

3.

친환경유통센터 모니터링 참여자 명단

(2017. 12.)

연번	소 속 (자 치 구)	참석자 성명 (생년월일)	서 명	계좌번호 (은행명)
1	양천구	(70.12.04.)	하선미 NA.	국민은행 국민은행 884202-04-001407
2	성동	(79.7.22.)	배재익	우리 350-040911-02-101
3	강서	(65.10.09.)	이은미	국민 524902-01-274610
4	양천구	(72.09.13.)	한유정	국민 090502 04216165
5	금천구	(74.03.29.)	이은란	국민 551-21-2190-116
6	은평구	(74.06.04.)	정연봉	우리 155-07-206392
7	은평구	(68.08.22.)	윤영애	국민 076-21-0404-490
8	은평구	(75.12.21.)	김용미	우리 138-08-024488
9	구로구	(77.03.29.)	서지선	국민 778-21-0224-480
10	강서구	(73.11.16.)	현은경	수협 232-03-001362
11	양천구	(79.06.25.)	김미애	우리 014456.02.161557
12	양천구	(75.05.05.)	이준미	우리 1002-748-174351
	양천구	(. . .)		
13	중랑구	(62.06.18.)	이은숙	국민 654-21-0919-818
14	동상구	(69.12.10.)	김순영	기금 100-2661-8352
15	강서구	(69.3.10.)	박영주(박영주)	우리 1002.632-465204
16	마포구	(80.11.22.)	김지현	국민 476102-01-237699
17	양천구	(68.3.1.)	노정은	씨티 441-017896-267-01
18	양천구 사당	(71.5.12.)	홍미영	우리 253-461377-02-001
19	양천구 시당	(70.1.23.)	김서희	국민 025-21-0936-339

시당구

친환경유통센터 모니터링 참여자 명단

(2017. 12. 6.)

연번	소속 (학부모강사단, 자치구)	참석자 성명 (생년월일)	서명	계좌번호 (은행명)
20	학부모강사단	나두경 (1973. 1. 25.)		110-074-887-125 (신한)
22	친환경유통센터	김은영 (1977. 5. 2.)		0862-1066-9468 (국민)
23	친환경유통센터	김지영 (1973. 7. 9.)		910-3338-1791 (국민)
24	"	김선영 (1973. 5. 8.)		문자로 보내겠습니다 (KEB국민, 281-910028-50001)
25	"	장현숙 (1970. 7. 5.)		018-24-0236-695 (국민은행)
26	"	김미혜 (72. 4. 9.)	김미혜	050-051372.02.016 (기타)
27	"	김양리 (71. 3. 23.)	김양리	503-046218-02-001 (우리)
28	"	송선애 (73. 8. 3.)	송선애	우리 1002-930-434272
28	"	박혜진 (74. 9. 27.)		395-04-455015 (신한)
29	학부모강사단	이수리 (77. 7. 25.)		044-12-356-222 (농협)
30	"	이영숙 (71. 11. 2.)		158-2-0157-139 국민
12		(. . .)		
13		(. . .)		
14		(. . .)		
15		(. . .)		
16		(. . .)		
17		(. . .)		
18		(. . .)		
19		(. . .)		
20		(. . .)		

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 여름 중간 중간에 안내자를 배치하여 충분한 점검이 있으면 바로 안내를 받을 수 있게 해주십시오.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12 월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 송진애

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	380 개
		(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)	

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 축산물과 수산물의 검사부품도 약간한 수 있었으면 좋겠다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김지현 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

친환경농산물 개별이 있음

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	취급품목수	390 개
설치 운영	(*식재료 보관에 적합한 시설관리) (*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경 위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 식재료 검품 하시는 것 보고 싶습니다	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이 홍이(서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 창고온도(13~15°C), 안전성(1건 50,000) 하루 120kg의 유통량(아침 7시~12시) (국립보건연구원)	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다. 아이들의 명단에 안전성을 위해 더욱더 철저히 검사해주시길 부탁드립니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이혜영 (인명) 김희재

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6.만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 작업부탁드립니다	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김지영

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 알려진 것 부탁드립니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김은보



학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명 ³⁾	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컷텐 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다. <i>방충망 교체 중재.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정

6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? <i>체계적인 검사 및 농품관리로 알선한 바에리 관리이 이루어지고 있음은 감사 합니다.</i>

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : *박미희* (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내 용	조사결과
시 설 · 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨텐 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 수령 응답으로 전수 ^{안전성} 검사 했으며 ^(음식안전, 식재료 등) 좋겠습니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 배재이

(서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	30~35 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시 설 · 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? ① 배송은 시비가 늘고 온도가 예외하게 적당해서나 가격이 많이 올랐습니다.	

② 청결이 많이 신경 쓰이자 위의 내용으로 점검결과를 제출합니다. ③ 생각보다 강서구로 우편이 많았네요. 2017년 12월 6일 라는 시비가 있습니다.

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이영숙 (서명)

④ 검수있음 하리불만 사항이 없습니다. ..

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	취급품목수	390 개
	(*식재료 보관에 적합한 시설관리)	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)	

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 준비된 식재료는 좋았습니다. 아이들의 마음 바깥기이므로 세심하게 감사를 부탁드립니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 나다경

(서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	290 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6.만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 :

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : (직명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업 공정 · 환경 위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 냉장시설 확인비행(비행인) 식재료 위생관리가 철저 하고 식재료 보관을 관리가 잘 되고 있음	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 정연봉

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내 9℃	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 다음엔 냉장 시보로 보여 주셨으면 좋겠습니다	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김 용 이

(직명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	370 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? 온도 1°C - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 양도 검사 (브라소) 확인해볼것은 좋은것 같습니다. 미확인한것 아쉽다. *냉장시설	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 윤영애 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 걱정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업 공정 · 환경 위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨텐 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 아이들의 안전한 먹거리를 위해 힘써주셔서 감사합니다	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 염 은 경

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <small>(*식재료 보관에 적합한 시설관리)</small>	취급품목수	390 개
	<small>(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)</small>		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? <small>- 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? <small>- 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? <small>- 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? <small>- 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? <small>- 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? <small>- 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input type="checkbox"/> 만족 <input checked="" type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이기미 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

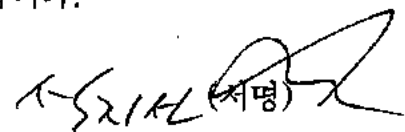
업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	290 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시 설 · 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? <i>거강한 여거리는 위해 논리해 주심에 감사드립니다. (안전성 검사에 대해 투신한 식재료)</i>	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 :

 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6.만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김양희 김명호

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <small>(*식재료 보관에 적합한 시설관리)</small>	취급품목수	390 개
	<small>(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)</small>		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? <small>- 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? <small>- 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? <small>- 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? <small>- 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? <small>- 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? <small>- 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과: <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 차가운 박스에 의한 교차오염에 대한 예방책에도 신경써 주셨음 감사하네요	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 :

76사하계
 주영음

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : **한유정** (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 오른 리안방금 꼭정만 하엿와 개수야 리안. 등 직접 방문 할만엿면 좋겠습.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 라 신여 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김미혜

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <small>(*식재료 보관에 적합한 시설관리)</small>	취급품목수	390 개
	<small>(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)</small>		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? <small>- 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.</small>	<input type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? <small>- 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.</small>	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? <small>- 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? <small>- 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? <small>- 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? <small>- 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input type="checkbox"/> 만족 <input checked="" type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? <small>시식이나 환경은 만족합니다. 모니터링이나 검품은 견학하는 느낌을 받고 있는데 작업하는 과정은</small>	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다. 반대부분이 충분하다고

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 백영숙 (명)

생각합니다

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨텐 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 박경란

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정

6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? Sampling하는 농산물의 가짓수를 다양하게 검사를 하고 있는데

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.
2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 노 선영 일반 학부모도 그 게시사항을 확인할수 있는 과정이 있었으면 함

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input checked="" type="checkbox"/> 축산물 <input checked="" type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <small>(*식재료 보관에 적합한 시설관리)</small>	취급품목수	390 개
	<small>(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)</small>		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? <small>- 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? <small>- 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생될 수 있어 보수가 필요합니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? <small>- 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? <small>- 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? <small>- 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? <small>- 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? <small>- 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 기충연



학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	_____개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 작업 외려 한수 있어 긍정적이 다소 해결되었습니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이윤정

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	취급품목수	390 개
	(*식재료 보관에 적합한 시설관리)	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)	

구분	내 용	조사결과
시 설 · 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 걱정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과: <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 친절하고 자세한 설명 감사합니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 이근리 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	약 10 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사		
1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족		
2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? <u>자정된 농산물만이 아닌 선지 여러 농산물을 확인하시고 대응해주셨으면 합니다.</u>		

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김은관

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	790 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input type="checkbox"/> 적정 <input checked="" type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 :

김민영 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 <small>(*식재료 보관에 적합한 시설관리)</small>	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충, 방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 친절하 특별 감사했습니다.	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김미애 (서명)

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	취급품목수	390 개
	(*식재료 보관에 적합한 시설관리)	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)	

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적절한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C 이내 유지, 습도 50~60% 이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어컨 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까? 유통 과정은 직접 하신데도 너무 친절하게 도와주신데 꾸준히 유지되었으면 합니다	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다. 수하세용

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 박혜진



ce

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업체명	서울친환경유통센터	소재지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
	(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)		

구분	내 용	조사결과
시설 · 설비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작업공정 · 환경위생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13°C ~ 15°C이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과 : <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 장현숙

학교급식 식재료 유통단계 모니터링 조사표

업 체 명	서울친환경유통센터	소 재 지	강서구 발산로 40 강서농산물도매시장내
취급품목	<input checked="" type="checkbox"/> 농산물 <input type="checkbox"/> 축산물 <input type="checkbox"/> 수산물 (*센터소개 강의내용 참조)		
냉장 시설 설치 운영	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합 (*식재료 보관에 적합한 시설관리)	취급품목수	390 개
(*센터에서 학교급식에 공급 품목수가 얼마나 되는지 알 수 있음)			

구분	내 용	조사결과
시 설 비	1. 사무실과 창고의 분리 설치되어 있나요? - 식재료의 위생관리를 위하여 식품 보관하는 곳과 사무실 등 기타 다른 시설과 벽 등으로 분리되어 관리하도록 되어 있습니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	2. 창고가 환기, 조명 시설 등이 잘 되어 있나요? - 식재료 위생관리 등을 위해 적당한 환기시설과 조명시설이 되어 있는지 확인이 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	3. 벽, 바닥, 천정의 파손된 곳은 없나요? - 파손된 곳이 있는 경우 미생물이나 해충 번식 등 위생관리에 문제가 발생할 수 있어 보수가 필요합니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	4. 안전성 검사실 시설과 관리는 잘 되어 있나요? - 검사실 장비, 실험 과정 등 관리가 보시기에 적정한지 표시 부탁드립니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
작 업 공 정 · 환 경 위 생	5. 식재료 창고의 정리정돈 관리가 잘 되어 있나요? - 식재료 관리가 가능하도록 분류, 정리, 청소 등이 잘 되어 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	6. 창고의 적절한 온도관리가 되고 있나요? - 온도가 13℃ ~ 15℃이내 유지, 습도 50~60%이내	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
	7. 창고의 방충·방서 시설(방충망, 에어커튼 등)이 설치되어 잘 관리되고 있나요? - 외부와 접촉되는 곳에 방충 방서가 가능하도록 시설이 되어 관리되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
검 품	8. 식재료 검품 내용은 적정한가요? - 식재료가 들어오는 시간이 주로 밤10시에서 새벽 2시로 센터 안내자의 설명을 들으시고 검품, 안전성 관리가 잘 되고 있는지 확인바랍니다.	<input checked="" type="checkbox"/> 적정 <input type="checkbox"/> 보통 <input type="checkbox"/> 부적정
6. 만족도조사	1. 모니터링 점검 결과: <input checked="" type="checkbox"/> 만족 <input type="checkbox"/> 불만족	
	2. 모니터링 점검에 대한 의견은 무엇입니까?	

위의 내용으로 점검결과를 제출합니다.

2017년 12월 6일

친환경급식 안심식재료 지킴이단 점검자 : 김성영

(서명)