

[식재료 납품시 준수사항]



1. 본교에서 제시하는 “납품특수조건”을 반드시 준수한다.(계약서 참고)
2. 업체 내에서는 냉장·냉동고에서 식품을 보관하며, 검수시간을 반드시 준수한다. (학교사정에 따라 변경 할 수 있음)
3. 식재료 납품 차량은 온도 및 청결한 상태를 유지하고, 주기적으로 소독 등을 실시하여 안전성 확보에 노력을 기울여야 함.(차량 소독필증 제출)
4. 검수기준
 - 급식품의 품목별로 표준 검수기준(견적사양)에 따라 검수를 실시하므로 검수기준에 맞는 급식품을 납품하도록 한다.
 - 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재 납품한다.

5. 납품업체 준수사항(공통사항)

1. 식재료 운반은 냉동·냉장차로 운반하고, 차량 도착후 타코미터를 출력하여 제출하며, 검수 중에 교차오염이 일어나지 않도록 한다.
2. 식재료를 포장한 용기는 식재료 전용 용기이거나 위생상 안전하고 파손된 부분이 없어야 한다.
3. 검수시간을 반드시 준수한다.(부득이 늦어질 경우 전화해준다)
4. 급식품 식재료 운반시 조리실 전용 신발로 갈아 신고, 발판소독기로 반드시 소독한 후 검수실로 진입하며, 위생복, 위생모 및 장갑 등을 착용한다.(검수에 필요한 칼 등 필요시 지참)
5. 급식품은 바닥에 놓지 말고 전용 검수대에 놓는다.(60cm 이상 높이)
6. 급식품 취급자 및 운반자는 정기적인 건강진단(6개월에 1회)을 실시하고, 차량에 항상 비치하여 요구시 제출한다.
7. 매월 또는 수시로 식재료 운반자를 대상으로 위생교육을 실시한다.

납품업체 준수사항(품목별 준수사항)

공산품	1. 캔제품과 포장제품은 찢그러지거나 손상되지 않은 것으로 납품한다. 2. 냉동식품 납품시 열은 상태를 유지하고, 녹은 흔적이 없어야 하며, 냉장식품은 10℃이하의 온도를 유지하도록 한다.
떡류 및 빵류	1. 납품시 영업허가증(식품제조·가공업 또는 즉석판매·제조·가공업허가증), 성분분석표 및 시험성적서를 함께 제출한다. 2. 쉽게 변질될 우려가 있는 떡의 경우에는 배식시간 직전에 납품하도록 한다.(학교와 상의) 3. 제조일은 정확히 표기하여 납품한다.
야채, 과일류	1. 원산지를 거래명세표와 급식품 포장에 반드시 표기한다. 2. 친환경농산물은 라벨을 붙여 납품한다.(소분하는 경우 취급자인증번호 라벨지에 반드시 표기) 3. 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 야채 일부 품목이나 과일은 미리 선별과정을 거치거나 손실분을 감안한다. 4. 전처리된 채소의 경우 가공날짜 등 표시기준을 준수하고 온도를 유지한다.
축산물	1. 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부를 표시하며 축산물등급판정확인서, 도축검사증명서, 친환경인증서 등을 제출한다. 2. 거래명세서와 라벨지에 원산지를 표기한다. 3. 진공포장이더라도 냉장육인 경우 도축일 부터 7-15일 정도 된 육류를 납품토록 한다.
수산물	1. 거래명세서와 라벨지에 원산지 표기를 한다. 2. 물과 얼음을 함께 채워오는 급식품은 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고 중량에 미달되지 않도록 하며, 개수 확인을 요구하는 급식품은 적절한 갯수와 중량으로 납품토록 한다.
우유	1. 물품 운반시 반드시 냉장차량으로 운반하여야 하며, 박스 등을 바닥에 내려 놓지 않는다. 2. 학교에 공급되는 우유는 전일 또는 당일 제조된 우유로 유통기한 7일 이상 제품으로 공급하며, 반드시 냉장차(보냉차)로 운송하고, 납품과정 및 배식시각까지 냉장설비의 온도를 5℃(동절기는 10℃) 이내로 유지해야 함. ※ 납품 후 학교 우유냉장고의 전원을 반드시 확인한다.(on 상태 유지 확인) ※ 회수 된 우유 박스는 매일 세척하여 위생적으로 관리한다.