

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.06.15. ~ 2020.06.19.

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					
6/15	찰면미밥	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/	얼갈이된장국	:	℃	12:30	73℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	73℃					
6/16	차조밥	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/	동태살무국	:	℃	12:30	℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/17	비빔밥, 달걀후라이	:	℃	12:30	68℃		o	o	o	이은정
/	맑은콩나물국	:	℃	12:30	73℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/18	옥수수알밥	:	℃	12:30	76℃		o	o	o	이은정
/	잠뽕국	:	℃	12:30	73℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/19	찰보리밥	:	℃	12:30	℃		o	o	o	이은정
/	달걀개장	:	℃	12:30	℃		o	o	o	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 6월 19일