【서식 8-1】

**급식관리 현황**

1. **급식시설의 업종**

산업체( ) 학교( ) 병원( ) 공공기관( ) 기타( )

1. **급식 인원 및 수용 능력**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 식 탁 수 | 인용, 개 | 좌 석 수 | /석(1회 최대 수용인원) |
| 총 배식인원 | 명 | 배식소요시간 | 시간 분 |

1. **급식 대상자 수 및 1인당 급식비**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 구 분 | 아 침 | 점 심 | 저 녁 | 기 타 | 비 고 |
| 급식 인원수 |  |  |  |  |  |
| 급 식 단 가 |  |  |  |  |  |

1. **식당 운영 및 배식 방법**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 운영 방법 | | 배식 방법 | |
| 직 영 |  | 자율배식 |  |
| 위 탁 |  | 개별배식 |  |
| 기 타 |  | 기 타 |  |

1. **식품 발주 방법**
2. **식품 구매 방법**
3. **식품 검수 담당자**
4. **식권의 사용 여부와 식권의 종류**
5. **주간 식단표**
6. **후⑨시설 현황**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 영양사실 | 유( | ) | 무( | ) | 조리원 휴게실 | 유( | ) | 무( | ) |
| 탈 의 실 | 유( | ) | 무( | ) | 샤 워 실 | 유( | ) | 무( | ) |

**주간 식단표**

기간: 년 월 일 ~ 일

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **구분** | **아침** | **점심** | **저녁** | **기타** |
| **월** |  |  |  |  |
| **화** |  |  |  |  |
| **수** |  |  |  |  |
| **목** |  |  |  |  |
| **금** |  |  |  |  |
| **토** |  |  |  |  |
| **일** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **재고 조사서** |  | | |
| **조사일 : 조사자(실습⑨)**  **확인자(영양사)** | **년**  **:**  **:** | **월** | **일 (인)**  **(인)** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **품명** | **규격** | **수량** | **단가** | **금액** | **품명** | **규격** | **수량** | **단가** | **금액** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**시장조사서**

날짜 :

장소 :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **번호** | **품명** | **규격** | **수량** | **단가** | **비고** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**발 주 서**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **발주일시 :** | **년** | **월** | **일** |
| **납품업체 :** |  |  |  |
| **입 고 일 :** | **년** | **월** | **일** |
| **담 당 자 :** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **순서** | **식재료명** | **단위** | **발주량** | **규격** | **비고** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**검수 일지**

식재료명 : 검수일자 : 년 월 일 검 수 자 :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **구분** | **평가 항목** | **평가 문항** | **평가 내용** | **비고** |
| **품질 측면** | 식자재의 품질 | 품질 저하 |  |  |
| 규격 미달 |  |  |
| 선도 저하 |  |  |
| 절단 규격 미흡 |  |  |
| 유통기한 경과 |  |  |
| 유통기한 미표시 |  |  |
| 중량 미달 |  |  |
| 미․오배송품 |  |  |
| 이물질 혼입 |  |  |
| 전처리 품목 공급 능력 | 품목의 수 |  |  |
| 식자재의 포장 상태 | 청결도 |  |  |
| 공급된 식자재와 주문서의 일치성 | 불일치성 |  |  |
| 원산지 표기 이행 | 원산지 표기 |  |  |
| 기타 |  |  |  |
| **서비 스 측면** | 정시배송 | 검시 시작시간 지연 |  |  |
| 검수 시간 지연 |  |  |
| 반품에 대한 신속한 처리 | 지정된 재입고 시간 준수 여부 |  |  |
| 식품 이동 및 분배업무 지원 | 완성도 |  |  |
| 배송시설 구비 정도 | 전담 차량 배치 |  |  |
| 전담 책임자 배치 |  |  |
| 주문, 문의 전담직원 배치 | 배치 여부 |  |  |
| 배송직원의 대응 능력 | 문제해결 능력 및 책임감 |  |  |
| 배송시 배송 능력 | 긴급 혹은 추가 발주 수용 능력 |  |  |
| 기타 |  |  |  |

**검식 일지**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **날짜** | **년** | **월** | **일(** | **요일)** | **검식시간** | **시** | **분** | **검식자**  **(실습생)** |  |

**영양사**

**확인(서명)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **식사 구분** | **식단 (메뉴명)** | **관능검사 Ⅰ(외관평가)** | | | **관능검사 Ⅱ(맛)** | | | **위생평가** | | | **시정조치** | | **비고** |
| **분량** | **영양** | **색· 형태** | **맛** | **풍미** | **질감** | **가열 상태** | **온도** | **용기의 청결** | **재가열** | **폐기 조치** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**기기 보유 현황**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **장소** | **기기 명** | **사용 목적** | **기기 규격** | **관리현황** | **비고** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**급식 시설 평면도**

**※ 작성 시 유의사항**

1. 조리실의 기기배치를 명확히 표시
2. 출입구 및 배식대의 위치를 표시
3. 잔반처리시설 위치
4. 그 외 타시설과의 차이점도 알아둘 것

**영양 및 위⑨교육 현황**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **교육 날짜** | **교육 대상**  **/참여 인원** | **교육 주제** | **교육 내용** | **비고** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |