

CCP5C. 운반 · 배식과정(공동조리)

급식일자 : 2020.06.01. ~ 2020.06.05.

일자	음식명	열장식품 시간, 온도 확인				차량 내부 청결 상태	배식 도구 청결 상태	운반 용기 밀폐 상태	배식 담당 위생 복장	작성자 서 명
		조리 완료	상차 온도	배식 종료	배식 온도					
6.1	기장밥	:	℃	12:30	68℃		○	○	○	이은정
/	쇠고기미역국	:	℃	12:30	79℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6.12	혼합잡곡밥	:	℃	12:30	71℃		○	○	○	이은정
/	감자아욱국	:	℃	12:30	75℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6.13	마늘버터베이지컨북음밥	:	℃	12:30	51℃		○	○	○	이은정
/	미소된장국	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6.14	귀리밥	:	℃	12:30	71℃		○	○	○	이은정
/	버섯감자돌깨국	:	℃	12:30	71℃		○	○	○	이은정
/		:	℃	:	℃					
/		:	℃	:	℃					
6.15	찰보리밥	:	℃	12:30	70℃		○	○	○	이은정
/	청국장지개	:	℃	12:30	73℃		○	○	○	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 6월 5일