

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.07.20. ~ 2020.07.24.

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					
7/20	잡쌀녹두밥 :		℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/	달무국 :		℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/21	찰볶미밥 :		℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/	감자어묵국 :		℃	12:30	75℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/22	김가루주먹밥 :		℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/	물냉면 :		℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/23	검정콩밥 :		℃	12:30	75℃		○	○	○	이은정
/	손수제비국 :		℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
7/24	기장밥 :		℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/	육개장 :		℃	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 7월 24일