


CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2019.11.4. ~ 2019.11.8.

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					
11/4	귀리밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	홍합무국	:	℃	12:30	76℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
11/5	자수수밥	:	℃	12:30	67℃		○	○	○	이은정
/	유부꼬치어묵국	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
11/6	쇠고기파인애플볶음밥	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/	콩나물국	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
11/7	기장밥	:	℃	12:30	67℃		○	○	○	이은정
/	오징어무국	:	℃	12:30	74℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
11/8	홍합잡곡밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	참치김치찌개	:	℃	12:30	77℃		○	○	○	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 2019년 11월 8일