

作業工程表および作業記録表
木お救呼 11:50 給食用始

校長印

あ		手洗い	温湿度	調理室(8:00)	22.4℃	59%	塩素濃度(7:30)	0.5	令和5年9月28日(木)
エ		エプロン	調理室(11:00)	26.1℃	61%	塩素濃度(12:00)	0.6	天気 (13h)	
く		手袋	下処理室冷蔵庫	5℃		下処理室冷凍庫	-21℃	和え物用 冷蔵庫 2℃	
て		温度確認	牛乳保冷库	7℃		食品庫	29℃		
え		塩素消毒							
バ		バイオ洗浄							
献立名	牛乳	(野菜下処理)	望草の汁	切り干し椎茸の味噌汁	ミミ、ハ、ル、ミミ	ミミ、ハ、ル、ミミ	ミミ、ハ、ル、ミミ		
担当	(A1)	(B、C)	(D、A1)	(D1、A)	(E、C)	(F、C)	(G、C)		
釜			①、②、③	①、②、④	⑤、⑥、⑦	⑧、⑨、⑩	⑪、⑫、⑬		
7:30		野菜下処理							
8:00									
8:30									
9:00									
9:30									
10:00									
10:30									
11:00									
11:30									
12:00									
釜番号			①	⑤	(3)				
温度確認時間			(:)	(11:21)	(11:19)	(:)	(:)	(:)	
温度確認			(℃)	(90.7℃)	(21℃)	(81.2℃)	(℃)	(℃)	
温度確認			(℃)	(90.3℃)	(21℃)	(81.3℃)	(℃)	(℃)	
温度確認			(℃)	(89.4℃)	(23℃)	(81.9℃)	(℃)	(℃)	
消火時間			(:)	(11:22)	(:)	(:)	(:)	(:)	
保存食採取			【 : 】	【 11:25 】	【 11:28 】	【 10:43 】	【 10:43 】	【 : 】	
釜番号			②						
温度確認時間			(:)	(11:22)	(:)	(:)	(:)	(:)	
温度確認			(℃)	(92.6℃)	(℃)	(℃)	(℃)	(℃)	
温度確認			(℃)	(94.5℃)	(℃)	(℃)	(℃)	(℃)	
温度確認			(℃)	(97.6℃)	(℃)	(℃)	(℃)	(℃)	
消火時間			(:)	(11:23)	(:)	(:)	(:)	(:)	
保存食採取			【 : 】	【 11:31 】	【 : 】	【 : 】	【 : 】	【 : 】	

月見
山
前日

作業動線圖

三木町立平井小学校

