

西部共同調理場給食調理業務等委託仕様書

1 委託業務名

西部共同調理場給食調理業務等委託

2 履行期間

令和6年9月1日から令和11年8月31日まで

3 履行場所

金沢市学校給食西部共同調理場（金沢市糸田新町1番1号）

4 対象及び食数

- 給食対象は、西部共同調理場の配送校の生徒及び教職員等とする。
- 予定給食数は、配送校8中学校（泉、高岡、西南部、額、高尾台、緑、清泉、長町中学校）で最大約5,000食/日とする。
- 年間の給食回数（4月～3月）は、約200回とする。
- 実際の給食数等については、発注者が受注者に対して次のとおり提示する。

単位	内容	帳票類	時期
① 年単位	年間の給食実施期間 1日当たりの概算平均調理食数	年間給食実施計画	年度当初
② 月単位	月間の給食実施日数及び調理食数	献立表 衛生管理ポイント 使用予定食器等一覧	前月中旬頃
③ 週単位	週間の給食実施日数 週間の学校学級別調理食数	献立表（変更分） 食数集計表及び釜割表	前週

5 委託業務従事者の配置

- 受注者は、委託業務従事者を次表に掲げる職に区分し配置を考慮するものとする。

区分	主な業務内容	資格等	正社員の配置
業務責任者	業務全体の指揮、総括 発注者との連絡調整 委託従事者の安全衛生の 推進及び健康管理	食品衛生責任者有資格者であり、1回 1,500食以上の集団給食施設に3年以上 従事した経験を有すること。	1名
副業務責任者	業務責任者の補佐、代理 調理作業等の指揮、調整 調理作業員の指導	栄養士、調理師などの有資格者であるこ と。（調理作業員との兼務可）	1名
食品衛生責任者	施設、設備の衛生管理 調理作業員等の衛生指導 食品の検収	管理栄養士有資格者であり、1回300食 又は1日750食以上の集団給食施設に2 年以上従事した経験を有すること。	1名

調理作業員 (正社員)	調理、洗浄、消毒等の作業 パート社員の指導	栄養士、調理師などの有資格者であること。	4名以上
調理作業員 (パート勤務)	調理、洗浄、消毒等の作業	—	—
ボイラー取扱責任者	ボイラー設備等の日常点検及び運転管理	2級ボイラー技師又は第1種圧力容器取扱作業主任者(兼務可)またこれらと同等以上の資格を有すること。(兼務可)	1名

(2) 通常の委託業務の履行における委託業務従事者の配置人員数は、午前ピーク時 9:00～11:00 頃で 25 名、午後ピーク時 13:30～15:00 頃で 22 名以上を標準として考慮すること。

なお、通常の予定給食数が増加した場合には、正規調理作業員及びピーク時標準人数を見直すものとする。

(3) (2) の配置人員数について、次の事項に該当する場合、事前に発注者と受注者との協議の上変更することができる。

- ① 学校の長期休業等により、給食が実施されない場合
- ② 学校行事等により、大幅に通常給食数を下回る場合
- ③ 献立の内容及び学校行事等による配送時間の変更により、通常の調理作業より人数が多くかかると思われる場合

(4) 受注者は、委託業務従事者の病休等による欠勤があった場合でも、(2) の配置人員数を確保できるような勤務体制をとること。

(5) 発注者は、受注者が本仕様書等の内容が十分に行われておらず、委託業務の遂行に支障があると判断した場合は、(1) 及び (2) の配置基準及び配置人員数を変更させることができる。

6 委託業務の内容

(調理及び配食)

(1) 調理及び配食に関する事項は、次のとおりとする。

- ① 業務の実施に当たり、ドライシステムでの運用を行うこと。
- ② 発注者が作成した「献立表」、「衛生管理ポイント」及び「西部共同調理場調理作業マニュアル」(別紙1)に基づき、受注者は、「調理作業工程予定書」及び「調理作業動線予定書」を作成し、発注者の提供する食材料を使用して、おかず等の副食を調理する。
- ③ 出来上がった給食は、発注者が受注者に提示する「食数集計表」及び「釜割表」に従って学校別、学級別に供給量を計量及び配食し、ジャム類、デザート類の添え物や食器具類とともに、コンテナに積み込みを行う。学級ごとに配食量が異なるため、計量は十分注意して行うこと。
- ④ 学校の給食時間に合わせて、調理作業工程予定書に基づき、調理後2時間以内に児童・生徒が喫食できるように調理開始終了時間を十分考慮して行うこと。
- ⑤ 発注者が提示する各学校の給食配送時間に遅れることがないように、コンテナへの積み込みを完了させること。通常の配送時間は、11時00分から11時30分までの間とし、学校ごとの給食配送時間の変更はその都度発注者が連絡するものとする。

(洗浄及び消毒)

(2) 洗浄及び消毒に関する事項は、次のとおりとする。

- ① 食器、盆、食缶、バット及び学級用調理用具等（以下「食器具等」という。）は、「西部共同調理場食器具洗浄・消毒マニュアル」（別紙2）に基づき実施すること。
- ② 厨房設備機器、調理用機械、調理用器具等（以下「厨房機器等」という。）は、各メーカー取扱説明書、「金沢市学校給食衛生管理マニュアル」及び設備機器の故障等について発注者との協議を基に確実な取扱いを実施すること。
- ③ 食器具等及び厨房機器等は、常に清潔な状態を保ち、長期休業中には特に重点的に洗浄、消毒及び注油を行うこと。

(残菜等廃棄物の処理)

(3) 残菜等廃棄物の処理に関する事項は、次のとおりとする。

- ① 調理残渣及び残菜の処理は、衛生管理確保に心がけると共に、ゴミの減量化に努めること。
- ② 可燃ゴミ、空き缶、プラスチックゴミ、ダンボール、廃油等委託業務を履行する上で、発生した廃棄物は、それぞれ決められた方法に従い、調理場内に放置することなく、適宜所定の集積場まで搬出すること。
- ③ 廃棄物容器は、一度水洗いするなどして、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。
- ④ 各廃棄物集積場は、常に清潔な状態に保つこと。

(施設及び敷地内の清掃)

(4) 施設及び敷地内の清掃に関する事項は、次のとおりとする。

- ① 施設内の清掃方法については、「西部共同調理場施設清掃マニュアル」（別紙3）に基づき実施すること。
- ② 施設内の整理整頓、日常点検を行うこと。
- ③ 敷地内の清掃作業、植栽の灌水作業、草むしり、側溝の掃除及び除雪等は、適宜行うこと。

(ボイラー設備等の管理)

(5) ボイラー設備等の管理に関する事項は、次のとおりとする。

- ① ボイラー設備等の運転管理は、ボイラー取扱責任者を定めて、日常点検及び運転業務を行い、故障の予防及び性能の維持に努める。
- ② 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。
- ③ ボイラー室等機械室は、常に清潔な状態に保つこと。

(食品の管理)

(6) 食品の管理に関する事項は、次のとおりとする。

- ① 納入された食品は、発注者が作成したマニュアル等を参考に計量、検品（以下「検収」という。）を行い、検収に合格した食品は、専用容器に移し替え、直ちに所定の場所に、相互汚染を起こさないように特に留意して保管すること。下処理室にはダンボール等を持ち込まないものとする。
- ② 食品は給食の当日、調理前に再度安全性を確認したうえで調理に使用すること。

- ③ 1日の委託業務を履行した結果、食品に余剰が生じた時は、発注者と協議の上、保存又は廃棄をしなければならない。
- ④ 原材料及び調理済食品については、食品ごとに50g程度保存食を採取し、専用冷凍庫により2週間保存を行い、その後廃棄すること。（製造年月日や賞味期限又はロットが違う場合は、それぞれ保存する。）

（その他）

- （7） 夏休み期間中、配送校の生徒のエプロン、帽子等の洗濯及び繕いをする事。
- （8） （1）～（7）に附帯するその他必要な業務を行うこと。

7 安全衛生管理

- （1） 受注者は、委託業務の履行に当たり、安全衛生管理について、自社の安全衛生マニュアルの他、次の事項に基づき安全衛生管理を行い、業務を実施すること。
 - ① 厚生労働省「学校給食事業における安全衛生管理要綱」
 - ② 文部科学省「学校給食衛生管理基準」
 - ③ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
 - ④ 「金沢市学校給食衛生管理マニュアル」
 - ⑤ 「衛生管理ポイント」など文書による提示及び打合せ時における確認事項
 - ⑥ 食品衛生法、労働安全衛生法その他関係諸法令及び関係省庁の通知文、要綱等

8 委託業務従事者の健康管理及び個人衛生

- （1） 受注者は、委託業務従事者の健康管理として次に掲げる検診又は検査を実施すること。
 - ① 定期健康診断
委託業務従事者の全員を対象として、年1回以上実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する1か月以内に実施すること。
 - ② 便培養検査（検便）
委託業務従事者の全員を対象として、月2回実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事開始日から遡って2週間以内に実施すること。
検査内容は、サルモネラ菌検査、赤痢菌検査及び腸管出血性大腸菌検査とする。腸管出血性大腸菌検査で、ベロ毒素産生遺伝子又はベロ毒素を検出した時は、ベロ毒素産生遺伝子検出検査又はベロ毒素検出検査を実施すること。
 - ③ 指曲がり症及び腰痛検診
委託業務従事者の希望者を対象として年1回実施すること。
- （2） 受注者は、前項に基づく検査、検診の結果、食品衛生上支障があると認められる者又は本人若しくは同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類、二類、三類感染症の者又はその疑いがある者及び無症状病原体保有者を委託業務に従事させないこと。また、高感度の検便検査によって陰性を確認後、業務に従事するものとする。なお、ノロウイルス感染者又はその疑いがある者についても、同様の取扱いとする。
- （3） 受注者は、前項に掲げる事項が発生したときは、即刻発注者にその旨報告すること。
- （4） 発注者は、前項の規定に基づく受注者からの報告の結果、委託業務の履行に支障を来すと判断される場合は、当該委託業務従事者の委託業務への従事の停止を受注者に求めることができる。

- (5) 受注者は、常に委託業務従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の伝染性疾患で食品衛生上支障が出るおそれのある者を委託業務に従事させないこと。
- (6) 業務責任者は、日常における委託従事者全員の健康及び衛生状態を業務従事前点検すること。
- (7) 調理衣及び履物は、各作業区域ごとに専用のもを使用するものとし、使用後は洗浄し、翌日までに乾燥機等で乾燥させておくこと。また、調理衣等を着たまま、トイレに入らないこと。
- (8) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後（用便後は2度行うこと。）
 - ② 汚染区域から非汚染区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる前
 - ④ 同一作業が30分続いた場合
 - ⑤ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
 - ⑥ 委託業務従事者の給食配膳前や食事前

9 研修及び会議等への出席

- (1) 受注者は、学校給食の水準向上のために常時研究を行うとともに、委託業務従事者に対して、衛生管理の内容を含めた研修を年2回以上実施し、その結果について研修資料を添え、発注者に報告すること。
- (2) 新規に委託業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で、従事させること。
- (3) 受注者は、発注者又は第三者（公的機関）が実施する衛生管理を徹底することを目的とした、研修、会議及びその他の行事等に、発注者と協議の上、委託業務従事者を参加させるよう努めること。
- (4) 受注者は、発注者より学校訪問や給食試食会等の出席を求められた時は、委託業務従事者を出席させること。
- (5) 受注者は、保健所や市の指定する者の立入検査、栄養士の実習生の受入れ及び中学生の職場体験などについて、協力すること。

10 施設備品等の使用

- (1) 受注者は、委託業務の履行にあたって、発注者が経費を負担した調理場施設、設備機器、調理器具（以下「施設備品等」という。）を別に締結する施設備品等使用貸借契約に基づき、使用できるものとする。
- (2) 受注者は、施設備品等を委託業務の着手前に点検し、委託業務の履行に支障を来すと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに発注者に報告すること。
- (3) 受注者は、施設備品等が故障し、又は毀損した場合においても簡易に補修できるものについては、自ら行うこと。
- (4) 受注者は、施設備品等の使用に際しては、最善の注意を払い、丁寧な扱いに心掛けること。
- (5) 委託業務従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理は、受注者の負担とする。
- (6) 受注者は、共同調理場施設を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認した上で退出すること。

11 報告

(1) 受注者は、次に掲げる事項を発注者に報告すること。

報告書の種類	様式	提出期限	提出部数
委託業務従事者報告書	1	委託業務履行1週間前 及び毎年度当初	2
委託業務従事者変更報告書	2	変更時直ちに	2
委託業務実施報告書（日報）	3	毎日、業務終了後	1
調理作業記録簿	4	毎日、業務終了後	1
個人健康管理記録簿	5	毎日、業務終了後	1
食品検収及び保存食（原材料）記録簿	6	毎日、業務終了後	1
学校給食日常点検票	7	毎週、業務終了後	1
調理場内温湿度記録簿	8	毎月、業務終了後	1
冷蔵庫・冷凍庫内温度記録簿	9	毎月、業務終了後	1
調理作業工程予定及び報告書	10	予定（前日）、報告（業 務終了後）	1
調理作業動線予定及び報告書	11	予定（前日）、報告（業 務終了後）	1
保存食廃棄及び使用水遊離残留塩素記録簿	12	毎月、業務終了後	1
異常発生時報告書	13	発生後、直ちに	1
消耗品等使用変更報告書	14	変更前	1
細菌検査（検便）結果報告書	検査機関の写し	実施後直ちに	1
定期健康診断結果報告書	検査機関の写し	実施後直ちに	1
研修実施結果報告書	任意	実施後直ちに	1

(2) 発注者は、報告事項に追加又は変更がある場合、その都度受注者と協議する。

(3) 発注者は、上記報告書以外に、必要と思われる資料を受注者に提出させることができる。

12 業務成績評価の実施

- (1) 発注者は、委託業務履行期間中、実地検査を行い、受注者の業務成績を評価し、その評価結果（別紙4）を受注者に対して公表するものとする。
- (2) 評価結果全体が不良の場合は、発注者は受注者に対して、業務改善命令書（別紙5）を発行するものとし、受注者は指定期日までに改善項目について、業務改善を図ること。
- (3) 評価結果の一部に不良の項目があった場合は、発注者は受注者に対して、業務改善指示書（別紙6）により業務の改善を指示するものとする。

13 翌年度以降の契約について

- (1) この契約締結日の属する年度の翌年度以降、当該委託業務の契約に係る発注者の予算額が前年度に比較して減額され、又は予算がない場合は、発注者はこの契約を変更し、又は解除できる。委託業務を地方自治法（昭和22年法律第67号）第244条の2第3項に規定する指定管理者に行わせることとした場合も同様とする。
- (2) 受注者は、前項の規定によりこの契約を解除されたときは、発注者に対しその損害の賠償を求められない。
- (3) この契約締結日の属する年度の翌年度以降、価格の変動及び委託内容の変更等があった場合は、発注者と受注者との協議の上、委託料を定めるものとする。

14 その他

- (1) 委託業務の履行に当たり、発注者と受注者が各々負担する経費の内訳は別表のとおりとする。
- (2) 受注者は、節水、節電、空調温度適温設定等の省エネ対策案を発注者に提示し、常に調理場の光熱水費経費節減に努めること。
- (3) 受注者は、発注者が各種調査（統計作成のための基礎データなど）を求めたときは、協力すること。
- (4) 発注者が、地域交流などの給食試食会を西部共同調理場で開催するときは、受注者は協力すること。
- (5) 受注者は、調理した献立について異常が報告された場合、速やかに原因を究明し、対策を講じること。
- (6) その他委託業務の履行に当たり、関係諸法令（学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令等）を遵守すること。
- (7) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じ発注者と受注者との協議の上、定めることとする。

15 支払方法

毎月均等払（各月業務完了後）

(別表) 経費負担区分一覧表

項目	内容	金沢市	受注者	摘要
施設・厨房設備類	建物施設、厨房設備機器及びその附帯設備	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、L型運搬車、掃除用具入れ、自動台秤、かぼちゃカッター、残留塩素計等	○		
厨房内消耗品類	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、上皿自動秤、中心温度計、計量カップ、調理用食缶、金網ザル等調理用品		○	金沢市との協議を要する。
	砥石、ブラシ等設備器具手入れ用品 タワシ、モップ、ブラシ等清掃用品		○	
	食器類、食缶類、杓子類、食器竈等学級用配膳用品	○		
	食器用洗剤、食品用洗剤		○	金沢市との協議を要する。
	その他洗剤、消毒液、ラップ、ペーパータオル等		○	
調理用被服類	作業上下衣、調理用ズック、長靴、作業用手袋（使い捨て手袋含む。）、前掛等		○	金沢市の承認を要する。
事務室、研修室備品類	机、椅子等	○		
事務用品類	文具、コピー機器等		○	受注者の持込み使用分
更衣室、休憩室備品類	ロッカー等		○	金沢市が当初用意した用品については、無償貸与する。
光熱水費	ガス、上下水道、電気代等	○		
通信費	電話、FAX等		○	受注者の使用分 (受注者の契約分)
施設付属消耗品類	蛍光灯、殺菌灯の電球等施設に付属した消耗品	○		
その他消耗品類	施設清掃用具、トイレトペーパー等 (主として受注者が使用する消耗品)		○	
廃棄物処理費	生ゴミ、段ボール、一般廃棄物等	○		
施設等維持管理費	施設・厨房設備修繕、建物維持管理費、害虫駆除費等	○		
食材購入費		○		
給食費	受注者の喫食する給食費		○	
保険	食中毒等で市に損害を与えた場合		○	
職員管理費	職員研修費、月2回の細菌検査費、定期健康診断の費用等		○	

西部共同調理場 調理マニュアル

1. 食品の取扱い方法について

【青果物及び加熱済食材等】

食品分類	保存場所	汚染区域での処理方法	(準) 清潔区域での処理方法
泥付き野菜	野菜前処理コーナー	【野菜前処理コーナー】 ・野菜の泥を落とす。 ・球根皮剥き処理等 (ただし、玉ねぎ、人参等は、球根皮剥き機を使用しないこと。) 【野菜下処理室】 ・皮むき後、3回洗浄	【カットスペース】 食材のカット方法(手切り、機械の使用等)は、発注者(栄養教諭等)が作成した衛生管理のポイント及び提案によることとする。
その他野菜	野菜冷蔵庫	【検収室及び野菜前処理コーナー】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【野菜下処理室】 ・3回洗浄	
冷凍野菜	冷凍室	【検収室】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【野菜下処理室及び冷凍室前ハッチ】 ・開袋後、3回洗浄	
野菜缶詰(1斗缶)	食品庫	【野菜前処理コーナー】 ・開缶後、専用容器に入換え ・野菜下処理ハッチより清潔区域へ	
果物類	野菜冷蔵庫	【検収室及び野菜前処理コーナー】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【野菜下処理室】 ・果物専用洗剤で洗浄後、さらに3回洗浄(専用洗剤使用なしの食材もあり)	【和え物スペース】 ・食材のカット、数読み、配食等を行なう。 ・バットは、数読みまで保冷庫にて保管のこと。
加熱済冷凍食品	冷凍室	【検収室】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【冷凍室前ハッチ】 ・開袋後、清潔区域へ	【調理場内】 加熱開始時間を考慮し、搬入すること。
果物缶詰	食品庫	【食品庫】 ・ダンボールの除去	【和え物スペース】 ・開缶後、専用容器に入換え
その他缶詰	食品庫	【冷凍室前ハッチ】 ・缶周紙及び汚れ除去後、アルコール消毒し清潔区域へ	【調理場内】 ・開缶後、専用容器に入換え
乾物袋物(水煮)	食品庫	【食品庫】 ・ダンボールの除去 【冷凍室前ハッチ】 ・ハッチより清潔区域へ	【調理場内】 ・開袋後、専用容器に入換え

豆腐類	野菜冷蔵庫	【野菜下処理室】 ・専用容器に入換え、清潔区域へ
乳製品	野菜冷蔵庫	【冷凍室前ハッチ】 ・専用容器へ入換え、清潔区域へ

【魚肉鶏卵及非加熱食材】

食品分類	保存場所	汚染区域での処理方法	(準) 清潔区域での処理方法
魚肉類	魚肉冷蔵庫	【検収室】 ・専用容器に入換え 【魚肉下処理室】 ・下味、パン粉、粉つけ等 ・加熱処理時間まで、魚肉冷蔵庫で保存すること。	【揚げ物・焼物室及び調理室】 ・加熱処理は、75℃で1分以上、行うこと。
鶏卵類	魚肉冷蔵庫	【検収室】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【魚肉下処理室】 ・割卵後、専用容器に入換え ・加熱処理時間まで、魚肉冷蔵庫で保存すること。	
非加熱 冷凍食品 (魚肉製品等)	冷凍室	【検収室】 ・ダンボールの除去、専用容器に入換え 【魚肉下処理室】 ・開袋後、専用容器に入換え ・加熱処理時間まで、魚肉冷蔵庫で保存すること。	

2. 調理方法について

【揚げ物・焼物】

- ・発注者（栄養教諭等）と受注者（業務責任者等）が協議した調理開始時間に合わせて、揚げ物用回転釜及びスチームコンベクションを運転(点火)し、調理可能な状態にすること。
- ・清潔区域内に食材を搬入する時間及び数量は、発注者（栄養教諭等）と受注者（業務責任者等）の協議によるものとする。
- ・食品の仕上り状態に少しでも変化が生じたときには、直ちに発注者（栄養教諭等）に報告し、中心温度の確認、機器の運転設定の変更を適時に行うこと。

【和え物】

- ・和え物用配缶バットは、配食時間まで保冷庫にて保管すること。
- ・加熱、真空冷却後の食材は、和え作業開始時間まで、保冷庫にて保管すること。
- ・和え作業は、和え物専用釜を用いて行うこと。
- ・和え作業、配食等には、必ず清潔な場所で行うとともに、「使い捨て手袋」を着用して行い、食品に直接手を触れないようにすること。

【煮物・炒め物】

- ・ 発注者（栄養教諭等）と受注者（業務責任者等）が協議した、釜と仕上げ時間を確認し調理を行うこと。
- ・ 食品の仕上がり状態に少しでも変化が生じたときには、直ちに発注者（栄養教諭等）に報告すること。

【その他】

- ・ 日常の調理については、発注者が献立ごとに提示する「衛生管理ポイント」及び打ち合わせ事項等に基づき、作業内容を定めるとともに衛生管理を徹底すること。
- ・ 前日調理は行わないこと。
- ・ 加熱調理後、2時間以内に児童生徒が喫食可能なように調理工程を作成し、実施すること。
- ・ 上記に記載のない事項又はこの事項について疑義が生じた場合には、必要に応じ双方協議の上、定めることとする。

西部共同調理場 食器具洗浄消毒マニュアル

食器具名	作業方法
食器 ・汁椀（PET 樹脂製） ・飯椀（ 〃 ） ・深皿（PEN 樹脂製） ・菜皿（PP 樹脂製） 食器かご(ステンレス製) 盆（リサイクル PET 樹脂製） 盆かご（ステンレス製） はし（強化木） スプーン（ステンレス製）	【共通】 ・自動食器浸漬機での予洗後、食器洗浄機にすぐかけること。 ・自動食器洗浄機により洗浄すること。 ・食器の汚れが落ちているか、また破損がないかどうかチェックすること。 ・洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認すること。 ・クラスごと毎に次回使用時の食器種類、枚数となっているかセットを確認すること。 ・棚回転式消毒保管機に入れ温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管すること。 ・丁寧に扱うこと。 ① 器（汁椀、飯椀、深皿、菜皿） ・全て横に寝かせた状態で浸漬槽に投入すること。 ・自動食器浸漬槽の浸漬時間は、メーカー指示に従うこと。（7～10分間） ② トレー ・自動食器洗浄機により洗浄すること。 ・ストロー袋等のゴミを洗浄前に極力取り除くこと。 ③はし・スプーン ・スプーン洗浄機で洗浄した後、プラスチックに入れて食器洗浄機で再度洗浄すること。 ・洗浄後、個数のチェックをすること。
二重保温食缶・二重保温バット（蓋付）・バット（蓋付）	・食缶前処理機で残滓を除去すること。 ・自動食缶洗浄機により洗浄すること。 ・洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認すること。 ・消毒保管用カートに載せ、トラックイン消毒保管機に入れ、温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管すること。 ・丁寧に扱うこと。
学級用調理用具・食具等 （パンバサミ・飯用しゃもじ・汁杓子大、小・麵杓子）	・残菜を除去し、シンクで浸漬すること。 ・手洗い後、食缶洗浄機で再度洗浄する。定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認すること。 ・棚回転式消毒保管機に入れ温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管すること。 ・丁寧に扱うこと。

（注1） 洗浄機、消毒保管機の使用方法はメーカー取扱い説明書等に従って行うこと。

（注2） 上記に記載のない事項又はこの事項について疑義が生じた場合には、必要に応じ、双方協議の上、定めるものとする。

西部共同調理場 施設清掃マニュアル

		1日単位で行う作業	1週間単位で行う作業	1学期単位で行う作業
前室	前室	① 床面を掃く。 ② 泥などの汚れを洗い流す。 ③ フロアドライヤーで水気を切る。	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板などステンレス部分の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	検収室	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
検収室	野菜前処理コーナー廊下	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板（ステンレス部分）の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	冷蔵庫	① 汚れた部分をその都度水洗いする。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	① 庫内を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	
	冷凍室	汚れた部分をその都度掃き取る。	床面を掃く。	庫内を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。
	食品庫 雑品庫	汚れた部分をその都度掃き取る。	① 床面を掃く。 ② 食品庫、雑品庫の棚は汚れを拭き取り、消毒する。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	空き缶庫	① 汚れた部分をその都度水洗いする。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	ダンボール庫	汚れた部分をその都度掃き取る。	床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	野菜下処理室	① 床面を掃く。 ② 汚れた部分をその都度水洗いする。 ③ フロアドライヤーで水気を切る。	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板などステンレス部分の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。

下処理室	魚 肉 下処理室	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板（ステンレス部分）の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る
ハッチ	ハ ッ チ	使用後、汚れ取り除き消毒する	シートシャッターの汚れを拭き取り、消毒する。	
調理室・コンテナプール	揚げ物・焼き物 コーナー	① 使用後、床面・腰板（ステンレス部分）の油汚れを取り除き洗浄する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。		① 床面をみがき、殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気をとる。
	冷 蔵 庫	① 汚れた部分をその都度水洗いする。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	① 庫内を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	
	上記以外	① 床面を掃く。 ② 汚れた部分を水洗いし、フロアドライヤーで水気を切る。	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。 ③ 腰板などステンレス部分の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。	
	換気フード ダ ク ト			洗剤液で汚れを落とし、水拭きする。
洗浄室・前室	洗 浄 室 前 室	① 汚れた部分を水洗いする。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	① 水槽のステンレス部分を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② 腰板（ステンレス部分）の汚れを除去し、アルコールで殺菌する。 ③ 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ④ フロアドライヤーで水気を切る。	
その他厨房施設	配送・返却室	① 床面を掃く。 ② 汚れを洗い流す。 ③ フロアドライヤーで水気を切る。	① 床を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドライヤーで水気を切る。	
	残菜処理室			
	排 水 溝	その都度専用ブラシ等で塵芥を取り除く。	① 塵芥を取り除く。 ② 汚れを洗い流す。	ブラシをかけ、殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。

その他	ホール 階段 廊下 事務室	① 掃除機をかける。 ② 汚れた部分その都度拭き取る。		① 床面ワックスをかける。 ② 窓ガラスを磨く。
	便所	① 床を掃く。 ② 便器の清掃をする。		床面ワックスをかける。
	研修室	〔使用した場合〕 ① 掃除機をかける。 ② 汚れた部分その都度拭き取る。	① 掃除機をかける。 ② 汚れた部分その都度拭き取る。 ③ テーブル面を拭く。	① 床面ワックスをかける。 ② 窓ガラスを磨く。
	休憩室	掃除機をかける。		① 畳面を拭く。 ② 窓ガラスを磨く。
	更衣室 シャワー室	① 掃除機をかける ② 汚れた部分その都度拭き取る。		
	洗濯・ 乾燥室	掃除機をかける。		① 床面ワックスをかける。 ② 窓ガラスを磨く。
	玄関 駐車場	① 玄関部分を掃く。 ② 冬期必要に応じて除雪する。	落ち葉・ごみを掃き取る。	① 側溝清掃する。 ② 除草する。
	ゴミ 置き場	① 整理整頓する。 ② 床面を掃く。	① 床面を殺菌洗浄剤で洗浄消毒する。 ② フロアドラヤーで水気を切る。	

(注) 上記に記載のない事項又は、この事項について疑義が生じた場合には、必要に応じて双方協議の上、定めること。

調理業務等委託成績調書

1 業務概要

委託業務名	共同調理場調理業務等委託
業者名	
契約金額	¥
契約年月日	年 月 日
業務期間	年 月 日 から 年 月 日 まで
成績評定年月日	年 月 日

2 成績評定結果

評 点		評 点	評点比率	換算評点	判 定
	共調		0.5		・優 秀 (100 ~ 90点) ・良 好 (89 ~ 80点) ・普 通 (79 ~ 65点) ・やや不良 (64 ~ 55点) ・不 良 (54点以下)
	教委		0.5		
	合計(総評点)				

※ 換算評点 小数点第2位四捨五入

※ 合計(総評点) 小数点第1位四捨五入

3 成績評定者

成績評定者 職氏名	所属		所属	
	職氏名		職氏名	
	所属		所属	
	職氏名		職氏名	
	意見		意見	

(別紙5)

教 総 第 号
年 月 日

“委託業者名” 様

金沢市長 村山 卓

業務改善命令書

日頃から、西部共同調理場の運営、また金沢市学校給食に対して、ご理解とご尽力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、 年 月 日に委託業務実地検査を実施したところ、「不良」との結果になりました。

つきましては、調理場において業務に支障が生じているため、下記の項目について、業務を改善するよう命じます。

記

- 1 業務名 西部共同調理場調理業務等委託
- 2 履行期間 年 月 日 から 年 月 日 まで
- 3 改善事項
 - (1)
 - (2)
 - (3)
 - (4)
- 4 業務改善案の提示
上記指示事項に対する具体的行字改善案を、 年 月 日 () までに金沢市教育委員会教育総務課長あて提出すること。
- 4 改善期限 年 月 日 まで
- 5 改善状況の調査
改善期限終了後から10日以内に改善状況の有無を調査する。

(別紙6)

教 総 第 号
年 月 日
(年)

“委託業者名” 様

金沢市教育委員会
教育総務課長

業務改善指示書

日頃から、西部共同調理場の運営、また金沢市学校給食に対して、ご理解とご尽力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、 年 月 日に委託業務実地検査を実施したところ、下記の指摘事項がありましたので、業務の改善を指示します。

記

1 業務名 西部共同調理場調理業務等委託

2 業務期間 年 月 日から 年 月 日まで

3 指示事項

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

4 業務改善案の提示

上記指示事項に対する具体的業務改善案を、 年 月 日 () までに金沢市教育委員会教育総務課長あて提出すること。

(宛先) 金沢市長

(受託者)

印

委託業務従事者報告書

No.	正・パ の区分	通常勤務時間	氏名	性別	年齢	資格の有無
1		: ~ : ()H				
2		: ~ : ()H				
3		: ~ : ()H				
4		: ~ : ()H				
5		: ~ : ()H				
6		: ~ : ()H				
7		: ~ : ()H				
8		: ~ : ()H				
9		: ~ : ()H				
10		: ~ : ()H				
11		: ~ : ()H				
12		: ~ : ()H				
13		: ~ : ()H				
14		: ~ : ()H				
15		: ~ : ()H				
16		: ~ : ()H				
17		: ~ : ()H				
18		: ~ : ()H				

※ 正・パの区分の欄は、正社員かパート調理員の区分を記入すること。

※ 添付書類

① 調理師免許、栄養師免許、ボイラー技師免許等の写し等資格状況が把握できるもの

② 健康診断書の写し、検便検査結果(検査機関の報告書の写し)

* 昨年度より引き続きの者は、上記書類を省略できるものとする。

【各責任者氏名】

① 業務責任者

② 副業務責任者

③ 食品衛生責任者

④ ボイラー取扱責任者

(宛先) 金沢市長

(受託者)

印

委託業務従事者変更報告書

1. 委託業務従事者の変更

【変更前】

No.	正・パ の区分	通常勤務時間	氏名	性別	年齢	資格の有無
1		: ~ : ()H				
2		: ~ : ()H				
3		: ~ : ()H				
4		: ~ : ()H				
5		: ~ : ()H				
6		: ~ : ()H				

【変更後】

No.	正・パ の区分	通常勤務時間	氏名	性別	年齢	資格の有無
1		: ~ : ()H				
2		: ~ : ()H				
3		: ~ : ()H				
4		: ~ : ()H				
5		: ~ : ()H				
6		: ~ : ()H				

※ 正・パの区分の欄は、正社員かパート調理員の区分を記入すること。

※ 添付書類

- ① 調理師免許、栄養師免許、ボイラー技師免許等の写し等資格状況が把握できるもの
- ② 健康診断書の写し、検便検査結果(検査機関の報告書の写し)

2. 責任者の変更

【変更前】


【変更後】

① 業務責任者

② 副業務責任者

③ 食品衛生責任者

④ ボイラー取扱責任者

場長	栄養教諭		

会社名	業務 責任者	合議	報告者

委託業務実施報告書（日報）

下記のとおり業務を実施しましたので、報告します。

1 給食実施状況

学校名	給食数	コンテナ数	配送時間	返却時間	備考
合計					

2 作業実施状況

項目		午前	午後
作業開始時間			
作業終了時間			
配置 人員	正社員	人	人
	パート社員	人	人
	計	人	人

3 日常点検状況

項目	点検状況	「異常あり」の場合の具体的内容	報告書の有無
施設	異常なし 異常あり		有 ・ 無
厨房設備機器	異常なし 異常あり		有 ・ 無
ボイラー機器	異常なし 異常あり		有 ・ 無
食器類	異常なし 異常あり		有 ・ 無
食材料	異常なし 異常あり		有 ・ 無

4 その他報告（敷地内清掃等実施状況・その他）

--

【添付書類】

- ①調理作業記録簿 [様式4] ②個人健康管理記録簿 [様式5] ③食品検収及び保存食（原材料）記録簿 [様式6] ④異常発生時報告書 [様式13]（日常点検で異常があった場合のみ）

調理済用
(保存食)

(様式4-①)

場長	栄養教諭・学校栄養職員

会社名	業務責任者	合議	報告者

調理作業記録簿 (煮物・汁物・和え物用)

小学校 ・ 中学校

年 月 日 ()

記入者 _____

献立名		出来上り総量		1クラス量	
食数		1人当たりの配食量		使用釜数	

釜番号	配 送 先	保 存 食			加熱開始及び 終了時間	配缶開始及び 終了時間	備 考
		中心温度	採取者	採取時間			
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	

<反省及び今後の対策>

年 月 日（ ）

小学校 ・ 中学校

記入者

献立名		総数		1人あたり量	個（ g）
設定温度	（投入口温度 中央口温度 出口温度 ）			加熱設定時間	

配送校名	保存食			加熱開始及び 終了時間	配缶開始及び 終了時間	調味液等の記録
	中心温度	採取者	採取時間			
				～	～	調味液名 〔 〕
				～	～	中心温度 〔 〕
				～	～	出来上り総量 〔 〕
				～	～	1人分量 〔 〕
				～	～	調理開始時間 〔 〕
				～	～	調理終了時間 〔 〕
				～	～	
				～	～	
				～	～	

※ 揚げ物の保存食は、配送校毎に採取すること。

＜反省及び今後の対策＞

年 月 日（ ）

小学校 ・ 中学校

記入者

献立名		総数		1人あたり量	個（ g）
-----	--	----	--	--------	-------

釜 番号	配 送 校 名	保 存 食			加熱開始及び 終了時間	配缶開始及び 終了時間	調味液等の記録
		中心温度	採取者	採取時間			
					～	～	調味液名 〔 〕
					～	～	中心温度 〔 〕
					～	～	出来上り総量 〔 〕
					～	～	1人分量 〔 〕
					～	～	調理開始時間 〔 〕
					～	～	調理終了時間 〔 〕
					～	～	
					～	～	
					～	～	

※ ボイルパックの保存食は、釜毎に採取し、釜番号を記入すること。

<反省及び今後の対策>

調理作業記録簿 (焼き物用)

年 月 日 ()

小学校 ・ 中学校

記入者 _____

献立名		焼き総数		1人あたり量	個 (g)	スコンあたり個数	個
設定加熱モード		設定温度		加熱時間		プレートあたり個数	個

スチコン 番号	配 送 先	保 存 食			加熱開始及び 終了時間	配缶開始及び 終了時間	調味液等の記録
		中心温度	採取者	採取時間			
					～	～	調味液名 [] 中心温度 [] 出来上り総量 [] 1人分量 [] 調理開始時間 [] 調理終了時間 [] 備 考
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	
					～	～	

※ スチコンカート毎に、保存食を採取すること。

<反省及び今後の対策>

調理作業記録簿 (果物・デザート用)

年 月 日 ()

記入者

小学校 ・ 中学校

献立名		食数		1人当たりの配食量	
洗浄開始及び終了時間		～		カット開始及び終了時間	～

配 送 先	保存食		配缶開始及び終了時間	備 考
	採取者	採取時間		
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	
			～	

※ 果物は、配送校毎に保存食を採取すること。(デザートに関しては、原材料で保存食を採取するので、ここで記入する必要なし)

<反省及び今後の対策>

調理作業記録簿（加熱冷却食品用）

年 月 日（ ）

記入者

小学校 ・ 中学校

釜番号	食材料名	加熱処理			冷却処理			
		湯温度	加熱開始及び終了時間	加熱温度	開始温度	冷却開始及び終了時間	終了温度	冷却方法
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷
			～			～		真冷・水冷

〔水冷の際の水質検査値・時間記入欄〕

※ 使用水は、保存すること。

(様式-5)

場長	栄養教諭・学校栄養職員

会社名	責任者	合議	報告者

個人健康管理記録簿

_____年 _____月 _____日()

氏名	下痢	腹痛・発熱・嘔吐	一類伝染病等(疑)		手指化膿傷・手荒れ			爪	その他傷	顔面	備考	本人サイン
			本人	同居人	右	左	対処法					
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												
正・パ												

※ 症状等該当しない場合、○をつける。該当する場合は、その場所等を記入すること。

場長	栄養教諭・学校栄養職員

会社名	業務責任者	合議	報告者

年 月 日()使用分

小学校 ・ 中学校

食品検収及び保存食（原材料）記録簿

記入者（ ）

検収日 採取日	納品時間 採取時間	担当者	納入業者名	品名	数量	生産地	製造年月日	賞味期限	食品					納入業者		不良時の措置	
									品質	鮮度	包装	異物	品温	品温管理	服装等		

※品質・鮮度・包装・異物について } 良い○ 悪い△ 非常に悪い×
 ※納入業者が適切な温度管理を行っていたか。
 ※納入業者が適切な温度管理を行っていたか。
 ※品温は、非接触型温度計にて測定する。(冷凍品、冷蔵品)

(様式7)

課長	課長補佐	課員	担当

学 校 給 食 日 常 点 検 票

(報告日) 年 月 日
(施設名) 西部共同調理場

場長	栄養教諭・学校栄養職員	会社名	業務責任者	合議	報告者

		衛生管理チェックリスト	検査日	/	/	/	/	/
作業者	学校給食従事者	健康状態を確認し、個人健康管理記録簿に記載した						
		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						
		作業衣・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						
	先手	石けん液、アルコールで手指を洗浄・消毒した						
	施設	設備	調理場の清掃・衛生状態はよい					
			調理場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					
			機器・器具の保守、機器・器具故障の有無、故障している箇所を確認した					
			食品の保管室の温度・湿度を確認した					
			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					
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である（給食物資以外は入れてない）					
			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							
遊離残留塩素について確認した（0.1mg/L以上あった）								
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、品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に確認し、検収記録簿に記録した							
	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						

衛生管理チェックリスト		検査日	/	/	/	/	/
作業中	下処理	エプロン・履き物等は下処理室専用を使用している					
		野菜類、魚介類・食肉等、食材ごとに専用容器・器具で下処理した					
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った					
		野菜類は流水で十分に洗浄した。また生食する場合、必要に応じて消毒した					
	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					
		魚介類・食肉類、卵殻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・処理別に専用の物を使用した					
		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を確認し、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					
	使用水	床に水を落とさないで調理した					
		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、その温度と時間を記録した					
	保存食	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）					
		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℃以下の冷凍庫に保存した					
	配食	採取、廃棄日時記録した					
		素手で配食していない					
飲食物の運搬には、ふたを使用した							
配食時間は記録した							
立ち入り	食缶を床上60cm以上になる様に置いた						
	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、履物等は脱いだ						
立ち入り	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した						
	部外者が立ち入った						
	部外者の健康状態を点検・記録した						
立ち入り	部外者は衛生的な服装で立ち入った						

所便	部外者は衛生的な服装で立ち入った					
	食缶を床上60cm以上になる様に置いた					
	配食時間は記録した					
立ち入り	飲食物の運搬には、ふたを使用した					
	素手で配食していない					
	採取、廃棄日時記録した					
保存食	保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に保存した					
	釜別・ロット別に採取した					
	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した					
	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）					
使用水	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、その温度と時間を記録した					
	床に水を落とさないで調理した					
調理時	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					
	和え物、サラダ等は十分に冷却したかを確認し、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					
	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					
	調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用の物を使用した					
	魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した					
	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した					
	原材料は適切に温度管理した					
下処理	野菜類は流水で十分に洗浄した。また生食する場合、必要に応じて消毒した					
	下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った					
	野菜類、魚介類・食肉等、食材ごとに専用容器・器具で下処理した					
	エプロン・履き物等は下処理室専用を使用している					

衛生管理チェックリスト		検査日	／	／	／	／	／	
作	配 送 ・ 配 膳	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び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								
業	浄器食 消・器 毒器具 ・容 具の洗	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						
	後	廃 棄 物 の 処 理	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					
			調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている					
返却された残渣は、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								
食 品 保 管 庫	廃棄物の保管場所は清潔である							
	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等はいない								
記 録 者								

日付	問 題 点	対 応 （ 解 決 策 ）
／		
／		
／		
／		
／		

※不良があった場合、すぐに連絡し、対応について相談すること。

場長	栄養教諭・学校栄養職員	

会社名	業務責任者	合議	報告者

冷蔵庫・冷凍庫内温度記録簿 (月分)

(単位:℃)

日付	調理前 (:)								調理後 (:)									
	野菜冷蔵庫	魚肉冷蔵庫	魚肉パスタスルー冷蔵庫	卵パスタスルー冷蔵庫	和え物用冷蔵庫	冷凍野菜用冷蔵庫	冷凍魚肉用冷蔵庫	保存食用冷凍庫(原材料)	保存食用冷凍庫(調理済)	野菜冷蔵庫	魚肉冷蔵庫	魚肉パスタスルー冷蔵庫	卵パスタスルー冷蔵庫	和え物用冷蔵庫	冷凍野菜用冷蔵庫	冷凍魚肉用冷蔵庫	保存食用冷凍庫(原材料)	保存食用冷凍庫(調理済)
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

※庫内温度に異常があった場合、すぐ発注者に報告すること。

煮物・炒め物室(予定 ・ 報告)

	施設長	栄養教諭・学校栄養職員
予定書		
報告書		

	会社名	業務責任者	合議	報告者
予定書				
報告書				

_____年 _____月 _____日

調理作業工程予定及び報告書

献立名 (小学校)

(中学校)

担当者名	7:00	8:00	30	9:00	30	10:00	30	11:00	30	12:00	30
班長											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											

※実施後、変更があった場合、赤字で訂正し報告書として提出すること。

和え物コーナー用(予定 ・ 報告)

	施設長	栄養教諭・学校栄養職員
予定書		
報告書		

	会社名	業務責任者	合議	報告者
予定書				
報告書				

年 月 日

調理作業工程予定及び報告書

献立名 (小学校)

(中学校)

担当者名	7:00	8:00	30	9:00	30	10:00	30	11:00	30	12:00	30
班長											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											
正・パ											

※実施後、変更があった場合、赤字で訂正し報告書として提出すること。

揚げ物・焼き物コーナー用(予定 ・ 報告)

	施設長	栄養教諭・学校栄養職員
予定書		
報告書		

	会社名	業務責任者	合議	報告者
予定書				
報告書				

年 月 日

調理作業工程予定及び報告書

献立名 (小学校)

(中学校)

		担当者名	7:00	8:00	30	9:00	30	10:00	30	11:00	30	12:00	30
揚 げ 物	班長												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												
焼 き 物	班長												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												
	正・パ												

※実施後、変更があった場合、赤字で訂正し報告書として提出すること。

(予定 ・ 報告)

	場長	栄養教諭・学校栄養職員
予定書		
報告書		

責任者	合議	報告者

献立名	食材名	動線	食材名	動線

献立名	食材名	動線	食材名	動線

調理作業動線予定及び報告書

年 月 日 ()

※実施後、変更があった場合、赤字で訂正し報告書として提出すること。

場長	栄養教諭・学校栄養職員

会社名	責任者	合議	報告者

保存食廃棄及び使用水遊離残留塩素記録簿 (月分)

日付	保存食の廃棄				使用水残留塩素等										
	廃棄分	保管日数	廃棄時間	廃棄者	採取時間	朝一番				記録者	調理後				
						残留塩素 (mg/L)	官能検査 (○・×)	水温 (℃)	採取時間		残留塩素 (mg/L)	官能検査 (○・×)	水温 (℃)	記録者	
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													
()	月	日分													

※官能検査・・・外観（色・濁り）、臭い、味を検査〔異常なし○・異常あり×〕
※遊離残留塩素結果が、0.1mg/L未満の場合又は官能検査に異常があった場合は、ただちに場長に報告すること。

施設長	栄養職員

配送時食品温度記録簿

共同調理場

配送校名	（ 月分）						
	日	曜	調理済食品名	共調搬出時		配送校到着時	
				温度	時間	温度	時間

※ 年2回以上記録のこと。（1回目・・・6～7月頃、2回目・・・1～2月頃）

(様式14)

年 月 日

(宛先) 金沢市長

(受託者)

印

消耗品等使用変更報告書

下記の消耗品等について、変更しますので報告します。

記

- 1 品目
- 2 変更内容
- 3 変更理由
- 4 変更時期

※ 変更内容が十分に分かる資料や、パンフレット等を添付すること。