

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社LEOC >>

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B	作業員C	
7:30	作業準備 (作業員AB)	★個人衛生点検簿・体温記録簿の記入、身だしなみ、健康状態の確認 ★手洗いはマニュアルを遵守し行い、作業が変わることに ★室温・湿度・水質・冷凍冷蔵庫の温度確認、殺菌ダスター作成、作業台・シンク・台車の消毒 ★プラスチック消毒、電源を入れる			●個人衛生 個人衛生点検簿・体温記録簿の記入、身だしなみ・健康状態確認 手洗いは2度洗いアルコール消毒・作業ごとの手洗い 調理室に入室前にローラー実施
8:00	原材料受入れ (作業員A)	立ち合い検品作業	★コンベクションオープン消毒、電源を入れる		●次亜塩素酸ナトリウム溶液作成記録簿の記入 殺菌ダスター・生野菜・果物の殺菌200ppm、調理器具の殺菌・ビニールエプロン・履物の殺菌300ppm、トイレ掃除1000ppm ●施設・設備 衛生事項記録簿の記入 室温25℃以下、湿度90%以下 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存用冷凍庫-20℃以下 水質：色、味、匂い、濁り、残留塩素濃度確認 ●プラスチックの取り扱いについて 使用前は、汚れや温度が正常確認してから使用 使用後は、①露取り、②庫内清掃、③庫内乾燥、④アルコール消毒、⑤庫外清掃 ●原材料の検収 検収記録簿にて品質確認、記録 時刻、数量、異物、品質、包装、期限、品温の確認 乾物・冷凍食品の開封後の保存管理は専用クリップで保管 輪ゴム・段ボールを持ち込まない
	下処理 (作業員A)	★数量、品質、温度、異物、期限等の確認	煮干の頭と腸を取り除き、浸漬する ★異物がないか確認		
8:20	出汁をとる (作業員B)	★下処理室：作業台、シンク殺菌 ★下処理用靴、エプロン着用	お湯を沸かし、かつお節出汁をとる 水に漬けた煮干しをゆっくり火にかけ沸かし出汁をとる		
8:30	朝礼(全作業員) 切裁(作業員C) 加熱調理 (作業員B)	★下処理用まな板、包丁アルコール消毒 食材ごとに原材料50g摂取 ほうれん草は根をつけたまま流水で洗い泥を落とす為1回洗い 根を落とし水を変えながら2回以上洗う じゃがいもを流水で1回洗い、皮をむいて芽をとり2回以上洗う ★目視による異物確認(皮、根、泥、虫の混入) 調理室用容器にいれ調理室へ ★専用靴・専用エプロン着替え ★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い	ザルにキッチンペーパーしき、双方の出汁を濾し合わせる ★ザルに破損がないか確認 ★出汁に異物がないか確認 速やかにプラスチックに入れる	★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギー)についての注意事項
9:00		★朝礼時確認事項：献立内容、離乳食、アレルギー食、園からの連絡事項等共有	ほうれん草、じゃがいもを切る ★離乳用のまな板・包丁消毒 テーブルコンロを使用しほうれん草を茹で、流水で灰汁を良く洗い流す 速やかにプラスチックに入れる じゃがいもを1cm各に切り、コンベクションオープンのスチームモードで柔らかく加熱 速やかにプラスチックに入れる		
10:00	加熱調理 (作業員B)		味噌汁の仕上げまで、プラスチックで保管し、他の調理を進める 鍋にだし汁を入れ加熱、ほうれん草とじゃがいもを入れ、味噌をとき調味する(テーブルコンロ) ★中心温度を確認・目視による異物確認	★手洗い、身だしなみ、盛付台消毒 ★食器の準備(汚れ、破損がないか)	
10:30	検査 (作業員BC)		★2名で味見、固さの確認、異物等の目視確認を行う 検査(検査簿)を持っていく		
10:45	盛付け (作業員BC)		★手洗い、身だしなみ、盛付台消毒 電子ばかりを用いて1人分ごとに計量し盛付け速やかにラップをする ★目視による異物の最終確認を2名で行う		
11:00	提供 (作業員BC)		★献立名と形態食に相違ないか確認する		保存食用に盛付けておいた皿から保存食を採取する(速やかに専用冷凍庫にしまう)

第二次審査 試食作業工程表

事業者名 << 株式会社LEOC >>

【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				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	
7:30	作業準備	★個人衛生点検簿・体温記録簿の記入、身だしなみ、健康状態の確認 ★手洗いはマニュアルを遵守し行い、作業が変わることに伴う ★室温・湿度・水質・冷凍冷蔵庫の温度確認、殺菌ダスター作成、作業台・シンク・台車の消毒			●個人衛生 個人衛生点検簿・体温記録簿の記入、身だしなみ・健康状態確認 手洗いは2度洗いアルコール消毒・作業ごとの手洗い 調理室に入室前にローラー実施 ●次亜塩素酸希釈の作成 次亜塩素酸ナトリウム溶液作成記録簿の記入 殺菌ダスター・生野菜・果物の殺菌200ppm、調理器具の殺菌・ビニールエプロン・履物の殺菌300ppm、トイレ掃除100ppm ●施設・設備 衛生事項記録簿の記入 室温25℃以下、湿度80%以下 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下 水質：色、味、匂い、濁り、残留塩素濃度確認 ●プラスチックの取り扱いについて 使用前は、汚れや温度が正常確認してから使用 使用後は、①霜取り、②庫内清掃、③庫内乾燥、④アルコール消毒、⑤庫外清掃
8:00	原材料受け入れ(作業員A) 下処理(作業員A) 調味料計量(作業員B)	立ち合い検品作業 ★数量、品質、温度、異物、期限等の確認 ★下処理室：作業台、シンク殺菌、下処理用靴、エプロン着用 ★下処理用まな板、包丁アルコール消毒 豚肉は専用容器に移し広げ、★異物などないか確認する 使用まで冷蔵庫で保管する 野菜は水洗い前の状態を50g原材料保存をとる 豆腐はパックごと丸洗いし、アルコール消毒する コーン缶は周りの紙をはがし、水洗いし、アルコール消毒する 玉ねぎは皮をむく前に1回洗い泥を取る、皮をむいて芯を取り、2回以上洗う 人参は丸のまま1回洗い汚れを落とす、頭と尻ばを落とし皮を剥き、2回以上洗う 調理室用の容器に野菜を入れる 調理室へ ★専用靴・専用エプロン着替え ★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い	★プラスチック消毒、電源を入れる ★コンベクションオープン消毒、電源を入れる ★使用するホテルパン等調理器具の消毒 調味料計量 豆腐のパックを開け、★フィルムなどの異物がないか確認 保存を50g採取 豆腐を適当な大きさにカットし、穴あきホテルパンに並べ蒸チムモードで加熱する ★中心温度確認 プラスチックラレーに移し冷却する10℃以下確認 コーン缶を開封し、ザルで水気を切っておく ★ザルの破損を確認する 使用するまでラップをし、冷蔵庫保管	★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い 連絡事項等共有	
8:30	朝礼(全作業員) 切裁(作業員B) 加熱調理(作業員A)	★朝礼時確認事項：献立内容、離乳食、アレルギー食、園からの 玉ねぎを加熱する(コンベクションオープン) コンビ140℃加温100%7分、速やかにプラスチックで密封し10℃以下確認 人参をコンベクションオープンでスチーム加熱する ★中心温度確認 速やかにプラスチックラレーに移し冷却する ★専用靴・専用エプロン着替え ★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い 専用のハサミを用いてひき肉の袋を開封する、専用のポウルに入れる ★衛生手袋着用、保存50g採取 ★異物などないか鮮度はどうか確認 ひき肉を粘りが出るまで良くこね、豆腐・片栗粉を入れさらにこねる 人参と玉ねぎを入れて混ぜる ホテルパン深型にクッキングシートを引き、肉種を平らに空気を抜きながら敷き詰める ホテルパンの肉の量が同じになる様計る	人参を輪切りにする(園児の人数分) 加熱しておいた豆腐をフードカッターにかけ、ペースト状にする 人参の端切れをみじん切りにする コンベクションオープンで予熱を入れる コンベクションオープンコンビ180℃、加温90%15分～18分焼く	玉ねぎをみじん切りにし、ホテルパンに平らにしきつめる 人参を輪切りにする(園児の人数分) 加熱しておいた豆腐をフードカッターにかけ、ペースト状にする 人参の端切れをみじん切りにする コンベクションオープンで予熱を入れる コンベクションオープンコンビ180℃、加温90%15分～18分焼く	●原材料の検収 検収記録簿にて品質確認、記録時刻、数量、異物、品質、包装、期限、品温の確認 乾燥・冷凍食品の開封後の保管管理は専用クリップで保管 輪ゴム・段ボールを持ち込まない ●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
9:00	種作り(作業員A) 成形(作業員A)	★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い 専用のハサミを用いてひき肉の袋を開封する、専用のポウルに入れる ★衛生手袋着用、保存50g採取 ★異物などないか鮮度はどうか確認 ひき肉を粘りが出るまで良くこね、豆腐・片栗粉を入れさらにこねる 人参と玉ねぎを入れて混ぜる ホテルパン深型にクッキングシートを引き、肉種を平らに空気を抜きながら敷き詰める ホテルパンの肉の量が同じになる様計る	人参の端切れをみじん切りにする コンベクションオープンで予熱を入れる コンベクションオープンコンビ180℃、加温90%15分～18分焼く	★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い 衛生手袋(ニトリル)を着用し調理済み専用バットに入れる 盛り付けまで冷蔵庫で保管する	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
9:30	焼き(作業員B) ソース(作業員B)	★専用靴・専用エプロン着替え ★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い	水、ケチャップ、ソースを加熱する ★中心温度確認 消毒したディスペンサーに移す ★ディスペンサーに汚れ異物がないか確認 ★ハンバーグの中心温度3点計測	★身だしなみ確認、ローラー掛け、手洗い 衛生手袋(ニトリル)を着用し調理済み専用バットに入れる 盛り付けまで冷蔵庫で保管する	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
10:00	カット(作業員B)	★作業台、盛付け器具殺菌、手洗い、専用エプロン、衛生手袋着用 ★アレルギー児除去食がないことを改めて確認する 焼きあがったハンバーグを150等分に三角形になるよう切り分ける ★切り分ける際にクッキングシートが混入しないようまな板に移し、はがしてから切る	★アレルギー児除去食がないことを改めて確認する 焼きあがったハンバーグを150等分に三角形になるよう切り分ける ★切り分ける際にクッキングシートが混入しないようまな板に移し、はがしてから切る	トレイに皿を用意する	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
10:20	味見(作業員AB) 検食(作業員A) アレルギー児盛付(作業員A)	★2名で味見、固さや味の確認、異物等の目視確認を行う 検食(検食簿を持っていく) アレルギー児専用の食器に先に盛付けラップをする(必要であればラップに名前を記入) ★2名でアレルギー確認を行う(アレルギー献立を用いる)	検食用意 盛付けは星型の人参、コーン、ソースをハンバーグにトッピングしツリーにする	盛付け ★1トレイ作業ごと、目視による異物混入確認、ラップをする	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
11:00	盛付け(作業員BC)	アレルギー用トレイで離れた場所に保管	盛付け	盛付け ★1トレイ作業ごと、目視による異物混入確認、ラップをする	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
11:20	配膳前確認	台車に乗った食数を確認する	盛付け	盛付け ★1トレイ作業ごと、目視による異物混入確認、ラップをする	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)
11:30	アレルギー食提供(作業員A) 提供 保存食摂取(作業員B)	園側担当者アレルギー献立を用いて確認し提供 ★名前・クラス・除去食を確認する	提供 保存食用に盛付けておいた皿から保存食を採取する(速やかに専用冷凍庫にしまう)	提供 保存食用に盛付けておいた皿から保存食を採取する(速やかに専用冷凍庫にしまう)	●下処理 葉物野菜は一枚一枚洗って洗う 野菜はその量に対して大きめの器で洗う 専用包丁・まな板の使用 ●中心温度の計測 75℃以上1分以上、3点を計測 ●提供後の喫食時間の徹底 調理終了後は速やかに提供し、2時間以内に喫食 ●保存食の採取 原材料・保存食はそれぞれ50gずつ密閉袋に採取し保存食用冷凍庫で2週間保管 ★は調理の作業工程以外の注意すべき作業工程とします。(衛生事項、異物混入、アレルギーについての注意事項)