

# CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.05.25. ~ 2020.05.29.

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					
5/25	혼합잡곡밥	:	℃	12:30	65℃		○	○	○	이은정
/	해물순두부찌개	:	℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
5/26	찰현미밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	쇠고기부국	:	℃	12:30	76℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
5/27	찰흑미밥	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/	잔치국수	:	℃	12:30	℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
5/28	기장밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	부대찌개	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
/	율무밥	:	℃	12:30	71℃		○	○	○	이은정
/	된장찌개	:	℃	12:30	72℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
개선조치기록										
한계기준		- 열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식완료				- 운반용기의 밀폐				
관리방안		- 열장음식의 적온(57℃이상) 유지 또는 가열조리부터 배식완료까지 2시간 이내로 공정관리				- 급식품 운반용기의 밀폐성 확인				
개선조치		- 상차시 온도 조정 혹은 공정관리				- 운반용기 개선				

확인자 :

확인일자 2020년 5월 29일