

# 학교급식 모니터링 활동 점검표

(2019년 7월 16일)

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	▶ 잘되고 있는 점이나 개선되었으면 하는 점이 있다면? 조리실 공간이 좁고 비위생적이다.			
참여자 확인	( 1 ) 학년 ( 6 ) 반 모니터 요원 성명 : 손혜진 ( ) 학년 ( ) 반 모니터 요원 성명 : (인)			

※ 해당란에 V표 또는 의견을 기입하여 주세요.