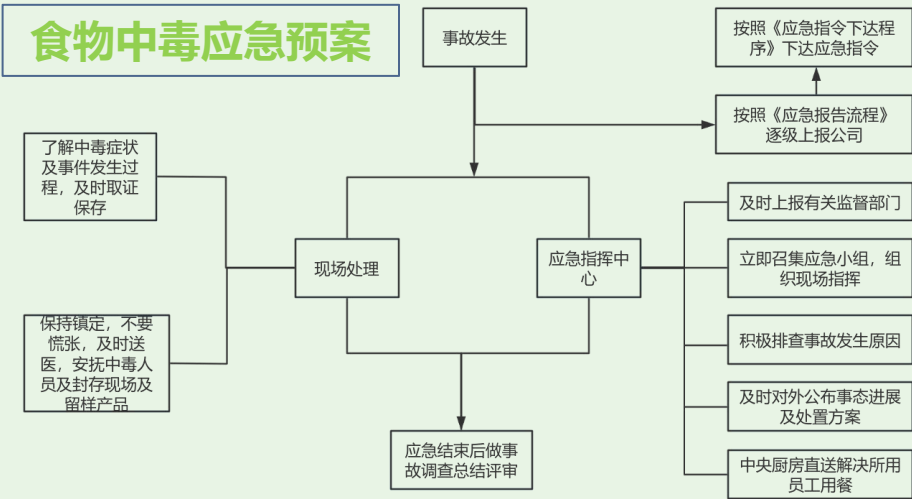
中央厨房加工

食材质量和安全更具保证。
降低后厨食品安全操作风险
更易于监管和追溯
标准化程度高

应急响应能力



应急响应能力



拥有自主研发信息化系统

01 生产管理平台

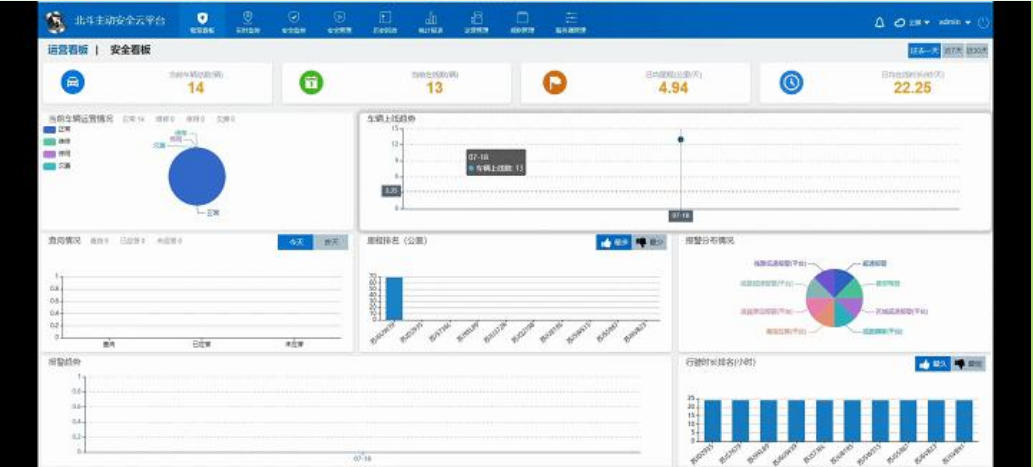


02 质量追溯平台



仓库结合信息化系统采用FIFO（先进先出）原则，食材出库时扫码枪通过扫描产品标签自动提醒此SKU是否遵循FIFO原则，任何不按FIFO操作的记录都无法安排出库。实现产品“一码可追溯”

03 北斗定位平台



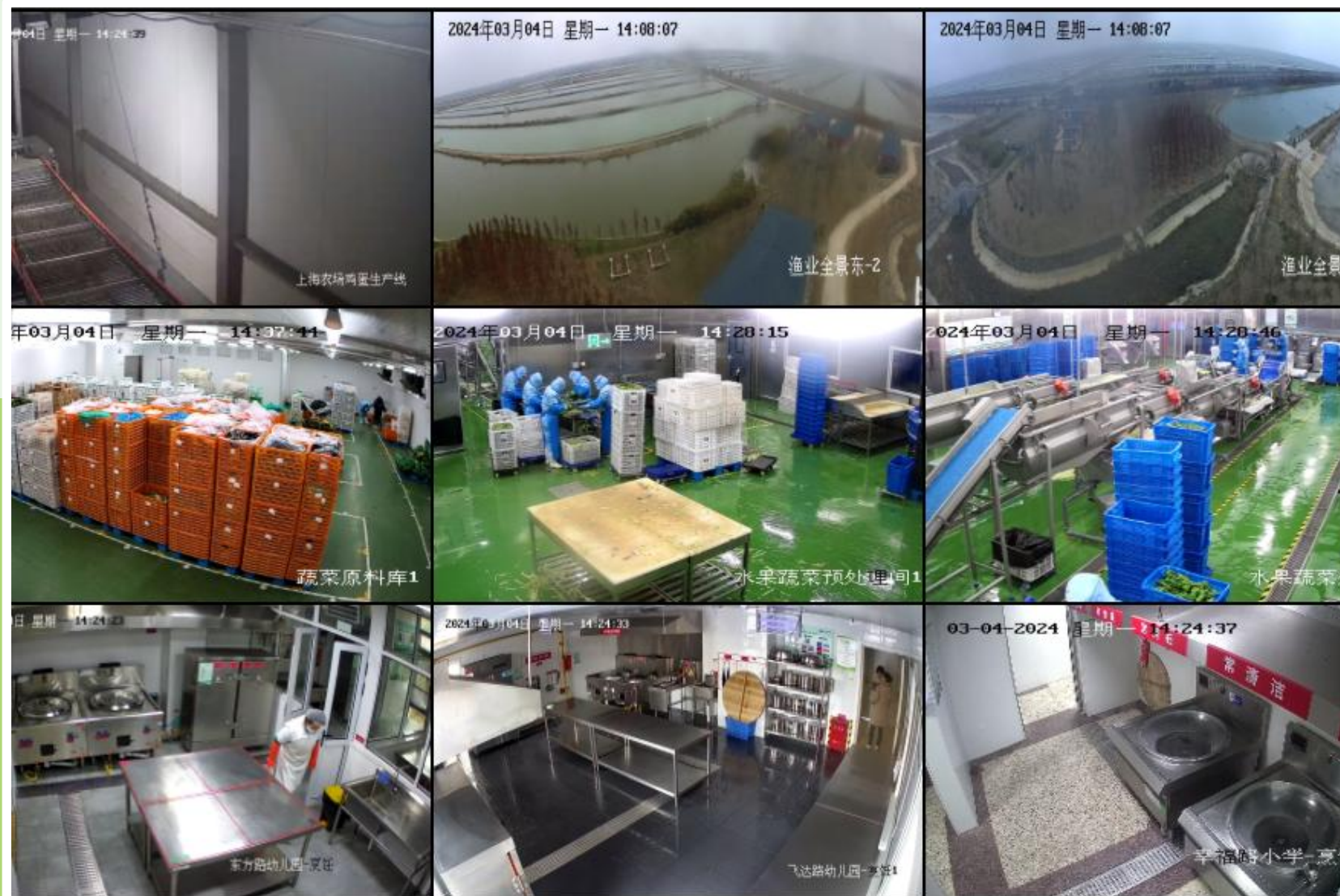
正阳定食自有冷链物流车,专线专车运输,禁止运输正阳定食之外货物,防止交叉污染。
智能平台实时监控,全程跟踪位置与温度,实现净菜运输配送全程低温保障,全程安全监控,锁定食物新鲜。

公司建立“自主研发”信息化系统，实现产品全流程追溯优势，确保产品安全性和可追溯性。

拥有自主研发信息化系统

监控项目

公司和当地**市场监管局**联合升级后厨数字化监控项目，通过AI技术可以捕捉每个操作间不规范行为。



荣誉资质

企业荣誉





服务方案

- 一、文化、制度建设
- 二、产品方案
- 三、人员管理
- 四、个性化服务

文化制度建设

宣传资料



清洁家园齐动手

开展爱国卫生运动
打造洁净宜居环境

文明健康 有你有我



卫生死角不可留

开展爱国卫生运动
打造洁净宜居环境

文明健康 有你有我



市场保洁重实效

开展爱国卫生运动
打造洁净宜居环境

文明健康 有你有我



垃圾分类要遵守

开展爱国卫生运动
打造洁净宜居环境

文明健康 有你有我



开展爱国卫生运动 打造洁净宜居环境

- 清洁家园齐动手
- 卫生死角不可留
- 市场保洁重实效
- 垃圾分类要遵守

文明健康 有你有我

文化制度建设

宣传资料

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

正阳定食员工风采

员工风采展示

企业文化

发展历程



员工风采展示

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

正阳定食食品安全制度

食品安全管理制度

厨房（食品）管理制度

食品添加剂使用管理制度

食品采购管理制度

食品贮存管理制度

食品销售管理制度

食品召回管理制度

食品投诉管理制度

食品检验管理制度

食品追溯管理制度

食品召回管理制度

食品投诉管理制度

食品检验管理制度

食品追溯管理制度



食品安全制度

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

正阳定食规章制度

开水安全操作规程

燃气（电）安全操作规程



规章制度

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

正阳定食岗位职责

卫生岗位职责

厨房（食品）岗位职责

食品添加剂使用岗位职责

食品采购岗位职责

食品贮存岗位职责

食品销售岗位职责

食品召回岗位职责

食品投诉岗位职责

食品检验岗位职责

食品追溯岗位职责

食品召回岗位职责

食品投诉岗位职责

食品检验岗位职责

食品追溯岗位职责



岗位职责

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

正阳定食学习园地

食品安全知识

厨房（食品）知识

食品添加剂知识

食品采购知识

食品贮存知识

食品销售知识

食品召回知识

食品投诉知识

食品检验知识

食品追溯知识

食品召回知识

食品投诉知识

食品检验知识

食品追溯知识



员工学习园地

盐城市大丰区南阳中学

正阳定食

餐厅用具标识图

餐具标识图

抹布标识图

刀具标识图



用具标识

文化制度建设

食堂文化布局



传统农具、工具参观



四季不同种子认识



传统小织布机体验



创意扎染体验



学生餐菜谱制作配餐原则



- 品种多样
- 预防营养缺乏
- 因地制宜
- 合理烹调
- 控制油盐

学生营养餐



学生AB套餐周菜谱（餐标15元/套）

类别	周一		周二		周三		周四		周五	
	A套餐	B套餐	A套餐	B套餐	A套餐	B套餐	A套餐	B套餐	A套餐	B套餐
大荤	葱烤大排	椰香咖喱鸡	酱香鸡腿	糖醋小排	蚝油牛肉	毛豆炒牛肉丝	奥尔良烤翅根	茄汁排骨	红烧狮子头	茶树菇烧鸭
小荤	番茄炒蛋	虾仁炒蛋	蚝油双菇肉片	肉糜粉皮	外婆菜炒蛋	马蹄炒肉片	虾仁豆腐	芹菜干丝鸡丝	茼笋丝炒蛋	腐竹肉片
	鱼香茄子	茼笋炒肉片	香菇白菜肉丝	麻婆豆腐	蚕豆肉丁	蚝油鸭脯	酱爆鹌鹑蛋	干锅干叶豆腐	青椒炒干丝	丝瓜毛豆肉丝
素菜	清炒杭白菜	百叶鸡毛菜	葱油黄瓜	木耳茼笋	木耳白菜腐竹	广东菜心	香菇青菜	青椒土豆丝	三丝豆芽	上汤娃娃菜
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭
汤羹	蔬菜豆腐汤		菌菇鸡丝汤		紫菜鱼丸汤		罗宋汤		番茄蛋汤	

备注：15元餐标（一大荤两小荤一素菜、米饭+汤）

营养成分分析

	菜名	原料	原料克重 (g)	碳水化合物(g)	脂肪(g)	蛋白质(g)	维生素A(μg)	胡萝卜素(μg)	维生素B1(μg)	维生素B2(μg)	维生素C(mg)	钙(mg)	铁(mg)	锌(mg)	钠(mg)	能量(cal)
大荤	蚝油牛肉	牛肉	60	1.2	2.5	11.9	4.2	0.0	0.4	1.4	0.0	13.8	2.0	2.8	50.5	75.0
		杏鲍菇	30	2.5	0.0	0.4	0.0	0.0	0.3	1.4	0.0	3.9	0.2	0.1	1.1	10.5
		洋葱	10	0.9	0.0	0.1	0.2	2.0	0.3	0.3	0.8	2.4	0.1	0.0	0.4	4.0
小荤	外婆菜炒蛋	鸡蛋	40	0.5	4.4	5.1	77.6	0.0	1.3	3.2	0.0	17.6	0.9	0.4	50.3	62.4
		外婆菜	60	4.0	6.0	2.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	76.9	79.2
素菜	木耳白菜腐竹	白菜	80	2.7	0.2	1.3	5.6	64.0	0.5	0.4	30.0	45.6	0.6	0.4	55.1	16.0
		腐竹	20	1.6	5.4	10.8	0.0	0.0	0.2	1.7	0.0	10.0	0.8	0.9	5.4	97.0
		黑木耳	2	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	0.1	0.5	0.0	0.7	0.1	0.0	0.2	0.5
主食	米饭	米饭	80	20.7	0.2	2.1	0.0	0.0	0.2	0.3	0.0	5.6	1.0	0.7	2.0	92.8
汤羹	紫菜鱼丸汤	紫菜	3	1.3	0.0	0.8	3.4	41.1	2.7	10.2	0.1	7.9	1.6	0.1	21.3	7.5
		鱼丸	15	1.9	0.2	1.7	0.8	0.0	0.2	0.4	0.0	14.6	0.2	0.2	128.1	16.1
				37.478	19.082	36.716	91.81	107.5	6.2	19.8	30.88	122.05	7.487	5.7512	391.365	460.99

注：此表仅显示主材料营养成分，不包含油盐酱醋等调味料的营养分析

校餐提供学生营养餐 | 示例



课间能量餐

水果



点心



光明学生奶



教师餐--早餐



教职工早餐周菜谱--面食类（6元-8元）		
类别	周二	周四
面条类	辣肉	辣肉
	四喜烤麸	上海辣酱
	榨菜肉丝	香菇面筋
	绿叶菜	绿叶菜
	荷包蛋	卤素鸡
馄饨类	鲜肉小馄饨(15只)	荠菜鲜肉大馄饨
	锅贴（4只）	（12只）
备注：每周二、四供应面食类（面条类或馄饨类）		

教职工早餐周菜谱--面点类（6元-8元）			
类别	周一	周三	周五
湿点 (三选一)	白米粥	白米粥	白米粥
	赤豆粥	皮蛋瘦肉粥	血糯米粥
	豆浆	豆浆	豆浆
酱菜双拼	玫瑰腐乳	嫩姜	海白菜
	萝卜干毛豆	麻辣三丝	榨菜芯
	白煮蛋	白煮蛋	白煮蛋
鸡蛋类 (二选一)	茶叶蛋	茶叶蛋	茶叶蛋
	香菇菜包	香菇菜包	香菇菜包
	手工鲜肉包	手工鲜肉包	手工鲜肉包
点心、粗粮类 (六选三)	葱油花卷	奶黄包	萝卜丝饼
	羌饼	糯米烧麦	黑米刀切
	油条	粢饭糕	三丝春卷
	玉米棒	老南瓜	毛芋艿
备注：每周一三五供应面点类（一款湿点、酱菜双拼、一款鸡蛋、三款点心粗粮类）			

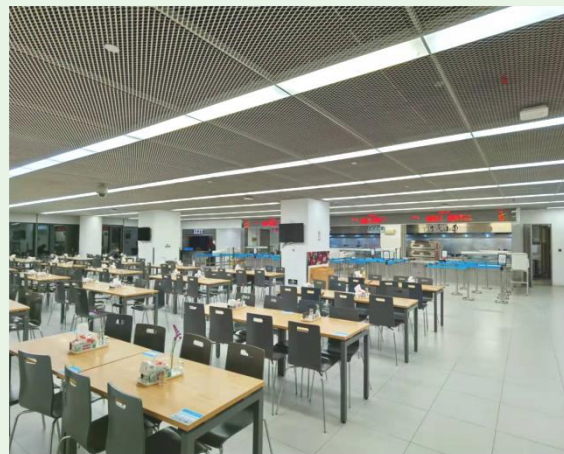
教师餐--午餐

教职工午餐周菜谱					
类别	周一	周二	周三	周四	周五
大荤	梅干菜排骨	牛腩焖芋头	酒酿干烧虾	仔姜爆鸡	酱烧肋排
	扁豆烩鸡块	珍珠藕圆	脆椒鸡中翅	藤椒酥肉	咸蛋黄菠萝焗虾
	麻辣香锅	葱油盐焗鸡	百叶结烧肉	川渝毛血旺	小炒孜香牛柳
	百合溜鱼片	马鲛鱼刀板香	本帮熏鱼	年糕焖黄鱼	茶树菇干煸鱿鱼
小荤	干锅千页豆腐	家常肉片	京葱肉米粉条	肉米酸豇豆	腐竹肉片
	姬菇炒蛋	三鲜肉皮	外婆菜炒蛋	双花面筋肉片	鸡蛋炖豆腐
	黄瓜肉丝	莴笋培根	平菇肉片	芋艿毛豆肉丝	韭菜炒蛋
	渔香茄子	蒜苗鸡丝	韭黄肉丝	虎皮青椒	西兰花腊肠
蔬菜	白菜豆腐泡	清炒青菜	青椒香干	西芹萝卜丝	清炒青菜
	豆豉虎皮青椒	双椒蒸豆腐	鸡汁萝卜	青豆双菇	宫爆藕丁
	香菇青菜	油淋冬瓜	清炒杭白菜	蚝油生菜	清炒油麦菜
汤	酸辣汤	小排玉米汤	菌菇蛋汤	香葱牛肉羹	冬瓜咸肉汤
主食	白米饭/三色藜麦饭	白米饭/红豆玉米饭	白米饭/紫米杂粮饭	白米饭/南瓜饭	白米饭/红豆薏米饭
其它	酸奶	水果	酸奶	水果	酸奶
备注：教师点餐时根据菜谱自由搭配					



教师餐--午餐

特色窗口：
根据需求可供应午餐面
条类产品。



会务套餐



到校来访人员工作餐



会务套餐菜谱					
20元/份标准（二大荤一小荤一素菜+米饭+汤+水果）					
类别	A	B	C	D	E
大荤	咖喱牛腩	蒜香白肉	糖醋小排	美极排条	上汤狮子头
	油爆虾	黄焖鸡块	剁椒塔鱼	五彩虾仁	卤味带鱼
小荤	渔香肉丝	虾仁炒蛋	山药南瓜肉片	干锅有机花菜	茭白肉丝
素菜	香菇鸡毛菜	香菇青菜	广东菜心	菌菇青菜	清炒杭白菜
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭
汤	番茄蛋汤	冬瓜虾皮汤	荠菜豆腐羹	酸辣汤	番茄蛋汤
水果	香蕉	苹果	水果黄瓜	圣女果	香梨

会务套餐

到校来访人员工作餐



会务套餐菜谱

30元/份标准（二大荤二小荤一素菜+米饭+水果+酸奶+汤）

类别	A	B	C	D	E
大荤	黑椒牛仔粒	粽香大肉	香酥鸭	孜然牛肉	蒜香寸骨
	雪笋小黄鱼	盐水基围虾	葱爆目鱼花	本帮熏鱼	豉汁雅片鱼
小荤	培根西兰花	宫保鸡丁	回锅肉片	扁豆腊肉	茶树菇鸡柳
	木须炒蛋	芦蒿香干肉丝	娃娃菜咸肉	开洋冬瓜	农家蛋饺
素菜	蚝油生菜	蒜泥蓬蒿菜	西芹百合	蒜泥茼蒿菜	清炒菠菜
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭
汤	罗宋汤	山药排骨汤	西湖牛肉羹	南瓜鸡茸羹	冬瓜咸肉汤
水果	香蕉	苹果	水果黄瓜	圣女果	香梨
酸奶	酸奶	酸奶	酸奶	酸奶	酸奶

工作茶歇



工作茶歇产品方案

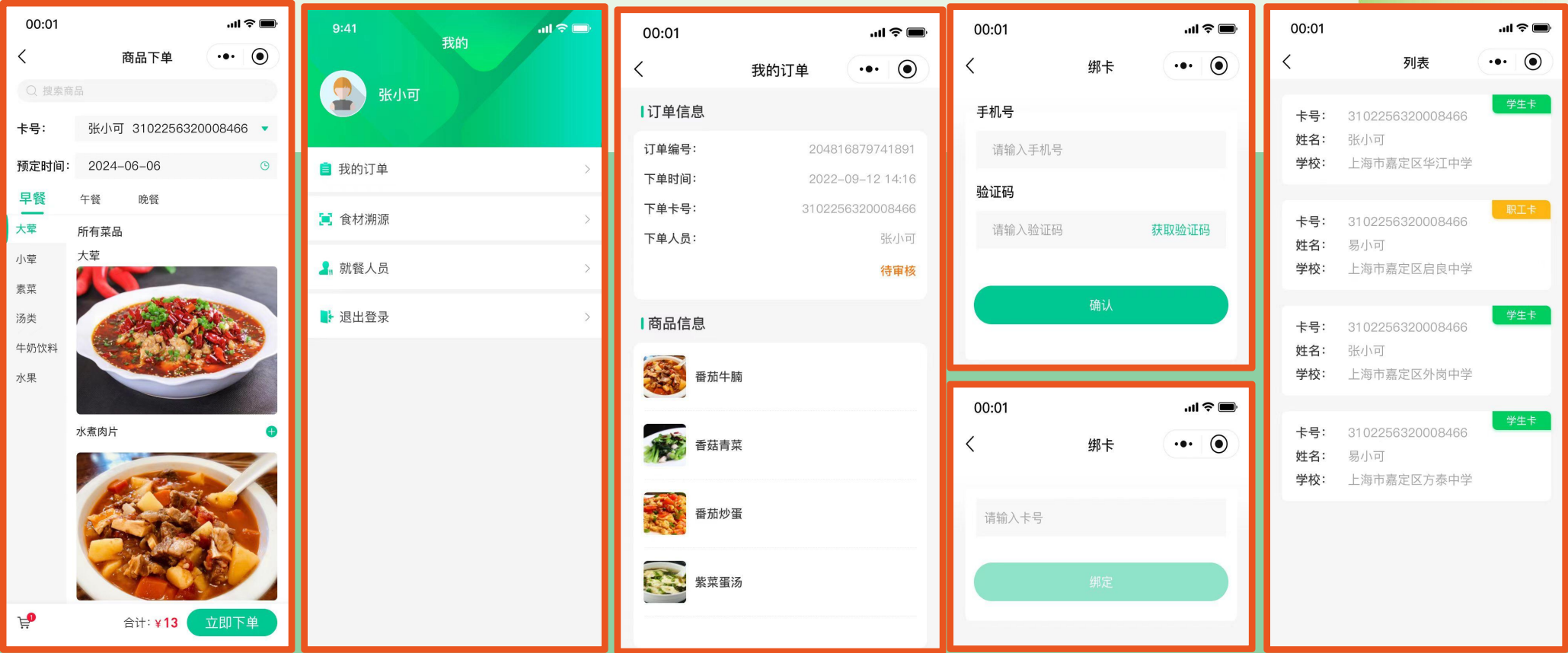
种类	产品名称	规格
纯果汁	鲜榨芒果汁	400ml
	鲜榨橙汁	400ml
	鲜榨菠萝汁	400ml
	鲜榨西瓜汁	400ml
	鲜榨火龙果汁	400ml
	鲜榨苹果汁	400ml
	鲜榨梨汁	400ml
	鲜榨木瓜汁	400ml
	鲜榨猕猴桃汁	400ml
综合果汁	芒果+菠萝汁	400ml
	芒果+奇异果	400ml
	西瓜+火龙果	400ml
	梨+苹果汁	400ml
	混合果汁	400ml
蔬果汁	黄瓜+苹果	400ml
	黄瓜+雪梨	400ml
	黄瓜+哈密瓜	400ml
	胡萝卜+苹果	400ml
	胡萝卜+雪梨	400ml
	胡萝卜+哈密瓜	400ml

工作茶歇



工作茶歇产品方案		
种类	产品名称	规格
奶茶	港式奶茶	400ml
	巧克力拿铁	400ml
	美式咖啡	400ml
	卡布基诺	400ml
	椰香西米露	400ml
产品库	榴莲酥	140g
	小牛角	130g
	红豆一口酥	120g
	波波杯	120g
	梦龙卷	90g
	抹茶红豆卷	80g
	黑森林慕斯蛋糕	80g
	红丝绒慕斯蛋糕	80g
	抹茶慕斯蛋糕	80g
	提拉米苏慕斯蛋糕	80g
	咸味芝士慕斯蛋糕	80g

订餐系统



微信小程序提前点餐

可一键溯源：
点击即可获取当
天食材相关索证
索票。



产品管理方案--产品品质

入口率保证措施

- ◆ 流程优化和标准化降低单位工作时间;
- ◆ 集中采购, 通过光明集团采购优势, 降低原材料成本;
- ◆ 区域共同配送, 物流成本降低;
- ◆ 综合入口率 100% ;

质量与效率提高措施

- ◆ 工作简单化、标准化、流程化;
- ◆ 建立持续改善体系;
- ◆ 改善举措的整体实施更简洁、受控;
- ◆ 少烧勤炒, 控制后10%菜品, 减少浪费;

产品口味稳定控制

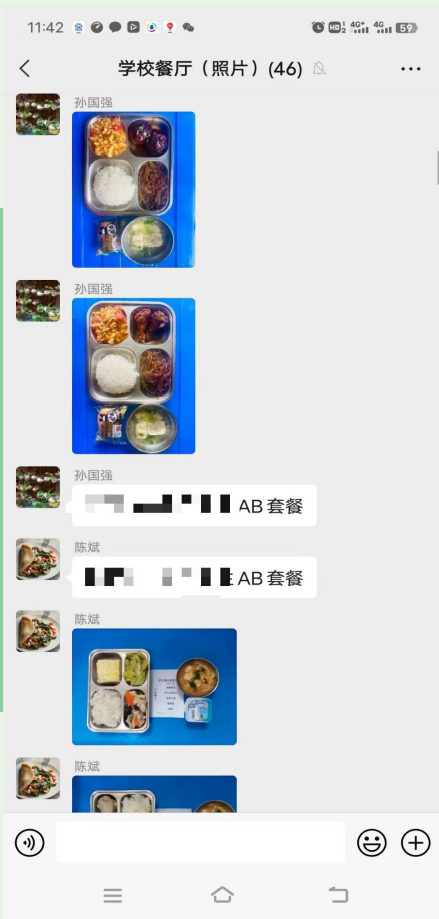
- ◆ 实施三级质检;
- ◆ 产品配比标准制作;
- ◆ 巡检抽查前厅餐台产品 温度和口味。

产品管理方案--产品培训

两师（点心师、厨师） 烹饪技能培训



产品管理方案--厨艺比拼



产品管理方案--满意度调研

满意度调查表

在每个月末对现场就餐人员进行满意度调查，制定对应措施进行改进。

顾客满意度调查表								
填表说明：								
1、本表为无记名填写；								
2、考评等级及分数：非常满意（100）；满意（80）；基本满意（70）；不满意（50）；很不满意（0）；								
3、根据您对本店服务的过程中的感受和体验，客观、公正进行考评（在相应的分数后面划“√”）								
4、填表后投入意见箱								
序号	项目	加权	得分					合计
			非常满意	满意	基本满意	不满意	很不满意	
1	您对饭菜的质量是否满意（包括感官/口味/温度等）	30%	100（ ）	80（ ）	70（ ）	50（ ）	0（ ）	
2	您对员工的服务是否满意（包括亲切礼貌/速度有效等）	30%	100（ ）	80（ ）	70（ ）	50（ ）	0（ ）	
3	您对餐厅的卫生状况是否满意（包括环境卫生/餐具卫生/食品卫生）	20%	100（ ）	80（ ）	70（ ）	50（ ）	0（ ）	
4	您对就餐环境是否满意（包括温度灯光/装饰布置等）	20%	100（ ）	80（ ）	70（ ）	50（ ）	0（ ）	
如您还有其他意见或建议说明：								

组建工作群

我方将会和甲方后勤管理部门组建工作群，发布产品更新、增值服务情况，加强沟通交流，及时接受反馈。

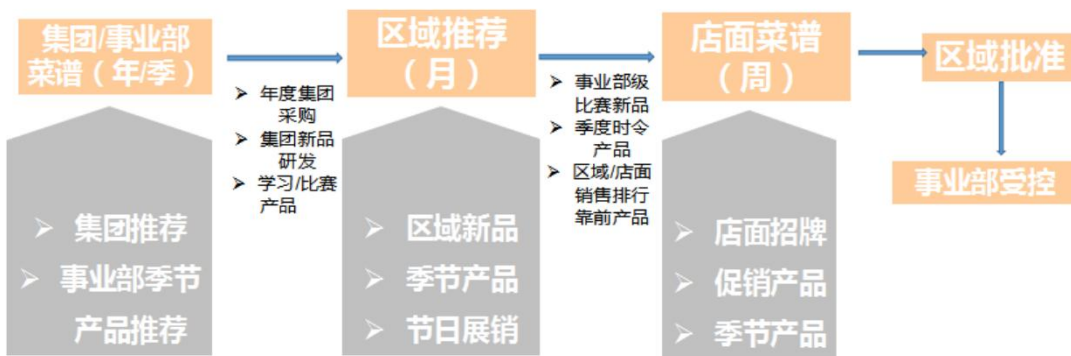


产品管理方案--菜单轮换

菜单更换规则

- 菜肴以全国各地家常菜为主，兼顾各地方特色口味，定期进行问卷调查形成当地招牌菜。
- 除招牌菜外，其他菜品日、周变化率 **100%**，每月变化率 **60%**。
- 菜单报教育局、学校代表、公司领导进行多方审核，从而确定菜单。

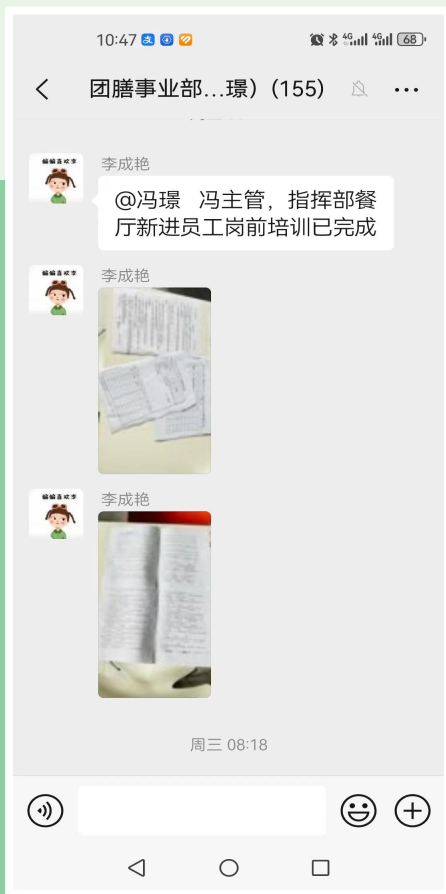
菜谱更换管理流程



菜单审核会议



根据计划及要求定期开展培训工作，并接受职业道德及技能教育培训



新员工培训



每日进行班会



校园专题培训



管理人员提升培训



安全培训



6T管理培训

员工考核

餐厅现场检查表											
学校名称: 新							年 月 日				
项目	时间	检查项目	操作人	评价人	评价结果	项目	时间	检查项目	操作人	评价人	评价结果
产品与品质		一、原料数量验收	沈秀华			安全		一、设施设备巡检	白小芸		
		二、原料质量检验	沈秀华					二、人员操作	仲井焱		
		三、菜品品质检测	仲井焱					三、现场管理	仲井焱		
流程操作		一、烹饪流程	仲井焱			环境卫生		一、初加工间	白小云		
		二、中心温度测定	杨延凤					二、烹饪间	仲井焱		
		三、菜品留样	仲井焱					三、备餐间	杨延凤		
		四、备餐间分餐流程	白小云					四、餐厅	黄亚萍		
		五、清洗、消毒流程	杨延凤					五、清洗消毒间	沈秀华		
								六、仓库	白小云		
						其他					
注: 1、班长和经理每天检查一次, 从正反两方面评价将结果记录在表上											
2、“其他”一栏由经理和班长对员工的纪律、出勤、团结等方面违反制度的行为进行记录											
3、此表作为员工及管理人员的月末考评表											
4、评价结果根据现场检查情况评定为“合格”、“不合格”											

餐厅现场考核



成品品质把控考核

检查问题整改通知单

接通知部门: 团膳 接通知人:

检查学校:

需整改项:

①用剩切段干辣椒敞口放置在收纳箱, 请封口放置并使用标签注明切段时间;

②冰箱积霜较多, 需定期除霜;



处理意见:

以上问题请团膳部门及学校负责人落实整改。不能及时整改的条款要写明原因及整改时间节点。

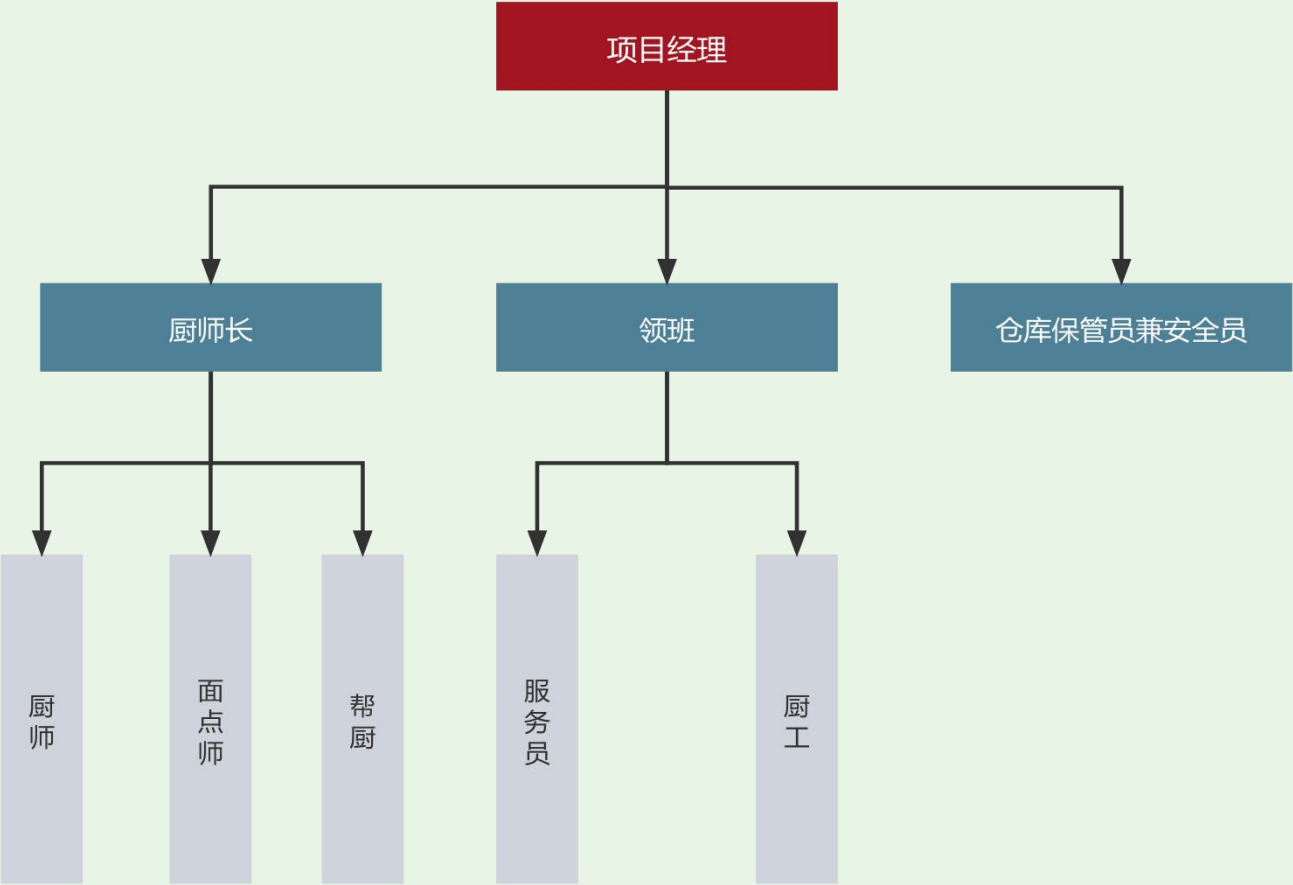
请新街片区高度重视, 于 年 月 日 点前整改闭环

年 月 日

食品安全中心

食安部门突击检查考核

服务团队人员结构配比



序号	类别	职责
1	厨师长	统筹后厨运营工作，包括菜单编排、食安管控、成本经营分析，就餐安排、质量跟踪、环境卫生等等。
2	厨师	负责产品质量把控，食材烹饪，做好烹饪器具保养，环境卫生等。
3	帮厨	负责蔬菜切配，菜品的分发，餐具的收发，器具清洗，环境卫生，负责仓库产品的接受、保管、收发货等。
4	厨工	
5	领班	负责协调厨工工作及厨工相关工作。
6	仓库保管员兼食品安全员	负责仓库的管理、卫生检查和食安相关关键点把控工作以及台账记录。
7

后厨人员配置视服务人数而定：
前期服务人数400人可配置项目经理1人，厨师2人，点心师1人，仓保1人，领班2人，厨工4人，
共计：11人（后期视实际情况调整）

前厅服务流程

1、开餐前的环境整理、卫生保洁流程

2、开餐时的餐线服务流程

测温、消毒

班前会

用餐环境整理

开餐前准备

售卖服务

餐厅及
桌面整理

清洗、消毒

垃圾分类

各阶段服务实施流程



餐线服务流程



- 质检记录
- 温度计
- 专用勺、碗
- 当日菜谱
- 品尝口味，感官观察
- 记录、不合格产品处理
- 重点关注温度

- 餐具
- 打餐勺
- 份数盘
- 抹布
- 按布局方案摆放
- 餐具堆放整齐，量化
- 保温台需预加热

- 记录本
- 准萃产品退回厨房处理
- 其它产品报损并记录
- 关闭保温台
- 卫生清洁、消毒

质检

留样

开餐准备

开餐

收档

- 留样罐
- 留样记录本、标签、笔
- 打餐勺、夹子
- 留样不低于200g
- 冷藏保存48小时

- 份数盘
- 打餐勺
- 抹布
- 巡视餐台添加产品
- 更换份数盘保持清洁
- 添补餐具

后厨服务流程



菜谱执行

事业部+ 区域菜谱
组成双周菜谱，交
产品主管审核通过
后执行。



标准执行

产品以规格、
单位、器具和
产品 配比来执
行。



产品培训

事业部、区域开发
的新品，由产品助
理统一培训到厨师
长，厨师长再培训
到厨师。



产品活动

事业部、区域定
期组织产品技能
大赛活动，学习
提升各项技能。



产品库健全

区域各店面上传各
店新品标准，由示
范店录入产品库，
形成区域产品库。

劳动文化地建设方案

根据劳动教育的定位和目标，合理规划顶楼劳作基地的功能和布局，满足不同劳动活动的需求。设计多个种植槽种植各种蔬菜、水果，让学生体验种植劳作的乐趣。

学校可定期组织学生进行劳动教育课程，提高学生们的劳动的认知和兴趣。





源定优质 锁定安全 营养定制