

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2019.12.30. ~ 2020.1.3.

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					
12/30	찰옥미밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	돈육김치찌개	:	℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/31	올무밥	:	℃	12:30	60℃		○	○	○	이은정
/	새알심만두국	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
1/12	찰현미밥	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/	쇠고기떡국	:	℃	12:30	℃		○	○	○	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 1월 3일