

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2019. 11. 18. ~ 2019. 11. 22.

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					
11/18	검정콩밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	황태채무국	:	℃	12:30	76℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
11/19	찰현미밥	:	℃	12:30	67℃		○	○	○	이은정
/	부대찌개	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
11/20	찰보리밥	:	℃	12:30	76℃		○	○	○	이은정
/	새우튀김우동	:	℃	12:30	67℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
11/21	찰흑미밥	:	℃	12:30	67℃		○	○	○	이은정
/	동태살무국	:	℃	12:30	77℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
11/22	차수수밥	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/	낙지연포탕	:	℃	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 2019년 11월 22일