

いお保育所

【給食調理手順表】 検収・主菜担当者

8:15 電気・ガスの元栓を開ける。換気扇①②つける。

手洗い

身支度(マスク・帽子・白衣・エプロンの順に着ける)

手洗い

お茶を沸かす・・・昼食用各組・事務室を用意する。

水道水塩素測定・冷蔵庫・冷凍庫・検食保存冷凍庫の温度記録

給食室の消毒

アルペットEを噴霧(配膳台・戸棚・検収台・殺菌庫扉・ドア取っ手)

ピューラックス200～300倍の消毒液をつくりフキンを浸し使用する。

(調理台を必要に応じ消毒する)

8:30 食材搬入:検収(検収用エプロン着用)

食材チェック(数量、賞味期限、品質、表面温度、生産地の記録)

原材料を50gずつビニール袋に取り日付けを記入する。

検食冷凍庫に-20℃以下で2週間保存。

可食部を保存。少量の食材は50gなくて良い

缶詰、調味料、乾物は取らない。

卵は溶き卵で50g取る(ココット等は割卵し1個、ゆで卵は1個保存)

レトルト(遮光性)は保存しない。遮光性で無いものは保存。

果物は調理後保存(提供が異なる物は各50g保存)

アレルギー食の確認・チェック

調理開始

下ごしらえ(果物・葉野菜から洗い根野菜は最後に洗う)泥付き野菜は外流し洗浄。

※果物は洗浄しピューラックス等で殺菌し流水で15分すすぎ洗いを。

担当を確認し調理する(必要に応じて手袋使用。白衣帽子着替え)

(使用した調味料の記録・中心温度の記録 85℃1分以上・調理終了時間の記録)

9:15

生肉・生魚等には赤エプロン

生卵には黄色エプロン

アレルギー食の確認・チェック

室温・湿度の記録(午前10時記入)

10:30

(出来上がり配膳時にはブルーの白衣に着替える)

10:45

片付け 調理に使用した器具洗浄。

12:00～13:00 休憩

13:00 食器を洗浄(いお・にしおおた分)滅菌庫に入れる。

13:00 おやつ準備(いお分)(アレルギー確認・チェック)おやつエプロン使用

おやつ(未満児10g 以上児20g)

生肉・生魚等には赤エプロン

13:45 牛乳配分・・・1人(103g)

生卵には黄色エプロン

手作りおやつ検食を取る。(出来上がり配膳時にはピンクの白衣に着替える)

14:45 おやつ提供(いお分) 取りに来られた時間の確認、記録に残す

15:30 おやつに使用した物を洗い滅菌庫に入れ運転する。

もろぶたは配膳棚に収める

調理台塩素のタオルで拭く。シンク洗浄。

・調理後水道水塩素測定

給食室の掃除(床・水拭き)

ゴミの処理(計量・記入)

フキンを洗剤で洗い塩素消毒し干す。

検収・肉・魚。おやつエプロンを洗い干す。

16:15 スポンジ、たわし、シンク栓等塩素消毒し干す。

【最終確認】

ガス栓・戸締り(鍵)・換気扇・エアコン・電気・保管庫スイッチのチェック

検収用包丁は食材ごとにウエットタスクで消毒して使用。

※次日の食材・献立・アレルギー等

【給食調理手順表】 果物・副菜担当者

8:15 電気・ガスの元栓を開ける。換気扇①②つける。

手洗い

身支度(マスク・帽子・白衣・エプロンの順に着ける)

手洗い

給食室の消毒

アルペットEを噴霧(配膳台・戸棚・検収台・殺菌庫扉・調理台・ドア取っ手)

ピューラックス200~300倍の消毒液をつくりフキンを浸し使用する。

(調理台を必要に応じ消毒する)

ワゴン車、中心温度計、はかり、炊飯器、取っ手等消毒

調理器具準備(やかん・ボール・ザル・トレイ等)

配送棚(ウエットタスクで拭く)もろぶた(アルペットE噴霧)

にしおおたの食器を配送棚に準備する。(中段) 手袋使用

アレルギー食の確認・チェック

8:40 調理開始

下ごしらえ(果物・葉野菜から洗い根野菜は最後に洗う)泥付き野菜は外流し洗浄。

※果物は洗浄しピューラックス等で殺菌し流水で15分すすぎ洗いをしする。

※果物の種類によっては塩素不使用。洗浄後、流水で15分洗浄する。

担当を確認し調理する(必要に応じて手袋使用。白衣帽子着替え)

(使用した調味料の記録・中心温度の記録 85℃1分以上・調理終了時間の記録)

9:15

未満児おやつ 牛乳60cc、おやつ準備(検食試食準備)

未満児のご飯炊飯 米40g×人数

牛乳の保存 50ccずつロットNOごとにナイロン袋に取り、保持日付と容量を記入

9:40

果物・和え物調理・配膳

(ブルーの白衣に着替える)

アレルギー食の確認・チェック

10:30 にしおおた配送、積み込み作業確認

シルバーさんのお弁当

シルバーさんへの声掛け(配送積み込み)

10:45 配膳 (未満児・うさぎ組・きりん組・ぞう組・職員)

検食の準備(係長、不在の時は所長又は正職で対応)

アレルギー食より、配膳、運搬

アレルギー食を調理し担当した職員名を記入する。

12:00~13:00

休憩

13:00 食器を洗浄(いお・にしおおた分)滅菌庫に入れる。

13:00 おやつ準備(いお分)(アレルギー確認・チェック)おやつエプロン使用

おやつ(未満児10g 以上児20g)

生肉・生魚等には赤エプロン

13:45 牛乳配分・・・1人(103g)

生卵には黄色エプロン

手作りおやつ検食を取る。(出来上がり配膳時にはピンクの白衣に着替える)

14:45 おやつ提供(いお分) 取りに来られた時間の確認、記録に残す

15:30 おやつに使用した物を洗い滅菌庫に入れ運転する。

もろぶたは配膳棚に収める

調理台塩素のタオルで拭く。シンク洗浄。

・調理後水道水塩素測定

給食室の掃除(床・水拭き)

ゴミの処理(計量・記入)

フキンを洗剤で洗い塩素消毒し干す。

検収・肉・魚。おやつエプロンを洗い干す。

16:15 スポンジ、たわし、シンク栓等塩素消毒し干す。

※次日の食材・献立・アレルギー等
チェック・確認!

【最終確認】

ガス栓・戸締り(鍵)・換気扇・エアコン・電気・保管庫スイッチのチェック