

【붙임1】

급식소위원회 학교급식 납품업체 점검표

• 점검업체명: 한별 납품자점

• 공급학교수 : (18)개교

• HACCP업체 지정 여부 (지정 ☒, 미지정 ☐)

| 구 분 | 점 검 사 항 | 평 가 | | |
|-------------------|--|-----|----|----|
| | | 우수 | 보통 | 미흡 |
| 작업공정 및 환경위생 | 1. 작업장 청결상태 | ○ | | |
| | 2. 작업장의 온도·습도 관리 | ○ | | |
| | 3. 작업장의 방충설비 관리상태 | ○ | | |
| | 4. 작업장의 위치, 조명, 환기 시설의 적절성 | ○ | | |
| | 5. 작업장의 바닥, 벽, 천장 등 파손 여부 | ○ | | |
| | 6. 작업용구(칼, 장갑, 기구류)의 세척, 소독 상태 | ○ | | |
| | 7. 냉장·냉동고의 식재료 보관 및 관리상태(위생 및 유통기한) | ○ | | |
| | 8. 냉장·냉동 시설의 적정 용량 확보 및 온도유지 (냉장 5℃, 냉동 -18℃ 이하) | ○ | | |
| | 9. 작업장 주위시설 위생관리(화장실 및 쓰레기처리) | ○ | | |
| | 10. 사용용수의 적합성(상수도 또는 지하수 검사성적서) | ○ | | |
| | 11. 작업장 정기소독 실시 여부 | ○ | | |
| 개인위생 | 12. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태 | ○ | | |
| | 13. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시) | ○ | | |
| | 14. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부 | ○ | | |
| | 15. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람) | ○ | | |
| 수송위생 | 16. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지 | ○ | | |
| 기 타 | 17. 배상물 책임보험 가입 여부 | ○ | | |
| | 18. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성) | ○ | | |
| 서류비치 (육류업체) | 19. 축산물 등급 판정서, 도축확인 증명서 비치 여부 | ○ | | |
| 종합의견 및 참고사항 | | | | |

점검일자 : 2018년 11월 30일

점 검 자(학 교) : 직 급식소위원

성명 김영웅 (서명)

점 검 자(학 교) : 직 급식소위원

성명 정용우 (서명)

확 인 자(납품업체) : 직 대 표

성명 최광우 (서명)