

第二次審査 作業工程表

事業者名《フジ産業株式会社》

【幼児食（行事食）卒園祝い会のお寿司 及び 宗教食・卵アレルギーに配慮したお寿司】

- ①給食：行事食（幼児食）として、基本のお寿司と宗教食（肉すべて）・卵アレルギーに配慮したものを別添の機材に準じて作業工程を記載すること。（別添、平面図及び調理室配置図を参照）
- ②提供食数は、基本の行事食：55食、宗教・卵アレルギー対応：5食とする。
- ③提供時間は、11:45を想定して記載すること。
- ④調理工程を記載し、作業員ごとの作業工程を記載すること。また、その作業について、安全・衛生面の留意事項を記載すること。作業員の人数は特に指定なし。適宜作業人員は増やして良い。
- ⑤開始時間から出来上り時間まで記載すること。

時間	作業工程					安全・衛生面の留意事項	
	調理工程	作業員	作業員	作業員	作業員		
7:45 8:00	準備 消毒	勤務前準備(個人衛生チェック、ローラー使用し、身だしなみの確認、手洗い等)				【個人衛生チェック】 ・同居人を含めた体調の把握 ・身だしなみの確認 ・体温の記録	
8:30		厨房内消毒作業 消毒液作成、作業台、ワゴン等の消毒 冷蔵庫、冷凍庫の温度確認 水質検査、室内温度、湿度の確認 中心温度計の校正確認 納品食材の検品 野菜の下処理作業 かんぴょうを水で戻しておく 各作業場所の清掃と消毒作業 使用食材確認と食器準備 削り節で出汁を取る 調味料の計量				ハムの検品	【勤務開始前確認】 ・粘着ローラーを使用し、 白衣に異物の付着が無い か確認(2名での確認)
		朝礼					
		献立内容の確認、アレルギー食や宗教食の内容の確認、業務担当の確認					
9:00	調理	白米は計量、洗米し調味料を加え炊飯器にセット				【設備確認】 ・室温、湿度、冷蔵庫冷凍 庫の温度確認 ・水質検査実施(色、濁り、 匂い、異物、残留塩素)	
9:30		かんぴょう、ほうれん草をみじん切り 胡瓜は10cm×1.0cm(長めの短冊) 焼き海苔も胡瓜に合わせ切る 人参は型で抜き、枚数を取る コーンを空けておく 鮭フレークをほぐす ハムを色紙切りにする	作業した汚染場所 を消毒 卵の割卵 作業した汚染場所 を消毒				
10:00		かんぴょうを茹でる ほうれん草を茹でる 胡瓜を茹でる 人参を、出汁と食塩で煮る かんぴょうを出汁、上白糖、醤油で煮る 炊飯器のスイッチを入れる コーンを茹でる ごまは炒る ほうれん草の水が切れたら、醤油で和えておく	作業者の洗浄、消毒 消毒液の交換(次亜塩素消毒液、 ダスター交換) 食数の確認後、使用食器の枚数を 確認	卵に食塩を加えて、 サラダ油で炒り卵を 作る ハムを茹でる	【検品・検収】 食材納品時に立ち合い現 物確認(時刻、期限、数量、 鮮度、品温、異物、包装の 不備)、加工品は原材料の 変更が無いかを確認し、検 収記録簿に記録		
10:30		炊きあがったご飯を二つに分ける ※①アレルギー食、除去食のご飯もこの時に取り分ける				【汚染食材の取り扱い】 汚染食材を取り扱う時は、 専用容器と専用器具、衛生 手袋、専用エプロンを使用	
10:40 11:00		A:卵、かんぴょう、ごまを混ぜる B:ハム、ほうれん草を混ぜる 検食盛り付け、提供 調理完了 作業台を消毒する	A,Bをそれぞれ手毬型に丸く握る Aの丸めた物に胡瓜を十字に巻く				
11:10		別食盛り付	※①を二つに分ける ※C:コーン、かんぴょう、ごまを混ぜる ※D:鮭フレーク、ほうれん草を混ぜる C,Dをそれぞれ手毬型に丸く握る Cの丸めた物に胡瓜を十字に巻く Dの丸めた物に海苔を十字に巻く お皿にC,Dを盛り付けたら人参を飾る 検食盛り付け、提供	Bの丸めた物に海苔を十字に巻く	【器具、食器】 ・まな板、包丁、ザル、ボー ル等は作業毎に専用の物 として区分し、使用する ・食器の表裏の破損・汚れ の確認		
11:15		別食盛り付	一皿にA,B乗せ頂点に型抜きした人参を飾る			【温度管理】 加熱調理後は中心温度計 を使用し、85℃以上の90 秒、5点以上の確認の徹 底、記録する	
11:30		検食 確認	配膳前確認(食数と使用食器の確認、献立内容の確認、盛り付け内容の確認)				
11:40		提供前確認	園長先生と提供前確認(献立内容、食事変更箇所、提供数の最終確認)				
11:45		提供	給食の提供				【調理時間・提供時間】 提供時間から逆算し2時間 以内に喫食可能な時間に 注意する 【盛付・確認】 電子秤を使用し、1人分の 分量を計量提供前の確認 は献立表・指示書の照らし 合わせを2名で行う