

덧붙임1

학교·유치원 급식 자체 점검표 [자체보관]

학 교 명	수피아 여자 중학교	소 재 지	광주광역시
급식방법	☒ 직영 ☐ 위탁	점 검 일 시	2024. 2. 26. (14:00 ~ 16:00)
점 검 자	(소속) 수피아여자중학교 (직위) 영양교사	(성명)	김애리 (성명)
확 인 자	(소속) 수피아여자중학교 (직위) 교장	(성명)	이재영 (성명)

세 부 점 검 사 항	점 검 결 과(해당란에 ✓체크)			
	적합	부적합(A=B)		부적합내용 및 개선조치(예정) 사항 작성
		부적합(A)	개선조치(B) ※ 예정포함	
○ 시설관리				
- 급식시설·설비, 기구 등 청소 및 소독계획 수립·시행 여부	☒	☐	☐	
- 급식시설(조리·세척·소독환기시설 배수구 등) 위생관리 및 작동상태 확인 ※ 파손·작동불량 시 '부적합'에 표시하고 즉시 개선조치(수리요청 등)	☒	☐	☐	
- 급식기구 위생관리 및 작동상태 확인 ※ 살균소독기는 램프 점등 여부 확인, 온도계 정상 등 확인 ※ 조리실, 식품창고 내 온습도계 설치 및 정상작동 확인	☒	☐	☐	
- 냉장, 냉동시설 적정 온도* 및 청결 관리 확인 * 냉장고 5℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하 확인	☒	☐	☐	
○ 식재료 보관				
- 식재료 소비(유통)기한 준수(냉장·냉동고, 식품창고 등 보관식재료)	☒	☐	☐	
- 식재료 보관기준(표시사항) 준수(보관방법(실온·냉장·냉동 등) 등 준수)	☒	☐	☐	
- 식품보관실 청결관리 및 세척·소독제 등과 구분 보관	☒	☐	☐	
- 냉장·냉동고에 식재료 및 음식 외 다른 것이 없는지 여부	☒	☐	☐	
○ 개인위생				
- 조리작업자 및 식품취급(배송요원 등) 건강진단 실시(6개월에 1회) 및 보관(2년)	☒	☐	☐	
- 식사장소 청결관리 및 손 소독제 등 비치	☒	☐	☐	
- 급식종사자 대상 위생교육 실시(급식 개시 전까지 교육실시)	☒	☐	☐	
○ 조리작업 시 주요 확인사항				
- 매일 조리 작업 전 조리종사자 건강상태 확인 및 발열·구토·설사 등 증상이 있는 종사자 조리작업 배제 등(계획포함)				
- 조리장 내 위생복·위생모·마스크·앞치마 등 착용(계획포함)				
- 칼·도마·고무장갑·앞치마 등 용도별로 구분 및 세척·소독 여부				
- 생으로 제공하는 채소·과일 소독시 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부				
- 해동은 위생적인 방법으로 실시, 재냉동 금지 준수 여부				
- 가열조리 식품 중심온도 75℃(폐류 85℃) 1분 이상 가열조리 여부				
- 조리·제공한 음식을 1인 분량씩 -18℃에서 144시간 보관 여부				
- 조리된 식품은 배식 전까지 교차오염 방지를 위한 위생적 보관				
- 배식 후 남은 음식을 재사용 또는 보관 금지 준수 여부				
- 음식물쓰레기 보관 장소 지정 및 청결유지 여부				
- CCP, CP, 위생관리점검표 등 기록지 작성·보관(유치원은 CCP, CP를 '식품취급 및 조리 기록지' 활용)				
○ 기타 의견(개선 또는 보완 필요사항 기술)				
-	전체적으로 양호함.			