

# CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.06.08. ~ 2020.06.12.

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					
6/8	율무밥	:	℃	12:30	70℃		0	0	0	이은정
/	다슬기부추국	:	℃	12:30	71℃		0	0	0	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/9	혼밥잡곡밥	:	℃	12:30	73℃		0	0	0	이은정
/	콩나물김치국	:	℃	12:30	75℃		0	0	0	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/10	부추계란국	:	℃	12:30	℃		0	0	0	이은정
/	클렌지탕수육, 레몬소스	:	℃	12:30	℃		0	0	0	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/11	차조밥	:	℃	12:30	68℃		0	0	0	이은정
/	돈육김치찌개	:	℃	12:30	73℃		0	0	0	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6/12	차수수밥	:	℃	12:30	℃		0	0	0	이은정
/	쇠고기무국	:	℃	12:30	℃		0	0	0	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
개선조치기록										
한계기준		- 열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식완료				- 운반용기의 밀폐				
관리방안		- 열장음식의 적온(57℃이상) 유지 또는 가열조리부터 배식완료까지 2시간 이내로 공정관리				- 급식품 운반용기의 밀폐성 확인				
개선조치		- 상차시 온도 조정 혹은 공정관리				- 운반용기 개선				

확인자 :

확인일자 2020년 6월 12일