시간대별 위생 점검표 · 개점 전 07:00

JJ리조트 · 솔마루 주방 / 날짜: _____ / 담당: _____ / 계획서: 교육용 v1

배포 전 검토용 · 세척제 농도·접촉시간 (확인 필요) · 수치는 가상 내부 기준

번호·시각	항목·대상	계획서 기준	측정값(℃) 유지시간(분)	실제시각 상태	담당자 책임자 확인	근거
A01 07:00	손 씻기·위생복 작업 시작 전	손 씻기·위생복 착용 확인				3쪽
A02 07:00	냉장고 공기온도 냉장고 R-01	0~5℃				3쪽
A03 07:00	냉동고 공기온도 냉동고 F-01	-18℃ 이하				3쪽

이상 시: 사용·제공 보류 → 책임자 보고 → 원본 지침에 따른 실제 조치 → 재확인 → 책임자 판단. 상세 조치는 엑셀의 근거·조치에서 대조한다.

번호	실제 조치·시각	재확인시각·결과	책임자 판단·다음 확인시각
_____			

수시 추가 기록: 매 조리 묶음·메뉴/도구 변경·이상 발견·서비스 연장 때 별도 추가. 미측정은 미측정으로 기록한다. 공기온도 회복만으로 식재료 사용을 확정하지 않는다.

시간대별 위생 점검표 · 조리·서비스 11:00 / 13:00

JJ리조트 · 솔마루 주방 / 날짜: _____ / 담당: _____ / 계획서: 교육용 v1

배포 전 검토용 · 세척제 농도·접촉시간 (확인 필요) · 수치는 가상 내부 기준

번호·시각	항목·대상	계획서 기준	측정값(℃) 유지시간(분)	실제시각 상태	담당자 책임자 확인	근거
B01 11:00	닭고기 중심온도·유지시간 간장닭구이 덮밥	75℃ 이상 1분 이상				4쪽
B02 11:00	수프 보온온도 단호박 크림수프	60℃ 이상				4쪽
B03 11:00	샐러드 보냉온도 새우 샐러드	5℃ 이하				4쪽
B04 11:00	알레르기 교차접촉 방지 메뉴별 전용 집게·표시	메뉴별 전용 도구·표시 일치				5쪽
C01 13:00	수프 보온온도 단호박 크림수프	60℃ 이상				4쪽
C02 13:00	샐러드 보냉온도 새우 샐러드	5℃ 이하				4쪽

이상 시: 사용·제공 보류 → 책임자 보고 → 원본 지침에 따른 실제 조치 → 재확인 → 책임자 판단. 상세 조치는 엑셀의 근거·조치에서 대조한다.

번호	실제 조치·시각	재확인시각·결과	책임자 판단·다음 확인시각
_____			

수시 추가 기록: 매 조리 묶음·메뉴/도구 변경·이상 발견·서비스 연장 때 별도 추가. 미측정은 미측정으로 기록한다. 공기온도 회복만으로 식재료 사용을 확정하지 않는다.

시간대별 위생 점검표 · 마감 15:00

JJ리조트 · 솔마루 주방 / 날짜: _____ / 담당: _____ / 계획서: 교육용 v1

배포 전 검토용 · 세척제 농도·접촉시간 (확인 필요) · 수치는 가상 내부 기준

번호·시각	항목·대상	계획서 기준	측정값(℃) 유지시간(분)	실제시각 상태	담당자 책임자 확인	근거
D01 15:00	작업대 세척·소독 작업대·전용 도구	세척·소독 실시 / 농도·접촉시간 (확인 필요)				6쪽
D02 15:00	보관 라벨 보관 식재료	식품명·개봉일·사용기한 기재				6쪽
D03 15:00	기록·이상 조치 검토 정기·수시·이상 기록 전체	누락·미완료 조치 확인				7쪽

이상 시: 사용·제공 보류 → 책임자 보고 → 원본 지침에 따른 실제 조치 → 재확인 → 책임자 판단. 상세 조치는 엑셀의 근거·조치에서 대조한다.

번호	실제 조치·시각	재확인시각·결과	책임자 판단·다음 확인시각
_____			

수시 추가 기록: 매 조리 묶음·메뉴/도구 변경·이상 발견·서비스 연장 때 별도 추가. 미측정은 미측정으로 기록한다. 공기온도 회복만으로 식재료 사용을 확정하지 않는다.