

作業工程日誌 令和4年10月21日(金) 休み 代替

献立名	担当者	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
豚肉とたけのこの煮物	主菜(機械)		準備機械	手切り	準備消毒	下処理(検収室)					
	★		準備手切り	準備消毒	下処理(検収室)						
きゅうりとわかめの酢の物	副菜		下処理調味料								
	★		準備手切り	準備消毒	下処理(検収室)						
コンテナ	コンテナ		入れ替え	入れ替え							
	★										
米飯	米飯		下処理								
	★		下処理								
ふた	ふた		下処理								
	★		下処理								
炊飯	炊飯		炊飯準備								
	★										
検収	検収	早出	検収受取								
	★	早出	検収受取								
肉魚	肉魚										
	★										
下処理	下処理		下処理								
	★		下処理								

●汚染作業区域をピンクで囲む ●配食の作業区域を青で囲む ●肉魚卵の取扱い:赤で囲む  
 (手) 手洗い (く) 靴の履き替え (エ) エプロン交換 (使) 使い捨て手袋使用 (塩) 残留塩素濃度測定 (温) 中心温度測定

