



# 番禺区中小學生營養餐配送方案

良心品質 省心服務

廣州真采源食品有限公司  
Guang zhou Zhen Zhen Yuan Food Co., Ltd.



良心品质 省心服务

# 一站式集体配餐服务单位

新鲜 营养 安全 专业

1  
公司介绍

2  
发展历程

3  
公司资质

4  
营养餐配送项目介绍

5  
营养餐样式

6  
营养菜单

新鲜





# 良心品质 省心服务

## 关于公司

广州真采源食品有限公司隶属香港焙心集团，成立于2011年，是一家集蔬菜、肉类等农副产品的初加工、配送以及大型食堂运营、餐饮管理和速冻熟食调理制品研发、生产、销售于一体的**标准化食品公司**。

公司主要业务渠道：承包及经营华南地区的政府机关、国/民营企业单位、学校、部队、医院、工厂等大型饭堂或**高标准配送健康盒饭**，为大型连锁社区生鲜生活超市配送优质健康的初加工蔬菜及肉类产品，为华南地区大型连锁商超、社区超市、连锁餐饮企业、铁路单位、机场单位等提供健康安全便捷的速冻熟食调理制品。

从源头上，公司和规模化大型蔬菜种植基地及本地信誉良好的大型菜农建立长期友好合作关系，实现原材料采购规范化、标准化以及**可追溯性**。

公司与蔬菜基地、肉类、禽、鱼、米、油及调味品等供应商，达成长期合作关系，确保畅通快捷和完善的食品配送网络。各类食品保证安全卫生，价廉物美，实现**简易快捷的一条龙服务**。

## 公司介绍

新鲜





### 发展历程

- 2011年 公司成立
- 2013年 广州市番禺区看守所、广州市番禺区新水坑幼儿园  
广州市番禺区沙湾镇福涌幼儿园日就餐达1000人
- 2014年 服务20多家企业，包括广东500强企业轻出集团、南沙利民电器发展有限公司，  
日就餐达10000人
- 2015年 通过了ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、OHSAS18000职业健康、  
ISO22000食品安全管理体系四体系认证，并严格按上述管理体系进行运作，  
有力的保证了食品加工的质量与卫生要求，不断满足客户的需求，与客户共同发展。  
被授予AAA信用企业。
- 2015年 服务番禺各中小学、各大企业，事业单位，日就餐达突破30000人。
- 2017年
- 2018年 集体配送中心真采源沙湾分公司成立，并石碁镇下属17条自然村和镇敬老院。



新鲜

# 食品经营许可证

公司  
资  
质

### 食品经营许可证

(副本)

**经营者名称:** 广州市真采源食品有限公司天河分公司

**社会信用代码 (身份证号码):** 91440101MA5A330P3X

**法定代表人 (负责人):** 蔡耀华

**住所:** 广州市天河区天河路300号41楼4101室

**经营场所:** 广州市天河区天河路300号41楼4101室 (食品经营)

**主体业态:** 预包装食品销售 (不含冷藏冷冻食品)

**经营项目:** 预包装食品销售 (不含冷藏冷冻食品); 散装食品销售; 冷冻冷藏食品销售; 保健食品销售; 特殊医学用途配方食品销售; 婴幼儿配方乳粉销售; 其他食品销售

**有效期至:** 2023 年 月 日

#### 说 明

- 《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
- 《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。
- 《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 食品经营者应当在核准的许可范围内开展食品经营。
- 食品经营者应当接受食品药品监督管理部门的监督管理。
- 食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可证。
- 食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前, 及时到原许可机关申请延续。

**许可证编号:** Y24401100000240011111

**日常监督管理机构:** 广州市天河区食品药品监督管理局

**日常监督管理人员:** 叶清堂、冯志超

**投诉举报电话:** 12315

**发证机关:** 广州市天河区食品药品监督管理局

**签发人:** 梁伟明

2018 年 月 日



国家食品药品监督管理总局监制



公司资质

营业执照



新鲜

公司资质

ISO22000  
食品安全  
管理体系  
认证证书





公司资质

**OHSAS18001**  
职业健康安全管理体系认证证书



公司  
资  
质

ISO14001环境管理体系认证证书



公司  
资  
质

ISO9001质量管理  
体系认证证书



新鲜

## 守合同重信用企业公示证书

公司资质



# 食品安全责任保险保险证明

公司资质



# 公众责任保险保险合同

公司  
资  
质



### 营养餐配送项目介绍

- 一、服务团队组织架构管理简介
- 二、供餐学校与单位案例



### 项目团队

本项目负责人及人员情况一览表

序号	姓名	职称/职务	拟承担工作
1	易展仕	营运总经理	统一协调指挥
2	贺正亮	质量主管	质量监督
3	伍移	出品主管	菜单制作，出品质量
4	苏达祺	客服主管	日常联络、质量反馈
5	蔡锦霞	内务主管	分餐、打包、清洗消毒
6	陈振锋	配送主管	安排配送至各指定地点

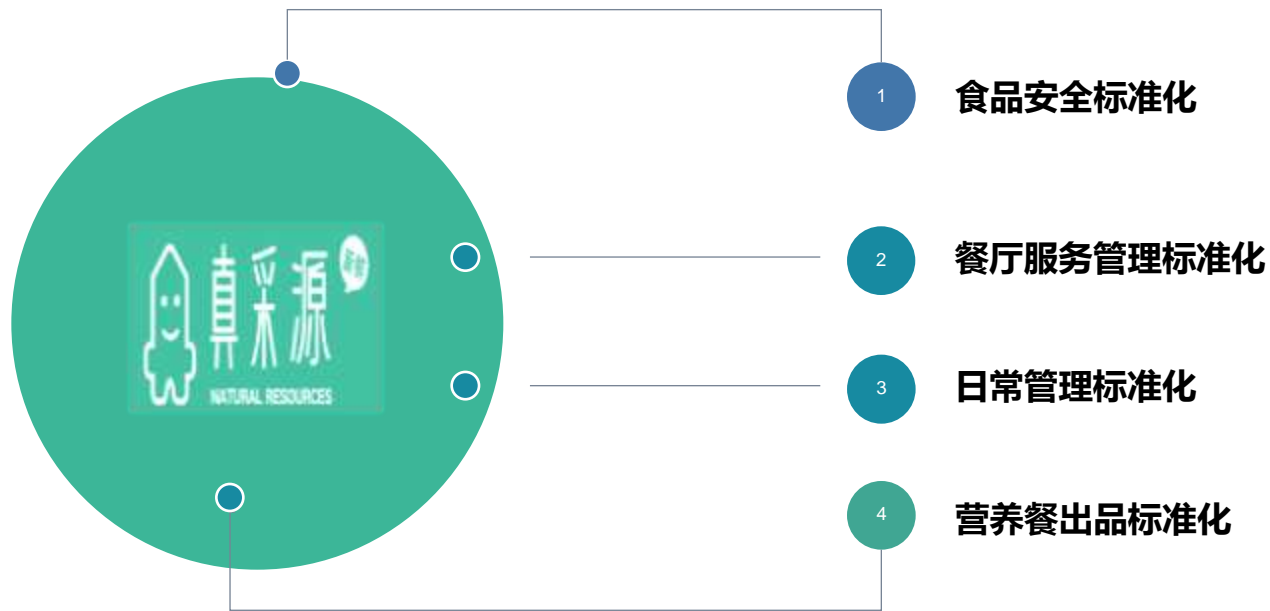


新鲜



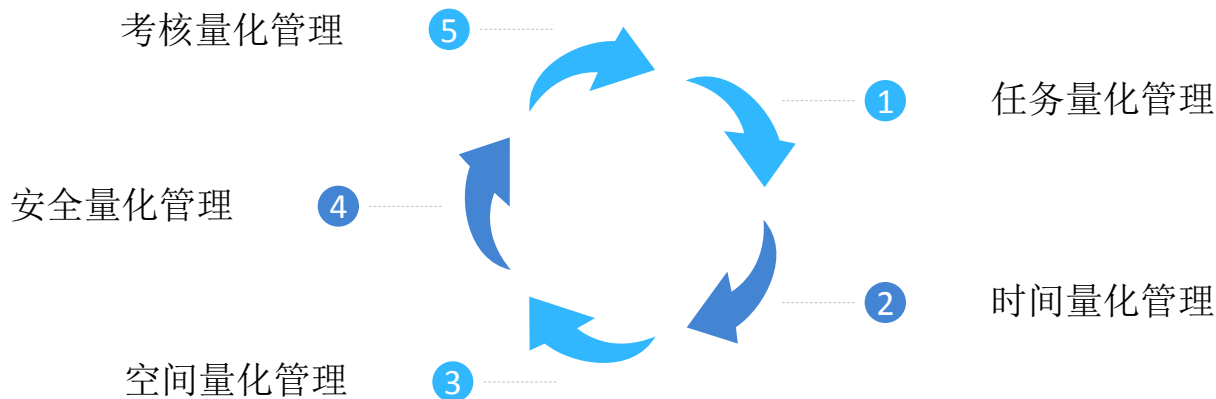
## 项目服务标准化

项目服务



### 服务量化管理制度

项目服务



### 部分供餐单位与学校

广州市番禺区侨联中学  
广州市石碁镇下属17条自然村和镇敬老院  
广州市番禺区看守所  
广州市南沙利民电器发展有限公司  
广州市南沙胜得电路版有限公司  
广州市南沙高尔夫球场有限公司  
广州市轻出集团有限公司  
广州市番禺区沙湾珠宝园  
广州市番禺区番山创意园  
广州市番禺区石碁镇金山动漫创业园  
广州市智得食品机械有限公司  
广州市宝笙食品有限公司  
广州市番禺区新水坑幼儿园  
广州市番禺区沙湾镇福涌幼儿园



平均日供：**26000份**，供餐模式：**中央厨房配送**

新鲜

### 营养餐 出品菜单管理

- 一、营养餐 出品设计
- 二、营养餐 菜单设计



### 营养餐出品设计

## 更多营养，更多美味，更多健康

**良采源食品** 高度重视学生营养餐出品的设计，出品设计以绿色食品，高蛋白少脂肪食品为主，并辅以维生素，有益矿物质营养膳食为理念，力求达到安全、营养、新鲜、美味的完美结合。

出品常换常新，在菜式设计及口味调整方面配备资深专业的出品研发人员及营养师。选择绿色优质的原材料。

出品低油、低钠、低糖、精细。**科学搭配，营养均衡**



新鲜

### 营养餐菜单设计

01

安全卫生

02

注重营养

03

口味多样

04

时令新鲜

05

品种丰富

06

顾客至上

### 菜单设计流程

**目的：**根据客户要求，制定出符合本项目所需要的个性化菜单。

我们会在每周四中午12点前提交下周菜谱，如有食材变动，我们会提前1-2天通知学校，得到回复后调整。

**职责：**由出品研发部的专职高级营养师及出品总监负责制定菜单，客户服务中心、各运营部配合；运营部负责与客户确定菜单。



新鲜

### 营养餐菜单设计

## 美味 新鲜 营养

### 菜品要求

以味为中心，突出味型；色泽标准；合理烹饪，根据原材料自身属性，选择最佳烹饪方法

质量要求：口味多样，口感美味。

辅荤：出品清爽，注重原料，营养搭配，口感搭配，色彩搭配，方法搭配，均衡配比。

蔬菜：注重时令，突出新鲜。

汤类：注重火候，讲究味浓鲜美，以鸡汤、肉汤，清汤，鱼汤为主。

主食类：统一优选绿色大米。

副食类：品种丰富，制作多样。



原则上学生餐菜谱每个月换轮一次，受欢迎菜式出现次数增加一倍，月月有创新。

新鲜

星期一	冬瓜焖鸭	虾米粉丝蒸蛋	大白菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			
星期二	金针红枣蒸鸡	肉沫煮水豆腐	小塘菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			
星期三	支竹焖排骨	肉沫蒸南瓜	小白菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			
星期四	冬菇沙葛蒸肉饼	红萝卜丝炒肉丝	油麦菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			
星期五	蒜蓉鸡扒	番茄炒蛋	大白菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			

### 营养餐餐标准：

成分含量	
一份主荤（100g）	肉：60g、配菜：40g
一份副荤（120g）	肉：20g、配菜：100g
一份青菜（150g）	时菜150g
一份米饭（220g）	米饭220g
一份例汤（250g）	例汤250g





星期一	冬菇蒸鸡	肉片炒菜花	大白菜
星期二	梅菜蒸肉饼	红烧豆腐	小塘菜
星期三	土豆焖鸭	肉沫虾米蒸水蛋	小白菜
星期四	油豆腐焖排骨	肉沫虾米煮冬瓜	油麦菜
备注：配米饭与例汤，时令蔬菜			
星期五	卤水鸡腿仔	叉烧丝炒豆角	大白菜

### 营养餐餐标准：

成分含量	
一份主荤（120g）	肉：90g、配菜：30g
一份副荤（150g）	肉：50g、配菜：100g
一份青菜（150g）	时菜150g
一份米饭（220g）	米饭220g
一份例汤（250g）	例汤250g



### 服务流程



## 供餐前准备

1. 供餐服务人员仪容仪表。
2. 检查现场地面、墙壁、天花板卫生状况是否正常。
3. 分餐台面、保温池、饭汤桶架清洁一次。
4. 开餐前将汤，米饭，菜品，调味料搬到现场放好。
5. 准备打菜勺、打饭勺、打菜夹，打汤勺，餐盘。
6. 按菜品主荤、副荤、素菜、的顺序摆放。
7. 打餐前要食物留样，48小时，200克，并做好食物留样记录。
8. 注意菜品的属性，青菜类，绿色菜类避免变黄。
9. 准备开餐。



### 服 务 流 程

## 开餐前操作规范

- (一) 分餐时穿戴干净整的工衣、工帽、戴好一次性口罩、手套、围裙。不能无故离开开餐间。
- (二) 开餐间打餐时不能大声喧哗，不能对着食品咳嗽，打喷嚏，不得随地吐痰。不能在开餐间吃东西，不得坐卧开餐台。
- (三)
  1. 打餐时不要将汤汁流到分餐台面上。如流到台面及时清理擦掉，保持台面干净。
  2. 打菜要做到快，准。要注意菜品里面是否有异物，打菜时不能看到菜多而手抖动或直接从客人餐具打出，如果少了可以再加。
  3. 打菜人员要了解菜的属性，做到1盘菜能打多少份自己心中有数，除客人要求外，少打汤汁给客人。
  4. 打餐时辣与不辣的菜要用不同的器具。
  5. 菜品的中心温度必须达到70度以上。
  6. 当菜品需要添加时应提前通知添加。
  7. 调料，小菜类要及时补充。
- (四) 分餐时不能将饭菜混装，应分格盛装，注意要美观。
- (五) 分餐结束后工作：
  - 1、将菜盘、打餐工具清理到洗碗间。
  - 2、清理台面残渣、换掉保温池的水，清洗保温池内外，擦干水渍。
  - 3、清扫地面卫生，用具归位。打开紫外线灯消毒。



新鲜

### 餐具消毒介绍



### 餐具消毒

## 餐具消毒制度

- (一) 餐具消毒必须在专间进行，间内设有专用的洗、消设施，各类设施必须明显标示用途；设有带盖的废弃物盛放桶；设专人负责。
- (二) 餐具清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。使用的洗涤剂、消毒剂符合卫生要求。
- (三) 消毒后的餐具应贮存在专用保洁柜或保洁间内备用，保洁柜或保洁间应有明显标记。保洁柜或保洁间应当定期清洗，保持洁净；无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。保洁柜应带门。保洁柜或保洁间内不得存放其他物品，每天使用前应清洗消毒。
- (四) 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。所用药物必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。
- (五) 餐具最好是采用热力消毒，特别是湿热消毒法。因其材料不能适应热力消毒的才使用化学消毒方法。
- (六) 采用洗碗机进行清洗消毒的，必须严格按洗碗机出厂说明使用。
- (七) 消毒后的餐具应符合《餐具消毒卫生标准》的规定。餐具感官指标必须符合卫生要求，物理消毒：餐具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；化学（药物）消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。
- (八) 餐具应有足够数量周转，要求达到最高使用量的3倍以上。
- (九) 从事餐具清洗消毒的从业人员应持有有效的健康证明和卫生知识培训证明。



新鲜

供餐区域卫生标准



### 供餐区域卫生标准

检查事项	检查区域
售饭间应无苍蝇、鼠迹、蚊子、蟑螂等	餐线现场目测
地面干燥，无油污迹和食品残渣，有防滑措施，不打滑	查看地面
售饭台周围墙面无油污和蜘蛛网	查看售饭台
明渠和地漏应保持通畅、没有油污，沟盖板完好无缺	查看售饭区内明渠、地沟
垃圾桶和盖应保持清洁，使用垃圾袋在未使用时盖上盖	查看垃圾桶、桶盖3~5个
派餐台不锈钢盒玻璃保持光亮无尘盒无油污迹	查看派餐台
所有不锈钢应保持光亮无尘，尤其是缝隙间不能有残渣	查看派餐台
调料台应保持良好的卫生状况	查看现场
餐厅配备微波炉，清洁且处于正常使用状况	查看餐厅微波炉1~2个
食品容器应保持清洁卫生	查看餐盘、汤桶等每样1~2个
食品应密封运输	查看送餐车
运输工具应保持清洁卫生	查看送餐车
不能使用运送食品的车子送垃圾	查看送餐车



新鲜



### 配送设备介绍

- 一、标准化保温配送
- 二、供餐食品级专用饭盒与保温箱展示



### 标准化保温

- 1、所有物品以配送中心为主要集结地，按计划或分车次配送，每批次打印三联送货单交司机或配送员随餐定时送达到配送点，由接餐负责接餐人员检验确认快餐的品质与数量，并在送货单上签名确认，司机/配送员要及时取回签名确认的当批次送货单交公司。
- 2、营养餐必须每天根据车次出车时间，提前做好送货单，便于内部服务人员迅速装车，以免延误。
- 3、配送营养餐要粘贴装箱单，单随货走；送货单必须有日期、名称、单价、数量等项目。
- 4、配送司机到达目的地如果遇上无收货人等候，需主动联系政府相关接餐人员，尽量缩短交收时间，以免影响下一配送点的就餐时间。
- 5、司机/配送员要主导卸货，验货完毕之后，收回已经被确认的送货单，装入专用文件袋带回；司机到饭堂及离开饭堂的时间在册登记并由内服主管确认，以备考核。
- 6、配送车辆配备手套、口罩、封箱胶带、垃圾袋等工具，到达后要佩戴口罩、穿戴手套作业，工具由司机保管，遗失赔偿。
- 7、配送员回收运输空保温箱时，要核对保温箱的数量，回公司后须把保温箱卸车放置在指定位置。



新鲜

### 食品级专用饭盒

公司采用上海健苗餐具有限公司的“世纪苗”餐盒  
餐盒采用食品级PP材料，无毒无害，可以120高温消毒。



### 检测报告 Test Report



产品名称: “世纪苗”餐盒 (PP)  
Name of Sample

规格型号:  
Type

委托单位: 上海健苗餐具有限公司  
Applicant

检测类别: 委托检测  
Test Purpose



上海市质量监督检验技术研究院  
Shanghai Institute of Quality Inspection and Technical Research



### 检测报告

样品名称	“世纪苗”餐盒 (PP)	检测类别	委托检测
型号规格	0808	标准	GB 175
委托单位	上海健苗餐具有限公司		
受托单位	上海市质量监督检验技术研究院		
委托生产单位	上海健苗餐具有限公司		
委托编号	171006	委托/检测日期	2016年02月18日
检测日期	2016年02月18日	检测地点	
样品数量	1 件	受检数量	
生产日期		报告/编号	
样品处理状态	合格		
检测地址	上海市质量监督检验技术研究院		
检测日期	2016年02月18日 第 24846 页/111 页		
检测结论	样品符合GB 175-2003《通用塑料聚丙烯(PP)》标准的要求。		
委托单位 联系方式	地址: 上海市浦东新区川沙路1525号	电话: 2020730044	
备注	1. 本检测报告仅供委托方参考, 不作为法律依据。 2. 本检测报告的有效性依赖于委托方提供的样品信息。		

地址: 川沙路1525号 邮编: 201201 电话: 2020730044 网址: www.shiqi.com



### 食品级专用饭盒



广东省质量监督检测研究院  
国家产品质量监督检验中心  
检测日期: 2015.05.15

序号	品名	规格	数量	单位	备注
1	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
2	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
3	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
4	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
5	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
6	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
7	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
8	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
9	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
10	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
11	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
12	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
13	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
14	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
15	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
16	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
17	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
18	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
19	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
20	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	

检测员: 李楚勇 检测日期: 2015.05.15

广东省质量监督检测研究院  
国家产品质量监督检验中心  
检测日期: 2015.05.15

序号	品名	规格	数量	单位	备注
1	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
2	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
3	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
4	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
5	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
6	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
7	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
8	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
9	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
10	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
11	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
12	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
13	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
14	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
15	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
16	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
17	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
18	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
19	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	
20	PP餐盒	1200*1800*100	1	个	

检测员: 李楚勇 检测日期: 2015.05.15



餐盒使用白色环保pp材质饭盒（可降解）  
安全，卫生，便捷。

食品级专用保温箱



使用HDPE材料、PU保温层的保温箱装箱配送，保温箱保温时长高达6-8时，安全，卫生，便捷。



### 食品安全管理

- 一、安全理念
- 二、食品安全标准与管控



### 食品安全理念

## 食品安全永远摆在第一位

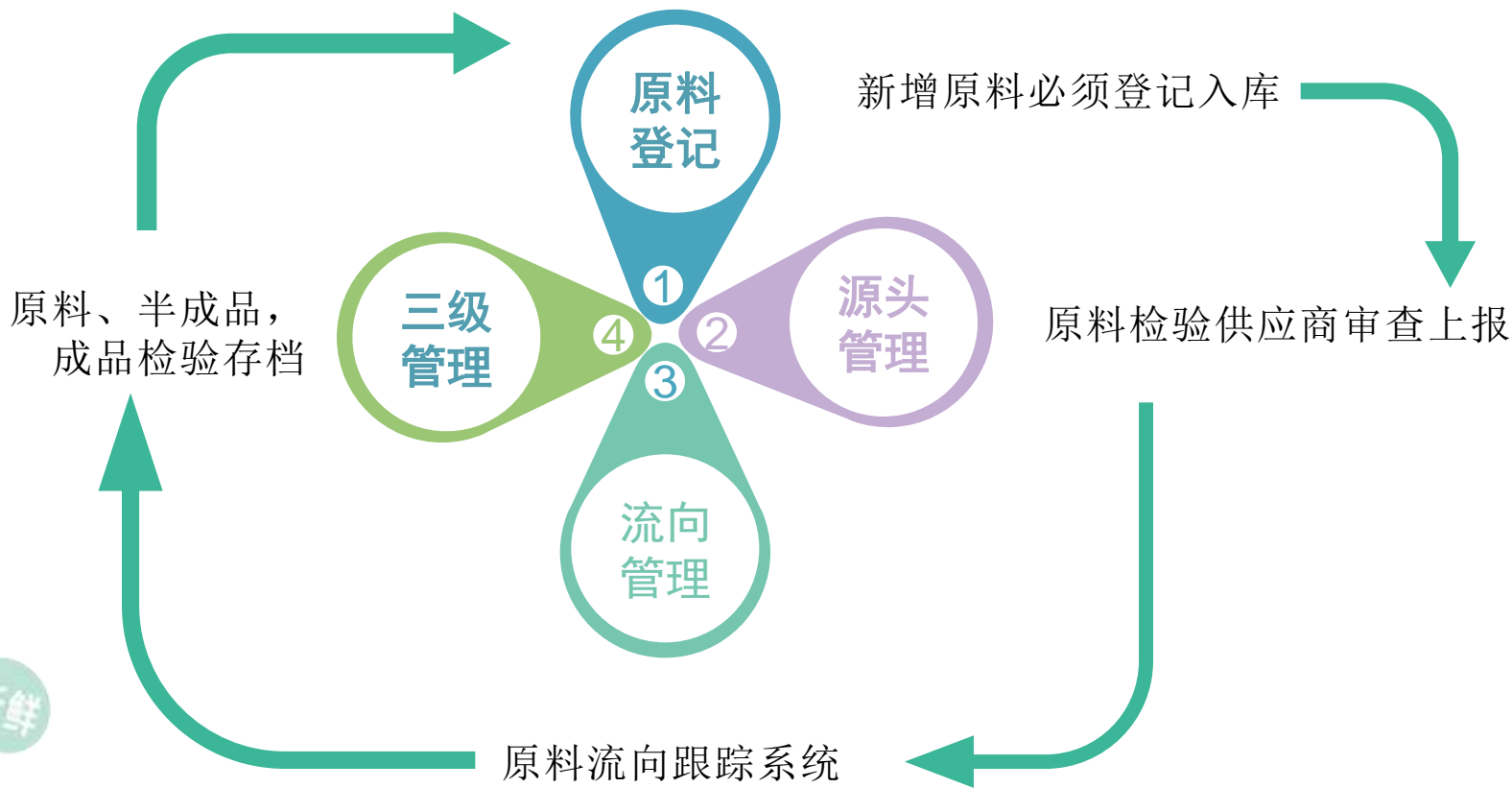
- 降低食品安全风险
- 确保原材料、出品及操作程序符合  
或超过食品安全标准与法规的要求
- 从出品的研发、设备的选用到员工的培训都将食品安全作为最高指导原则
- 持续不断的驱策提升食品安全标准、操作步骤及流程



新鲜

### 五个食品安全标准

食品安全标准





### 品控中心-快速检测保驾护航

真采源食品 品检测中心——制定了严格的来料检验、加工自检、出库普检、成品普检的品质保证制度，拥有肉类检测仪、蔬菜农药检测仪、灭菌锅等专业检测仪器，配备了专业的检测团队，检测项目和要求完全符合国家标准，严把团膳膳食质量关。



新鲜



### 突发事件处理



### 突发事件处理

- 1、人员：配送人员可以根据工作需要予以临时调动，保证保质保量按时完成政府的送餐任务要求。
- 2、车辆：如遇车辆短时间内无法排除故障的，及时调配公司其他车辆或就近临时请车。保证及时完成送餐任务。
- 3、如因不可抗拒因素导致无法准时配送时，应向服务主管汇报，及时联系政府，说明情况，协调后续安排。
- 4、质量：如遇出品质量问题，及时和政府沟通，并第一时间汇报。提出补救措施与政府沟通后，由政府出面和长者沟通，配送人员按公司决定操作执行，出品主管必须第一时间给出食品处理意见。
- 5、建立完善食品安全事故应急预案，一旦发生较严重的食品卫生安全事故，迅速启动应急预案。





# 一站式集体配餐服务单位

广州真采源食品有限公司  
Guang zhou Zhen Zhen Yuan Food Co., Ltd.

良心品质 省心服务

联系  
方式

真采源总公司地址：广州市番禺区大龙街沙涌村金鳌街13号102  
真采源番山分公司地址：番禺大道北537号番山创业中心1号楼负1层  
真采源沙湾分公司地址：番禺沙湾福德路999号  
电话：020-39973980

