

調理業務日誌 R . . . () 記入者()

A 従事者の衛生管理点検

※点検結果は(O)を記入のこと。その他年休等記入。

項目	勤務者				
		A	B	C	D
1 爪 (短く切る)					
2 化粧創 (手指・顔)					
3 服装白衣(専用の清潔なものを着用)					
4 帽子 (帽子の着用・毛髪のはみ出しがないか)					
5 履き物 (専用の履き物を使用)					
6 体調 (下痢・発熱等)					
7 手洗い					
8 その他					

B 調理等における点検

項目	点検結果
1 原材料・調理済食品の保存	※庫内温度
2 冷蔵庫の温度の点検と庫内の清掃	冷凍()°C・冷蔵()°C
3 作業終了後の調理場内の清掃	

C 施設設備の安全管理点検

項目	点検結果
1 ガスの元栓	
2 電器消灯・電気器具のコンセント	
3 出入り口の施錠	
4 その他(排水掃除等)	

D 調理内容・食数等

メニュー	食数			完成時間
	児童	女性	計	
朝食				
昼食				
夕食				
喫食状況	児童 (朝食) (昼食) (夕食)	女性 (朝食) (昼食) (夕食)		

E その他特記事項

- ・調理品中心温度 朝 昼 夕
- ・アレルギー除去食 朝 昼 夕
- ・離乳食 朝 昼 夕