|  |  |
| --- | --- |
| **衛生チェックリスト** |  |
| 天気 |  | 気温湿度 | 　　℃　　％ | 日付 | 　　年　　月　　日 | 記入者 |  |
| 食数 | スタッフ　　　食 | 子供　　　　食 | 大人　　　　食 | 合計　　　　食 |
| 献立 |  |
| 加熱調理時間・中心温度管理（７５℃以上で１分測る） | 食材（メニュー） | 調理方法 | 加熱開始時間 | 測った時の時刻 | 測った時の温度 | 加熱終了時間 |
|  | 茹・煮・焼・炒・揚・蒸 | 　　：　　 | 　　：　　 |  | 　　：　　 |
|  | 茹・煮・焼・炒・揚・蒸 | 　　：　　 | 　　：　　 |  | 　　：　　 |
|  | 茹・煮・焼・炒・揚・蒸 | 　　：　　 | 　　：　　 |  | 　　：　　 |
|  | 茹・煮・焼・炒・揚・蒸 | 　　：　　 | 　　：　　 |  | 　　：　　 |
| 水質チェック（調理前・配膳前） | 時刻 | 色、異物 | 臭い | 味 | 備考 | 完成品検査 | チェック者 | 味 | 見た目 | 食べやすさ | 焦げ | 固い |
| 　　：　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　　：　　 |  |  |  |  |
| 保冷庫温度管理（調理前 | 時刻 | 冷蔵庫 | 冷凍庫 | 保冷庫温度管理（終了時） | 時刻 | 冷蔵庫 | 冷凍庫 |
| 　　：　　 |  |  | 　　：　　 |  |  |
| 本日の食材 | 品目 | 食材 | 購入店 | 購入日 | 数量 | 状態 | 備考 |
| 肉類 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
| 魚貝類 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
| 野菜 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
| 加工品 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
| 卵・豆腐 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
| 冷凍食品・缶詰 |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |
|  |  |  |  |  | 冷・凍・常 |  |