

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.07.13. ~ 2020.07.17.

일자	음식명	열장식품 시간, 온도 확인				차량 내부 청결 상태	배식 도구 청결 상태	운반 용기 밀폐 상태	배식 담당 위생 복장	작성자 서명
		조리 완료	상차 온도	배식 종료	배식 온도					
7/13	찰면미밥	:	℃	12:30	75℃		○	○	○	이은정
/	모듬버섯국	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/14	찰보리밥	:	℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/	부대찌개	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/15	치킨마요덮밥	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/	콩나물김치국	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/16	농두찜쌀밥	:	℃	12:30	75		○	○	○	이은정
/	달다리삼계탕	:	℃	12:30	72		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/17	찰보리밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	멸무된장국	:	℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
개선조치기록										
한 계 기 준		- 열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식완료				- 운반용기의 밀폐				
관 리 방 안		- 열장음식의 적온(57℃이상) 유지 또는 가열조리부터 배식완료까지 2시간 이내로 공정관리				- 급식품 운반용기의 밀폐성 확인				
개 선 조 치		- 상차 시 온도 조정 혹은 공정관리				- 운반용기 개선				

확 인 자 :

확 인 일 자 2020년 7월 17일