

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社 東京天竜 >>

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 二色煮(9-11ヶ月児)】

- ① 指定の食数(10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(10時45分)に合わせて提供すると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 アレルギー児はなし。

時間	作業工程				
	調理工程	作業員A	作業員B	作業員C	安全・衛生面の留意事項
7:45	消毒	↓ 厨房内・作業台等の消毒	↓ 厨房内・作業台等の消毒	↓ 厨房内・作業台等の消毒	消毒用の塩素水を既定の濃度に希釈する エプロン(青)・靴(黒) 手洗い
8:00	下処理		検収・原材料 下処理		
8:15	だし汁をとる	↓ 花かつおを計量し かつおだし汁をとる			エプロン(白)・靴(白) 手洗い
8:20	野菜カット	↓ 野菜カット			
8:45	調理	↓ だし汁で人参を煮る 人参の煮え具合を見てブロッコリーを入れる 調味			
10:15	検食	↓ 検食を出す			中心温度3点確認 エプロン(緑)・靴(白) 手洗い・エンボス着用 粘着ローラーをかける
10:30	盛付	↓ 盛付			
10:40	確認	↓ 確認			食材・味付けを複数名で 確認
10:45	提供	↓ 提供			

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社 東京天竜 >>

【幼児食 ポークカレー(4歳児)】

- 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(11時30分)に合わせて提供すると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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

時間	作業工程				安全・衛生面の留意事項
	調理工程	作業員A	作業員B	作業員C	
7:45	消毒	↓ 厨房内・作業台等の消毒	※小麦除去食担当 ↓ 厨房内・作業台等の消毒	↓ 厨房内・作業台等の消毒	消毒用の塩素水を既定の濃度に希釈する
8:00	下処理		↓ 検収・原材料下処理		エプロン(青)・靴(黒) 手洗い
8:15	手羽先スープとる	↓ ・離乳食調理		↓ 手羽先を入れる	エプロン(ピンク)・靴(黒) 手洗い・エンボス着用 肉専用ボウル使用
8:20	洗米	↓ ・食器準備 汚れや破損がないか確認		↓ 洗米	エプロン(白)・靴(白) 手洗い
8:30	野菜カットルウ作る		↓ 野菜カット	↓ ルウ作る	エプロン(白)・靴(白) 手洗い
9:00	朝礼	↓ 朝礼	↓ 朝礼	↓ 朝礼	献立・アレルギー除去 注意点の確認
9:20	調理		↓ 野菜炒める		
9:45	炊飯	↓ 炊飯	↓ 調味	↓ 肉入れる	エプロン(ピンク)・靴(黒) 手洗い・エンボス着用 肉専用ボウル使用
			↓ 除去分をとる		除去食は別のコンロで調理する
			↓ 片栗粉でとろみつけ・味見	↓ ルウ入れる 味見	エプロン(白)・靴(白) 手洗い
10:30	検食	↓ 献立・アレルギー除去の確認	↓ 検食を出す	↓ 検食を出す	中心温度3点確認 エプロン(緑)・靴(白) 手洗い・エンボス着用
11:00	盛付	↓ 盛付	↓ 除去食の盛付	↓ 盛付	粘着ローラーをかける ピンクのお皿に盛付
11:25	確認	↓ 確認	↓ 除去食の確認	↓ 確認	園児名と除去内容が書かれたふたをする 専用トレーに乗せる 除去食ダブルチェック 担任ともダブルチェック
11:30	提供		↓ 提供	↓ 提供	