

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2019.12.9. ~ 2019.12.13.

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					
12/9	꼬막비빔밥	:	℃	12:30	68℃		o	o	o	이은정
/	열무된장국	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/10	차수수밥	:	℃	12:30	67℃		o	o	o	이은정
/	쇠고기무국	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/11	돈까스카레덮밥:		℃	12:30	67℃		o	o	o	이은정
/	말은콩나물국	:	℃	12:30	70℃		o	o	o	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/12	농두밥	:	℃	12:30	68℃		o	o	o	이은정
/	영양달걀곰탕	:	℃	12:30	76℃		o	o	o	
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
12/13	찰보리밥	:	℃	12:30	67℃		o	o	o	
/	돈등뼈감자탕:		℃	12:30	70℃		o	o	o	
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
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 12월 13일