

학교급식 모니터링 활동 점검표

(2016년5월18일)

임실등지유치원

참여분야	모니터 내용	평가		
		만족	보통	미흡
검수	1. 식재료 검수과정의 참여 ① 수량 확인 ② 발주된 제품사양과의 적합성 및 원산지 확인 ③ 신선도 및 품질 확인 ④ 식품온도 확인 ⑤ 유통기한 및 제조일자 확인 ⑥ 납품시 위생상태 확인 ⑦ 냉장▪냉동고의 적정보관 상태	✓	✓	✓
	2. 조리과정 중 참관 ① 복장 상태 ② 손세척 및 소독 ③ 용기, 장갑 구분 ④ 온도 확인 여부 ⑤ 식품별 분리 취급 ⑥ 생채류 소독 확인	✓	✓	✓
	3. 시설 및 기구의 관리 ① 조리종사원의 위생적인 취급 ② 선반, 식기보관고, 식품창고 등의 청결 및 파손여부 ③ 튀김솥, 부침기, 식기세척기 등 주방기구 청결 여부 ④ 세척, 소독 후 식기보관상태	✓	✓	✓
	4. 배식과정의 참여 또는 참관 ① 배식 중 위생적인 취급 여부 ② 배식량 적정 여부 ③ 배식통 덮개사용 여부 ④ 배식자의 친절도 ⑤ 오늘 잔반량 ⑥ 질서, 편식 지도	✓	✓	✓
	① 식단의 검토 (기호도, 식품의 조화도 등) ② 오늘의 식단을 시식한 느낌 (맛, 간, 농도의 적절성 등)	✓	✓	✓
	① 쓰레기 및 잔반관리 상태 ② 전기, 가스의 안전관리 상태	✓	✓	✓
	▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면? 하나 빼놓을것 없이 식재료부터 위생, 검수, 조리, 식단 모든 것에 매우 만족합니다. 아이들을 위해 애써주시는 모든 분들께 감사합니다 ^.^*			
참여자 확인	학생명: 신현수(새싹반), 모니터요원 성명: 백에스더 (인)			

* 해당란에 ✓ 표 또는 의견을 기입하여 주세요.

학교급식 모니터링 활동 점검표

(2016년5월18일)

임실동지유치원

참여분야	모니터 내용	평가		
		만족	보통	미흡
검 수	1. 식재료 검수과정의 참여 ① 수량 확인 ② 발주된 제품사양과의 적합성 및 원산지 확인 ③ 신선도 및 품질 확인 ④ 식품온도 확인 ⑤ 유통기한 및 제조일자 확인 ⑥ 납품시 위생상태 확인 ⑦ 냉장▪냉동고의 적정보관 상태	✓	✓	✓
	2. 조리과정 중 참관 ① 복장 상태 ② 손세척 및 소독 ③ 용기, 장갑 구분 ④ 온도 확인 여부 ⑤ 식품별 분리 취급 ⑥ 생채류 소독 확인	✓	✓	✓
	3. 시설 및 기구의 관리 ① 조리종사원의 위생적인 취급 ② 선반, 식기보관고, 식품창고 등의 청결 및 파손여부 ③ 튀김솥, 부침기, 식기세척기 등 주방기구 청결 여부 ④ 세척, 소독 후 식기보관상태	✓	✓	✓
	4. 배식과정의 참여 또는 참관 ① 배식 중 위생적인 취급 여부 ② 배식량 적정 여부 ③ 배식통 덮개사용 여부 ④ 배식자의 친절도 ⑤ 오늘 잔반량 ⑥ 질서, 편식 지도	✓	✓	✓
	5. 식단 및 검식 ① 식단의 검토 (기호도, 식품의 조화도 등) ② 오늘의 식단을 시식한 느낌 (맛, 간, 농도의 적절성 등)	✓	✓	✓
	6. 기타 ① 쓰레기 및 잔반관리 상태 ② 전기, 가스의 안전관리 상태	✓	✓	✓
	▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면? 여기서는 학교급식 활동에 대한 감상과 함께 어떤 점은 개선되어야 한다는 의견을 기입해주세요.			
참여자 확인	학생명: 김 서 윤(열매반), 모니터요원 성명 : 소 은 혜			

* 해당란에 ✓ 표 또는 의견을 기입하여 주세요.