

【서식 9-1】

급식관리 현황

1) 급식시설의 업종

산업체() 학교() 병원() 공공기관() 기타()

2) 급식 인원 및 수용 능력

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

3) 급식 대상자 수 및 1인당 급식비

구 분	아 침	점 심	저 낙	기 타	비 고
급식 인원수					
급식 단가					

4) 식당 운영 및 배식 방법

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

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()
탈의실	유() 무()	샤워실	유() 무()

【서식 9-2】

주간 식단표

기간: 년 월 일 ~ 일

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

【서식 9-3】

재고 조사서

조사일 : 년 월 일

조사자(실습생) : (인)

확인자(영양사) : (인)

【서식 9-4】

시장조사서

날짜 :

장소 :

【서식 9-5】

발 주 서

발주일시 : 년 월 일

납품업체 :

입고일 : 2023. 10. 10.

담당자 :

【서식 9-6】

검수 일지

식재료명 :

검수일자 : 년 월 일

검수자 :

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		
서비스 측면	식자재의 포장 상태	청결도		
	공급된 식자재와 주문서의 일치성	불일치성		
	원산지 표기 이행	원산지 표기		
	기타			
	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 9-7】

검식 일지

영양사 확인(서명)

【서식 9-8】

기기 보유 현황

【서식 9-9】

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

【서식 9-10】

영양 및 위생교육 현황