

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

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

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	%	%

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

便所
<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。
<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
<u>調理室の立ち入り</u>
<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。

作業中	作業後
<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>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>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>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>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。 (　　:　　・　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。 (0.1mg/L以上あった) (　　mg/L)</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>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>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ない。</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>	

[ 食品検査表 ]

年月日 ~ 年月日

機收年月日： 年 月 日 0:通常献立

岩沼市立

小学校

様式第3号

年 月 日

岩沼市教育委員会 殿  
岩沼市立○○○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と確認願います。

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