

▣ 식재료 보관 기록서 ▣

관리자(정)		관리자(부)	
--------	--	--------	--

위생 관리	적정 관리 온도	표시사항 기재 여부	식재료별 구획, 분리 보관 여부	용기 덮개, 포장 적정 여부	응결수, 성에 등 내부 청결 여부
	°C 이하				

보관 식재료명	입고 · 조리 · 소분	사용기한	유통기한	원산지

■ 조리식품 : 조리일자 ■ 가공식품 『개봉』시 : 개봉일자
 ■ 가공식품 『소분』시 : 소분일자 + 유통기한 + 『Package』 보관
 ■ 냉장 『해동』 시 : 해동 시작 72시간 이내 조리 완료