

調理補助業務 ワークテーブル

時間割	8:30	9:00	10:00	11:00	12:00		14:00	15:00	16:00		17:00	17:30	18:00									
始 業	<p>保管庫よりトレイを出す</p> <p>戻ってきた配膳車にトレイを差し込む（11台・200枚）</p> <p>湯飲みコップの配膳準備（11病棟分）</p> <p>米飯を計量し盛付。配膳</p> <p>保管庫より食器を出し、片付け</p> <p>調理器具の洗浄、カート等の消毒</p>					適 宜 休 憩 （時間帯は事前に要調整）	<p>配膳車を下げる（11台）</p> <p>保管庫より食器を出し、片付け</p> <p>湯飲みコップの配膳準備（11病棟分仕上げ後廊下に出す）</p> <p>戻ってきた配膳車にトレイを差し込む（11台・200枚）</p> <p>調理器具の洗浄、ガス台の掃除（3か所）</p> <p>無菌前の側溝、回転釜前の側溝清掃</p> <p>米飯を計量し、盛付</p> <p>粥ケトル・ごはん釜洗い</p>					<p>翌朝に使用する食器並べ</p> <p>調理器具の洗浄</p> <p>厨房内の清掃（モップがけ、取っ手、配膳台の消毒）</p> <p>病棟へ搬送（13台・配膳車温度記載）</p> <p>片付け（残菜まとめ）</p>					終 業	<p>保管庫より食器を出し、片付け</p>				