

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
施設・設備
<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な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"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
使用水
<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)
検収
<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。

学校給食従事者
服装等
<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"/> 爪を短く切っている。
手洗い
<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
健康状態
<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。

調理室の立ち入り
<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>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>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>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"/>作業区分毎に手指は洗浄・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、調理終了時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>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>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>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>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>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>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>	<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っていない。</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 ㊞

事故・異物混入報告書

事故・異物混入の内容	
発生場所（学校名）	
発生場所 所在地	
発生日時	年 月 日（ ） 時 分
発見者	
報告相手 （栄養士等）	
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 佐藤 淳一 殿