学校米飯給食業務委託（B地区）仕様書

1　件名

学校米飯給食業務委託（B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

B地区の食数（9，258食／日（1日最大食数）、 7，424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9，258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	3，807食	3，617食	7，424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　B地区

別紙

（小18校、中17校）　計35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
5区（小11校　中3校）	火・木・金	大園小学校		395		395	395	17	75	29,625
		横尾小学校		325		325	325	15	75	24,375
		横尾中学校		187		187	187	7	75	14,025
		虹が丘小学校		142		142	142	8	75	10,650
		滑石中学校		368		368	368	15	75	27,600
		滑石小学校		298		298	298	15	75	22,350
		北陽小学校		369		369	369	16	75	27,675
		西山台小学校		193		193	193	11	75	14,475
		三川中学校		172		172	172	9	75	12,900
		三原小学校		174		174	174	9	75	13,050
		桜が丘小学校		385		385	385	16	75	28,875
		西町小学校		369		369	369	17	75	27,675
		山里小学校		709		709	709	27	75	53,175
		女の都小学校		201		201	201	10	75	15,075
6区（小5校　中1校）	月・水・木	大浦小学校	486		486	486		21	73	35,478
		諏訪小学校	449		449	449		17	73	32,777
		桜町小学校	493		493	493		19	73	35,989
		高城台小学校	733		733	733		25	73	53,509
		西北小学校	532		532	532		20	73	38,836
		岩屋中学校	423		423	423		16	73	30,879
7区（小2校　中1校）	月・水・金	外海黒崎小学校	51		51		51	5	70	3,570
		神浦小学校	41		41		41	5	70	2,870
		黒崎中学校	64		64		64	6	70	4,480
中学校区（中3校）	月・水・金	橘中学校	515		515		515	17	70	36,050
		三重中学校	587		587		587	18	70	41,090
		東長崎中学校	803		803		803	26	70	56,210
保温食缶配送方式（中9校）	月・水・金	桜馬場中学校	492		492		492	19	70	34,440
		長崎中学校	209		209		209	8	70	14,630
		小島中学校	346		346		346	13	70	24,220
		大浦中学校	113		113		113	7	70	7,910
		福田中学校	249		249		249	9	70	17,430
		緑が丘中学校	318		318		318	12	70	22,260
		西浦上中学校	507		507		507	16	70	35,490
		山里中学校	506		506		506	18	70	35,420
		日見中学校	170		170		170	9	70	11,900
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。			8,087	4,287	8,087	7,403	9,258	498		896,963
			306	192	306	310	380	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　B地区

別紙

（小18校、中17校）　計35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
5区（小11校　中3校）	火・木・金	大園小学校		395		395	395	17	120	47,400
		横尾小学校		325		325	325	15	120	39,000
		横尾中学校		187		187	187	7	119	22,253
		虹が丘小学校		142		142	142	8	120	17,040
		滑石中学校		368		368	368	15	119	43,792
		滑石小学校		298		298	298	15	120	35,760
		北陽小学校		369		369	369	16	120	44,280
		西山台小学校		193		193	193	11	120	23,160
		三川中学校		172		172	172	9	119	20,468
		三原小学校		174		174	174	9	120	20,880
		桜が丘小学校		385		385	385	16	120	46,200
		西町小学校		369		369	369	17	120	44,280
		山里小学校		709		709	709	27	120	85,080
		女の都小学校		201		201	201	10	120	24,120
6区（小5校　中1校）	月・水・木	大浦小学校	486		486	486		21	115	55,890
		諏訪小学校	449		449	449		17	115	51,635
		桜町小学校	493		493	493		19	115	56,695
		高城台小学校	733		733	733		25	115	84,295
		西北小学校	532		532	532		20	115	61,180
		岩屋中学校	423		423	423		16	113	47,799
7区（小2校　中1校）	月・水・金	外海黒崎小学校	51		51		51	5	111	5,661
		神浦小学校	41		41		41	5	111	4,551
		黒崎中学校	64		64		64	6	109	6,976
中学校区（中3校）	月・水・金	橘中学校	515		515		515	17	109	56,135
		三重中学校	587		587		587	18	109	63,983
		東長崎中学校	803		803		803	26	109	87,527
保温食缶配送方式（中9校）	月・水・金	桜馬場中学校	492		492		492	19	109	53,628
		長崎中学校	209		209		209	8	109	22,781
		小島中学校	346		346		346	13	109	37,714
		大浦中学校	113		113		113	7	109	12,317
		福田中学校	249		249		249	9	109	27,141
		緑が丘中学校	318		318		318	12	109	34,662
		西浦上中学校	507		507		507	16	109	55,263
		山里中学校	506		506		506	18	109	55,154
		日見中学校	170		170		170	9	109	18,530
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。			8,087	4,287	8,087	7,403	9,258	498		1,413,230
			306	192	306	310	380	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　B地区

別紙

（小18校、中17校）　計35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
5区（小11校　中3校）	火・木・金	大園小学校		395		395	395	17	119	47,005
		横尾小学校		325		325	325	15	119	38,675
		横尾中学校		187		187	187	7	118	22,066
		虹が丘小学校		142		142	142	8	119	16,898
		滑石中学校		368		368	368	15	118	43,424
		滑石小学校		298		298	298	15	119	35,462
		北陽小学校		369		369	369	16	119	43,911
		西山台小学校		193		193	193	11	119	22,967
		三川中学校		172		172	172	9	118	20,296
		三原小学校		174		174	174	9	119	20,706
		桜が丘小学校		385		385	385	16	119	45,815
		西町小学校		369		369	369	17	119	43,911
		山里小学校		709		709	709	27	119	84,371
		女の都小学校		201		201	201	10	119	23,919
6区（小5校　中1校）	月・水・木	大浦小学校	486		486	486		21	116	56,376
		諏訪小学校	449		449	449		17	116	52,084
		桜町小学校	493		493	493		19	116	57,188
		高城台小学校	733		733	733		25	116	85,028
		西北小学校	532		532	532		20	116	61,712
		岩屋中学校	423		423	423		16	114	48,222
7区（小2校　中1校）	月・水・金	外海黒崎小学校	51		51		51	5	117	5,967
		神浦小学校	41		41		41	5	117	4,797
		黒崎中学校	64		64		64	6	115	7,360
中学校区（中3校）	月・水・金	橘中学校	515		515		515	17	115	59,225
		三重中学校	587		587		587	18	115	67,505
		東長崎中学校	803		803		803	26	115	92,345
保温食缶配送方式（中9校）	月・水・金	桜馬場中学校	492		492		492	19	115	56,580
		長崎中学校	209		209		209	8	115	24,035
		小島中学校	346		346		346	13	115	39,790
		大浦中学校	113		113		113	7	115	12,995
		福田中学校	249		249		249	9	115	28,635
		緑が丘中学校	318		318		318	12	115	36,570
		西浦上中学校	507		507		507	16	115	58,305
		山里中学校	506		506		506	18	115	58,190
		日見中学校	170		170		170	9	115	19,550
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。			8,087	4,287	8,087	7,403	9,258	498		1,441,885
			306	192	306	310	380	飯缶数		

学校給食用米飯履行対象校　B地区

別紙

（小18校、中17校）　計35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
5区（小11校　中3校）	火・木・金	大園小学校		395		395	395	17	42	16,590
		横尾小学校		325		325	325	15	42	13,650
		横尾中学校		187		187	187	7	41	7,667
		虹が丘小学校		142		142	142	8	42	5,964
		滑石中学校		368		368	368	15	41	15,088
		滑石小学校		298		298	298	15	42	12,516
		北陽小学校		369		369	369	16	42	15,498
		西山台小学校		193		193	193	11	42	8,106
		三川中学校		172		172	172	9	41	7,052
		三原小学校		174		174	174	9	42	7,308
		桜が丘小学校		385		385	385	16	42	16,170
		西町小学校		369		369	369	17	42	15,498
		山里小学校		709		709	709	27	42	29,778
		女の都小学校		201		201	201	10	42	8,442
6区（小5校　中1校）	月・水・木	大浦小学校	486		486	486		21	41	19,926
		諏訪小学校	449		449	449		17	41	18,409
		桜町小学校	493		493	493		19	41	20,213
		高城台小学校	733		733	733		25	41	30,053
		西北小学校	532		532	532		20	41	21,812
		岩屋中学校	423		423	423		16	39	16,497
7区（小2校　中1校）	月・水・金	外海黒崎小学校	51		51		51	5	42	2,142
		神浦小学校	41		41		41	5	42	1,722
		黒崎中学校	64		64		64	6	40	2,560
中学校区（中3校）	月・水・金	橘中学校	515		515		515	17	40	20,600
		三重中学校	587		587		587	18	40	23,480
		東長崎中学校	803		803		803	26	40	32,120
保温食缶配送方式（中9校）	月・水・金	桜馬場中学校	492		492		492	19	40	19,680
		長崎中学校	209		209		209	8	40	8,360
		小島中学校	346		346		346	13	40	13,840
		大浦中学校	113		113		113	7	40	4,520
		福田中学校	249		249		249	9	40	9,960
		緑が丘中学校	318		318		318	12	40	12,720
		西浦上中学校	507		507		507	16	40	20,280
		山里中学校	506		506		506	18	40	20,240
		日見中学校	170		170		170	9	40	6,800
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。			8,087	4,287	8,087	7,403	9,258	498		505,261
			306	192	306	310	380	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（B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（B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（B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（B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（B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（B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（B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（B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（B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	