

# 학교급식 학부모모니터링

결재	영양교사	교감
	정운호	한명찬

모니터링 일자	2017년 5월 11일 수요일
모니터링 요원	김수리

## 학교급식 학부모모니터링 요원 건강문진표 작성

문항	예	아니오
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 적이 있습니까?		✓
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오니까?		✓
피부감염(화상, 화농성 질환 또는 상처 등)이 있습니까?		✓
피부발적/ 습진이 있습니까?		✓
알레르기 증세가 있습니까?		✓

## 학교급식 학부모모니터링 결과

모범 운영사례	
개선사항 및 활동소감	

## 학교급식 위생·안전점검 모니터링 기록표

구분	점검항목 (양호○, 보통△, 미흡×로 표기)	점검결과
조리원	1. 용모가 단정하며, 매니큐어 사용 및 장신구 착용자 없음. 청결한 위생복(상, 하)등 전원 착용	○
	2. 전원이 올바르게 손 및 장갑을 세척하고 소독 실시	○
	3. 조리종사원 전원이 신발 소독 시설을 철저히 이용	○
식재료관리	4. 가공식품은 허가제품 및 유통기한 내 제품을 사용	○
	5. 식재료 검수기준에 의해 검수, 검수대 설치, 온도 측정 및 기록	○
	6. 냉장고 온도 점검, 청결, 응축수가 식품에 떨어지지 않음. 적정용량 보관, 교차오염 방지	○
	7. 식재료 보관실 정리정돈, 청결 유지, 선입선출 준수	○

## 학교급식 위생·안전점검 모니터링 기록표

구분	점 검 항 목 (양호○, 보통△, 미흡×로 표기)	점검결과
조리 및 배식	8. 비가열 채소 소독 실시 및 소독 농도 확인	○
	9. 식품 또는 조리된 음식은 바닥으로부터 60cm 이상에 취급 및 보관	○
	10. 육류, 생선, 야채는 도마, 칼을 구분하여 사용	○
	11. 작업 중 호스가 바닥에 방치되어 있지 않음	○
	12. 조리식품의 중심 온도 74℃이상 가열 확인 (batch당 3군데 이상 온도 측정 및 기록)	○
	13. 조리원이 작업 변경시 손 세척 및 소독 실시	○
	14. 보온·보냉 음식은 적정 온도 유지, 덮개 사용 (온도 부적정시 조리 완료 후 2시간 이내에 배식 완료)	○
	15. 보존식은 배식 직전 채취하여 전용 밀폐 용기에 담아 -18℃이하에서 144시간이상 보존	○
	16. 배식용 전용 기구 및 위생 복장 착용 (위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑, 앞치마)	○
세척 · 소독 · 보관	17. 1인 분량을 적절하게 배식	○
	18. 배식하던 용기의 남은 음식을 새로운 용기에 부어 배식하는 행위 금지	○
	19. 질서 정연하게 배식을 받음	○
	20. 세척된 식기 표면 온도가 71℃이상 또는 식기소독고내 보관. 식기 표면 온도 75℃이상	○
	21. 사용한 기계, 기구의 분해 및 세척·소독 실시 여부 및 위생적인 보관 관리	○
	22. 식품 접촉 용기의 세척·소독·건조 및 위생적인 보관 관리	○
	23. 조리실 내부가 청결하고 정리 정돈이 매우 잘 되어 있음	○
	24. 조리실 내부의 쓰레기 통 덮개 사용 및 청결하게 관리 (박스는 발생 즉시 처리)	○
	25. 조리실 외부의 쓰레기와 잔반 처리통 및 주변을 청결하게 관리하며 매일 수거	○