

保育園給食調理・洗浄業務委託仕様書の

様式1～12

様式1

保育所給食実施計画表 (年度)

1. 給食回数

月別	回数	備考	月別	回数	備考

2. 給食人員

保育所名

園児数

うち、0歳児数

うち、1～2歳児数

うち、3～5歳児数

保育士等数

合計数

様式1

保育所給食実施計画表 (年度)

1. 給食回数

月別	回数	備考	月別	回数	備考

2. 給食人員

保育所名

園児数

うち、0歳児数

うち、1～2歳児数

うち、3～5歳児数

保育士等数

合計数

年 月 日() 保育所名

献立	担当者	時間

様式3

所長	町栄養士	業務責任者

調理業務変更指示書

斑鳩町立

保育園

変更指示日	年 月 日()
給食日	年 月 日()
食数	
連絡事項・特記事項	

保育所給食日常点検票

検査日 年 月 日 ()

天気 気温 °C

保育所名 _____

所長検印 _____

栄養士検印 _____

作成者 _____

給食人数 _____ 人

	調理前(:)	調理中(:)
調理室の温度	°C	°C
湿度	%	%
冷蔵庫内温度	°C	°C
冷凍庫内温度	°C	°C

衛生管理チェックリスト

作 業 前	給食従事者	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、嘔吐をしているものはいない。
			<input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
	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"/> 調理衣・エプロンのローラー掛けを行い、埃などを除去した。
			<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
			<input type="checkbox"/> アクセサリー、マニキュア等はしていない。
給食従事者	手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
		<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。	
作 業 前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・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"/> 調理機器・器具類は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
		<input type="checkbox"/> 調理機器や器具に破損がないかを確認した。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5°C以下)・冷凍庫(-18°C以下、ただし、保存食の保管のため専用冷凍庫については-20°C以下。)の温度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。	
		<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"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
作 業 前	使用水	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/> ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない。	
作 業 前	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、異常有り)	
		<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、検収場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・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。
			<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。
検収	<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"/> 主食・牛乳の検収をし、記録した。		

作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		<input type="checkbox"/> 加熱しない生野菜は次亜塩素酸水を使用した洗浄を行った。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。
	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
	調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<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。
		<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
保存食	<input type="checkbox"/> 加熱処理した、野菜は水冷後、かまぼこ・ハム等は冷蔵庫に入れる前、適切に温度管理した。	
	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 品目ごとすべての飲食物を50g程度採取した。	
	<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。	
配食	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。	
	<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。	
	<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	

作業後	配膳・配食	<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。	
		<input type="checkbox"/> 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)	
	調理機器・器具の洗浄・消毒	検食	<input type="checkbox"/> 検食結果について記録した。
		調理機器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。
			<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。
			<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
			<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。
			<input type="checkbox"/> 調理機器・器具に破損が生じていないかの確認を行った。
			<input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。	
		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。	
		<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。	
		<input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。	
<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。			
<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。			
食品庫	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。		
	<input type="checkbox"/> ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。		
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。		
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。		

便所	<input type="checkbox"/> 便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

検収の記録(夕食)

品名	品質	鮮度	品温	異物	その他
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		

氏名	体調	化粧創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

夕食 / 給食人数()人 / 担当者()

食品の加熱加工の記録

献立名	食品名	確認時の中心温度	調理開始時刻	調理終了時刻
<記事>				残菜量(重量)

様式7

在庫食品受払簿

所長	担当者

品名 _____ (単位 _____)

保育所名 _____ 保育園

年 月分

月	日	納入量	出庫量	残量	備考
前月繰越					
計					
照合		(g・kg・本・袋・缶)増・減			

※ 原則として、月末に町に提出すること。ただし、記載は日々行い、町栄養士等から求められた場合には、月途中であっても提出に応じること。

年 月 日

完 了 届

斑 鳩 町 長 殿

受託者

住所

氏名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

下記のとおり 月分の業務を完了したので、お届けします。

- 1. 件 名 保育園給食調理業務及びその付帯業務委託
- 2. 履行場所 斑鳩町立 保育園
- 3. 調理業務実施日

月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()

合計

日

所長

印

年 月 日

斑鳩町長 殿

健康診断結果報告書

受託者

住所

氏名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 保育所名 斑鳩町立 保育園

2. 受診結果

氏名	受診月日	診 断 結 果	備考

3. 添付書類

医療機関の受診結果等(写)

年 月 日

斑鳩町長 殿

検便検査結果報告書

受託者

住所

氏名

印

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、 月分(上期 ・ 下期)の結果を下記のとおり報告します。

記

1. 保育所名 斑鳩町立 保育園

2. 検査結果

氏名	受付月日	決定月日	検査結果	備考

3. 添付書類

検査機関の結果報告書(写)

年 月 日

斑鳩町長 殿

調理業務従事者等届出書

受託者

住所 _____

氏名 _____ 印

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、下記のとおり届出します。

記

1. 保育所名 斑鳩町立 保育園

2. 業務従事者

氏名	年齢	正規職員・ パートの別	調理師・栄養士 資格	住所
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		

3. 各責任者

業務責任者	
業務副責任者	
食品衛生責任者	
衛生管理責任者	

4. 添付書類

調理師免許(写)、栄養士免許(写)、検査機関による検便検査結果報告書(写)

年 月 日

斑鳩町長 殿

調理業務従事者等変更届出書

受託者

住所 _____

氏名 _____ 印

(法人の場合は名称及び代表者名)

このことについて、下記のとおり届出します。

記

1. 保育所名 斑鳩町立 保育園

2. 変更年月日 年 月 日

2. 業務従事者

(変更前)

氏名	年齢	正規職員・ パートの別	調理師・栄養士 資格	住所
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		

(変更後)

氏名	年齢	正規職員・ パートの別	調理師・栄養士 資格	住所
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		
		正職 ・ パート		

3. 各責任者

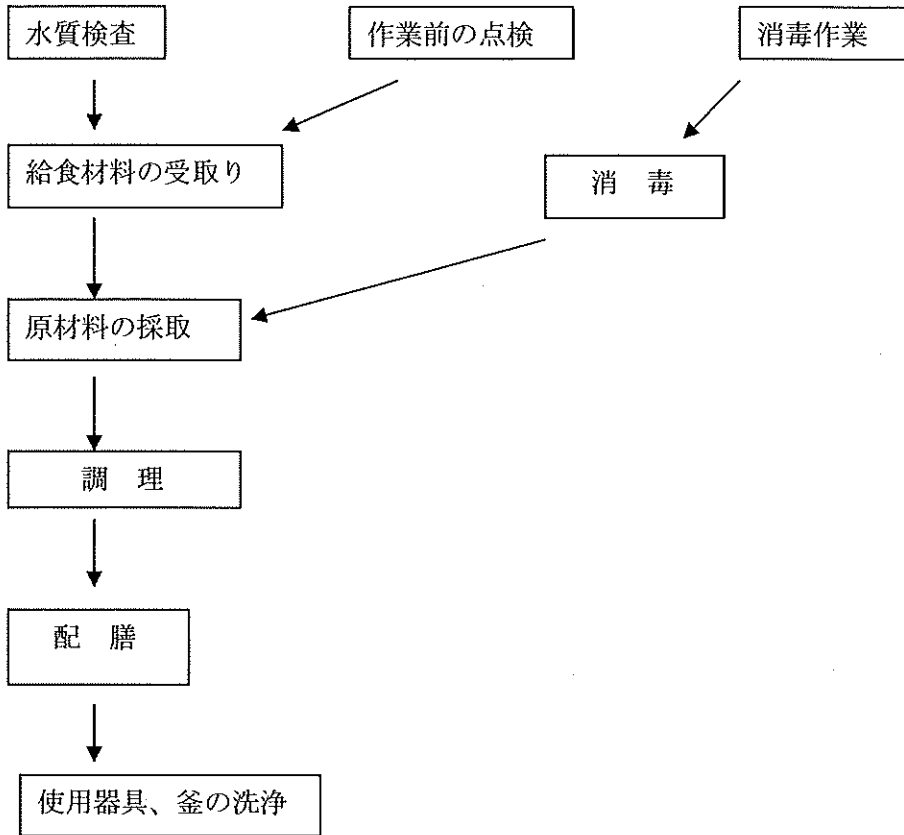
	変更前	変更後
業務責任者		
業務副責任者		
食品衛生責任者		
衛生管理責任者		

4. 添付書類

調理師免許(写)、栄養士免許(写)、検査機関による検便検査結果報告書(写)

調理作業の流れ

【午前】



【午後】

