

作業工程表		令和 年 月 日 ()		献立名:				特記事項		配缶開始時間		アレルギー対応		栄養士													
										幼・赤 10時30分 山小 11時00分 中 11時20分		有 無															
工程表担当																											
黒字→予定 赤字→実際 オレンジ→汚染作業		スチコン		フライヤー		①		②		③		④		⑤		⑥		⑦		⑧		⑨		⑩		⑪	
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					
下処理	シンク1 根菜	① ②		シンク3 葉菜		① ②		<衛生管理ポイント> (手)手洗い+アルコール消毒 (残)残留塩素 (中)中心温度 (ス)スパテラ交換 (エ)衛生使い捨て手袋 (除)除去食 (白)白衣交換 エプロン交換……(下)下処理用 (生)生用エプロン (チ)調理用 (ハ)配缶用 (油)揚げ用																			
		③ ④				③ ④																					
	シンク2 根菜	① ②		シンク4 葉菜または 冷凍野菜		① ②																					
		③ ④				③ ④																					