

中心温度記録簿出力の対応方法について

献立作成画面でHACCPチェックした項目(料理、食品)が帳票出力されます。

▽帳票出力イメージ

◆献立作成画面

提供時間	セットメニュー/料理/食品	g表示	HACCP
	鶏肉の照り焼き		<input checked="" type="checkbox"/>
	鶏もも皮付き	70.00	<input type="checkbox"/>
	本みりん		<input type="checkbox"/>
	清酒		<input type="checkbox"/>
	濃口しょうゆ		<input type="checkbox"/>
	付)粉吹き芋・ブロッコリー		<input type="checkbox"/>
	じゃがいも		<input checked="" type="checkbox"/>
	食塩		<input type="checkbox"/>
昼食	冷凍ブロッコリー		<input checked="" type="checkbox"/>

HACCP欄に
チェック

◆中心温度記録簿

実施日: 2023年3月2日(木)
施設: 老人福祉施設ソフトム
※食品保管場所: ①冷蔵庫 ②温庫

料理名 / 食品名		開始時刻	中心温度 (煮物は1分)
鶏肉の照り焼き		:	°C
付)粉吹き芋・ブロッコリー		:	°C
じゃがいも		:	°C
冷凍ブロッコリー		:	°C

HACCP欄で
チェック した
料理名・食品名を出力

献立作成画面 > 指示情報タブ
HACCP欄にあるチェックボックスで
帳票出力したい料理行・食品行に
をつけます。