

岩舟小学校・静和小学校給食調理場調理業務委託仕様書

- 1 業務委託名 岩舟小学校・静和小学校給食調理場調理業務委託
- 2 履行期間 契約締結の日から令和12年3月31日まで
準備期間：契約締結の日から令和9年3月31日まで
運営期間：令和9年4月1日から令和12年3月31日まで
- 3 履行場所 岩舟小学校給食調理場(以下「調理場」という。)
栃木市岩舟町静1400-1 (電話 0282-55-2130)
静和小学校給食調理場
栃木市岩舟町静和2432 (電話 0282-55-2163)
- 4 対象者、調理日数、食数等
 - (1) 対象者 児童・生徒及び教職員等
 - (2) 年間調理日数 約200日
 - (3) 1日当たりの食数(令和8年5月現在) 約610食
【内 訳】岩舟小 約360食 / 静和小 約250食
※実際の食数は1週間単位又は1日単位で指示を行う。
 - (4) 食物アレルギー等対応人数(令和8年5月現在) 4人
【内 訳】岩舟小 1人 / 静和小3人
- 5 給食時間
岩舟小学校 午前11時55分～午後 0時35分
静和小学校 午後 0時05分～午後 0時50分
ただし、学校行事及び授業等によって時間を変更する場合は、その都度指示する。
- 6 業務内容
 - (1) 業務時間
学校の教職員の勤務時間の範囲内において行う。ただし、納品受け入れ等で対応が必要となる場合は、流動的に行う。
 - (2) 最低調理員人数
調理、配缶及び運搬終了時までは、岩舟小学校5人(内正社員3人以上)、静和小学校3人(内正社員3人)とする。
休暇等で人数に欠員が生じる場合は、必ず代替え調理員を補充する。なお正社員の代替え調理員は正社員とする。
 - (3) 調理
 - ① 調理場の作成した献立表及び調理業務指示書に従い、作業工程表及び動線図を作成し、調理場の提供する食材を使用して調理を行う。
 - ② 調理場が指示する献立に行事食、セレクト給食、地域農産物活用、食物アレルギー対応食、食育に関すること等がある場合は対応する。特にアレルギー対応食については、「栃木市教育委員会 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」と調理場の指示に基づき、十分注意して行う。
 - ③ 検収は受託者の検収責任者が行い、その結果を検収表に記録する。
 - (4) 施設の衛生管理
 - ① 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、衛生的な流れ作業が行えるよう管理する。

- ② 作業中はドライ運用を図る。
- ③ 調理室、調理室周辺、食品倉庫、休憩室、配膳室、トイレ等は、毎日清掃し、常に整理整頓する。
- ④ 冷凍庫・冷蔵庫の温度管理を適正に行うとともに毎日清掃し、清潔にしておく。また、毎月1回程度フィルターの清掃を行う。
- ⑤ 天井、腰壁、扉、床、排水溝、グリストラップ等は常に清潔に保つようにする。
- ⑥ 排水溝の厨芥、残滓は常に除去し、清潔にしておく。
- ⑦ ワゴン車・コンテナの洗浄、消毒は丁寧に行い、使用前にも消毒液で拭く。
- ⑧ 学期始めと終わりに調理室及び配膳室等の大掃除をする。また、外観や側溝、グリストラップ等も大掃除をする。
- ⑨ 調理室に関係者以外の者を立ち入らせない。
- ⑩ 手洗い設備は、常に清潔に保ち、石けん、爪ブラシ（必要回数分）、ペーパータオル、消毒液を常備する。
- ⑪ 窓や出入り口は開放したまま調理業務を行わない。ただし、開放を必要とする場合は、協議すること。
- ⑫ 換気装置は、常に清潔に保ち、作動に支障ないようにする。
- ⑬ 長期休業（春・夏・冬休み）の開始直後及び終了直前の数日並びに調理場の指定する日を清掃、整理整頓などにあて、業務の履行に支障のないよう努める。また、長期休業の場合は10日に1日は施設内の換気及び点検を行う。
- ⑭ 包丁、まな板の殺菌に紫外線殺菌庫を使用している場合には、殺菌灯の使用期限を確認し、交換する。
- (5) 廃棄物の処理
 - ① 残菜及び厨芥等の廃棄物は、残菜は計量の上、所定の容器に入れ、汚液、汚臭が漏れないようにし、かつ清潔に保管する。
 - ② 廃棄物容器は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔保持に努める。
 - ③ 処理については、本市のごみ処理方法による。
- (6) 保存食
 - ① 受託者は、食材料及び調理済品の定められた量を保存食とする。
 - ② 保存場所は専用冷凍庫とし、指定の容器（袋）に入れ、適切な温度（－20℃以下）で保存する。
 - ③ 保存期間は2週間とし、それ以降の物は処分する。
 - ④ 受託者は、上記①、②、③の内容変更について、調理場の指示があった場合、これに従う。
- (7) 検食

対象学校の指示に従い、1食分を盛り付けた上、検食とする。また、アレルギー代替食もわかるように表示し、検食とする。
- (8) 配缶
 - ① 食数に応じた配食とする。（各学級・職員室）
 - ② 配食の残りは、各学級に配食する。
 - ③ 数ものに余剰が生じた場合は、栄養教諭等の指示により各学級に加配する。
 - ④ 食べ物及び食器類の配付数は、2回以上確認する。
 - ⑤ 盛り付けには工夫をする。
- (9) 運搬及び配膳
 - ① 食缶、パン箱又は米飯用保温箱等は適正にワゴン車にのせ、小荷物専用昇降機等を利用し各階の配膳室に運搬する。運搬、配膳終了後、配膳室の施錠を確実に行う。
 - ② 小荷物専用昇降機は、使用時以外電源を切り、配膳室の施錠をする等、児童生徒に対する安全を考えた管理をする。
 - ③ 学校から指定された場所で、確実に教職員又は児童生徒に手渡す。特に食物アレルギー対応食がある場合は、十分確認を行う。（調理場の示す様式10により確認すること）
 - ④ 給食時間終了後、下膳する。

- (10) 配食器具、調理器具等の洗浄、消毒、保管
配食器具（食器・盆・箸・スプーン類・コンテナ・食缶等）、調理器具等の洗浄、消毒、保管を行う。
- (11) 業務完了確認の報告及び調理業務の日常点検
様式 1 に基づき、日常点検を行い、1 日の業務の完了を確認後、調理場に報告する。

9 業務の指示

調理業務は調理場が定める下記の指示内容及びその他調理場の指示によって行う。

指示区分	指示内容	指示日	備考
月単位	月間予定献立表	前月末	参考例 1
日単位	調理業務指示書	前々日	参考例 2
月単位	献立対応予定と提供チェック票	前月末	様式 10

* 写しについては、調理場で各 1 部用意し、その他必要な部数については受託者負担でコピーすること。

10 作業基準

調理業務等は、次に掲げるマニュアル等と調理場の指示に従って行うこと。

- ①文部科学省 学校給食衛生管理基準
- ②厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル
- ③文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアル
- ④文部科学省 調理場における洗浄・消毒マニュアル
- ⑤文部科学省 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
- ⑥文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針
- ⑦栃木県教育委員会 学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル
- ⑧栃木市教育委員会 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル

11 調理従事者

(1) 業務責任者（主任）

業務責任者（主任）は、業務遂行上の受託者として責任を負うべき立場にたつ者として、調理従事者の内、管理栄養士又は栄養士若しくは調理師有資格者（以下「栄養士等」という。）から学校給食調理業務の経験が 2 年以上、かつ、正社員として雇用している者を選任して常時配置し、調理場の総括及び連絡調整の任にあたらせること。

(2) 業務副責任者（副主任）

業務副責任者（副主任）は、栄養士等から学校給食調理業務の経験が 1 年以上あり、かつ、正社員として雇用している者を選任して常時配置し、業務責任者（主任）に事故があるときは、その任にあたらせること。ただし、100 食未満の調理場については、正社員以外の職員の選任を可とする。

(3) 食物アレルギー等対応食責任者

食物アレルギー等対応食責任者は、栄養士等から学校給食調理業務の経験が 1 年以上あり、かつ、業務責任者（主任）、業務副責任者（副主任）以外の正社員として雇用されている者を選任して常時配置し、食物アレルギー等対応食の調理について、その任にあたらせること。ただし、300 食未満の調理場については、業務副責任者（副主任）の兼務を可とし、100 食未満の調理場については、正社員以外の職員の選任を可とする。

(4) 検収責任者

検収責任者は、業務責任者（主任）、業務副責任者（副主任）または調理従事者の内、管理栄養士又は栄養士有資格者を配置すること。また、複数人以上で実施した検収作業について、参考例 3 を基に毎回確認を行い、指導及び監督の任にあたらせること。

(5) その他

- ① 調理員は、仕様書の調理員の人員数以上を常時確保し、休暇等による欠員のための人材は、

速やかに補充をするとともに食物アレルギー対応食を含め給食を調理場の指示した時間内に配食をすること。

- ② 正社員以外の職員については、半数以上の者が学校給食経験 1 年以上とする。
- ③ 500 食以上の調理場においては、給食の安全と質を確保するために、食品衛生に関する教育を受けた正社員を業務責任者（主任）及び業務副責任者（副主任）の他に常時 1 人配置し、業務責任者（主任）及び業務副責任者（副主任）を補佐させること。
- ④ 業務責任者（主任）及び業務副責任者（副主任）の変更をする時は、変更する 2 週間前までに市教育委員会及び調理場と協議すること。
- ⑤ 業務従事者を変更する場合は、変更前に市教育委員会及び調理場へ報告すること。
- ⑥ 変更調理従事者で学校給食調理業務が未経験の場合は、基本の研修（文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル）を行ってから配属をさせること。
- ⑦ 業務従事者として報告していない者を調理場へ立ち入らせる場合は、事前に調理場へ連絡するとともに細菌検査の結果及び直近 2 週間以上結果を記載した健康調査点検表の写し（様式 2 の項目を満たすもの）を提出すること。
- ⑧ 調理従事者等の給食喫食について
 - ・ 1 回 300 食以上を提供する給食施設の場合
調理従事者等は当該施設で調理された給食を喫食しないことに加え、試食担当者を 3 人程度に限定すること。
ただし、食中毒等が発生した場合、原因究明に支障を来さないようウイルス潜伏期間を考慮することや、味のばらつきに配慮し、喫食者の交代が必要な場合は長期休業（春・夏・冬休み）期間とすること。
 - ・ 1 回 300 食未満を提供する給食施設の場合
試食担当者を限定することにより給食の円滑な実施に支障が出る場合を除き、1 回 300 食以上を提供する調理場の場合に準ずることが望ましい。
- ⑨ 正社員とは、従業員のうち雇用契約上で特別の取り決めなく雇用された社員で勤務日において休憩時間を除き 7 時間以上（長期休業（春・夏・冬休み）期間を除く）、委託業務に従事できる者で、栄養士等とする。

12 施設・設備、備品等の使用

- (1) 調理業務は、調理場の設備、備品等を使用して行うこと。
- (2) 受託者は、次に掲げるものを調達するものとする。
 - ① 調理業務に必要な衣服
 - ② 洗浄・清掃及び日常点検に必要な洗剤類・薬品類
 - ③ 衣類の洗濯・乾燥に必要な機器類。又はクリーニングにかかる費用。
 - ④ 健康診断費用（一般健康診断と結核健診）
 - ⑤ 腸内細菌検査費用（月 2 回）、ノロウイルス検査費用（10 月から 3 月までの間は月に 1 回以上）
 - ⑥ その他市教育委員会が必要と認めた検査費用
 - ⑦ 日々消耗する物品について、受託者が負担することが適当と認められるもの。詳細は消耗品等区分表（別表）による。
- (3) 受託者は、食材、施設・設備、器具等が破損した場合は、調理場長等に速やかに報告し、その指示に従うものとする。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (4) 受託者は、施設・設備、器具等が破損した場合において、上記(3)の内容を遵守するとともに、可能な範囲内で軽微な補修を行うものとする。

13 安全・衛生管理

- (1) 衛生管理責任者
学校給食衛生管理基準に基づき、衛生管理責任者を定めること。衛生管理責任者は調理員

の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などにあたりとともに、特に調理過程における下処理、調理、配分、配膳などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔、迅速に冷却、加熱処理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

(2) 調理従事者等の衛生管理

- ① 受託者は、調理従事者の健康診断を年1回以上、腸内細菌検査を月2回行い、常に調理業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。
- ② 受託者は、10月から3月までの間は月に1回以上調理事業者のノロウイルスの高感度検便検査を実施すること。
- ③ 受託者は、上記①又は②の検査の結果、感染性疾患で食品衛生上支障のおそれがある者、また、本人又は同居人にノロウイルス等の感染がみられた場合は、本人の陰性を確認できる書類を提出できるまで調理業務及び配膳業務に直接従事させないこと。同居人の対応については、受託者の責任において検査を実施し、その都度、市教育委員会及び調理場と協議する。また、検査費用等は受託者負担とする。
- ④ その他法令及び通達事項を厳守し、調理場長及び栄養教諭等の指示に従うこと。

(3) 食物アレルギーに係る安全管理

- ① 受託者は、アレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないよう業務にあたること。特に、食物アレルギー等対応食責任者は、このことについて管理・指導を行うこと。
- ② 食物アレルギー等対応食責任者は、食物アレルギーに係る関係書類のチェック・確認を行うこと。

14 研修

受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者全員に対し、「文部科学省 学校給食調理従事者研修マニュアル」及び本仕様書10作業基準①～⑧に定めるマニュアル等の研修を年3回以上、延べ6時間以上実施し、終了後に報告する。

なお、研修講師は上記マニュアル等に精通し、特に食物アレルギーの知識も十分に有している者とする。

15 報告

受託者は、調理場長及び栄養教諭等の指示する下記報告書等を指定の提出先に提出すること。

報告書の種類	様式等番号	提出期限	提出先	提出部数
日常点検表	様式 1	毎日	調理場	原本 1 部
食品の加熱加工の記録	参考例 6			
業務日誌	参考例 7			
健康調査点検表	様式 2	翌月 5 日まで		
検収表	参考例 3	毎日		
作業工程表	参考例 4	前日まで		
作業動線図	参考例 5	* 日常点検表参照		
受託業務完了届	様式 3	翌月 5 日まで	市教委	原本 1 部
定期健康診断結果報告書	様式 4	年 1 回実施後直ちに	市教委	原本 1 部
細菌検査結果報告書 ※10月～3月ノロウイルス検査も追加	様式 5	実施後直ちに	調理場	写 1 部
業務従事者報告書	様式 6	年度当初		
業務従事者変更報告書	様式 7	変更の前日まで		
集団調理業務に関わる経歴書	様式 8	年度当初及び変更の都度		
研修実施報告書	様式 9	終了後直ちに		
長期休業勤務届	様式 11	長期休業 7 日前		
調理器具類点検表	参考例 8	毎日	調理場	原本 1 部

* 写しについては、すべて受託者負担でコピーすること。

＊様式2健康調査点検表については、業務の有無にかかわらず、長期休業（春・夏・冬休み）期間も含め毎日記載すること。

16 物品の貸付

- (1) 委託者は、受託者に対し、委託期間において指定する調理場の物品を、無償で貸し付けるものとする。
- (2) 物品の引渡しは、委託者、受託者立会いのもとで引き渡すものとする。
- (3) 受託者は、物品を対象学校の学校給食調理業務等に関する用途以外の目的に供してはならない。
- (4) 受託者は、物品の維持管理にあたっては、常に善良な管理者の注意を持って行わなければならない。
- (5) 受託者が、故意又は過失により貸付物品に損害を与えた場合は、委託者の指示により、その賠償の義務を負わなければならない。

17 履行保証人

- (1) 受託者との契約締結時の履行保証人は、栃木市物品購入等入札参加有資格者のうち、給食：給食調理業務に登録されているものに限る。本要求水準を満たす事業の実施が可能な履行保証人を、そのことが確認できる書類を添えて事前に委託者に届け出なくてはならない。また、委託者は、届出のあった履行保証人が適格であるかを判断し、不適な場合は、その理由を示し変更を求めることができる。
- (2) 委託者は、受託者から届出のあった履行保証人が本業務を履行するに当たり適格であると判断した場合は、委託者、受託者、履行保証人において本業務委託契約を行うこととする。
- (3) 委託者は、受託者が次の各号のいずれかに該当するときは、履行保証人に対し、業務を履行すべきことを請求することができ、履行保証人はこれに従うものとする。
 - ① その責に帰すべき理由により、期間内に業務を完了する見込みがないと明らかに認められるとき。
 - ② 正当な理由がないのに、業務に着手すべき時期を過ぎても業務に着手しないとき。
 - ③ 仕様書に記載された最低調理員人数を満たさず、調理業務に支障を来していると認められるとき。
 - ④ 上記①、②、③に掲げる場合のほか、契約に違反し、そのことにより契約の目的を達することができないと認められるとき。

18 その他

- (1) 業務上知り得た個人情報口外しないこと。
- (2) 災害等が発生し、近隣公共施設・学校等が避難場所等になった場合は、委託者の指示に従うこと。
- (3) 既受託者と新規受託者の業務引継ぎを円滑に行うため、調理場において、令和8年度の給食実施日に7日以上、正規社員の調理従事員の実地研修を既受託者と新規受託者の協議のうえ行うこと。既受託者から残る調理員がいる場合も行う。なお、既受託者は業務に支障を来さない範囲内でこれに協力しなくてはならない。また、令和9年4月の給食開始前に調理場が指示した食数の試験調理を行い、試食を行うこと。その際の費用は受託者負担とする。
- (4) 本仕様書に定めのない事項又は作業の実施に当たって疑義が生じた場合は、委託者と受託者が協議してこれを定めるものとする。

消 耗 品 区 分 表

受託者が用意するもの	調理場又は市が用意するもの
[調理業務用被服類] 作業用上・下衣 前掛け 短靴(作業区分別ごと) 三角布帽子 マスク 作業用サンダル(内・外用)	
[洗浄・衛生管理用品] 洗剤(食器用を除く) クレンザー 防虫・駆虫剤 消毒用アルコール 消毒用次亜塩素酸ナトリウム 手指消毒用の手洗い用石けん液(シャボネット等) 漂白剤 中心温度計 非接触式温度計	[洗浄・衛生用品] 洗剤(食器用)
	[食器具・調理用器具] 食器具類 包丁 まな板 ザル 等
[調理関係消耗品] ポリグローブ ゴム手袋 軍手 オープン用手袋 ふきん 濾紙 電子ライター クッキングシート アルミホイル ラップ ショーレックス ポリ袋(残滓用のものを除く) ※児童生徒に供する食品に使用するものを除く	[調理関係消耗品] クッキングシート アルミホイル ラップ ショーレックス 残滓用ポリ袋 保存食用ポリ袋 殺菌灯 ※児童生徒に供する食品に使用するもの
[清掃用品類] たわし ワイヤブラシ デッキブラシ 手洗い用ブラシ 雑巾 タオル バケツ ホース はたき 箒 ちり取り モップ 水切りモップ モップ絞り器 スポンジ ごみ箱 水切りワイパー	
[その他] ・救急薬品類…傷口消毒薬 傷薬 救急絆創膏 包帯等 ・文房具類…ボールペン えんぴつ 消しゴム ノート 朱肉 等 ・従業員用茶器 お茶類 ・トイレットペーパー ペーパータオル ティッシュペーパー 乾電池 ビニールテープ ハンドクリーム 等 ・手入れ用具 機械油 グリス 砥石 研磨剤 ・残留塩素測定器及び検査試薬 ※その他、日々消耗する物品について、受託者の負担することが適当と認められるもの。受託前からあったものを使用している場合も、従業員の福利厚生に関する消耗品が使用不能になった場合は、受託者が調達すること。	[その他] 児童生徒に供する食品に関して使用するもの

様式Ⅰ

学校給食日常点検票

学校(調理場)名

校長(所長)検印

作成者

検査日 令和 年 月 日

天気 気温

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
施設・設備	作	☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。
		☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		☐ 主食置場、容器は清潔である。
		☐ 床、排水溝は清潔である。
		☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。
		☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		☐ 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。
		☐ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
		☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
		☐ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
使用水	業	☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。
		☐ 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり)
		☐ 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった。)(mg/L)
検収	前	☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		☐ 納入業者は衛生的な服装である。
		☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室に立ち入っていない。
		☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
学校給食従事者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		☐ 履物は清潔である。
	手洗い	☐ 適切な服装をしている。
		☐ 爪は短く切っている。
		☐ 石けん液やアルコールで手指を洗淨・消毒した。
		健康状態
☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		
☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。		
☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。		

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 中	下 処 理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使 用 水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった。）（ mg/L）
	保 存 食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		☐ 採取、廃棄日時を記録した。
	配 食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
☐ 配食時間は記録した。		
☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。		
便 所	☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
	☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。	
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の 立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。	
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。	
	☐ 部外者は衛生的な服装であった。	
共同調理場 受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。	
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。	

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 後	配送・配膳	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		☐ 配送記録をつけている。
	検食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	☐ 下痢をしている者はいない。
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 衛生的な服装をしている。
		☐ 手指は確実に洗浄した。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
☐ 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
廃棄物の処理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
	☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
	☐ 残菜容器は清潔である。	
	☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。	
食品保管室	☐ 給食物資以外のものは入れていない。	
	☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

*添付書類

檢収表(参考例3)

作業工程表(前日までに調理場に提出し承認を受けて、作業後修正を加えて添付)(参考例4)

作業動線図(前日までに調理場に提出し承認を受けて、作業後修正を加えて添付)(参考例5)

食品の加熱加工の記録(参考例6)

業務日誌(参考例7)

担当者 印																	
日 付		例	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
曜 日																	
本 人	下痢をしていない	○															
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない	○ 36.6℃															
	手指にキズや化膿性疾患はない	手キズ															
	顔に化膿性疾患はない	○															
	つめは伸びていない	○															
	感染症の疾患はない	○															
	感染症の疑いはない	○															
	※服装履物は清潔で適切な服装をしている	○															
	※適切な手指の洗浄消毒をした	○															
対応策		手袋使用															
家 族	発熱・腹痛・嘔吐をしていない	×															
	感染症の疑いはない	○															
	症 状	夫 下痢															

担当者 印																	
日 付		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜 日																	
本 人	下痢をしていない																
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない																
	手指に化膿性疾患はない																
	顔に化膿性疾患はない																
	つめは伸びていない																
	感染症の疾患はない																
	感染症の疑いはない																
	※服装履物は清潔で適切な服装をしている																
	※適切な手指の洗浄消毒をした																
家 族	対応策																
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない																
	感染症の疑いはない																
症 状																	

担当者は、毎朝確認し異常を認めた場合は、速やかにその学校の場長または栄養教諭等に報告する業務の有無にかかわらず、長期休業(春・夏・冬休み)期間も含め毎日記載すること

※印について調理作業後に記入する

受託業務完了届

令和 年 月 日

様

住 所
受託者 会社名
代表者名 印
業務責任者 印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

記

1. 受託業務名 学校給食調理業務委託
2. 受託対象施設
3. 調理業務実施日（令和 年 月分）
4. 調理、配缶及び運搬終了時までの最低調理員人数
人（内正社員 人以上） ※不足した場合は備考欄に理由を明記すること。

	実 施 日	従 事 者		備 考		実 施 日	従 事 者		備 考
		正社員	正社員以 外の職員				正社員	正社員以 外の職員	
1	日（ ）	人	人		13	日（ ）	人	人	
2	日（ ）	人	人		14	日（ ）	人	人	
3	日（ ）	人	人		15	日（ ）	人	人	
4	日（ ）	人	人		16	日（ ）	人	人	
5	日（ ）	人	人		17	日（ ）	人	人	
6	日（ ）	人	人		18	日（ ）	人	人	
7	日（ ）	人	人		19	日（ ）	人	人	
8	日（ ）	人	人		20	日（ ）	人	人	
9	日（ ）	人	人		21	日（ ）	人	人	
10	日（ ）	人	人		22	日（ ）	人	人	
11	日（ ）	人	人		23	日（ ）	人	人	
12	日（ ）	人	人		24	日（ ）	人	人	

調理場長名 印
栄養教諭等名 印

様式 4

定期健康診断結果報告書

令和 年 月 日

定期診断結果について、下記のとおり報告します。

受託者名



(給食共同調理場・学校給食センター)

1. 受診者名簿

	受診月日	受診者氏名

	受診月日	受診者氏名

2. 受診医療機関名

・添付書類…受診医療機関の結果報告書(一般健康診断と結核検診)の写し

様式 5

細菌検査結果報告書

令和 年 月 日

様

住 所
受託者 会社名
代表者名 印

月分細菌検査結果報告について

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1. 被検査者名簿

別紙添付書類のとおり

2. 検査機関名

※添付書類 検査機関の検査報告書の写し

様式 6

業務従事者報告書

令和 年 月 日

様

住 所

受託者 会社名

代表者名



調理業務従事者及び業務責任者等の届出について

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1. 調理業務従事者 (給食共同調理場・学校給食センター)

	住 所	氏名	区分	性別	年齢	電 話	免許等
1			正社員				
2			正社員				
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

2. 業務責任者

氏名

3. 業務副責任者

氏名

4. 食物アレルギー等対応食責任者

氏名

5. 検収責任者（主任）

氏名

6. 食品衛生に関する教育を受けた正社員

氏名

・添付書類 ①調理師免許の写 ②調理に関わる経歴書（様式 8）

③健康診断書(一般健康診断と結核検診)の写

④検便検査結果（検査機関の報告書の写）

様式 7

業務従事者変更報告書

令和 年 月 日

様

住 所
受託者 会社名
代表者名 印

調理業務従事者及び業務責任者等の変更について

このことについて、下記のとおり変更いたしますので報告します。

記

1. 調理業務従事者名簿 (給食共同調理場・学校給食センター)

	住 所	氏名	区分	性別	年齢	電 話	免許等
変更前							
変更後							

変更年月日 令和 年 月 日

- ・添付書類 ①調理師免許の写 ②調理に関わる経歴書（様式8）
③健康診断書(一般健康診断と結核検診)の写
④検便検査結果（検査機関の報告書の写）

2. 調理従事者氏名

（業務責任者・副責任者・食物アレルギー等対応食責任者・検収責任者・食品衛生に関する教育を受けた正社員）

変更前

氏名

変更後

氏名

変更年月日 令和 年 月 日

- ・添付書類 ①調理師免許の写

様式 8

集団調理業務に関わる経歴書

会社名

ふりがな 氏 名	生年月日 年 月 日生
〒 ー ふりがな 現住所	電話 ()
緊急時の連絡先	()

年 月 日	学歴・職歴（最終のもの・入社年月日）
年 月 日	集団給食調理業務の経歴
年 月 日	免許・資格等

令和 年 月 日

栃木市教育委員会 様

受託者



研修実施報告書

下記のとおり学校給食調理員の標準的研修プログラムの研修を完了しましたので報告します。

記

1. 受講者氏名

[illegible]

2. 研修の内容・ねらい・実施日時

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を、次のとおり研修しました。

区分	内 容	ね ら い	日時	備考
1 受講に当たって	- 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 - 学校教育における学校給食の位置付け - 学校給食法 - 学校給食調理員の果たす役割	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 - 食中毒菌の種類と特徴 - 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 - 食中毒の発生状況 - 学校給食における食中毒発生事例 - 学校給食衛生管理の基準 - 食品衛生法	主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理の基準及び食品衛生法の規定について理解する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
3 学校給食調理員及び施設整備の衛生管理	- 学校給食調理員の衛生管理 - 健康状態の把握 - 検便 - 服装 - 手洗いの重要性 - 施設・設備の衛生管理 - 機械器具の衛生的取扱い方法と洗浄殺菌方法 - 機械器具点検保守方法 - ドライ及びドライ運用 - 専用容器の使い分け - 洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗い方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	- 作業工程と作業動線 - 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け - 二次汚染を防ぐ作業動線 - 下処理の方法 - 加熱調理の方法 - 使い捨て手袋の取扱方法 - 調理場における自主衛生検査 - 水質検査の方法 - 簡易検査キット等による簡易検査法 - 食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	作業工程に従って、二次汚染防止のために必要な知識及び加熱調理等食中毒防止のための調理の基本を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	

5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭の職務 ③学校給食調理員の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭 他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
7 食中毒の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のため工夫改善等具体的事例を紹介する。	月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
8 アレルギーに関すること			月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	

9 その他自主的に実施したもの			月 日 時 分 ～ 時 分 時間 分	
--------------------	--	--	-----------------------------	--

○研修講師について

・氏名

・取得済資格等

・今年度受講・講師実績

令和〇年度 〇月 学校給食献立予定と提供チェック票

調理場・センター名

〇〇 学校 〇年〇組 〇〇 〇〇 様式10
原因食品：

日・曜	献立名	主な材料						その他調味料など	対応予定	保護者確認欄	サイン				備考
		主に体をつくるものになる食品		主に体の調子を整えるものになる食品		主にエネルギーのものになる食品					調理員	受取者	学級担任		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群								
		たんぱく質	無機質	ビタミンA	ビタミンC	炭水化物	脂質								
		魚・肉・卵・豆	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・麺・芋・砂糖	油脂・種実								
1月															
2火															
3水															
4木															
5金															

【保護者の方へ】
※材料の都合により、献立を変更することがあります。
※保護者確認欄には、その対応で問題がなければ押印またはサインをご記入ください。
※対応がない日も確認漏れ防止のため、保護者確認欄に押印またはサインをご記入ください。
※持参する場合は「〇〇持参」、食べない場合は「食べない」等を対応予定の欄にご記入ください。
※この票になくても、お子様の食物アレルギーになるようなものが疑われる食品や料理がありましたら、対応予定欄もしくは承諾書にご記入ください。
※その他ご不明な点等ございましたら、承諾書にご記入ください。

※以下のことを確認し、サインする。	
担当者	確認内容
調理員	①指示どおり検収・調理・配食されているか ②該当コンテナ（台車）に給食は載っているか
受取者	①該当児童生徒の対応食はあるか
学級担任	①該当児童生徒に配食されているか ②配膳された給食内容に間違いはないか(献立表と対応予定で確認)
※給食後、以下のことを確認する。	
教職員	①該当児童生徒の給食後の状態は良好か

様式 11 号

長期休業勤務届

共同調理場長(センター長) 様

受託者（業務責任者氏名） _____

春・夏・冬 休み中作業計画

[illegible]

参考例 1

年度 月分

学校給食献立予定表

[illegible]

★小学校中学年一人一回あたりの学校給食摂取基準 エネルギー：650kcal、たんぱく質：21.1～32.5g、脂質：14.4～21.7g、塩分：2.0g未満

★中学校一人一回あたりの学校給食摂取基準 エネルギー：830kcal、たんぱく質：27.0～41.5g、脂質：18.4～27.7g、塩分：2.5g未満

★こんにゃくは、エネルギーにはなりませんが、芋類なので、5群に分類しています。

※材料納入の都合等により、献立が変更することがあります。

(小) じるしは、小学校のみです。

④じるしは、中学校のみです。

◆ 太字の食材は栃木県産です。 ◆ 下線太字は、栃木市産です。 ◆ ハム・ウィンナー・ベーコン類は、乳・卵不使用です。

◆ 学校給食用のパンは、「小麦粉」「砂糖」「ショートニング」「脱脂粉乳」「塩」「イースト」を使用しています。

◆ 使用しているマヨネーズは卵不使用のマヨネーズです。◆ 調味料等は記載を省略することがあります。ご心配なことがありましたらお問い合わせください。

参考例 2

献立指示書

[illegible]

調理業務指示書

調理業務指示書													
	児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)						増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)
1													
2													
3													
4													
5													
6													
＜作業前確認事項＞ ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用													
設立名													
切り方													
調理作業													
＜配食前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物混入等の異常													
アレルギー対応													
＜提供前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等													
報告													
監査部長													
食保													
食費													
経理部													

参考例 3

検収表

年 月 日 ()

所 長		栄養教諭等		業務責任者	
--------	--	-------	--	-------	--

[illegible]

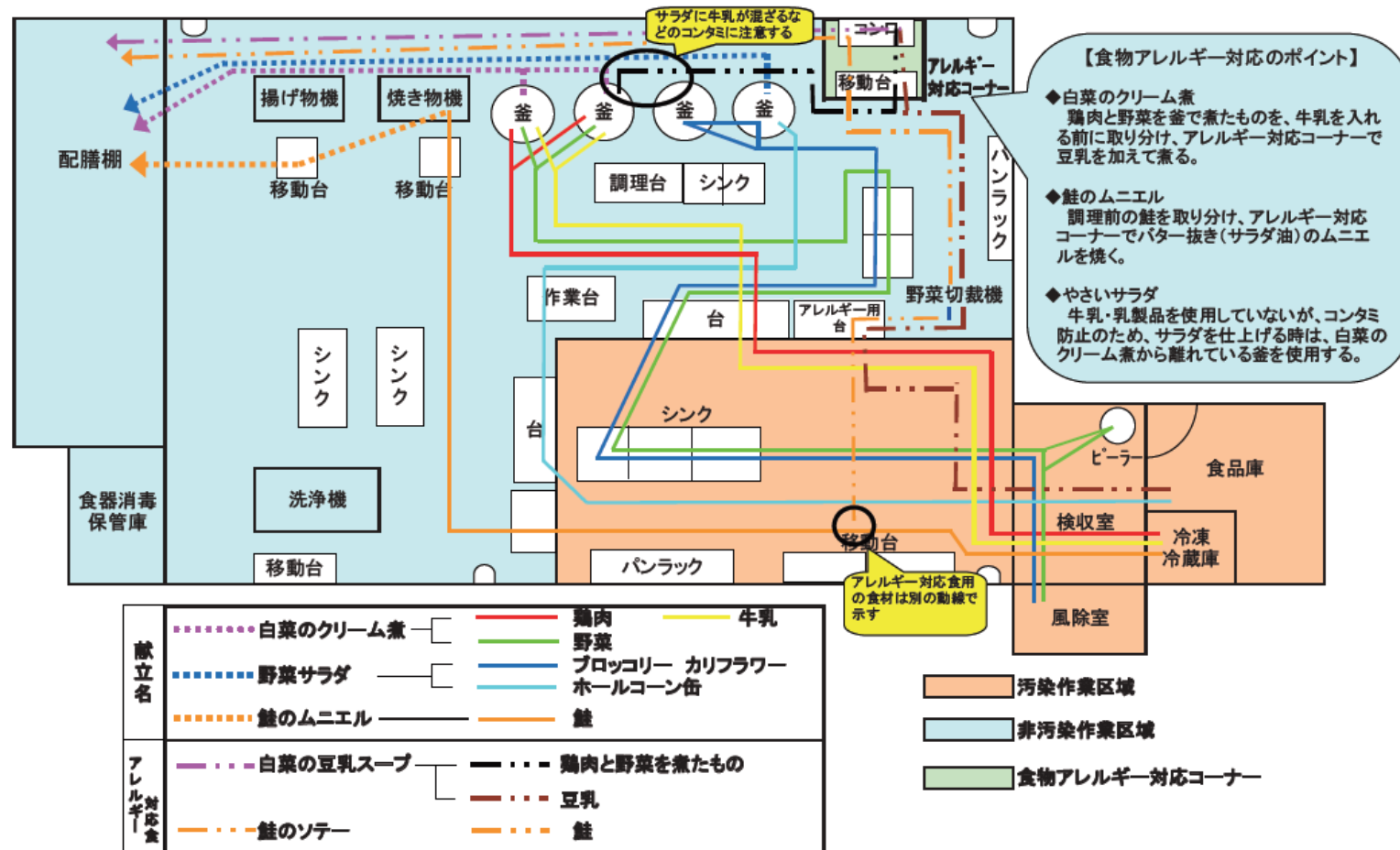
食物アレルギー対応作業工程表（例） 【牛乳除去】

参考例 4

		汚染作業	非汚染作業		令和 年 月 日 ()						
献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
白菜の クリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)			鶏肉炒める・煮込み・調味		配食・配送	清掃作業		
	B	〈下処理〉 白菜、人参、玉ねぎ	白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	エプロン手袋 手洗い	鶏肉入れ → 煮込み・調味 → 配食・配送	温度確認 手袋	手袋			
野菜サラダ	C	じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	ブロッコリー切り カリフラワー切り		手洗い	茹・冷却 → 和える → 配食・配送	調味 残留塩素 濃度測定 温度確認	手袋			
	D	その他 アレルギー用クリーム煮 アレルギー用ムニエル	コーン缶切り ドレッシング開封	食器用意 手洗い		【クリーム煮】 煮込み・調味(豆乳) 【ムニエル】 焼き(サラダ油)	配食 → 配送準備 積み込み	配食			
ムニエル	E	鮭下味	鉄板準備 バターを溶かす			エプロン手袋 中心温度 鮭を焼く		片付け			
	F	牛乳数え	小麦粉をまぶす	エプロン手袋		エプロン手袋 手洗い	配食・配送				

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

食物アレルギー対応作業動線図（例）【牛乳除去】



<ポイント>

- ・牛乳は除去する食品なので、アレルギー対応食に混ざらないよう、注意を促すため黄色の動線で示した。
- ・鶏肉、鮭は汚染度の高い食品なので赤色の動線で示した。
- ・野菜サラダは、汚染されたくない献立であることと、コンタミに注意するよう青色の動線で示した。

食 品 の 加 熱 等 加 工 の 記 録

令和 年 月 日()

揚げ物名				調理開始 : ~ 終了 :					
No.1	油温	℃	確認後の加熱時間	分	全加熱処理時間	分			
中心温度	サンプル	(A	℃)	(B	℃)	(C	℃)	(D	℃)
No.2()	No.3()	No.4()	No.5()	No.6()	No.7()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.8()	No.9()	No.10()	No.11()	No.12()	No.13()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.14()	No.15()	No.16()	No.17()	No.18()	No.19()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.20()	No.21()	No.22()	()は、油温を記入 下欄は中心温度を記入						
℃	℃	℃							

揚げ物名				調理開始 : ~ 終了 :					
No.1	油温	℃	確認後の加熱時間	分	全加熱処理時間	分			
中心温度	サンプル	(A	℃)	(B	℃)	(C	℃)	(D	℃)
No.2()	No.3()	No.4()	No.5()	No.6()	No.7()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.8()	No.9()	No.10()	No.11()	No.12()	No.13()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.14()	No.15()	No.16()	No.17()	No.18()	No.19()				
℃	℃	℃	℃	℃	℃				
No.20()	No.21()	No.22()	()は、油温を記入 下欄は中心温度を記入						
℃	℃	℃							

食品の加熱等加工の記録 令和 年 月 日()

焼き物名				調理開始 : ~ 終了 :			
No.1	オープン温度 °C		確認後の加熱時間 分		全加熱処理時間 分		
中心温度		サンプル (A °C) (B °C) (C °C) (D °C)					
No.2 °C	No.3 °C	No.4 °C	No.5 °C	No.6 °C	No.7 °C		
No.8 °C	No.9 °C	No.10 °C	No.11 °C	No.12 °C	No.13 °C		
No.14 °C	No.15 °C	No.16 °C	No.1の設定で実施。中心温度記入				

蒸し物名				調理開始 : ~ 終了 :			
No.1	蒸し時間 分		確認後の加熱時間 分		全加熱処理時間 分		
中心温度		サンプル (A °C) (B °C) (C °C) (D °C)					
No.2 °C	No.3 °C	No.4 °C	No.5 °C	No.6 °C	No.7 °C		
No.8 °C	No.9 °C	No.10 °C	No.11 °C	No.12 °C	No.13 °C		
No.14 °C	No.15 °C	No.16 °C	No.1の設定で実施。中心温度記入				

和え物、サラダ				調理開始 : ~ 終了 :			
No.1			確認時間 分		確認時間 分		
中心温度		サンプル (A °C) (B °C) (C °C) (D °C)					
No.2 °C	No.3 °C	No.4 °C	No.5 °C	No.6 °C	No.7 °C		
No.8 °C	No.9 °C	No.10 °C	No.11 °C	No.12 °C	No.13 °C		
No.14 °C	No.15 °C	No.16 °C					

業 務 日 誌											
令和 年 月 日()											
行 事											
給食数		児童・生徒数	教職員数＋検食		合 計						
		食	食		食						
調理員休暇状況											
調理作業状況 及び感想											
原材料 保存食		☐ 50g以上採取した。(保存した。) 原材料採取(時 分) 廃棄(/ 日分)									
献立名		パン									
		牛乳									
		米飯	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.	釜No.
調理終了時間			時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
			:	:	:	:	:	:	:	:	:
保存食採取時間		時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配分先											
配 食 時 間		時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
中心温度				℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
中心温度確認 後の加熱時間				分	分	分	分	分	分	分	分
残 量		kg	本	kg		kg		kg		kg	
		kg	本	kg		kg		kg		kg	
配送車		配入時間 (時 分) コンテナの温度 (℃) 配送時間 (時 分)					配入時室温 (℃) 返還時間 (時 分)				
備 考											

機械・器具点検表

配膳

月 日 () 記録者

チェックする	
食器・トレーに異物が入っていないか	
食缶のふたはきちんと閉まっているか	
ワゴン・コンテナに異常はないか キャスター・板	
牛乳・ごはん・パンに異常はないか	
配膳リフトに異常はないか	
各階の配膳室に異常はないか	
各階の配膳室に安全に送られたか	
不備の時の対応	

機械・器具点検表

下処理

月 日 () 記録者

チェックする	
食材に異物は混入していないか	
水道のネジはゆるんでいないか	
ピーラーのネジゆるんでいないか	
包丁の刃は欠けていないか 使用前・使用後の確認	
野菜かごの破損はないか	
キッチンばさみの刃は欠けていないか、ネジはゆるんでいないか	
不備の時の対応	

機械・器具点検表

調理室

月 日 () 記録者

チェックする

食材に異物は混入していないか	
水道のネジはゆるんでいないか	
釜の中に異物が入っていないか 使用前確認	
切裁機の刃は欠けていないか 使用前・使用後の確認	
切裁機プレートのネジは、しっかりとめたか	
包丁の刃は欠けていないか 使用前・使用後の確認	
ステンレスかごの破損はないか 取っ手・針金は取れていないか	
ミキサー内のネジはゆるんでいないか	
キッチンばさみの刃は欠けていないか、ネジはゆるんでいないか	
網杓子の網は切れていないか 柄の部分は取れていないか	
釜の排水の栓はきちんとついているか	
食材のビニル袋は、食材に混入しないように処理したか	
調味料のふたは食材に混入しないように処理したか	
調理中に使う器具類は使用前後で異常はなかったか 泡立て器	
〃 ゴムべら	
〃 しゃもじ	
〃 ひしゃく	
〃 中心温度計	
食缶の取っ手はきちんとついているか	
釜は、配食した後洗ったか	
不備の時の対応	

保守点検チェック表

令和 年 月 日 () 所長 栄養士等 担当者

No.	項 目	衛生	スイッチ	No.	項 目	衛生	スイッチ
1	保存食用冷凍庫 ℃ (2)			39	立体浸漬槽		
2	器具消毒保管庫 (9)			40	システム洗浄機		
3	一層シンク (3)			41	自動供給装置		
4	二層シンク (3)			42	自動整理装置		
5	三層シンク (10)			43	食缶洗浄機		
6	台付きシンク (4)			44	塵芥脱水機		
7	移動式ピーラー (2)			45	コンテナ消毒装置 (34)		
8	受槽 (6)			46	クリーンロッカー(エプロン)		
9	器具洗浄機 (2)			47	クリーンロッカー(シューズ)		
10	野菜類プレハブ冷蔵庫 ℃			48	食缶計量器		
11	野菜類プレハブ冷凍庫 ℃			49	デジタル台秤		
12	包丁まな板殺菌庫 (3)			50	秤台		
13	作業台 (39)			51	電気自動フライヤー		
14	パススルー冷蔵庫 (6)			52	消毒保管機(中西)		
15	肉・魚類プレハブ冷蔵庫 ℃			53	殺菌灯		
16	肉・魚類プレハブ冷凍庫 ℃			54	換気扇		
17	冷蔵庫 ℃			55	窓鍵締め		
18	冷凍冷蔵庫 ℃			56	床に水溜りはないか		
19	移動台付フードスライサー (2)			57	電灯		
20	移動式サイノ目切機			58	出入り口鍵締め(廃棄庫)		
21	移動式高速度ミキサー			59	出入り口鍵締め (野菜類荷受室)		
22	移動式受槽			60	出入り口鍵締め (肉・魚類荷受室)		
23	トラックイン器具消毒保管機			61	出入り口鍵締め (段ボール置場)		
24	蒸気回転釜 (8)			62	出入り口鍵締め(油庫)		
25	保管機用カート (4)			63	出入り口鍵締め(米保管室)		
26	真空冷却器			64	出入り口鍵締め(炊飯室)		
27	器具消毒保管機 (4)			65	出入り口鍵締め (調理員通路東)		
28	電磁調理器 (2)			66	出入り口鍵締め (残滓処理室)		
29	スチームコンベクションオープン (4)			67	出入り口鍵締め (洗浄室)		
30	ホテルパン (125)			68	出入り口鍵締め (風除室)		
31	穴あきホテルパン (63)			69	出入り口鍵締め (機械室)		
32	新油タンク			70	出入り口鍵締め (配送準備室)		
33	油濾過システム制御盤			71	ネジ等の外れや緩みはないか		
34	米サイロ・バケットコンベア			72	軟水チェック		
35	分量機			73	ボイラー 1		
36	連続洗米機			74	ボイラー 2		
37	電動缶切機			75	ボイラー 3		
38	コンテナ洗浄機						

各室グレーチング内の水張

[故障・異常箇所 及び 状況]

No.	状 況	栄養士	責任者