

調理師作業工程表

	A (3人)	E	F	C
勤務時間	5:30～14:15	8:30～17:15	9:30～18:15	9:45～18:30
作業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・残留塩素計測 ・冷蔵・冷凍庫の温度確認 ・調理器具を保管庫から所定の位置に出す ・朝食野菜の洗浄・下処理 ・配膳車のスイッチを入れる ・ご飯をしかける ・調理・盛りつけ・配膳 ・昼食の野菜の洗浄 ・主食と味噌汁の盛りつけ・配膳・チェック ・病棟へ台車をあげる ・休憩 ・昼食の食材の下処理 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・台車を次亜塩素でふく ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・夕食使用の在庫出し ・調理できたものから盛り付ける
5:30～				
5:45～				
6:30～				
7:00～				
7:45～				
7:45～8:00				
8:00～				
9:00～				
9:45～	<ul style="list-style-type: none"> ・台車のスイッチを入れる 	<ul style="list-style-type: none"> ・盛りつけ・配膳 		
10:15～	<ul style="list-style-type: none"> ・盛りつけ配膳 			
10:30～	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯をしかける ・配膳車のスイッチを入れる 			

11:00～	・配膳・食事の指差し点検	・主食の盛りつけ・配膳	・主食の盛りつけ・配膳	・調理場の清掃
11:15～	・主食の盛りつけ・配膳	・調理器具の消毒・殺菌	・調理場の清掃	・休憩
11:30～	・点検	・休憩	・食材の切り込み	・調理
11:45～	・病棟へ台車をあげる	・食器の出し入れ	・食材の切り込み	・調理済みのものから盛り付ける
12:15～	・調理場の掃除	・食材の切り込み	・調理	・休憩
13:00～	・休憩	・調理		・主食盛りつけ・配膳
13:30～	・台車を次亜塩素でふく	・台車のスイッチを入れる	・盛りつけ・配膳	・布巾乾し
13:30～	・食野菜の洗浄	・お米をしかける	・休憩	・調理場の清掃
14:15	・勤務終了	・盛りつけ・配膳	・主食盛りつけ・配膳	・台車を次亜塩素でふく
14:30		・休憩	・チェック	・人数管理ボードと食札の数を合わせる
15:45		・翌朝の在庫出し・洗濯	・病棟に台車を上げる	・冷蔵庫・冷凍庫の温度確認
16:00		・勤務終了	・調理場の清掃	
16:45～			・病棟から台車をおろす	
17:00～			・勤務終了	
17:15～				
17:30～				
17:45～				
18:00～				
18:15～				