

栄調理場作業内容項目一覧表

作業内容の項目です。下記内容を調理員の人数も考慮して計画表を作成し、事務所へ提出してください。 ※ボイラーが使えない日があるので注意してください。

作業項目	実施日	作業項目	実施日
栄中通路の清掃		排水溝清掃・排水ピット、グレーチングみがき（調理室、下処理室、洗浄室）	
検収室の清掃、ざら板の清掃		フライヤー清掃、みがき	
下処理前室・下処理室の清掃・床みがき		フライヤーコンベアの清掃	
調理室の清掃、床みがき		外倉庫の清掃・整頓	
洗浄室清掃、床みがき		スプーン、はし洗浄機清掃、みがき	
食器・食缶洗浄機清掃（ノズル含む）		シューズ、布エプロン保管庫内清掃	
釜底清掃、みがき		食数黒板の清掃	
エプロン、長靴、ドライシューズの洗浄		側壁清掃、消毒	
調味料倉庫清掃・整頓・在庫調べ		真空冷却機の清掃	
台車、ラック、すのこ台作業台清掃		包丁、まな板保管庫清掃	
コンテナプール清掃、床みがき		ザル保管庫内の清掃	
洗剤倉庫清掃、在庫調べ		外まわり清掃・台車落ち止めの下	
冷蔵庫、冷凍庫内清掃		オープン清掃、みがき	
検食冷蔵庫・肉冷蔵庫の清掃消毒		食器、食缶、箸、スプーン洗浄消毒	
機械器具の清掃点検、試運転、消毒		釜、水槽、ザルの洗浄・消毒	
手洗い場の清掃、蛇口みがき		食器、食缶保管庫内の清掃	
ホース洗浄、漂白		給食調理の準備	
保存食廃棄			
洗濯室・トイレ、流しの清掃			

☆みがき作業

二重食缶・一重食缶みがき		スプーン・お玉・フライバサミのチェックとみがき	
てんぷらバット、タッパーみがき			
高台車・すのこ台みがき		各ざるみがき	
箸折れ・スプーン曲がりの1本1本チェック		食器つけこみ・一つ一つみがき	

☆ 消耗品準備作業他

卵シート作り		保存食袋作り	
洗剤、消毒薬、ペーパータオルの補充		消耗品のチェック	
作業動線の作成		クラス用手袋数え	
ドライミーティング		休憩室整頓、ワックスかけ	
献立ミーティング		新献立調理研究	