



作 業 中
<p><b>下処理</b></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・消毒を確実にを行った。</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><b>調理時</b></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分間以上）、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><b>使用水</b></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><b>保存食</b></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><b>配食</b></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><b>配送・配膳</b></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><b>検食</b></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><b>給食当番</b></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><b>食器具・容器・器具の洗浄・消毒</b></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><b>廃棄物の処理</b></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><b>食品保管庫</b></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>



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

⑩

### 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