

第2次審査 調理作業工程表【人参マッシュ】

- ①指定の食数(160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通常の提供時間に合わせて11時に提供すると想定して記載すること
- ③調理工程を示し、作業員ごとの作業工程を示す。また、同時にその作業に対する安全・衛生面の留意事項を示すこと。作業員の人数は特に指定はなし。
- ④開始時間から出来上り時間まで記載すること

事業者名 << >>

献立名	人参マッシュ				
	時間	作業工程			
調理工程		作業員A	作業員B	作業員C	
8:00	下処理		検収、原材料保存食 下処理		専用、専用靴着用
8:10	だしをとる	かつお節を入れる	↓		靴履き替え、専用エプロン着用 手洗い
9:00	人参カット	↓		1センチ輪切り	手洗い、専用エプロン着用
9:30	人参を 圧力鍋で 煮る		↓ 圧力鍋にて加熱する (圧2分、蒸らし3分)		手洗い、専用エプロン着用
10:20	調理		↓ 人参をマッシュして 調味する		手洗い 中心温度確認
10:30	検食		↓ 味見 園長検食		専用靴着用
10:40	盛り付け		↓	↓	専用エプロン着用、手洗い インボス手袋着用
10:55	確認	▼		▼	アレルギーチェックを含め最終確認
11:00	提供			▼	
:					

第2次審査 調理作業工程表【米粉蒸しパン】

- ①指定の食数(160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通常の提供時間に合わせて15時に提供すると想定して記載すること
- ③調理工程を示し、作業員ごとの作業工程を示す。また、同時にその作業に対する安全・衛生面の留意事項を示すこと。作業員の人数は特に指定はなし。
- ④開始時間から出来上り時間まで記載すること

事業者名 << >>

献立名	米粉蒸しパン				
	時間	作業工程			
調理工程		作業員A	作業員B	作業員C	
11:30	計量	↓			専用エプロン着用、手洗い
13:00	生地作成	計量した粉等を混ぜ合わせる ▼※生地の固さ注意			
13:20	生地をカップに流し入れる	▼※カップに生地が付かないよう丁寧に	↓	食器の準備	手洗い、エポス手袋着用 専用エプロン着用
13:50	蒸し(1回目)	▼※扉開閉時に温度が下降するので注意		↓	スチームコンベクションオープン スチームモード 15分 中心温度確認
14:15	盛付け		↓	▼※乳児はカップから外し一口大にカット	専用エプロン着用、 手洗い、エポス手袋着用
14:20	蒸し(2回目)	↓	↓	↓	スチームコンベクションオープン スチームモード 15分 中心温度確認
14:30	検食	園長検食			専用靴着用
14:40	盛付け		↓		専用エプロン着用、 手洗い、エポス手袋着用
14:50	確認	▼	▼		アレルギーチェックを含め最終確認
15:00	提供		▼		