作業動線図(弥富市立〇〇〇学校)

年 月 日()

校長	管理栄養士	作成者

献立名		球根皮むき機	シンク	包丁・ まな板 卵専用 殺菌庫 冷蔵庫	釜 ①	釜 ②	釜 ③	釜 ④	調理室	炊飯器
		下処理室 食品庫		野菜 裁断機		シンク				焼き物機
	, , , ,	倉庫		冷蔵 庫 冷凍 庫 ********************************			ラック	シク		食器消毒保管
	 	調理従事者用トイレ	ラック 中乳 保冷庫	イヤビ ネツト 保存食用 冷凍庫		配膳室ワゴン置き	食器洗浴が上ります。		休憩室	
			手洗い施設 汚染作業区域	· 交差汚染注意箇 : 非汚染作	_	: その他の	区域(洗浄等)		アレルギー対原	÷