

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社スエヒロ >>

指定する2品目について、同日のそれぞれ指定する提供時間に提供できるよう、作業工程を記載すること。
なお、2品目の調理工程で、作業員が重複する場合は、それがわかるように記載すること。

【離乳食 完了食のみそ汁】

- ①みそ汁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、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。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アレルギー見はなし。

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 【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 【設備確認】 室温、冷凍、冷蔵庫の温度記録、水質検査の実施 【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 【食材の取り扱い】 ほうれん草は切裁後にも再度、溜め水で流水、洗浄作業を行う(異物防止) 【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 【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 【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
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	下準備 計量	⑤使用食器の準備 ⑥煮干しと削り節を軽量 ⑦煮干しを水に浸す	④野菜の下処理作業 (原材料を50g保管) ※ハンバーグと重複業務	
8:40	出汁	⑧煮干しを浸した水を火にかける ⑨沸騰する直前で煮干しを取り出す		
8:50	切裁	⑩かつお節を投入し、再度沸騰させて火を止める ⑪じゃがいもを切り、水にさらす ⑫ほうれん草を切り、再度流水作業を行う		
9:00	朝礼	⑬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)	⑬朝礼	
9:15	出汁	⑭かつお出汁のかつお節を濾しておく		
9:30	調理	⑮出汁にじゃが芋を投入し、火にかける ⑯ほうれん草を別茹でする		
9:50		⑰ほうれん草をザルに移し、冷却する (ブラストチラーを使用) ⑱じゃが芋の固さを確認		
10:15	調味	⑲調味料を軽量し、味付けをする (献立事に保存食を50g保管)		
10:45	盛付け	⑳準備した食器に1人前ずつ軽量しながら盛付け ㉑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提供前の最終確認	
11:00	配膳	㉒施設職員様との確認、提供		

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社スエヒロ >>

【幼児食 ハンバーグ(アレルギー児に配慮した誕生会メニュー)】

- ①指定の食数(150食)と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、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。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アレルギー児に配慮したメニューとすること。

時間	作業工程			
	調理工程	作業員B・C	作業員D・E	安全・衛生面の留意事項
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	【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
8:30	下処理	⑤野菜の切裁作業 〔人参の型抜き、ブロッコリー マッシュポテト用じゃが芋、玉ねぎ〕	④豚挽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)	
9:00	朝礼	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
9:30	計量 調理	⑨使用する調味料を軽量(ソースは小鍋に合わせて加熱) ⑩玉ねぎを炒め、容器に移し冷ましておく ⑪人参、ブロッコリーを茹で、冷却する (プラストチャーを使用)	⑫豚挽肉と玉ねぎを混ぜる	【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	成形	⑫じゃが芋を茹で、マッシュポテトを作る	⑬豚挽肉を鉄板5枚に並べる ⑭幼児分は冷蔵庫へ保管	
10:20	加熱	⑮乳児分(2枚)をスチームコンベクションで焼き始める:190℃18分		【食材の取り扱い】 豚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
10:40	盛付け	⑯ケーキ型にハンバーグをカットする ⑰ケーキに見立て人参、ブロッコリー、マッシュポテトを盛付ける	⑰盛付け作業	
10:50	加熱	⑱幼児分(3枚)をスチームコンベクションで焼き始める:190℃18分		【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
11:05		⑲ケーキ型にハンバーグをカットする ⑳ケーキに見立て人参、ブロッコリー、マッシュポテトを盛付ける ㉑献立事に保存食を50g保管		
11:10	配膳	㉒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)	㉒乳児分提供前の最終確認	【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
11:15		㉒乳児担当職員様との確認、提供		
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	【盛付け・提供】 乳児分と幼児分でハンバーグの大きさを変更する (乳児0.9:幼児1.1) 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
11:30		㉔幼児担当職員様との確認、提供		