

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

- ☐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・器具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

- ☐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

- ☐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内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。
- ☐適切な服装をしている。
- ☐爪を短く切っている。

手洗い

- ☐石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。

健康状態

- ☐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。
- ☐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。

便所

- ☐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。
- ☐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。

作業中	作業後
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。	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。
調理時 ☐ 原材料は適切に温度管理した。 ☐ 作業区分毎に手指は洗浄・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。 ☐ 床に水を落とさないで調理した。	検査 ☐ 検査は、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。 ☐ 検査結果について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、容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。 ☐ 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。 ☐ 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。
	食品保管庫 ☐ 給食物資以外のものは入れていない。 ☐ 通風、温度、湿度の衛生状態は良い。 ☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
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。 ☐ 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。	

[食 品 検 収 表]

年 月 日 ~ 年 月 日

検収年月日: 年 月 日 0:通常献立

岩沼市立

学校

[illegible]

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

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 殿