

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社スエヒロ >>

【離乳食 肉だんご煮】

- ①各期5食。機材に準じて記載すること。
 (別添、平面図及び調理室配置図を参照)
 ②提供時間は、中期食10時30分、後期食10時45分、完了食11時を想定して記載すること。
 ③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。
 ④開始時間から出来上り時間まで記載すること。
 ⑤アレルギー児はなし。

時間	作業工程			安全・衛生面の留意事項
	調理工程	作業員A	作業員D	
7:45	準備	①勤務前準備(身だしなみ、手洗い)	①勤務前準備	【個人衛生チェック】 同居人を含めた体調の把握と身だしなみの確認
8:00	消毒	②厨房内の消毒作業	②厨房内の消毒作業 ③使用食材の検品 ④野菜の下処理作業	
8:30	出汁	⑤使用食器の準備 ⑥当日使用する野菜で出汁をとる (人参・キャベツ・玉葱) ⑦野菜出汁の野菜の加熱状態を確認し取り出す	⑤ささみ肉を専用容器へ移す	【勤務開始前】 粘着ローラーを使用し、2人以上で衣類に異物の付着がないか確認
9:00	切裁	⑧朝礼 (献立内容、アレルギー食、意向食の除去内容、各業務の担当者)	⑧朝礼	【設備確認】 室温、冷凍、冷蔵庫の温度記録、水質検査の実施
	計量	⑨玉ねぎを食事形態に合わせて切裁する (中期、後期:すりおろし 完了:みじん切り)		【検品・検収】 食材納品時へ立ち合い、記録簿を使用した品質管理を記録。加工品は原材料の変更がないか過去のと比較し確認
9:30	調理	⑩離乳食の段階ごとに肉団子の具材を計量しておく ⑪1人前2ケになるように肉団子を成形する		【食材の取り扱い】 鶏肉扱い時の二次汚染への注意:専用容器、使い捨てエプロン使用など
10:00		⑫沸かした鍋に中期食用の肉団子を投入し加熱する ⑬加熱した中期食用の肉団子を別鍋で出汁を加えて調味する ⑭沸かした鍋に後期食用の肉団子を投入し加熱する ⑮加熱した後期食用の肉団子を別鍋で出汁を加えて調味する		【温度管理】 加熱調理後は中心温度計を使用し、85℃以上90秒を確認し、記録
	盛付け	⑯沸かした鍋に完了食用の肉団子を投入し加熱する ⑰加熱した完了食用の肉団子を別鍋で出汁を加えて調味する (それぞれの段階ごとに保存食50gを保管)		【調理工程】 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
10:30		⑱中期食を一人前ごとに盛付け ⑲提供前の最終確認 (献立内容・食事形態・提供食数)		【盛付け・提供】 1人前ごと、電子計りを使用し、盛付けを行う 提供前の最終確認は指示書と照らし合わせながら、2人以上で行う
10:45		⑳施設職員様との確認、提供(後期食分) ㉑完了食を一人前ごとに盛付け ㉑提供前の最終確認 (献立内容・食事形態・提供食数)		
11:00		㉒施設職員様との確認、提供(中期食分)		

第二次審査 試食作業工程表

事業者名《株式会社スエヒロ》

【乳幼児食 筑前煮】

- ①筑前煮を含めた献立(ご飯、みそ汁、主菜、筑前煮、果物)を想定し、指定の食数(120食)と機材に準じて**筑前煮の作業工程**を記載すること。(別添、平面図及び調理室配置図を参照)
- ②提供時間は、11時30分を想定して記載すること。
- ③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。
- ④開始時間から出来上り時間まで記載すること。
- ⑤アレルギー児はなし。

時間	作業工程			安全・衛生面の留意事項
	調理工程	作業員B・C	作業員D・E	
7:45	準備	①勤務前準備(身だしなみ、手洗い)	①勤務前準備	【個人衛生チェック】 同居人を含めた体調の把握と身だしなみの確認
8:00	消毒	②厨房内の消毒作業	②厨房内の消毒作業	
8:15	検品		③使用食材の検品	
8:30	下処理	⑤野菜の切裁作業 (人参・レンコン・筍・ごぼう 2cm乱切り) (レンコン・ごぼうは水にさらす)	④鶏もも肉を専用容器へ移す ⑥野菜の下処理作業 (原材料を50g保管)	【勤務開始前】 粘着ローラーを使用し、2人以上で衣類に異物の付着がないか確認
9:00	朝礼	⑦朝礼 (献立内容、アレルギー食、意向食の除去内容、各業務の担当者)	⑦朝礼	【設備確認】 室温、冷凍、冷蔵庫の温度記録、水質検査の実施
	調理	⑧沸騰させたお湯にかつお節を投入 (出汁の準備) ⑨使用する調味料を計量 ⑩筍・れんこん・ごぼうを下茹 (竹串がすんなりと入る程度)		【検品・検収】 食材納品時へ立ち合い、記録簿を使用した品質管理を記録。加工品は原材料の変更がないか過去のと比較し確認
10:00		⑪加熱調理の準備(使用鍋、木べら) ⑫人参を熱した鍋に投入し加熱 ⑭鶏もも肉を鍋で加熱 ⑮下茹でした野菜を鍋に投入し加熱	⑬鶏もも肉を鍋へ投入	【食材の取り扱い】 鶏肉扱い時の二次汚染への注意:専用容器、使い捨てエプロン使用など
10:30		⑯出汁を投入し、一度沸かしたら弱火で煮ていく (落し蓋をした状態で煮ていく) ⑰調味料を投入し、再度煮ていく (三温糖・みりんを加えて煮た後に醤油を加える) ⑱食材の加熱状態を確認し、一度火を止めておく ⑲再度加熱		【温度管理】 加熱調理後は中心温度計を使用し、85℃以上90秒を確認し、記録
10:45		⑳乳児食分より盛付けを開始 (保存食を50g保管)		【調理工程】 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
11:10	配膳	㉑乳児分提供前の最終確認 (献立内容、食事形態、アレルギー食、提供食数)	㉑乳児分提供前の最終確認	【盛付け・提供】 乳児分と幼児分で盛付け量を変更する(乳児0.9:幼児1.1)
11:15		㉒乳児担当職員様との確認、提供		提供前の最終確認は指示書と照らし合わせながら、2人以上で行う
11:25		㉓幼児分提供前の最終確認 (献立内容、食事形態、アレルギー食、提供食数)	㉓幼児分提供前の最終確認	
11:30		㉔幼児担当職員様との確認、提供		