[별지 2]

가열 조리 작업일지

일자 (시기)	메뉴명	식재료명	조리방법	작업시간	중심 온도(℃)	튀김유 온도(℃)	개선 조치	확인 (서명)

작업 방법	◈ 식품 중심 온도 : 80℃ 이상(온도 확인 후 15초 이상 가열)
	① 육류, 가금류, 어패류, 난류
	② 상기 위의 식재를 원료로 한 가공품
작성 방법	◈ 온도 관리 대상 식재가 들어가는 밥 중 밥짓기(취반) 작업은 제외
	◈ 가열 조리 식품 중 육류, 가름규, 어패류, 난류가 들어가는 식품(가공품)
	- 다만, 국(탕 포함)의 경우 덩어리 육류, 가금류, 어패류 중심온도 측정 기록
	◈ 굽기, 튀기기의 경우 batch당 3곳 이상을 측정하여 가장 낮은 온도 기록
	- 작업시간은 시작 시간과 종료 시간을 기록한다. 다만, 시간차 조리의 경우
	매회 조리시간 마다 작성하여야 한다.
	◈ 튀기기의 경우 식재료 투입 전 튀김유의 온도 확인 : 170℃ 이상
	◈ 튀기기 작업시 튀김유 온도는 170~180℃ 유지
개선 조치	◈ 중심온도가 기준에 부적합인 경우 → 기준온도까지 재가열
확인자 : (서명)	