調理作業工程表の記入について

**作成に当たっては、学校給食調理従事者研修マニュアルP68～P70を参照し、作成すること。**

【記入事項】

ミーティング・消毒（カウンター・台車・パン缶等）・調味料計量・アレルギー調理や出来上がり品チェックおよび配膳

【記入の仕方】

○第三者が見ても何をしているのかわかるように作業内容を具体的に記入する。

|  |  |
| --- | --- |
| × | 具体的に記入する |
| 釜準備 | 釜消毒 |
| 補佐 | 食缶を運ぶ |

例）

○手洗いは作業開始前・作業が変わるごとに記入すること。

　野菜切りもの時は、包丁・まな板を洗浄する時に記入する。

○靴・エプロンの付け替えの記入は、最初装着した時点で記入し、次につけかえるまで記入の必要はない。（料理ごとに記入の必要はない）

○アレルギー調理については、料理の作業の中で記入（主料理から取り分けた場合など）しても、別にアレルギー担当覧を設けても（一からアレルギー食を調理した場合など）よい。その日の献立や学校の対応にもよるので、いずれかで記入。

○下処理は、赤枠で囲む。

○調理作業中に洗い物を行うことはしない。

○残留塩素の測定（朝一番、作業終了後）は、食品と混在することはないので、記入しなくてよい。

○作業終了後、作業工程に変更があった点は青で記入する。