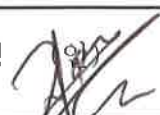


학교급식 모니터링 활동 점검표

(2015년7월8일)

임실동자유지원

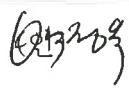
| 참여분야 | 모니터 내용 | 평 가 | | |
|----------------|--|-----|----|----|
| | | 만족 | 보통 | 미흡 |
| 검 수 | 1.식재료 검수과정의 참여 | | | |
| | ① 수량 확인 | ✓ | | |
| | ② 발주된 제품사양과의 적합성 및 원산지 확인 | ✓ | | |
| | ③ 신선도 및 품질 확인 | ✓ | | |
| | ④ 식품온도 확인 | ✓ | | |
| | ⑤ 유통기한 및 제조일자 확인 | ✓ | | |
| | ⑥ 납품시 위생상태 확인 | ✓ | | |
| | ⑦ 냉장·냉동고의 적정보관 상태 | ✓ | | |
| 조 리 과 정 | 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 | ✓ | | |
| 기타위생관리 및 유지 | 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 | ✓ | | |
| 배 식 과 정 | 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 | ✓ | | |
| 식단 및 검식 | ① 식단의 검토 (기호도, 식품의 조화도 등) | | ✓ | |
| | ② 오늘의 식단을 시식한 느낌 (맛, 간, 농도의 적절성 등) | | ✓ | |
| 기 타 | ① 쓰레기 및 잔반관리 상태 | ✓ | | |
| | ② 전기, 가스의 안전관리 상태 | ✓ | | |
| 기 타 의 견 | <p>▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면?</p> <p>위생에 작은 노력이 필요함니다.</p> | | | |
| 참여자 확인 | <p>학생명: 진 준 호(알찬반) 모니터 요원 성명 : 김 지 영</p>  | | | |

※ 해당란에 V표 또는 의견을 기입하여 주세요.

학교급식 모니터링 활동 점검표

(2015년7월16일)

임실동지유치원

| 참여분야 | 모니터 내용 | 평 가 | | |
|----------------|--|-----|----|----|
| | | 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 | ✓ | | |
| 조리과정 | 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 | ✓ | | |
| 기타위생관리 및 유지 | 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 | ✓ | | |
| 배식과정 | 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 | | ✓ | |
| 식단 및 검식 | ① 식단의 검토 (기호도, 식품의 조화도 등) | ✓ | | |
| | ② 오늘의 식단을 시식한 느낌 (맛, 간, 농도의 적절성 등) | ✓ | | |
| 기 타 | ① 쓰레기 및 잔반관리 상태 | ✓ | | |
| | ② 전기, 가스의 안전관리 상태 | ✓ | | |
| 기 타 의 견 | ▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면? 식단이 조화가 잘 되어 가정에서 먹으려 하지 않은 음식도 잘 먹어 보기 좋았다. 조리원 2명이 힘들게 일하시면서 인력충원도 필요할것 같다. | | | |
| 참여자 확인 | 학생명: 이수찬 (초록반) 모니터 요원 성명 : 박 정 옥  | | | |

※ 해당란에 V표 또는 의견을 기입하여 주세요.

학교급식 모니터링 활동 점검표

(2015년7월16일)

임실동지유치원

| 참여분야 | 모니터 내용 | 평 가 | | |
|-------------|--|-----|----|----|
| | | 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 | ✓ | | |
| 조리과정 | 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 | ✓ | | |
| 기타위생관리 및 유지 | 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 | ✓ | | |
| 배식과정 | 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 | ✓ | | |
| 식단 및 검식 | ① 식단의 검토 (기호도, 식품의 조화도 등) | ✓ | | |
| | ② 오늘의 식단을 시식한 느낌 (맛, 간, 농도의 적절성 등) | ✓ | | |
| 기 타 | ① 쓰레기 및 잔반관리 상태 | ✓ | | |
| | ② 전기, 가스의 안전관리 상태 | ✓ | | |
| 기 타 의 견 | <p>▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면?</p> <p>위생상태와 복장이(의복) 깨끗한 아이들이 많고 국밥은</p> | | | |
| 참여자 확인 | <p>학생명: 정 선 미 (초록반) 모니터 요원 성명 : 최 은 주 (원)</p> | | | |

※ 해당란에 V표 또는 의견을 기입하여 주세요.