学校米飯給食業務委託（Ａ地区）仕様書

１　件名

学校米飯給食業務委託（Ａ地区）

２　業務内容

長崎市立の小中学校の学校給食における米飯加工を行い、発注者が指定する学校への配送及び回収を行う。

３　履行要件

Ａ地区の食数（9，251食／日（1日最大食数）、 7，369食／日（1日平均食数））の米飯加工が可能な施設を有すること。

４　履行期間

平成30年9月4日から平成33年7月16日まで

５　履行場所

指定場所（別紙で指定する履行対象校及び受注者の施設）

６　特記事項

（1）食数

履行期間中の1日の予定最大食数は9，251食とする。

（2）受注者は、以下の規格に基づいて業務を行うこと。

ア　原材料

発注者が提供する長崎県産米であること。

イ　米飯の種類

米飯の種類は、白ご飯とする。

ウ　一人あたりの米飯精米重量

40g、50g、60g、70g、80g、90g、100g、110gとする。

重量ごと1日ごとの予定数量（目安）は以下のとおりとするが、詳細は発注者が別途指定する。

重量	40～90g （小学生）	100g～110g （中学生）	計
平均食数	6，210食	1，159食	7，369食

（3）米飯加工

ア　コンタミネーション（食品加工におけるアレルギー物質の混入）等によるアレルギー発生を防止するため、米飯加工を行う調理区域は、学校給食で使用する米以外の食材が混入しない米飯加工専用の区域とし、米飯加工は学校給食用米飯加工の専用ラインで行うこと。

イ　米飯加工数は発注者が指示する給食数に基づき米飯加工を行うこと。

ウ　米飯加工後は適切な温度管理を行い、米飯加工後2時間以内に喫食できるよう努めること。

エ　配缶は発注者が別途指定するクラスの人数を考慮して飯缶へ配食すること。

（4）保存食

保存食は適切な方法で2週間以上保存し、「作業日誌」（様式A）に記録すること。

（5）配送・回収

配缶した飯缶は発注者が指定した場所（配膳棚）及び時刻に配送し、検査職員の検収を受けること。また、給食終了後は飯缶を回収すること。なお、食数分配送が可能な配送車は受注者において必要台数を確保することとし、配送車は米飯給食の配送専用とする。

（6）飯缶の洗浄、消毒及び保管

回収した飯缶は十分な洗浄及び消毒を行い、保管すること。

（7）厨房内外の施設、設備の清掃、消毒、整理整頓及び日常点検

米飯加工を行う施設、設備の清掃、消毒、整理整頓及び日常点検を行い、衛生管理に努めること。

また、点検内容については、「学校給食日常点検票」（様式B）に記録し、実施月の翌月10日（年度の最終月は同月末日、契約最終月は履行期間の最終日）までに監督職員に報告すること。

（8）検食

調理した米飯については、受注者が検食すること。また、検食の結果を「検食簿」（様式C）に記録し、実施月の翌月10日（年度の最終月は同月末日、契約最終月は履行期間の最終日）までに発注者に提出すること。

（9）前各号の業務に付帯して必要とする業務を行うこと。

7　業務従事者等

（1）業務従事者は、従事開始日から過去1年以内に健康診断を受診した者であって、かつ従事開始日から過去2週間以内に細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O－157）を受け、異常がなかった者であること。

（2）業務従事者のうち1名を、食品衛生責任者として配置し、また、業務責任者として従事させること。業務責任者は、職務の執行管理、施設整備の衛生管理及び業務従事者の人事、健康管理に当たること。なお、業務責任者は、従事開始時点で学校給食調理に2年以上の経験を有する者とする。

（3）業務責任者を補佐する業務副責任者を1人配置すること。業務副責任者は、業務従事者を兼ねることとし、従事開始時点で学校給食調理に1年以上の経験を有する者とする。

（4）業務従事者の1名以上は、調理師又は栄養士の有資格者で、従事開始時点で学校給食等調理業務に1年以上の経験を有したものを従事させること。

（5）業務従事者については、適切な人員配置を行うこと。

（6）受注者は、「業務従事者報告書」（様式第1号）、集団調理業務に係る経歴書（任意様式）、健康診断結果報告書（様式第5号）、細菌検査結果報告書（検査機関のコピー）、雇用保険被保険者証等雇用関係を証するもの及び運転免許の写し（該当者）を業務開始の前日までに監督職員に提出すること。

（7）業務従事者を変更する場合は「業務従事者変更報告書」（様式第2号）、集団調理業務に係る経歴書（任意様式）、健康診断結果報告書（様式第5号）、細菌検査結果報告書（検査機関のコピー）、雇用保険被保険者証等雇用関係を証するもの及び運転免許の写し（該当者）を従事開始の前日までに監督職員に提出すること。この場合、新たに業務に従事する者に対しては、従事開始前までに作業手順や労働安全衛生・食品衛生に関する研修（初任者研修）を3時間程度実施し、業務の質を低下させないこと。

8　貸与物品

発注者は、業務に使用する食缶を受注者に貸与するものとし、その他については受注者の負担とする。

物品の貸与にあたり、受注者は、長崎市会計規則（昭和39年長崎市規則第21号）第74条の規定に基づく物品借用申請書兼貸付決定伺及び物品借用証書を提出すること。また、受注者の責に帰すべき事由により、貸与物品を毀損し、又は亡失したときは、原形に復し、又は損害を賠償すること。

9　報告書等の提出

受注者は調理業務終了後、実施月の翌月10日までに、次の様式を監督職員に提出すること。ただし、年度の最終月は同月末日、契約最終月は履行期間の最終日までに提出すること。

① 実施報告書　（様式第3号）
② 健康管理チェックリスト　（様式第4号）
③ 作業日誌　（様式A）
④ 学校給食日常点検票　（様式B）
⑤ 検食簿　（様式C）

また、受注者は、次に掲げる報告書等を作成し、提出すること。

報告書等の種類	提出期限	様式	提出先
履行報告書	給食実施日	任意様式	検査職員
委託業務実施計画書	業務開始の前日までに	任意様式	健康教育課監督職員
業務従事者報告書	業務開始の前日までに	様式第1号	
業務従事者変更報告書	従事開始の前日までに	様式第2号	
完了報告書	履行期間の最終日までに	任意様式	
集団調理業務に係わる経歴書	業務（従事）開始の前日までに	任意様式	
細菌検査結果報告書	実施後速やかに なお、契約時または新規の採用者を業務に従事させる場合は検査実施後従事開始の前日までに	検査機関の写し	
健康診断結果報告書	実施後速やかに なお、契約時または新規の採用者を業務に従事させる場合は検査実施後従事開始の前日までに	様式第5号	

10　安全・衛生管理

（1） 受注者は、業務にあたっては、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「衛生管理マニュアル」、「（改訂）学校給食における異物混入対応マニュアル」及び「学校給食用配送車衛生管理マニュアル」（長崎市教育委員会）に照らして適切な衛生管理に努めること。なお、上記基準及びマニュアルのうち、「学校給食衛生管理基準」は文部科学省のホームページにより、「（改訂）学校給食における異物混入対応マニュアル」は長崎市教育委員会のホームページにより確認し、その他のマニュアルについては、発注者に事前連絡のうえ、発注者から配布を受けること。

（2） 業務従事者に業務に適した清潔な調理衣（金具のないもの）、エプロン（たすき掛け、金具のないもの）、マスク、調理帽（頭巾帽子・ケープ付タイプ）、履物等を着用させること。

また、調理作業ごとに専用のエプロン等及び履物を着用させ、兼用させないこと。

（3） 受注者は、精米の取り扱い、米飯加工、配缶・配送、飯缶洗浄等が衛生的に行われるよう、業務従事者の衛生教育に努めなければならない。

（4） 受注者は、以下の項目について、業務従事者の健康管理、衛生管理に努めなければならない。

① 作業開始前、用便後、作業工程ごとに手指の洗浄及び消毒を行うように指導すること。

② 受注者は、業務従事者に対し、業務開始前までに健康診断を受けさせるとともに、2年目以降は1年に1度健康診断を受けさせ、その結果を、「健康診断結果報告書」（様式第5号）により監督職員に速やかに報告すること。また、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めたときは速やかに医療機関で受診させること。

③ 業務従事者に対して、毎月2回（各回の間隔は15日程度あけること）定期的に細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O－157）を行い、検査機関の「細菌検査結果報告書」の写しにより監督職員に速やかに報告すること。

④ 中途において新規の採用者を業務に従事させる場合は、従事開始日から過去1年以内の健康診断及び2週間以内に行った細菌検査結果を「健康診断結果報告書」（様式第5号）及び「細菌検査結果報告書」の写しにより監督職員に従事開始の前日までに報告すること。

⑤ ②、③及び④の結果や日々の健康管理チェックリスト（様式第4号）において、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を業務に従事させてはならない。また、その同居人に感染症又はその疑いがある場合はその者を業務に従事させてはならない。

（5） ノロウイルス対策については、日頃から健康管理チェックリスト（様式第4号）でのチェックや念入りな手洗いの励行を行うなどノロウイルスの予防に努めること。下痢又は嘔吐等の症状がある者については、感染の有無の確認のため医療機関を受診させ、疑いがある者及び検査結果により陽性となった者はノロウイルスを保有していないことが確認できるまで出勤停止とすること。同居者に症状がある場合も検査結果が判るまでは出勤停止とすること。

（6）異物混入対策については、「（改訂）学校給食における異物混入対応マニュアル」（長崎市教育委員会）に基づき、作業項目ごとに確実なチェックを行い、異物混入防止対策に努めること。

（7）万一、給食を配食した学校において、食中毒の発生、またはその疑いがある場合は、原因を究明するため、発注者又は保健所等の指示に従い、検便の実施や書類の提出等に協力すること。また、その原因が受注者の瑕疵による場合は、再発防止のための対策を文書により発注者に提出すること。

異物混入が発生した場合は、原因究明や対策等に協力すること。また、その原因が受注者の瑕疵による場合は、再発防止のための対策を文書により発注者に提出すること。

11 立入検査

受注者は、発注者及び保健所等の立入調査が行われる場合は、積極的にこれに応じること。

12 研修等

受注者は、業務従事者に対して、学校給食が「教育の一環」として実施されることを認識させるとともに、その目的を十分理解し、児童・生徒の健康保持増進に資することを認識させること。

また、安全、衛生、米飯加工技術に関する研修等を契約期間中に実施するよう努めるとともに、発注者が行う研修会へ参加させ、衛生管理の高揚と資質の向上を図るよう努めること。なお、受注者が

研修等を実施する場合は、事前に期日等を発注者へ報告するとともに、研修終了後、参加者・内容等について報告するものとする。

13　損害賠償責任

受注者は、本委託業務履行の結果、受注者の責に帰すべき事由により、学校に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うこと。食中毒や事故発生時の対応として、製造物賠償責任保険（PL保険）等の損害賠償制度に加入すること。

14　委託料の支払方法

給食休止月の8月を除き、検査に合格後、完了月分について請求できるものとする。

15　その他

本仕様書に定めのない事項及び疑義が生じた事項については、別途発注者と協議するものとする。

学校給食用米飯履行対象校　A地区

別紙

（小30校、中9校）　計39校

献立区	米飯日	学校名	月	火	水	木	金	飯缶数	給食日数	30年度給食予定数
2区（小10校　中5校）	月・火・木	小ヶ倉小学校	188	188		188		10	72	13,536
		土井首小学校	476	476		476		19	72	34,272
		深堀小学校	234	234		234		12	72	16,848
		南陽小学校	322	322		322		15	72	23,184
		土井首中学校	395	395		395		13	72	28,440
		南長崎小学校	242	242		242		13	72	17,424
		小ヶ倉中学校	217	217		217		11	72	15,624
		茂木小学校	162	162		162		10	72	11,664
		茂木中学校	93	93		93		5	72	6,696
		仁田佐古小学校	305	305		305		15	72	21,960
		梅香崎中学校	238	238		238		12	72	17,136
		愛宕小学校	421	421		421		16	72	30,312
		小島小学校	285	285		285		14	72	20,520
		銭座小学校	181	181		181		9	72	13,032
		江平中学校	85	85		85		5	72	6,120
3区（小9校　中4校）	月・水・金	福田小学校	401		401		401	18	70	28,070
		飽浦小学校	104		104		104	9	70	7,280
		朝日小学校	82		82		82	8	70	5,740
		丸尾中学校	70		70		70	5	70	4,900
		稲佐小学校	273		273		273	13	70	19,110
		淵中学校	471		471		471	16	70	32,970
		城山小学校	526		526		526	22	70	36,820
		式見小学校	80		80		80	8	70	5,600
		式見中学校	26		26		26	4	70	1,820
		西城山小学校	395		395		395	16	70	27,650
		小江原中学校	336		336		336	13	70	23,520
		小江原小学校	221		221		221	11	70	15,470
		手熊小学校	45		45		45	5	70	3,150
4区（小11校）	火・木・金	古賀小学校		406		406	406	16	75	30,450
		矢上小学校		528		528	528	20	75	39,600
		日見小学校		410		410	410	16	75	30,750
		橘小学校		569		569	569	23	75	42,675
		戸石小学校		542		542	542	19	75	40,650
		三重小学校		225		225	225	10	75	16,875
		畝刈小学校		859		859	859	30	75	64,425
		鳴見台小学校		391		391	391	17	75	29,325
		西浦上小学校		806		806	806	28	75	60,450
		高尾小学校		464		464	464	20	75	34,800
		坂本小学校		207		207	207	11	75	15,525
給食予定数及び飯缶数は平成30年度における児童・生徒数を基に見込んだ数量であり、変動する場合があります。			6,874	9,251	3,030	9,251	8,437	537		894,393
			327	389	148	389	358	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　A地区

別紙

（小30校、中9校）　計39校

献立区	米飯日	学校名	月	火	水	木	金	飯缶数	給食日数	31年度給食予定数
2区（小10校　中5校）	月・火・木	小ヶ倉小学校	188	188		188		10	114	21,432
		土井首小学校	476	476		476		19	114	54,264
		深堀小学校	234	234		234		12	114	26,676
		南陽小学校	322	322		322		15	114	36,708
		土井首中学校	395	395		395		13	111	43,845
		南長崎小学校	242	242		242		13	114	27,588
		小ヶ倉中学校	217	217		217		11	111	24,087
		茂木小学校	162	162		162		10	114	18,468
		茂木中学校	93	93		93		5	111	10,323
		仁田佐古小学校	305	305		305		15	114	34,770
		梅香崎中学校	238	238		238		12	111	26,418
		愛宕小学校	421	421		421		16	114	47,994
		小島小学校	285	285		285		14	114	32,490
		銭座小学校	181	181		181		9	114	20,634
		江平中学校	85	85		85		5	111	9,435
3区（小9校　中4校）	月・水・金	福田小学校	401		401		401	18	111	44,511
		飽浦小学校	104		104		104	9	111	11,544
		朝日小学校	82		82		82	8	111	9,102
		丸尾中学校	70		70		70	5	109	7,630
		稲佐小学校	273		273		273	13	111	30,303
		淵中学校	471		471		471	16	109	51,339
		城山小学校	526		526		526	22	111	58,386
		式見小学校	80		80		80	8	111	8,880
		式見中学校	26		26		26	4	109	2,834
		西城山小学校	395		395		395	16	111	43,845
		小江原中学校	336		336		336	13	109	36,624
		小江原小学校	221		221		221	11	111	24,531
		手熊小学校	45		45		45	5	111	4,995
4区（小11校）	火・木・金	古賀小学校		406		406	406	16	120	48,720
		矢上小学校		528		528	528	20	120	63,360
		日見小学校		410		410	410	16	120	49,200
		橘小学校		569		569	569	23	120	68,280
		戸石小学校		542		542	542	19	120	65,040
		三重小学校		225		225	225	10	120	27,000
		畝刈小学校		859		859	859	30	120	103,080
		鳴見台小学校		391		391	391	17	120	46,920
		西浦上小学校		806		806	806	28	120	96,720
		高尾小学校		464		464	464	20	120	55,680
		坂本小学校		207		207	207	11	120	24,840
給食予定数及び飯缶数は平成30年度における児童・生徒数を基に見込んだ数量であり、変動する場合があります。			6,874	9,251	3,030	9,251	8,437	537		1,418,496
			327	389	148	389	358	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　A地区

別紙

（小30校、中9校）　計39校

献立区	米飯日	学校名	月	火	水	木	金	飯缶数	給食日数	32年度給食予定数
2区（小10校　中5校）	月・火・木	小ヶ倉小学校	188	188		188		10	114	21,432
		土井首小学校	476	476		476		19	114	54,264
		深堀小学校	234	234		234		12	114	26,676
		南陽小学校	322	322		322		15	114	36,708
		土井首中学校	395	395		395		13	111	43,845
		南長崎小学校	242	242		242		13	114	27,588
		小ヶ倉中学校	217	217		217		11	111	24,087
		茂木小学校	162	162		162		10	114	18,468
		茂木中学校	93	93		93		5	111	10,323
		仁田佐古小学校	305	305		305		15	114	34,770
		梅香崎中学校	238	238		238		12	111	26,418
		愛宕小学校	421	421		421		16	114	47,994
		小島小学校	285	285		285		14	114	32,490
		銭座小学校	181	181		181		9	114	20,634
		江平中学校	85	85		85		5	111	9,435
3区（小9校　中4校）	月・水・金	福田小学校	401		401		401	18	117	46,917
		飽浦小学校	104		104		104	9	117	12,168
		朝日小学校	82		82		82	8	117	9,594
		丸尾中学校	70		70		70	5	115	8,050
		稲佐小学校	273		273		273	13	117	31,941
		淵中学校	471		471		471	16	115	54,165
		城山小学校	526		526		526	22	117	61,542
		式見小学校	80		80		80	8	117	9,360
		式見中学校	26		26		26	4	115	2,990
		西城山小学校	395		395		395	16	117	46,215
		小江原中学校	336		336		336	13	115	38,640
		小江原小学校	221		221		221	11	117	25,857
		手熊小学校	45		45		45	5	117	5,265
4区（小11校）	火・木・金	古賀小学校		406		406	406	16	119	48,314
		矢上小学校		528		528	528	20	119	62,832
		日見小学校		410		410	410	16	119	48,790
		橘小学校		569		569	569	23	119	67,711
		戸石小学校		542		542	542	19	119	64,498
		三重小学校		225		225	225	10	119	26,775
		畝刈小学校		859		859	859	30	119	102,221
		鳴見台小学校		391		391	391	17	119	46,529
		西浦上小学校		806		806	806	28	119	95,914
		高尾小学校		464		464	464	20	119	55,216
		坂本小学校		207		207	207	11	119	24,633
給食予定数及び飯缶数は平成30年度における児童・生徒数を基に見込んだ数量であり、変動する場合があります。			6,874	9,251	3,030	9,251	8,437	537		1,431,269
			327	389	148	389	358	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　A地区

別紙

（小30校、中9校）　計39校

献立区	米飯日	学校名	月	火	水	木	金	飯缶数	給食日数	33年度給食予定数
2区（小10校　中5校）	月・火・木	小ヶ倉小学校	188	188		188		10	40	7,520
		土井首小学校	476	476		476		19	40	19,040
		深堀小学校	234	234		234		12	40	9,360
		南陽小学校	322	322		322		15	40	12,880
		土井首中学校	395	395		395		13	37	14,615
		南長崎小学校	242	242		242		13	40	9,680
		小ヶ倉中学校	217	217		217		11	37	8,029
		茂木小学校	162	162		162		10	40	6,480
		茂木中学校	93	93		93		5	37	3,441
		仁田佐古小学校	305	305		305		15	40	12,200
		梅香崎中学校	238	238		238		12	37	8,806
		愛宕小学校	421	421		421		16	40	16,840
		小島小学校	285	285		285		14	40	11,400
		銭座小学校	181	181		181		9	40	7,240
		江平中学校	85	85		85		5	37	3,145
3区（小9校　中4校）	月・水・金	福田小学校	401		401		401	18	42	16,842
		飽浦小学校	104		104		104	9	42	4,368
		朝日小学校	82		82		82	8	42	3,444
		丸尾中学校	70		70		70	5	40	2,800
		稲佐小学校	273		273		273	13	42	11,466
		淵中学校	471		471		471	16	40	18,840
		城山小学校	526		526		526	22	42	22,092
		式見小学校	80		80		80	8	42	3,360
		式見中学校	26		26		26	4	40	1,040
		西城山小学校	395		395		395	16	42	16,590
		小江原中学校	336		336		336	13	40	13,440
		小江原小学校	221		221		221	11	42	9,282
		手熊小学校	45		45		45	5	42	1,890
4区（小11校）	火・木・金	古賀小学校		406		406	406	16	42	17,052
		矢上小学校		528		528	528	20	42	22,176
		日見小学校		410		410	410	16	42	17,220
		橘小学校		569		569	569	23	42	23,898
		戸石小学校		542		542	542	19	42	22,764
		三重小学校		225		225	225	10	42	9,450
		畝刈小学校		859		859	859	30	42	36,078
		鳴見台小学校		391		391	391	17	42	16,422
		西浦上小学校		806		806	806	28	42	33,852
		高尾小学校		464		464	464	20	42	19,488
		坂本小学校		207		207	207	11	42	8,694
給食予定数及び飯缶数は平成30年度における児童・生徒数を基に見込んだ数量であり、変動する場合があります。			6,874	9,251	3,030	9,251	8,437	537		503,224
			327	389	148	389	358	飯缶数		

様式第1号

平成　　年　　月　　日

様

所在地
名称
代表者　　印

業 務 従 事 者 報 告 書

このことについて，下記のとおり報告します。

記

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

１　業務従事者

氏　　名	性別	年齢	備　　考

２　添付書類

経歴書　・　健康診断結果報告書（様式第5号）　・　細菌検査結果報告書（検査機関のコピー）
雇用保険被保険者証等雇用関係を証するもの・運転免許（写）（該当者）

様式第2号

平成　　年　　月　　日

様

所在地
名称
代表者　　印

業務従事者変更報告書

このことについて、平成　　年　　月　　日から、下記のとおり変更しましたので報告します。

記

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

１　変更前業務従事者

氏　　名	性別	年齢	資　格　の　種　類

２　変更後業務従事者

３　添付書類

経歴書　・　健康診断結果報告書（様式第５号）　・　細菌検査結果報告書（検査機関のコピー）
雇用保険被保険者証等雇用関係を証するもの・運転免許（写）（該当者）

様式第3号

長崎市長　様

平成　　年　　月　実施報告書

所在地
名称
代表者

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

給食学校番号	学校名	40g	50g	60g	70g	80g	90g	100g	110g	合計
		数量	数量	数量	数量	数量	数量	数量	数量	数量
○○○	○○小学校									
○○○	○○中学校									
計										

様式第4号

ボールペンなど使用。鉛筆は使用しない。

個人用

健康管理チェックリスト

業務名：学校米飯給食業務委託（Ａ地区）　　氏名

項目　　日にち	（土）	（日）	（月）	（火）	（水）	（木）	（金）
□　下痢をしていない。							
□　発熱をしていない。							
□　腹痛はない。							
□　嘔吐をしていない。							
□　本人や家族に感染症またはその疑いがある者はいない。							
□　手指、顔面に傷はない。							
□　手指、顔面にできものはない。							
備考							

※１　記入例
　　□下痢をしていない。・・・していない場合は〇をする。している場合は×をし、備考欄に簡単に症状を記入する。
　　また、×がある場合の日常点検票は□に×をつけ、質問事項の最後に該当者名を（　　）書きする。
※２　休日の健康チェック
　　休日の翌日は、休日の体調を確認し、×に該当する項目がある場合は、備考に記録する。
※３　健康管理チェックリストについては個人ごとに作成する。
　　また、部外者が給食室（倉庫を含む）に立ち入った場合は、部外者用のチェックリストへの記入を行う。

様式第5号

平成　　年　　月　　日

学校長　様

所在地
名称
代表者　　印

健 康 診 断 結 果 報 告 書

このことについて，下記のとおり報告します。

記

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

1　受診者

受診年月日	受診者氏名	調理業務への支障の有無

様式Ａ

作　業　日　誌

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

月　　日　　曜日	検印	業務責任者	調　理　員
保存食の状況　　有　・　無			
保存食の廃棄 月　　日分　（　　時　　分）			

温度管理表		炊飯釜	開始時刻	炊き上がり時刻	中心温度	配食（開始時刻～終了時刻）	工場搬出時刻
	一巡目	最初の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		中間点の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		最後の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
	二巡目	最初の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		中間点の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		最後の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
	三巡目	最初の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		中間点の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:
		最後の釜	:	:	℃	:　～　:	:　～　:

炊飯釜	該当学校番号または対象ブロック・ルート
1巡目の釜	
2巡目の釜	
3巡目の釜	
備考	

検　収　表

検収年月日	平成　年　　月　　日天気

検収担当者	

サインまたは押印

納品時間	納入業者	品名	産地	製造年月日	数量	品質	鮮度	包装	品温　　異物
:									℃・　無　有
:									℃・　無　有

【不良時の措置】

様式Ｂ

学 校 給 食 日 常 点 検 票

検査日 平成　　年　　月　　日　　業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

天 気　　気温　　℃

検印	業務責任者	調 理 員

		調 理 前	調 理 中
調理室	温 度	℃	℃
	湿 度	%	%

※調理員が毎日点検し、業務責任者の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			
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。
			□機械、機器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。
			□ねずみやはえ、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。
			□爪は短く切っている。
		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。
作業中	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。
	調理時		□原材料は適切に温度管理した。
			□作業区分ごとに手指は洗浄・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。
			□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。

	使用水		□調理作業終了後に、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）
	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。 □食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	□便所にせっけん液、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。
受配校	□受配校搬入時の時刻を記録した。

作業後	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。
	検食	□検食は、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。 □検食結果については、時間等も含め記録した。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	□食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 □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。 □分類できる調理機械・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。
	食品保管室	□給食物資以外のものは入れていない。 □通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 □ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

様式C

検　食　簿

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

月　日　曜日		天気	検食者氏名			
検食の状況		（　）				
炊飯釜	有害物・異物混入の有無	異味・異臭の有無	加熱の状況	分量	味・香 色彩・形態	検食時間
一巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
二巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
三巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
所見（有・否の場合の記載欄）						
措置状況					検印	

検　食　簿

業務名：学校米飯給食業務委託（A地区）

月　日　曜日		天気	検食者氏名			
検食の状況		（　）				
炊飯釜	有害物・異物混入の有無	異味・異臭の有無	加熱の状況	分量	味・香 色彩・形態	検食時間
一巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
二巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
三巡目 最初の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
中間点の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
最終の釜	有・無	有・無	良・否	良・否	良・否	時　分
所見（有・否の場合の記載欄）						
措置状況					検印	