

CCP5C. 운반 · 배식과정 (공동조리)

급식일자 : 2019.12.2. ~ 2019.12.6.

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					
12/12	기장밥	:	℃	12:30	68℃		o	o	o	이은정
/	홍합살미역국	:	℃	12:30	72℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/13	귀리밥	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/	시금치된장국	:	℃	12:30	73℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃		o	o	o	이은정
12/14	홍합잡곡밥	:	℃	12:30	67℃		o	o	o	이은정
/	잔치국수	:	℃	12:30	72℃					
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/15	찰옥미밥	:	℃	12:30	66℃		o	o	o	이은정
/	부대찌개	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/16	옥수수알밥	:	℃	12:30	67℃		o	o	o	이은정
/	꽃게된장국	:	℃	12:30	77℃		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 : 하두정
확 인 일 자 2019년 12월 6일