

한식 정식 | 주방 구역 배치안

밥·반찬·주요리를 나누어 준비하는 배식형 주방

01

입고·보관

02

채소·반찬 준비

03

주요리 가열

06

퇴식·세척

05

상차림·배식

04

취반·보온

반찬 준비와 뜨거운 주요리의 합류 지점을 배식대 앞에 둡니다.

배치 원칙: 입고 → 준비 → 조리 → 완성·출고, 사용한 식기는 별도 경로로 회수.

각 칸은 작업 구역을 나타냅니다. 벽체·문·통로·설비 위치나 실제 면적을 뜻하지 않습니다.

도면은 축척이 없습니다. 장비 확정과 현장 측정 후 실제 배치를 정하세요.

한식 정식 | 장비 구성 검토표

장비 종류를 검토하기 위한 목록입니다. 제조사·모델·수량·용량은 확정하지 않았습니다.

01	냉장·냉동 보관장 원재료별 보관 구역 구분
02	채소 세척대·작업대 손질 전후 용기 구분
03	가열 조리대·배기 검토 조리량에 맞는 화구 검토
04	취반기·밥 보온기 주문량별 취반 회차 계획
05	반찬 냉장대·배식대 차가운 반찬과 뜨거운 음식 분리
06	퇴식대·세척기·건조선반 고객 반납 동선과 배식 동선 구분

선정한 장비의 제조사 설치 설명서로 치수·전원·급배수·배기·정비 여유를 확인하세요.

한식 정식 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 입고·보관 — 원재료별 보관 구역 구분
2. 채소·반찬 준비 — 손질 전후 용기 구분
3. 주요리 가열 — 조리량에 맞는 화구 검토
4. 취반·보온 — 주문량별 취반 회차 계획
5. 상차림·배식 — 차가운 반찬과 뜨거운 음식 분리

메뉴별 확인

- ☐ 메뉴별 반찬 가짓수와 준비량을 적었는가
- ☐ 주요리와 밥이 동시에 배식대에 도착하는가
- ☐ 퇴식 식기가 완성 음식 쪽을 지나지 않는가

현장 적용 전에

실측 치수, 출입구, 기둥, 서비스 방식, 예상 주문량을 확인하고 배치를 조정합니다.

배기·전기·가스·급배수·소방 및 위생 요건은 선정 장비와 관할 기준으로 확인합니다.

이 자료에는 설비 계산, 허가 서류, 제조사 CAD, 공사 견적이 포함되지 않습니다.