

時間		調理員の仕事の流れ
岩沼小学校	岩沼南小学校	
7:55	8:00	<p>【出勤】※毎日交替で日直を置く 日直の仕事・・・③⑩⑮と日誌の記入 健康観察 身支度 手洗い・消毒 〈釜当番以外〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①調理室の鍵を開ける</li> <li>②調理室内の消毒(塩素で調理台をふく)</li> <li>③水道水の残留塩素の測定</li> <li>④ポイラー点火</li> <li>⑤食材の検収と記録、保存食の採取</li> <li>⑥野菜の下処理</li> <li>⑦野菜の洗浄と裁断</li> <li>⑧牛乳・主食(ご飯・パン)の検収</li> <li>⑨ご飯またはパン、食器、おぼん、スプーン等の配膳</li> <li>⑩調理室内温度・湿度の記録(10:00、12:00、14:00)</li> </ol> <p>〈釜当番〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.釜点火</li> <li>2.サラダ用野菜をゆでる→冷水→重石をする→冷蔵庫へ</li> <li>3.その他、下ゆでするものを全てゆでる</li> </ol>
10:30	10:50	<p>〈釜当番〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.副菜、食缶に入る料理の調理</li> <li>5.中心温度の確認、記録、保存食の採取</li> <li>6.食缶への配食、台車への配膳</li> <li>7.釜の洗浄</li> </ol> <p>〈釜補助〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I 釜当番の補助</li> <li>II 食缶への配食、台車への配膳</li> <li>III 釜の洗浄</li> </ol> <p>〈釜当番・釜補助以外〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>⑪主菜の調理(揚げ物、焼き物、蒸し物)</li> <li>⑫中心温度の確認、記録、保存食の採取</li> <li>⑬配食、台車への配膳</li> <li>⑭台車の移動</li> <li>⑮水道水の残留塩素の測定</li> <li>⑯調理器具等の洗浄</li> <li>⑰調理室の清掃</li> </ol>
12:35	13:00	<p style="text-align: center;">..... 昼食・休憩 .....</p>
12:50	14:00	<ol style="list-style-type: none"> <li>①2階・3階の食器等を下げる</li> <li>②2階・3階の配膳スペースの清掃</li> <li>③牛乳パックの回収</li> <li>④残食の計量</li> <li>⑤おぼん、食缶、ボール、バット、スプーン等の洗浄</li> <li>⑥おぼん、食缶、ボール、バット、スプーン等を消毒保管庫で消毒 ※岩沼南小は、⑤⑥に食器の洗浄・消毒も行う</li> <li>⑦翌日の準備</li> <li>⑧調理室の清掃</li> <li>⑨白衣等の洗濯</li> </ol>
14:15	15:45	<p style="text-align: center;">..... 打合せ・休憩・日誌の記入 .....</p>
15:00	16:00	<ol style="list-style-type: none"> <li>①食器洗浄・消毒保管庫で消毒(岩沼小学校)</li> <li>②洗濯した白衣等を干す</li> </ol>
16:40	16:45	<p>【退勤】</p>