

학교급식 온라인 모니터링

2021.10.07.(목)

관인고등학교 급식실

검수



HACCP 서류 : CCP1. 검수서

【 식재료 검수서 】

【 검수일자 : 2021년 10월 07일 】

아래와 같이 검수합니다.

검 수 일 자 : 2021년 10월 07일

검 수 자 :



 류주희 (인)

 류주희

종식

관인고등학교장 귀하

결재



담당

행정실장



 [Signature]

No	식사구분	식품명	속성설명	단위	수량	원산지	포장상태	식품온도	유통기한 제조일	품질상태	업체군	조치사항
1	중식	콩기름(대두유)	18000ml/kg/오뚜기	kg	18	중국	✓	22.7.13	0	공산품		
2	중식	토마토케첩	1000g/kg/오뚜기 파우치3.3kg	kg	3.3	중국	✓	22.9.15	0	공산품		
3	중식	튀김가루	1000g/kg/정경면, 웨프면바삭, 1kg	kg	2	중국	✓	22.6.22	0	공산품		
4	중식	고추(붉은고추(홍고추))	1000g/kg/국내산/일반/[상]등급 이상/국산, 길이 10-12cm, 5-10g/개, 상품	kg	0.2	중국	✓	21.12.10	0	농산물		
5	중식	고추(풋고추(청고추, 재래종))	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	0.2	중국	✓	21.10.10	0	농산물		
6	중식	김치(배추김치)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	5	중국	✓	1°C 22.1.20	0	농산물		
7	중식	두부	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/냉장/짜개전용두부	kg	6	중국	✓	8°C 21.10.12	0	농산물		
8	중식	마늘/멸치채거(관것)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/멸치채거(관것)/냉장/짜개채거	kg	0.7	중국	✓	7°C 21.10.10	0	농산물		
9	중식	무(조선무)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	4	중국	✓	21.10.11	0	농산물		
10	중식	보리(찰보리)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	1	중국	✓	21.9.30 중국	0	농산물		
11	중식	쪽김	1000g/kg/국내산/일반/[상]등급 이상	kg	0.7	중국	✓	21.10.11	0	농산물		
12	중식	양파	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	1.6	중국	✓	0°C 21.10.11	0	농산물		
13	중식	참깨(백미)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상	kg	1	중국	✓	21.9.30 중국	0	농산물		
14	중식	콩나물	1000g/kg/외국산/일반/[상]등급 이상	kg	8.5	중국	✓	7°C 21.10.11	0	농산물		
15	중식	파(대파)	1000g/kg/국내산/일반/[상]등급 이상/친환경	kg	0.7	중국	✓	21.10.9	0	농산물		
16	중식	파(쪽파)	1000g/kg/국내산/일반/[상]등급 이상	kg	0.3	중국	✓	8°C 21.10.9	0	농산물		
17	중식	계(꽃계)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/냉동/숙3단	kg	10	중국	✓	3°C 22.10.5	0	수산물		
18	중식	다시마/말린것(건조)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/말린것(건조)	kg	0.4	중국	✓	22.7.14	0	수산물		
19	중식	닭고기(가슴살, 안심살)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/냉장/가슴살	kg	5	중국	✓	1°C 21.10.14	0	축산물		
20	중식	닭고기(다리살)	1000g/kg/국산/일반/[상]등급 이상/냉장	kg	18	중국	✓	1°C 21.12.14	0	축산물		
		우유	200ml	개	55	중국	✓	4°C 21.10.28	0			

차량번호: 5802
기록간격: 10분
상 호:

숙형

2021년 10월 07일
09:05S A: -00.8°C
09:05P A: -00.8°C
08:45P A: -01.8°C
08:39P A: -01.5°C
08:31P A: -00.8°C
08:12P A: -01.5°C

1DAY PRINT ch

No: 2121

상 호: 농산(협진)기
기록간격: 10 분 14.4V

2021년 10월 07일
09:19 S A: -00.6°C
09:12 A: -01.3°C
09:02 A: 08.9°C
08:52 A: -01.0°C
08:42 A: 03.3°C
08:32 A: 00.3°C
08:22 A: -00.8°C
08:12 A: 00.3°C
08:02 A: 09.7°C
07:52 A: 01.3°C
07:42 A: -02.7°C
07:32 A: 00.0°C
07:22 A: 00.7°C
07:12 P A: 01.4°C

--- DATA END ---

식품위생법 및 학교급식법에 의한 표기사항

품 명 HACCP 한들 콩나물

제조일자 2021. 10. 06

유통기한: 제조일로부터 5일까지

원산지: 국내산 100%



제10303765호 통합상표사용권의부여번호 08-103-003

인증구분: 무농약농산물
생 산 자: 농업회사법인 한들(주) 신덕재
주 소: 경기도 여주시 가남읍 금당2길 118
전화번호: (031)884-6133~5

친환경 농산물 표시사항

유기농 (ORGANIC)	추급자	월암빛(전처리)
	인증번호	10800371
	전화번호	070-4355-0793
	작업장 주소	경기도 양평군 지평면 수곡로 174
	품 목	무/세척무
	생산지	강원 평창군
	생산연도	2021년
	무게또는 개수	4.00 kg
	유통번호 또는 바코드	10851640-10081007-241572
	생산자(인증번호)	김수봉(11100773)
	포천관인고등학교	(1/1)

무농약 (NON PESTICIDE)	추급자	농수산진흥원(
	인증번호	10800551
	전화번호	031-271-9578
	작업장주소	경기도 평주시 곤지암읍 경동대로 731
	품목	(진)꽃고추
	생산지	경기 포천시
	생산연도	2021
	무게또는 개수	0.2
	인증기관명	(주)에코리더스인증원
	LOT번호	30132103-10041007-241572
	인증번호	김현지(10305931)

유기농 (ORGANIC)	추급자	농수산진흥원(
	인증번호	10800551
	전화번호	031-271-9578
	작업장주소	경기도 평주시 곤지암읍 경동대로 731
	품목	(진)속갓
	생산지	경기 남양주시
	생산연도	2021
	무게또는 개수	0.7
	인증기관명	(주)에코리더스인증원
	LOT번호	10260671-10051007-241572
	인증번호	표상호(10101128)

무농약 (NON PESTICIDE)	추급자	월암빛(전처리)
	인증번호	10800371
	전화번호	031-775-8970
	작업장주소	경기도 양평군 지평면 수곡로 174
	품목	(진)마늘/16mm 이상/
	생산지	경기 안성시
	생산연도	2021
	무게또는 개수	0.7
	인증기관명	(주)에코리더스인증원
	LOT번호	35861223-10021007-241572
	인증번호	이광우(10304961)
	포천관인고등학교	(1/1)

무농약 (NON PESTICIDE)	추급자	월암빛(전처리)
	인증번호	10800499
	전화번호	031-785-3008
	작업장주소	경기도 평주시 곤지암읍 경동대로 731
	품목	복파/만복파
	생산지	경기 가평군
	생산연도	2021
	무게또는 개수	0.3 kg
	인증기관명	(주)인공모범
	유통번호	3005285-10051007-241572
	인증번호	신종호(10305000)
	포천관인고등학교	(1/1)

무농약 (NON PESTICIDE)	추급자	월암빛(전처리)
	인증번호	10800499
	전화번호	031-785-3008
	작업장주소	경기도 평주시 곤지암읍 경동대로 731
	품목	내파/외대파
	생산지	경기 양평군
	생산연도	2021
	무게또는 개수	0.7 kg
	인증기관명	(주)인공모범
	유통번호	3002186-10051007-241572
	인증번호	양정원(10304711)
	포천관인고등학교	(1/1)

조리작업



HACCP 서류 : CCP2. 식품취급 및 조리

CP2A 식품취급 및 조리 장소 구분이 될 경우

급식일자 : 2021. 10. 17. (목요일)

음식명	식재료명	취급 및 조리방법	취급장소		식품 중심 온도(℃)	소독제 농도 및 시간 확인 락스(100ppm)	칼·도마, 장갑, 용기 구분사용 O, X표	작성자 서명
			전처리	조리실				
흰미리밥	백미 현미 황미	당량에 삶기	○				○	민정애
	백미 현미 황미	취수		○	91℃		○	민정애
	흰미리밥	삶기		○			○	민정애
꽃게 된장찌개	마늘 조약육 향파	다듬기 세척하기	○				○	민정애
	숙갓 들면리루	다듬기 세척하기	○				○	민정애
	꽃게 [과파]	다듬기 세척하기	○				○	민정애
	꽃게	당량에 삶기	○				○	민정애
	꽃게우	당량에 삶기	○				○	민정애
	두부	당량에 삶기	○				○	민정애
	꽃게	삶기	○				○	민정애
	당량에 삶기	끓이기		○	96℃		○	민정애
콩나물 우렐	마늘 쪽파	다듬기 세척	○				○	윤영애
	마늘 쪽파	당량에 삶기		○		○	○	윤영애
	콩나물 우렐	다듬기 세척하기		○	89℃		○	윤영애
	당량에 삶기	우치기		○			○	윤영애
닭강정	마늘	다듬기 세척하기	○				○	유동현
	파슬리	당량에 삶기	○				○	유동현
	튀김가루	당량에 삶기	○				○	유동현
	타이트 케첩	당량에 삶기	○				○	유동현
	달걀기	알안짜기	○				○	유동현
	튀김가루 달걀기	가루틀러 튀기기		○	91℃		○	유동현
	타이트 케첩	신 끓이기	○				○	유동현
	달걀기	소스에	○				○	유동현
	타이트 케첩	아무리기	○				○	유동현
	닭강정		○				○	유동현
바퀴집켜	바퀴집켜	당량에 삶기	○			○	유동현	

개선조치 기록

	장소·도구	채소 과일 소독	가열 조리 온도
한계기준	- 장소 구분, 도구 구분	- 염소 농도 100ppm 5분간 침치 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제의 용법 준수	- 식품 중심온도 75℃ - 배류 85℃ 1분이상
관리방안	- 전처리, 조리작업 공간 분리 - 식재료별, 조리전·후별 도구 구분	- Test paper, 농도측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 및 기록 - 농도가 기준치 이할 시 추가 조·사용 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독	- 기준온도 이상 가열 및 기록 - 가공완제품 재가열 및 기록
개선조치	- 장소 변경, 도구 변경 - 오염 식품 재가열 혹은 폐기	- 소독제 희석농도 조정	- 계속 가열

확인자 서명 : 유동현 확인일자 : 2021. 10. 17. (목요일)

식단평가

식단평가지

식단명	찰보리밥 꽃게된장찌개 콩나물무침 달걀정 배추김치									일자	2021.10.07.							
										성명	홍이연희							
음식명	모양			음식의 온도			음식의 맛, 냄새, 간			식감			양			재료의 비율		
	좋음	보통	미흡	적정	보통	미흡	좋다	보통	미흡	좋다	보통	미흡	많다	적당	적다	좋음	보통	나쁨
찰보리밥	○			○			○			○				○		○		
꽃게된장찌개	○			○			○			○				○		○		
콩나물무침	○			○			○			○				○		○		
달걀정	○			○			○			○				○		○		
배추김치	○			○			○			○				○		○		
◆ 위의 음식에 대해 전체적으로 평가한다면 당신의 의견은 어떻습니까?																		
좋다	○	약간좋다		보통이다		약간나쁘다		나쁘다										
일일 식단 평가 및 건의사항	(예 : 메뉴 평가 이외의 위생 등에 대한 추가 의견을 작성하셔도 좋습니다.) <div style="font-size: 2em; font-family: cursive;">맛있다.</div>																	

• 항목별 해당란에 ○ 표시

식단평가지

식단명	찰보리밥 꽃게된장찌개 콩나물무침 달걀정 배추김치									일자	2021.10.07.							
										성명	배, 더기							
음식명	모양			음식의 온도			음식의 맛, 냄새, 간			식감			양			재료의 비율		
	좋음	보통	미흡	적정	보통	미흡	좋다	보통	미흡	좋다	보통	미흡	많다	적당	적다	좋음	보통	나쁨
찰보리밥	○			○			○			○			4	○		○		
꽃게된장찌개	○			○			○			○			10	○		○		
콩나물무침	○			○			○			○			○			○		
달걀정	○			○			○			○			○			○		
배추김치	○			○			○			○			○			○		
◆ 위의 음식에 대해 전체적으로 평가한다면 당신의 의견은 어떻습니까?																		
좋다	○	약간좋다			보통이다			약간나쁘다			나쁘다							
일일 식단 평가 및 건의사항	(예 : 메뉴 평가 이외의 위생 등에 대한 추가 의견을 작성하셔도 좋습니다.) 항상 맛있게 먹고 있습니다.																	

• 항목별 해당란에 ○ 표시

식단평가지

식단명	잘보리밥 꽃게된장찌개 콩나물무침 닭강정 배추김치									일자	2021.10.07.							
										성명	박서진							
음식명	모양			음식의 온도			음식의 맛, 냄새, 간			식감			양			재료의 비율		
	좋음	보통	미흡	적정	보통	미흡	좋다	보통	미흡	좋다	보통	미흡	많다	적당	적다	좋음	보통	나쁨
잘보리밥	○			○			○			○			○	○		○		
꽃게된장찌개	○			○			○			○			○			○		
콩나물무침	○			○			○			○			○			○		
닭강정	○			○			○			○			○			○		
배추김치	○			○			○			○			○			○		
◆ 위의 음식에 대해 전체적으로 평가한다면 당신의 의견은 어떻습니까?																		
좋다	약간좋다			보통이다			약간나쁘다			나쁘다								
일일 식단 평가 및 건의사항	(예 : 메뉴 평가 이외의 위생 등에 대한 추가 의견을 작성하셔도 좋습니다.) 맛있네요 ~ ~																	

• 항목별 해당란에 ○ 표시

식단평가지

식단명	찰보리밥 꽃게된장찌개 콩나물무침 닭강정 배추김치										일자	2021.10.07.							
											성명	김민							
음식명	모양			음식의 온도			음식의 맛/냄새/간			식감			양			재료의 비율			
	좋음	보통	미흡	적정	보통	미흡	좋다	보통	미흡	좋다	보통	미흡	많다	적당	적다	좋음	보통	나쁨	
찰보리밥	○			○			○			○			○			○			
꽃게된장찌개	○			○			○			○			○			○			
콩나물무침	○			○			○			○			○			○			
닭강정	○			○			○			○			○			○			
배추김치	○			○			○			○			○			○			
◆ 위의 음식에 대해 전체적으로 평가한다면 당신의 의견은 어떻습니까?																			
좋다	○			약간좋다				보통이다				약간나쁘다				나쁘다			
일일 식단 평가 및 건의사항	(예 : 메뉴 평가 이외의 위생 등에 대한 추가 의견을 작성하셔도 좋습니다.) 너무 맛있어서 디저트를 못하셔도 ㅠㅠ																		

• 항목별 해당란에 ○ 표시