

保育所給食調理・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

合计数

様式2(表)

調 理 業 務 指 示 書 (た つ た 保 育 園)

年 月 日 ()		所長		町栄養士		業務責任者		打合せ日	
保育所名									
給食開始時間 及び献立名		①午前のおやつ(0～2歳児クラス)		③昼食(3～5歳児クラス・職員)		⑤夕食(申込者)			
		②昼食(0～2歳児クラス)		④午後のおやつ(全員)					
食	園 児	検食	保育士	展示用	保存用	調理員	その他	(離乳食)	合 計
	離乳食	食		(予備)				7ヶ月 人	
	乳児食	食						8ヶ月 人	
								9ヶ月 人	
								10ヶ月 人	
								11ヶ月 人	
数	幼児食	食	食	食	食	食	食	12ヶ月 人	食

使用食器具及び食缶

①午前のおやつ (0～2歳児クラス)	②昼食 (0～2歳児クラス)	③昼食 (3～5歳児クラス・職員)	④午後のおやつ (全員)	⑤夕食 (申込者)
小皿 スプーン フォーク 盆 やかん	パン皿 仕切り皿 中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 先割れスプーン ハサミ すり鉢 マッシャー 食缶 番重 ボール 鍋 盆 やかん	パン皿 仕切り皿 中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 先割れスプーン 丼 カレー皿 箸 トング 汁杓子 食缶 番重 ボール 鍋 やかん	中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 盆 番重 やかん	中皿 丼 茶碗 汁椀 スプーン フォーク 先割れスプーン 食缶 やかん

特記事項

アレルギー対応食指示書

[illegible]

年 月 日() 保育所名

献立	担当者	時間

様式2(表)

調 理 業 務 指 示 書 (あわ保育園)

年 月 日 ()			所長		町栄養士		業務責任者		打合せ日	
保育所名										
給食開始時間 及び献立名			①午前のおやつ(0～2歳児クラス)		③昼食(3～5歳児クラス・職員)		⑤夕食(申込者)			
			②昼食(0～2歳児クラス)		④午後のおやつ(全員)					
食	園 児	検食	保育士	展示用 (予備)	保存用	調理員	その他 (離乳食)	合 計		
	離乳食	食					7ヶ月 人			
	乳児食	食					8ヶ月 人			
							9ヶ月 人			
							10ヶ月 人			
							11ヶ月 人			
数	幼児食	食	食	食	食	食	12ヶ月 人	食		

使用食器具及び食缶

①午前のおやつ (0～2歳児クラス)	②昼食 (0～2歳児クラス)	③昼食 (3～5歳児クラス・職員)	④午後のおやつ (全員)	⑤夕食 (申込者)
小皿 スプーン フォーク 盆 やかん	パン皿 仕切り皿 中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 先割れスプーン ハサミ すり鉢 マッシャー 食缶 番重 ボール 鍋 盆 やかん	パン皿 仕切り皿 中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 先割れスプーン 丼 カレー皿 箸 トング 汁杓子 食缶 番重 ボール 鍋 やかん	中皿 茶碗 小皿 中皿 スプーン フォーク 盆 番重 やかん	中皿 丼 茶碗 汁椀 スプーン フォーク 先割れスプーン 食缶 やかん

特記事項

アレルギー対応食指示書

[illegible]

年 月 日 () 保育所名

[illegible]

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	

[illegible]

保育所給食日常点検票

検査日 年 月 日 ()

天気 気温 ℃

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	℃	℃
湿度	%	%
冷蔵庫内温度	℃	℃
冷凍庫内温度	℃	℃

衛生管理チェックリスト

作業前	給食従事者	健康状態	☐ 下痢をしている者はいない。
			☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしているものはいない。
			☐ 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。
			☐ 法定伝染病の保菌者はいない。
			☐ 手指・顔面に傷のある者はいない。
			☐ 手指・顔面にできもののある者はいない。
	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		☐ 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。	
		☐ 履物は清潔である。	
		☐ アクセサリ、マニキュア等はしていない。	
		☐ 爪は短く切っている。	
	手洗い	☐ 石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。	
施設・設備	☐ 調理室内の清掃・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。		
	☐ 調理機器・器具類は清潔である。		
	☐ 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。		
	☐ 調理機器や器具に破損がないかを確認した。		
	☐ 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(−18℃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℃以下。)の温度は適切である。		
	☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である。		
	☐ 主食置場、容器は清潔である。		
	☐ 床、排水溝は清潔である。		
	☐ 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。		
使用水	☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		
	☐ ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない。		
	☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。		
検収	☐ 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)		
	☐ 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)		
	☐ 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。		
	☐ 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。		
	☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	☐ 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。			
☐ 主食・牛乳の検収をし、記録した。			

作業中	下処理	☐ エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調理時	☐ 床に水を落とさないで調理した。
		☐ 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。
		☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し(85℃、90秒以上)、その温度と時間を記録した。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 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。
	保存食	☐ 品目ごとすべての飲食物を50g以上採取した。
		☐ 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
		☐ 原材料を採取した。
		☐ 調理済み食品を採取した。
		☐ 保存食を廃棄した。(廃棄日: 年 月 日分 ~ 年 月 日分)
		☐ 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。
	配食	☐ 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。
		☐ 食缶を直接床に置いていない。
		☐ 配食時間は記録した。

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

作業後	使用水	☐ 作業後に十分(5分程度)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)
便所		☐ 便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
		☐ 調理衣、履き物等は脱いだ。
		☐ 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
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		
			℃		

氏名	体調	化膿創	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)

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	備 考
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		℃	—		
		A ℃			(揚げ物・焼き物
		B ℃			蒸し物)
		C ℃			
		D ℃			
		℃			
		℃	—		(間食)
		℃	—		

購入品及び数量

購入品名	数量	購入品名	数量

<記事>	残菜量(重量)

検収記録簿

斑鳩町立保育所

町 栄 養 士	衛 生 管 理 者	所 長
------------------	-----------------------	--------

(鮮度・包装・異物の記入欄には、異常時のみ×を記入)

[illegible]

備考

検収記録簿

斑鳩町立保育所

町榮養士	衛生管理者	所長
------	-------	----

(鮮度・包装・異物の記入欄には、異常時のみ×を記入)

[illegible]

備考

様式7

在 庫 食 品 受 払 簿

品名 _____
(単位 _____)

保育所名 _____ 保育園 _____

年 月分

所長	担当者

[illegible]

※ 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。

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

4. 清掃業務実施日

換気扇	/	屋外の 汚水桝	/
	/		/
	/		/

所長

印

添付書類

調理業務完了確認書

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

3. 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		

4. 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		

5. 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)