

【서식 8-1】

급식관리 현황

1) 급식시설의 업종

산업체() 학교() 병원() 공공기관() 기타()

2) 급식 인원 및 수용 능력

식탁 수	인용, 개	좌석 수	/석(1회 최대 수용인원)
총 배식인원	명	배식소요시간	시간 분

3) 급식 대상자 수 및 1인당 급식비

구분	아침	점심	저녁	기타	비고
급식 인원수					
급식 단가					

4) 식당 운영 및 배식 방법

운영 방법		배식 방법	
직영		자율배식	
위탁		개별배식	
기타		기타	

5) 식품 발주 방법

6) 식품 구매 방법

7) 식품 검수 담당자

8) 식권의 사용 여부와 식권의 종류

9) 주간 식단표

10) 후생시설 현황

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

【서식 8-2】

주간 식단표

기간: 년 월 일 ~ 일

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

【서식 8-6】

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				

【서식 8-9】

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

