

休・イモリスズキ・フジワラ

[illegible]

パン	ミルクパン フオカッチャ	8:00 配食 8:30 ・粘着テープ ・手洗い ・使い捨て手袋 ・台アルコール	8:30	配食 コンテナ積み込み	オレンジ配食補助 積み込み	配送
ソース	釜 1	マッシュルーム・ケチャップ・ソース・トマト缶	靴	9:45 調理	中	10:07 配食 手
ソース	釜 2	野菜処理	靴	裁断・調理準備		
ソース	釜 4	野菜処理	靴			10:07 ~ 11:00
めん	釜 3	野菜処理	靴	8:20 ~ 9:10 オレンジ裁断・配食	めんゆで×3	10:2 配食 手
オレンジ	和え室	野菜処理	靴	消毒 裁断・手袋注意 配食		
				・手洗い・ロング使い捨て手袋・青エプロン・台アルコール		
下処理	1 2 3	ナポリタン 人参・玉ねぎ・ピーマン 生食 オレンジ	靴	ハッシュポテト配食	手	
				9:00 ~ 11:00まで外出その後 洗浄作業		
						洗浄作業
						洗浄作業
ボイル		〈肉室〉 ハッシュポテト並	靴	9:00 ~ スチコン調理	中	9:02 ~ 10:47 アレルギー クロワッサン配食 手
フリ		納品・検収作業・野菜処理		スチコン補助 ソース同様に洗浄	靴	シチュー配食補助 手 コンテナ点検
汚2 染次		肉エブ・手 ハム解凍・開	調味料	※釜 肉入れ	・使い捨て手袋・肉エプロン	翌日準備 洗浄作業

☐ 汚染作業 ☐ 非汚染作業 ☒ 手 手洗い・使い捨て手袋・台アルミ ☒ 靴 服・靴交換 ☒ 中 中心温度測定



作業動線図

令和4年4月13日(水)

【野菜：献立の色 肉：赤 卵：黄色 魚：ピンク その他：点線 アレルギー：紫】 アレルギー

