

令和元年度～令和4年度岩沼市立中学校給食調理等委託業務仕様書

1、委託業務名

令和元年度～令和4年度岩沼市立中学校給食調理等委託業務

2、履行場所

学校名	所在地
岩沼中学校	岩沼市桑原四丁目8番1号
玉浦中学校	岩沼市恵み野二丁目4番地の1
岩沼北中学校	岩沼市相の原二丁目3番1号
岩沼西中学校	岩沼市三色吉字竹11番地

3、履行期間

給食調理等委託業務 令和2年1月1日から令和4年12月31日の36月

その他の委託業務 契約日の翌日から令和4年12月31日まで

4、給食等日数

給食実施日、各学期終業・始業間の清掃日並びに給食準備日を含み、年間202日以内とする。

給食実施日 175日

各学期終業・始業間の清掃日 20日

給食準備日 7日

5、調理食数

生徒及び教職員等を対象とし、岩沼中学校は1日あたり概ね400食とする。

同じく、玉浦中学校は概ね230食、岩沼北中学校は概ね300食、岩沼西中学校は概ね600食とする。

実際の食数は、1週間単位、または1日単位で指示する。

6、就労時間

原則、午前8時から午後4時45分までとする。

7、給食時間

午後0時40分～午後1時15分

ただし、短縮授業等による変更がある。

8、委託業務の内容

受託者は、学校給食、食品及び衛生に関する法令その他関係法規、文部科学省策定の「学校給食衛生管理の基準」及び「岩沼市学校給食衛生管理基準」を遵守し、調理従事者を自ら指揮監督して以下の業務を行い、その責任を負うものとする。

(1) 調理

学校に所属する栄養教諭または栄養士（以下「栄養士等」という。）等が作成した「調理室手配表」に記載の調理業務指示に従い、「調理作業工程表」と「作業動線図」を作成し、岩沼市が提供する食材料を使用して調理すること。

変更がある場合は、「調理業務変更指示書」により調理すること。

必要に応じて事前に打ち合わせを行い、栄養士等と調理従事者の情報共有に努めて単独調理校の特性を生かした給食を提供すること。

また、調理において異物混入したとき、食中毒が発生したときの対応マニュアルを教育委員会及び学校に提出のうえ、事故防止に努めること。

①加熱調理

加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）、またはこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認すること。

釜、オーブンなどで加熱する食品は、加熱ムラができるため温度が最も上がりにくい部位3点以上の箇所を確認すること。

確認した温度と時間を記録すること。

②アレルギー食の調理等

必要に応じて事前に打合せを行い、調理従事者全員の共通理解のもと適切な給食の提供を行うこと。

アレルギー対応用の食器と調理器具を用意するので、アレルギー原因食品等物質が混入しないようにすること。

また、食物アレルギーによる事故が発生したときの対応マニュアルを教育委員会及び学校に提出のうえ、事故防止に万全を期すこと。

③調理の指示

栄養士等による調理の指示は次のとおりとする。

区 分	提示時期
年間学校給食実施計画表	年度当初
月間予定献立表	1週間前まで

調理室手配表（調理指示・アレルギー対応指示を含む）	1週間前まで
調理業務変更指示書（アレルギー対応指示を含む）	前日まで

④緊急時の対応

調理ミス、数量間違いが生じた場合、速やかに栄養士等に報告し、栄養士等の指示事項に従い、受託者の責任において処理すること。

(2) 配食及び運搬等

調理した給食を配食し、指定された場所に運搬する。

配膳を行う台車について、日常可能な小修繕を含む保守管理を行うこと。

(3) 食器具類等の洗浄、消毒及び保管等

食器具（食器、盆、スプーン、フォーク、はし等）及び調理器具等の洗浄、消毒、保管、日常可能な修繕を含む保守管理を行うこと。

(4) 施設、設備の保守管理、清掃及び日常点検

調理器具、給食調理施設（トイレを含む）、小荷物専用昇降機、照明器具等設備の軽易な修繕を含む保守管理、清掃及び整理整頓を行い、「学校給食日常点検票（様式第1号）」によって日常点検を行って、「学校給食作業日誌」によって確認を受けること。

(5) 残菜及び厨芥の処理

残菜は計量の上、厨芥とともに所定の場所に運搬処理し、容器と残菜置場の清潔を保つこと。

(6) 料理の確認

料理の出来栄については、中間段階と出来上がったときに栄養士等または校長による確認を受け、味等について調整が必要なときは指示に従うこと。

(7) 食材の検収及び保管等

文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び「岩沼市学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

食材の検収は、調理従事者が行い、食材を保冷または保管するものとする。

受託者が食材を検収し、不具合を発見したときは、栄養士等または教頭等に知らせるものとする。

「検収及び保存食記録簿（様式第2号）」により記録をすること。

(8) 検食の準備

校長または教頭等が検食するので、生徒・教職員が給食を食べる30分前ま

でに一食分を準備すること。

(9) 保存食の対応

文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び「岩沼市学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

(10) イベント食・自校炊飯

年に3回程度、学校行事に係るイベント食（セレクト給食・バイキング等）を実施するので対応すること。

月に0～3回、自校炊飯を実施するので対応すること。

(11) 玉浦中学校に関する特記事項

ランチルームでの給食なので、次に掲げる業務を加える。

- ① 配食した皿・丼等は、ラッピングの上、ランチルームに運搬すること。
- ② 給食の前にランチルームを消毒の上、当日使用する食器類を準備すること。
- ③ 学校がランチルームをワックスがけする際には協力すること。

9、調理従事者及び業務責任者

(1) 調理従事者

調理従事者については、各施設において、栄養士免許または調理師免許を有し学校給食調理業務に2年以上従事した業務経験者を2名以上、常勤者として従事させること。その他、各学校において業務を遂行するために必要な人員に従事させること。

(2) 業務責任者

「(1) 調理従事者」に定める業務経験者の中から業務遂行上の受託者として責任を負うべき者を業務責任者として定める。

(3) 業務副責任者

「(1) 調理従事者」に定める業務経験者の中から業務副責任者を定め、業務責任者が欠けたとき、その職務を代行する。

(4) 届出・変更

調理従事者名は給食調理等業務が開始する前までに、文書をもって教育委員会に報告すること。業務責任者及び業務副責任者については、資格を証明する書類を添付すること。

調理従事者を変更する場合は、変更の2週間前までに教育委員会及び学校に報告すること。

10、施設、設備、器具等の使用及び経費の負担

- (1) 調理業務は、施設備え付けの設備、器具等を使用すること。
また、これらの学校外持ち出しや学校給食以外の使用をしてはならない。
- (2) 受託者は、施設、設備、器具等が破損した場合、学校に報告し、その指示に従うものとする。受託者の責め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。
- (3) 調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理は、受託者の負担とする。
- (4) その他は、別表（経費負担区分）による。

11、安全・衛生管理

(1) 施設管理

受託者は、休憩室、トイレを含む施設の清掃及び整理整頓を行なうこと。

受託者は、業務履行にあたっては学校の施設、設備及び器具の使用について善良な管理者の注意義務を負うものとし、事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される場合は、速やかに教育委員会及び学校に報告し、その指示に従うこと。

(2) 衛生管理責任者等

衛生管理責任者は、栄養士等とする。

また、受託業務が衛生的かつ円滑に行われるように業務責任者が主となり環境衛生部門、検収部門、調理作業部門の各責任者を定め、調理従事者全員の衛生管理意識の向上に努めること。

(3) 調理従事者の健康、安全、衛生管理

受託者は、文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び関係法令を遵守し、調理従事者の健康、安全、衛生を管理すること。

受託者は、常に調理従事者の健康状態に注意し、異常がある場合は速やかに受診させること。

(4) 調理作業等の安全・衛生管理

文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び「岩沼市学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

(5) 事故等の報告

異物混入や給食調理上の事故等が確認された場合は、速やかに「事故・異

物混入報告書（様式第3号）」により教育委員会及び学校に報告すること。

12、研修

受託者は、調理、食品の取扱い等が適切かつ円滑に行なえるように年3回以上の研修等を実施し、従事者の資質向上に努めること。

研修を実施した際は、研修項目と実施日を教育委員会に報告すること。

13、展示食

調理後、栄養士等の指示に従い、1食分を盛り付けたうえ、展示食とすること。

14、報告事項等

報告事項等は次のとおりとする。

報告書等の種類	提出期限	提出先	様式	提出部数
対応マニュアル	契約後、直ちに	学校及び教育委員会	任意	1部
調理従事者報告書	当該月の前月末日まで	〃	〃	〃
調理従事者変更届	変更時、直ちに	〃	〃	〃
事故発生時の連絡網	契約後、直ちに	〃	〃	〃
健康診断結果報告書	年1回以上、その都度	〃	〃	〃
腸内検査結果報告書	1ヶ月2度以上、直ちに	〃	〃	〃
研修実施報告書	実施後、直ちに	教育委員会	〃	〃
学校給食日常点検票	毎日、業務終了後	学校	指定	〃
学校給食作業日誌	毎日、業務終了後	〃	協議	〃
調理作業工程表（案）	前日、打合せ時まで	〃	任意	〃
調理作業工程表（報告）	毎日、業務終了後	〃	〃	〃
作業動線図	毎日、業務終了後	〃	〃	〃
検収及び保存食記録簿	毎日、業務終了後	〃	指定	〃
給食調理等業務実施済確認書（様式第4号）	毎月、業務終了後	学校経由 教育委員会	〃	〃
事故・異物混入報告書（様式第3号）	速やかに	学校及び教育委員会	〃	〃

15、損害賠償等

受託者が次に掲げる事項で、故意または過失により岩沼市や第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

- (1) アレルギー対応食の誤配等の事故を起こしたとき
- (2) 異物混入や食中毒等の事故を起こしたとき
- (3) 人体に有害な物質を給食に混入したとき

- (4) 施設設備、調理機器等を破損、紛失または遺棄したとき
- (5) その他、受託者の責めに帰すべき理由により損害を与えたとき

16、契約の解除

市長は、受託者が正当な理由なくこの契約を履行しないときは、この契約の全部又は一部を解除することができる。

この場合において、岩沼市が損害を被ったときは、受託者はその賠償に応じなければならない。

17、その他

- (1) 受託者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約の解除及び期間満了後においても同様とする。
- (2) 教育委員会は必要に応じて資料の提出を求め、立入検査を行い、業務の改善措置を指示することができる。
- (3) インフルエンザ等感染症の流行や台風等の自然災害により、休校・学級閉鎖・時程変更になる場合は、学校からの指示を受けて対応すること。
- (4) 夏季、冬季、春季の休業中は、日頃できない施設設備や調理機器等の清掃等を行うこと。
 - (A) 食器、食缶、調理器具等の手磨き洗い及び消毒、点検作業
 - (B) 検収室、下処理室、調理室、洗浄室、配膳室、冷凍冷蔵庫、殺菌庫、消毒保管庫、食品庫、倉庫等の清掃作業
 - (C) フライヤー、食器洗浄機、オーブン、蒸し器等の分解・清掃作業
 - (D) 食缶、バット、コンテナ等のクラス変更等、文字の書き直し作業
 - (E) 生徒が着用する給食用白衣の修繕
 - (F) 給食室内更衣室、廊下、配膳室等のワックスがけ
 - (G) 給食室及び休憩室等の換気扇、換気扇フィルター及びエアコンの清掃
 - (H) 牛乳パックを洗浄するためのバケツ・トレイの清掃
- (5) 給食の放射能測定のため、栄養士等に協力し、必要な検体を作ること。
- (6) 食材納品の車両進入のため、必要な除雪等を行うこと。
- (7) 給食棟周辺の清掃を行うこと。
- (8) 各クラスから回収された牛乳パックをリサイクル業者指定の袋に詰め替え一時保管し、回収日に引渡すこと。
- (9) 学校の試食会、給食週間等、給食関連行事及び防災訓練の際には協力すること。(土・日・祝日の給食関連行事への協力については、栄養士等と協議するものとする。)
- (10) 学校が、栄養士等を目指す実習生の受け入れをする際には協力すること。
- (11) 生徒と教職員とのコミュニケーションづくりに努めること。
- (12) 不明な点については、教育委員会及び栄養士等と協議のうえ、実施すること。

別表 (経費負担区分)

項目	受託者	岩沼市	説明
設備・調理機器		○	増設・改修・鍋・釜・調理機器
小物		○	包丁、まな板等の厨房小物
水道・光熱費		○	水道代、ガス代、電気代
空調費		○	冷房の空調費用
食器及び食缶類		○	新規・補充
貸与機器の修繕費		○	洗濯機等、消耗による修繕費
食材料費		○	調理の食材料費
防鼠防虫駆除費		○	専門業者による害虫駆除
塵芥処理費		○	ゴミ処理費
専門清掃（グリストラップ・ダクト）		○	年間予定
洗浄・消毒の洗剤費	○		洗浄・消毒に必要な洗剤薬剤等
消耗品・清掃用具等	○		ペーパータオル、ラップ、たわし、スポンジ、ビニール袋等消耗品、岩沼市指定ゴミ袋、清掃用具・残留塩素試薬等
雑貨・文具類	○		事務用品
人件費・法定福利費	○		受託会社従事者の給与
給食費	○		受託会社従事者の給食費
福利厚生費	○		受託会社従事者の福利厚生費
保健衛生費	○		受託会社従事者の検便・健診費用
被服・洗濯費	○		受託会社従事者の被服代・洗濯代
研修に関する費用	○		受託会社従事者の研修費
貸与機器の修繕費	○		受託会社の過失による場合
電話・ファックス	○		受託業務に必要な場合、電話設置料及び通信費

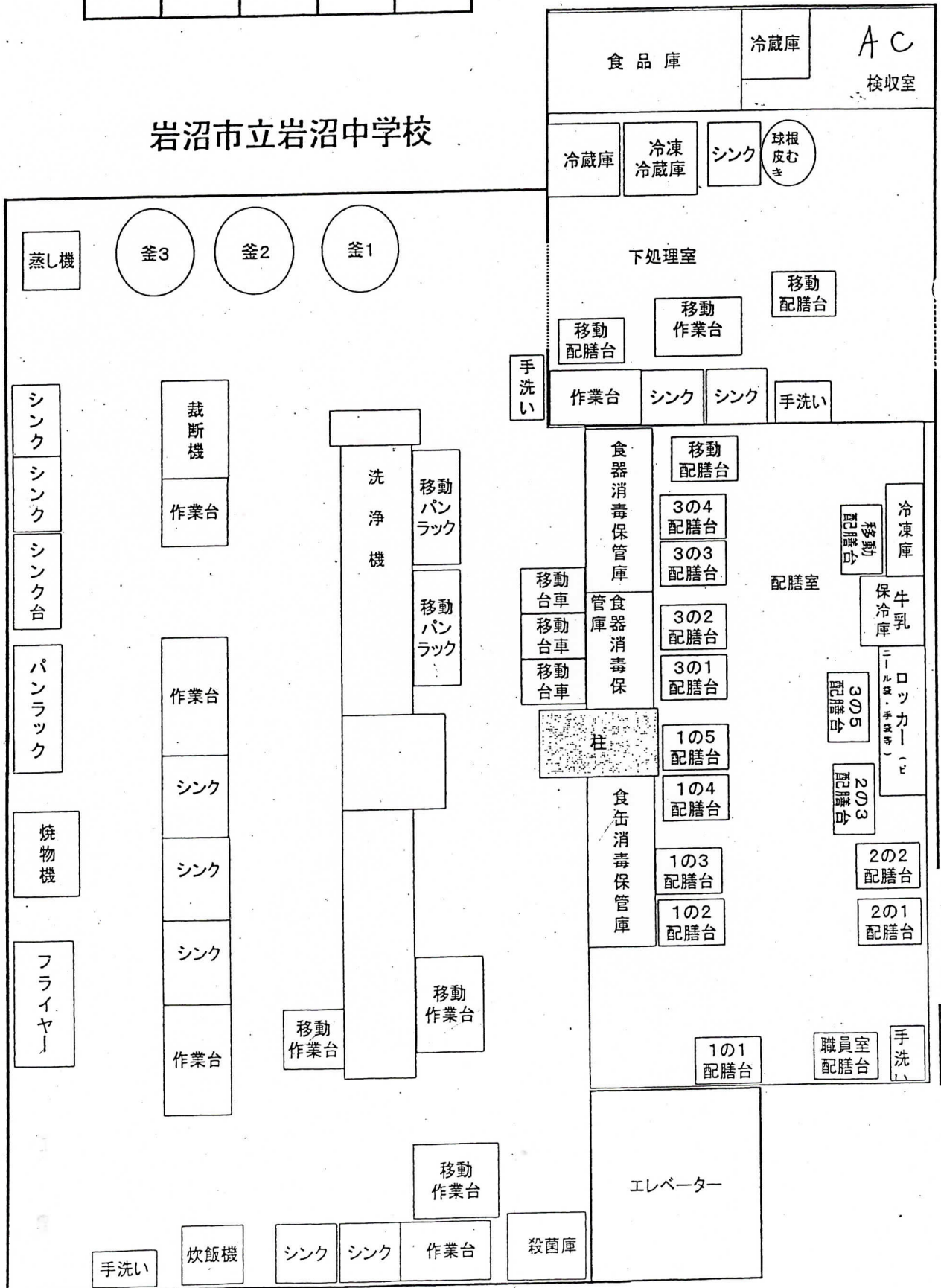
作業	作業内容	備考
健康状態確認	健康状態を毎日、個人ごとに把握する。 手指の傷、下痢、風邪の症状などがある場合は栄養士、主任に申し出ること。	同居者の健康状態(感染症)にも配慮すること。 月曜日に週末の健康状態もチェックする。 ノロウイルスの疑いのある場合、専用の検査を受けること。 ノロウイルスと診断された場合は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することをひかえさせる
身支度	全員帽子用ネットとマスクを着用する。 一髪の毛が出ないように帽子用ネットと帽子を着用する。 鼻が出ないようにマスクを着用する ローラーがけを行い、髪の毛等の異物を取り除く。	
手洗い	爪ブラシを使用し、洗浄消毒を行う。 *手洗いマニュアル参照* 手指の洗浄消毒のタイミング ①作業開始前、用便後 ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ③食品に直接触れる作業に当たる直前 ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 爪ブラシは使用後塩素消毒をし、乾燥させる。	爪ブラシは個人のものを使用。
水質検査	朝一番、全ての蛇口を明け、5分間以上放水する。 使用水の色、濁り、臭い、味を確認する。 遊離残留塩素を測定、時間も記録する。 (作業前、午前の調理終了後、あえ物等を冷却する前に測定する。)	遊離残留塩素0.1mg/L以下の場合、ビニール袋に1L水を冷凍保存する。
調理室内消毒等	塩素消毒液またはアルコールで、機器・器具等を消毒する。 (調理台・蛇口・台車・配膳台・パンラック・冷蔵庫等) 刃物とまな板(果物使用時)・温度計(毎回)はアルコール消毒。 シンクと回転釜・蓋・ハンドル・水道の蛇口は、洗剤で洗ってから作業を開始する。	専用トイレのドアノブは、毎日作業終了後、塩素またはアルコール消毒をする。
検収	数量・品質・鮮度・品温・異物混入等の確認をする。 製造月日(または賞味期限)、ロット番号が違うものは、保存食を採る。 検収品はすべて塩素消毒またはアルコール消毒をする。(段ボール未開封のものは消毒しない。) 専用容器に移し替える。 肉・魚など、蓋付きの容器に保管する。 下処理室に段ボールを入れない。 検収したものは、すぐに各保管場所へ移す。	工程表等で数量を確認し、検収簿に記録する。 切り身の肉魚など専用容器が無い場合は、納入容器を塩素消毒する。 蓋がない場合は、ラップをするなど工夫をする。
原材料および保存食の採取	50g以上規定の食材を採取する。 (常温放置したままにしない。) ビニール袋等清潔な容器に入れ、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管する。	
エプロンの着用	作業別にエプロンを替える。 あえ物を混ぜる時、果物をカットする時は、配食用を使用する。 使用後は、毎日洗浄・乾燥させ、ビニールエプロンの場合には、アルコール消毒をしてから着用する。	下処理用・調理用・卵用・揚げ焼き蒸し用・配食用・洗浄用・肉用など
手袋の着用	手指に傷がある時は必ず使用する。 手袋を着用前に必ず手を洗うこと。 着用後は、アルコール消毒してから作業をする。 卵・肉・魚・果物を取り扱う時、その他必要と思われる時に使用する。	手袋を外した後は、必ず手を洗うこと。
野菜の取り扱い	流水で3回以上、十分に洗浄すること。	野菜の入れすぎによる洗浄不足に注意する。
果物の取り扱い	シンク・水道の立ち上げ部分・レバー等をよく洗剤で洗ってから使用する。	
卵の取り扱い	●手袋を着用し、割卵する。 料理に使う直前に攪拌し、その後原材料50gを保存する。	割卵後、すぐに冷蔵庫で保管する。 卵専用エプロンを着用すること。(下処理用と調理室用)
缶詰の取り扱い	使用前に水洗いをし、ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコール消毒をする。	
包丁まな板等の取り扱い	食材ごとに使い分けする。 刃に欠けや破損がないか、使用前に確認する 包丁・まな板は、加熱調理後の食品・生食する食品に使うものはアルコール消毒する。 裁断機等、機械を使用する前は、異常の有無を確認してから使用する	野菜用(下処理用と調理用)・練り製品用・豆腐と油揚げ用・果物用など。
調理作業	調理過程ごとの温度と時間を記録する。 茹でた物を冷却する場合は、水温を測定する。 加熱調理したものは、中心温度85℃以上を目安とする。 調味料や乾物等の袋のものは、異物混入も注意して開けること。 麺類、わかめ、調味料等の袋のものは、ボールやザルに移してから使用する。	ビニールの袋などから直接釜に入れられない。
調理済食品の採取	50g以上料理ごとに採取する。	アレルギー対応食の調理済食品も保存する。

配食・配送	<p>手指の洗浄をしてから行う。 喫食2時間前には仕上げない。</p>	
機器・器具の洗浄	<p>包丁・・・洗浄後よく水分をふき取り、保管庫へ。 まな板・・・洗浄後、塩素消毒をし、よく流水してから保管へ。 ザル・ホース・スポンジ・タワシは塩素消毒をする。 中心温度計・・・洗浄後よく水分をふき取り、保管する。 分解できる調理機器・器具は、分解して洗浄する。</p>	<p>5分以上200PPm消毒液で消毒後、流水する。 冷凍冷蔵庫・消毒保管庫等の扉と内部の清掃・消毒をする。</p>
作業後	<p>調理台・シンク等の水分をふき取る。消毒はしない。 回転釜の蓋は開けておく。 床の掃除、消毒を隅々までする。 (調理室内のゴミを取り、水気をなくした後、モップで水ぶき、その後モップで塩素消毒をする。)</p>	
	<p>ゴミ箱は、蓋付きの専用容器を使用する。 専用トイレは毎日に洗浄及び消毒をする。 業務終了後は、戸締まりを必ず確認する。 ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検する。</p>	<p>休憩室や廊下、更衣室等についても曜日を決め、定期的に清掃する。</p>

作業動線図

校長	教頭	給食主任	栄養士	記入者

岩沼市立岩沼中学校

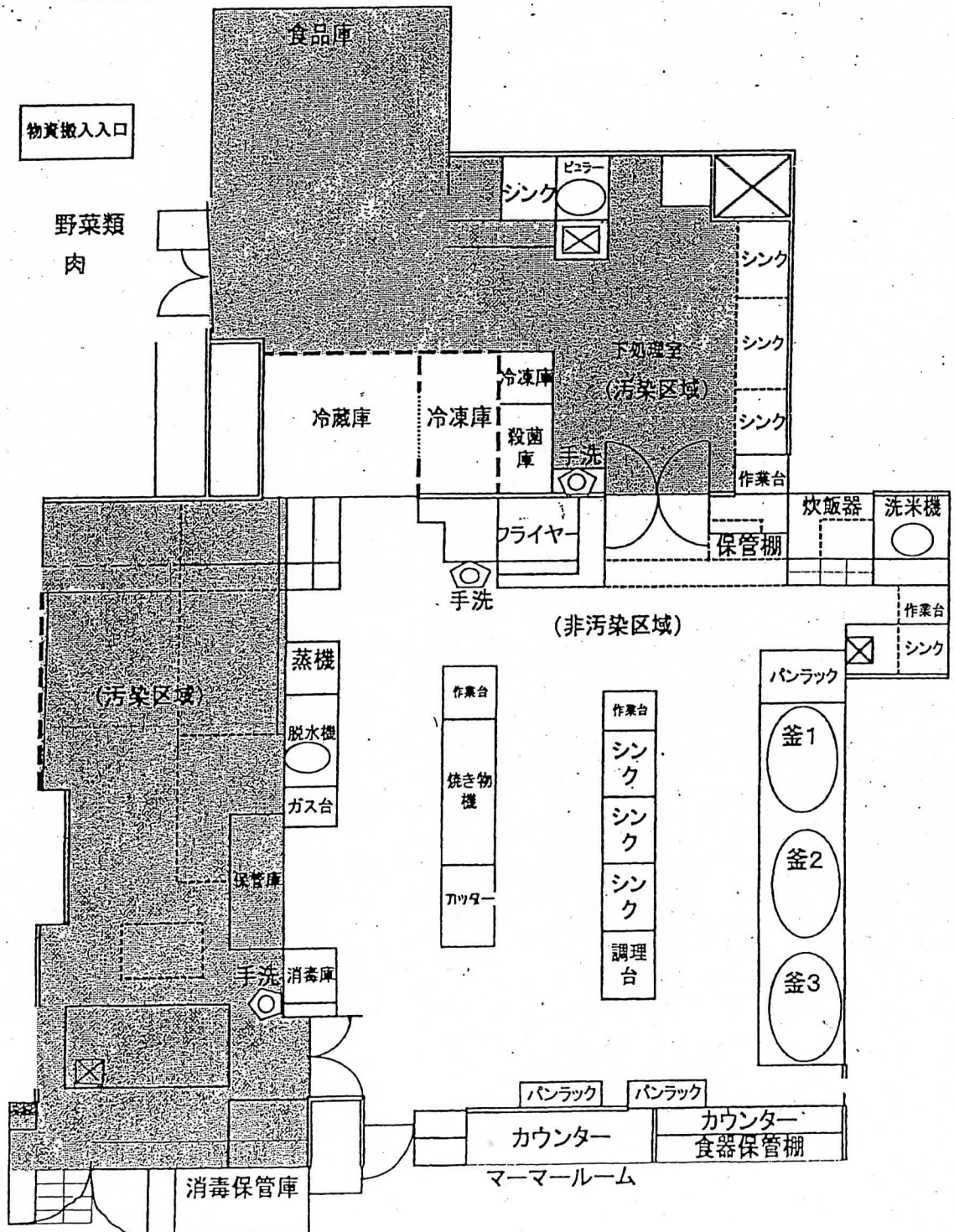


玉浦中学校

作業動線図

校長	教頭	給食主任	栄養士	記入者

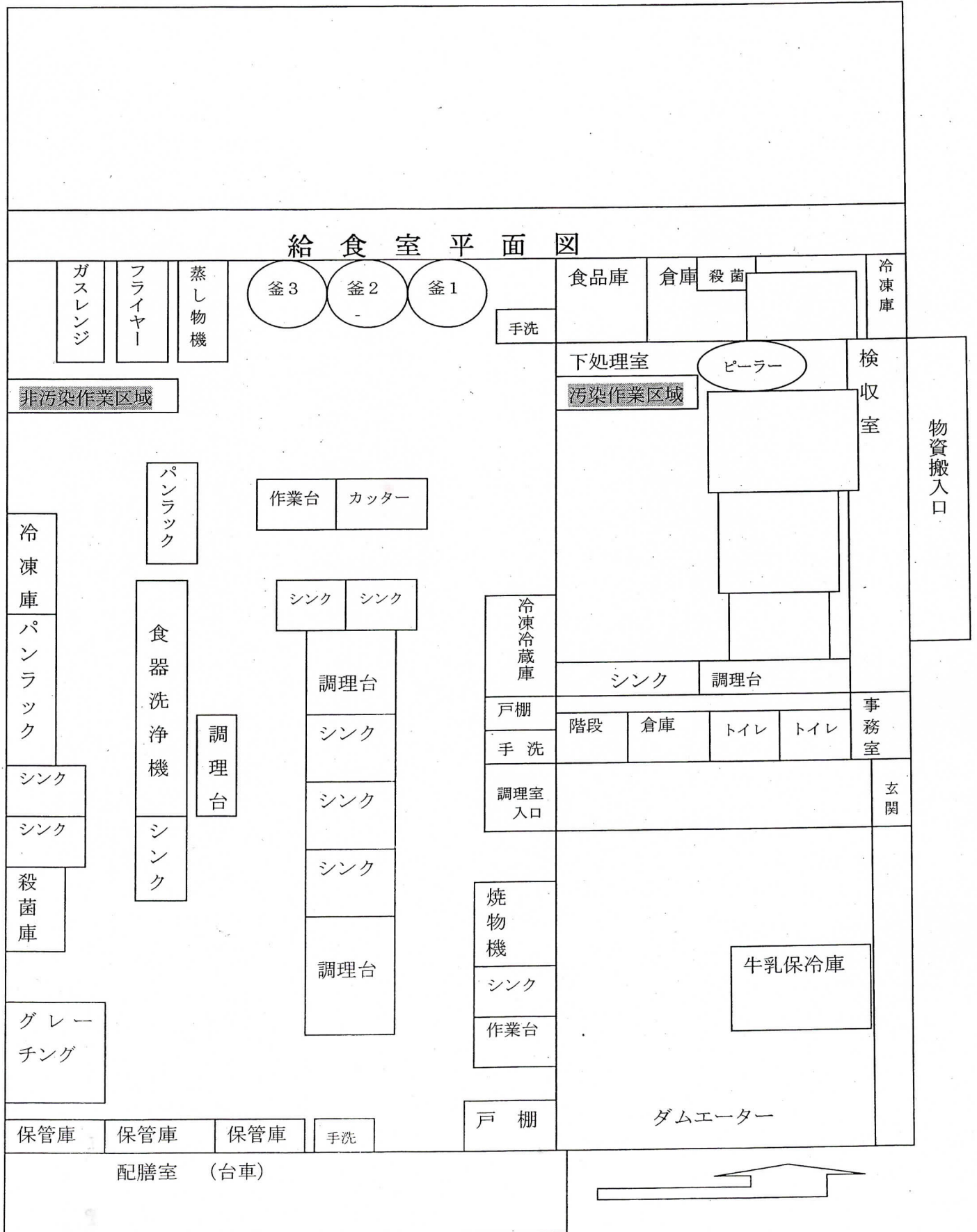
献立名



校長	教頭	給食主任	栄養士	記入者

岩沼北中学校

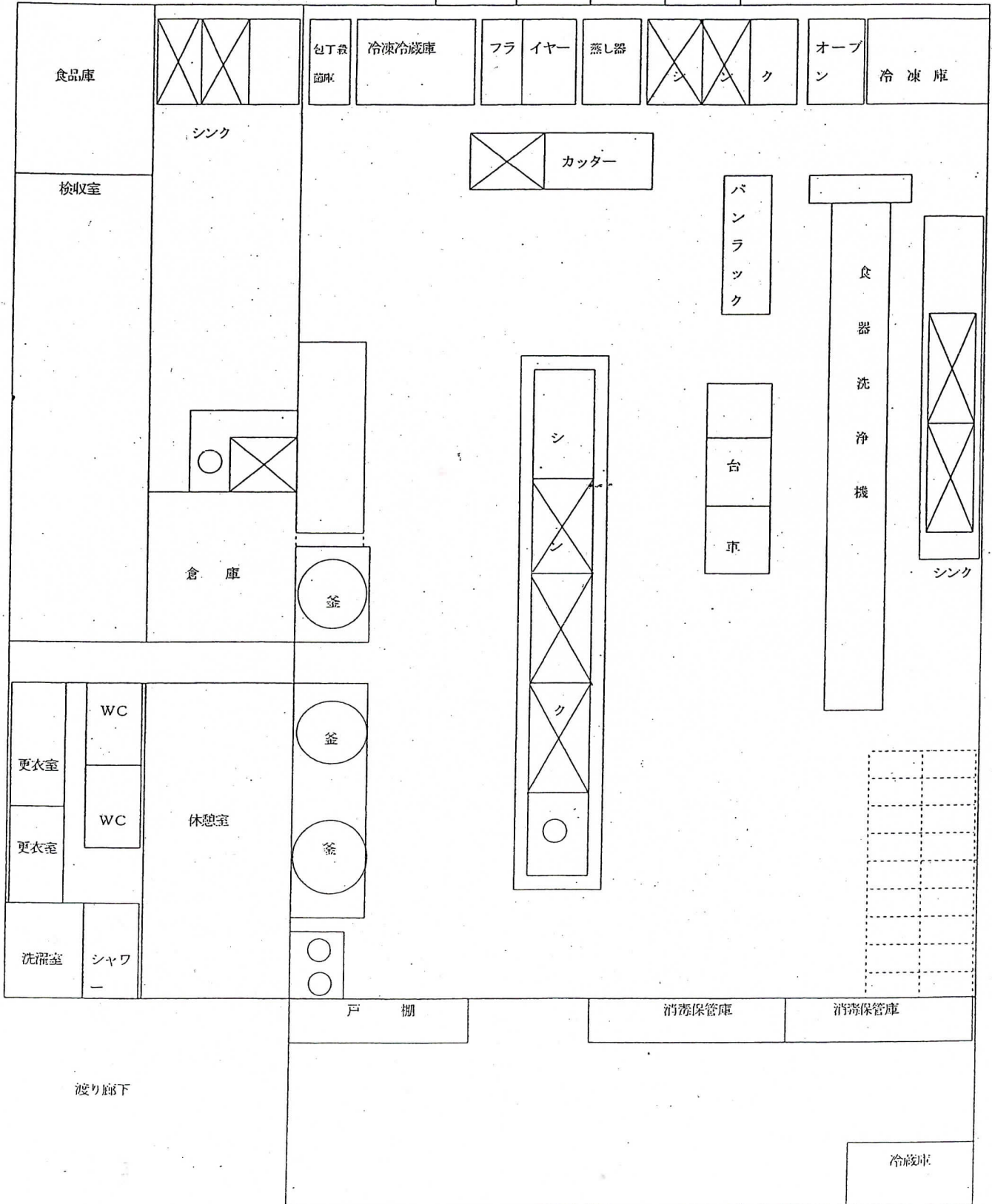
作業動線図



岩沼西中学校作業動線図

校長	教頭	給食主任	栄養士

記載者 _____ 印



様式第 1 号

学校給食日常点検票

学校名 岩沼市立 _____ 学校

校長 _____

作成者 _____

検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 ()

天気 _____ 気温 _____

校長	教頭	給食主任	栄養士

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

作 業 前
<p>施設・設備</p> <p><input type="checkbox"/>調理場の清掃・清潔状態はよい。</p> <p><input type="checkbox"/>調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。</p> <p><input type="checkbox"/>主食置場・容器は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>床・排水溝は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>調理用機械・機器・器具は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>機械・器具の故障の有無を確認した。</p> <p><input type="checkbox"/>食品の保管室の温度・湿度は適切である。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。</p>
<p>使用水</p> <p><input type="checkbox"/>作業前に十分（5分間程度）流水した。</p> <p><input type="checkbox"/>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）</p> <p><input type="checkbox"/>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）</p>
<p>検収</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>納入業者は衛生的な服装である。</p> <p><input type="checkbox"/>納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p>

学校給食従事者
<p>服装等</p> <p><input type="checkbox"/>調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>履物は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>適切な服装をしている。</p> <p><input type="checkbox"/>爪は短く切っている。</p> <p>手洗い</p> <p><input type="checkbox"/>石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。</p> <p>健康状態</p> <p><input type="checkbox"/>下痢をしている者はいない。</p> <p><input type="checkbox"/>発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</p> <p><input type="checkbox"/>本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。</p>

便所
<p><input type="checkbox"/>便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。</p> <p><input type="checkbox"/>調理衣（上下）、履物等は脱いだ。</p> <p><input type="checkbox"/>用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。</p>
調理室の立ち入り
<p><input type="checkbox"/>部外者が立ち入った。</p> <p><input type="checkbox"/>部外者の健康状態を点検・記録した。</p> <p><input type="checkbox"/>部外者は衛生的な服装であった。</p>

作 業 中
<p>下処理</p> <p><input type="checkbox"/>エプロン・履物等は下処理専用を使用している。</p> <p><input type="checkbox"/>加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。</p> <p><input type="checkbox"/>下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p>
<p>調理時</p> <p><input type="checkbox"/>原材料は適切に温度管理した。</p> <p><input type="checkbox"/>作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。</p> <p><input type="checkbox"/>魚介類、食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分以上)、その温度と時間を記録した。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了後の温度と時間を記録した。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>床に水を落とさないで調理した。</p>
<p>使用水</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p style="text-align: center;">(: · mg/L · ℃)</p> <p><input type="checkbox"/>調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。</p> <p style="text-align: center;">(0.1mg/L 以上あった) (mg/L)</p>
<p>保存食</p> <p><input type="checkbox"/>原材料、調理済み食品をすべて 50g 程度採取した。</p> <p><input type="checkbox"/>釜別・ロット別に採取した。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>採取、廃棄日時を記録した。</p>
<p>配食</p> <p><input type="checkbox"/>調理終了後の食品を素手で扱っていない。</p> <p><input type="checkbox"/>飲食物の運搬には、ふたを使用した。</p> <p><input type="checkbox"/>配食時間は記録した。</p> <p><input type="checkbox"/>食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。</p>

作 業 後
<p>配送・配膳</p> <p><input type="checkbox"/>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)</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>配送記録をつけている。</p>
<p>検食</p> <p><input type="checkbox"/>検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。</p> <p><input type="checkbox"/>加熱調理や冷却は、適切に行っている。</p> <p><input type="checkbox"/>異味、異臭、異物等の異常はない。</p> <p><input type="checkbox"/>検食結果について時間等も含め記録した。</p>
<p>給食当番</p> <p><input type="checkbox"/>下痢をしている者はいない。</p> <p><input type="checkbox"/>発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</p> <p><input type="checkbox"/>衛生的な服装をしている。</p> <p><input type="checkbox"/>手指は確実に洗浄した。</p>
<p>食器具・容器・器具の洗浄・消毒</p> <p><input type="checkbox"/>食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p> <p><input type="checkbox"/>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。</p>
<p>廃棄物の処理</p> <p><input type="checkbox"/>調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。</p> <p><input type="checkbox"/>返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。</p> <p><input type="checkbox"/>残菜容器は清潔である。</p> <p><input type="checkbox"/>廃棄物の保管場所は清潔である。</p>
<p>食品保管庫</p> <p><input type="checkbox"/>給食物資以外のものは入れていない。</p> <p><input type="checkbox"/>通風、温度、湿度の衛生状態は良い。</p> <p><input type="checkbox"/>ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。</p>

検収及び保存食記録簿

(生徒) 平成 年 月 日 (曜日) (昼)										校長		教 頭		給食主任		栄養士		記入者							
献立名										①		②		③		④		⑤		⑥		⑦		⑧	
										原 材 料		調 理 済 食 品		廃棄状態異状		備 考									
材 料 名	業 者 名	発 注 量	納 品 時 間	産 地	品 温	納 入 状 況 異 状	賞 味 製 造 年 月 日	採 取 時 間	採 取 者	献 立 No	採 取 時 間	採 取 者													
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		①	:		月 日 採取分												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		②	:		無・有												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		③	:		月 日 採取分												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		④	:		無・有												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑤	:		月 日 採取分												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑥	:		無・有												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑦	:		取 扱 者												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑧	:		廃棄時間												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		①	:		:												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		②	:		原 材 料												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		③	:		取 扱 者												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		④	:		入庫時間												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑤	:		:												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑥	:		入庫時温度												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑦	:		℃												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑧	:		調 理 済 食 品												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		①	:		備 考												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		②	:		取 扱 者												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		③	:		入庫時間												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		④	:		:												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑤	:		入庫時温度												
			:		℃	無・有	賞製 年 月 日	:		⑥	:		℃												

様式第 3 号

年 月 日

岩沼市教育委員会 殿
岩沼市立〇〇〇学校長 殿

業者名

印

事故・異物混入報告書

発生場所（学校名）	
発生場所 所在地	
発生日時	年 月 日（ ） 時 分
発生の経緯・状況	
負傷者の有無	
事故対応内容	
事故原因	
改善策・その他の参考となる事項	

※ 事故及び異物混入事故等が発生した場合、直ちに事故原因を解明し、報告すること。

様式第4号

岩沼市立〇〇〇学校給食調理等業務実施済確認書

年 月 日

岩沼市立〇〇〇学校長 殿

所在地

会社名

代表者

印

年 月分の給食調理等は、委託契約書（仕様書）に基づき、下記のとおり業務を実施したことを確認願います。

1日（ ）		9日（ ）		17日（ ）		25日（ ）	
2日（ ）		10日（ ）		18日（ ）		26日（ ）	
3日（ ）		11日（ ）		19日（ ）		27日（ ）	
4日（ ）		12日（ ）		20日（ ）		28日（ ）	
5日（ ）		13日（ ）		21日（ ）		29日（ ）	
6日（ ）		14日（ ）		22日（ ）		30日（ ）	
7日（ ）		15日（ ）		23日（ ）		31日（ ）	
8日（ ）		16日（ ）		24日（ ）			

確 認 書

岩沼市立〇〇〇学校給食調理等業務は、委託契約書（仕様書）のとおり実施されたことを確認しました。

年 月 日

岩沼市立〇〇〇学校長

印

岩沼市長 菊地 啓夫 殿