

米子市保育所給食調理等業務委託事業

仕 様 書

平成24年10月

米 子 市

目 次

| | | |
|----|-------------|---|
| 1 | 委託事業名 | 1 |
| 2 | 委託業務場所 | 1 |
| 3 | 調理見込み食数 | 1 |
| 4 | 委託期間 | 1 |
| 5 | 委託業務内容 | 1 |
| 6 | 業務従事者 | 4 |
| 7 | 業務責任者 | 4 |
| 8 | 業務従事者の服務等 | 5 |
| 9 | 安全・衛生管理 | 5 |
| 10 | 報告文書 | 5 |
| 11 | 費用の負担区分 | 6 |
| 12 | 委託料の支払 | 6 |
| 13 | 損害賠償に関すること。 | 6 |
| 14 | その他 | 7 |

米子市保育所給食調理等業務委託事業仕様書

1 委託事業名 米子市保育所給食調理等業務委託事業

2 委託業務場所

| グループ | 施設名 | 定員(人) | 所在地 |
|------|-----------|-------|-----------------|
| 1 | 米子市東保育園 | 120 | 米子市博労町三丁目41番地 |
| | 米子市西保育園 | 120 | 米子市錦町三丁目92番地7 |
| | 米子市南保育園 | 80 | 米子市陽田町45番地 |
| | 米子市すみれ保育園 | 45 | 米子市愛宕町15番地1 |
| 2 | 米子市彦名保育園 | 90 | 米子市彦名町4500番地36 |
| | 米子市夜見保育園 | 90 | 米子市夜見町1679番地8 |
| | 米子市富益保育園 | 90 | 米子市富益町628番地 |
| | 米子市崎津保育園 | 90 | 米子市大崎1444番地 |
| | 米子市小鳩保育園 | 90 | 米子市大篠津町758番地1 |
| 3 | 米子市春日保育園 | 45 | 米子市上新印238番地 |
| | 米子市こたか保育園 | 60 | 米子市尾高566番地 |
| | 米子市あがた保育園 | 90 | 米子市福万363番地4 |
| | 米子市淀江保育園 | 90 | 米子市淀江町淀江480番地3 |
| | 米子市宇田川保育園 | 45 | 米子市淀江町中西尾224番地2 |

3 調理見込み食数

単位(食)

| グループ | 施設名 | 3歳未満児食 | 3歳以上児食 | 共食数 | 施設計 | グループ計 |
|------|-----------|--------|--------|-----|-----|-------|
| 1 | 米子市東保育園 | 47 | 74 | 21 | 142 | 455 |
| | 米子市西保育園 | 30 | 98 | 24 | 152 | |
| | 米子市南保育園 | 29 | 60 | 18 | 107 | |
| | 米子市すみれ保育園 | 19 | 29 | 6 | 54 | |
| 2 | 米子市彦名保育園 | 21 | 70 | 12 | 103 | 473 |
| | 米子市夜見保育園 | 31 | 59 | 15 | 105 | |
| | 米子市富益保育園 | 36 | 68 | 15 | 119 | |
| | 米子市崎津保育園 | 23 | 55 | 9 | 87 | |
| | 米子市小鳩保育園 | 16 | 34 | 9 | 59 | |
| 3 | 米子市春日保育園 | 15 | 40 | 11 | 66 | 403 |
| | 米子市こたか保育園 | 21 | 44 | 11 | 76 | |
| | 米子市あがた保育園 | 28 | 57 | 12 | 96 | |
| | 米子市淀江保育園 | 26 | 69 | 12 | 107 | |
| | 米子市宇田川保育園 | 18 | 32 | 8 | 58 | |

4 委託期間

平成25年4月1日から平成30年3月31日までとする。ただし、夜見保育園については、平成25年4月1日から平成26年3月31日までとする。

5 委託業務内容

(1) 留意事項

- ア 保育所における給食の趣旨を十分認識し、保育所の児童に安全かつ安心で良質な給食を提供すること。
- イ 児童の発達段階や健康状態に応じた幼児食、離乳食、アレルギー対応食等への配慮など、安全面、衛生面、栄養面等での質の確保を図ること。
- ウ 業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。
- エ 児童福祉法（昭和22年法律第164号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の労働関係法規及びその他関連法規等並びに保育所保育指針（厚生労働省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）及びその他関連要綱等を遵守すること。
- オ 保育所が実施する食育に積極的に協力すること。

(2) 業務及び作業内容

| 業務内容 | 作業内容 |
|-----------|---|
| 食材納入 | ア 受取 イ 検収 ウ 伝票整理 エ 在庫管理 |
| 調理 | ア 仕込み イ 調理 ウ 炊飯 |
| 盛り付け・後片付け | ア 盛り付け イ 食器・食品取扱い器具の洗浄及び消毒 ウ 残菜等の処理 |
| 施設管理 | ア 調理室等の衛生管理 イ 機械、器具類の管理（消毒及び乾燥管理） ウ 食品の衛生管理 エ 防火管理 |
| その他 | 上記の業務に附帯する業務 |

(3) 調理工程

米子市保育所給食調理工程マニュアルを基本とし、保育所の実状に応じて対応すること。

(4) 食事時間

| 区分 | 食事内容 | 食事時間 | 備考 |
|-----|-------------|-------------|---------------------------------------|
| 平日 | 午前おやつ | 9:30~10:00 | 3歳未満児 |
| | 昼食 | 11:15~12:00 | 3歳未満児 |
| | | 11:30~12:30 | 3歳以上児 |
| | 午後おやつ | 15:00~15:40 | 全員 3歳未満児は毎日、3歳以上児は週1回及び月1~2回手作りおやつ |
| | 延長保育おやつ準備 | | 西保育園及び小鳩保育園 |
| 土曜日 | 昼食 | 10:30~11:15 | 全員 |
| | 土曜午後保育おやつ準備 | | 東保育園、西保育園、淀江保育園及び宇田川保育園 |

対象施設において、延長保育又は土曜午後保育が実施された場合は、おやつ
の準備をすること。

注意事項： 土曜午後の食器は、保育士が洗剤でよく洗い、給食室入口に下げて
おくので、週明けに調理室で洗浄・消毒する。

(5) 食事の種類

| 食事の種類 | 内 容 |
|--------------|---|
| 普通食 | 献立表どおりとする。 年齢別に大きさ、軟らかさ等について工夫すること。 |
| アレルギー 対応食 | 保育所及び家庭が連携を密にした上で、「米子市保育所給食食 物アレルギー児対応マニュアル」に基づいて実施すること。 |
| 行事食 | 誕生会、餅つき、試食会等において必要に応じて実施すること。 |
| その他 | 特別に配慮を要する児童の食事（流動食等）に対応すること。 また、当日の体調等を考慮し、臨機応変に対応すること。 〈例〉・お茶を必要に応じて提供する。 ・ご飯をおかゆにして提供する。 ・揚げ物を煮物に変更して提供する。（その日の食材を 使用） |

(6) 業務日及び休日

ア 業務日 月曜日から土曜日まで

イ 休日 日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和22年法律第178号）
に規定する休日及び年末年始（12月29日から翌年1月3日まで
の日）

(7) 業務処理時間

ア 委託業務を処理する時間は、平日は午前8時30分から午後5時15分ま
で、土曜日は午前8時30分から午後零時30分までとする。

イ 休憩時間も含め、業務時間中は、常時1人以上の業務従事者が駐在してい
ること。

(8) 盛り付け・後片付け

ア 料理の味や温度を損なわないように短時間で盛り付けをするように心がけ
ること。また、ラップをかけて提供すること。

イ アレルギー対応は、「米子市保育所給食食物アレルギー児対応マニュアル」
に基づいて、保育士と連携を図り、間違いがないようにすること。

ウ 後片付けは、「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に基づいて行うこ
と。

エ 残さい量をチェックして給食日誌に記入すること。

(9) 施設、設備、器具等の使用

ア 保育所内の調理室を使用して調理すること。したがって、対象施設外で調
理し、及び搬入する方法は、絶対に認められないものとする。

イ 米子市（以下「甲」という。）は、委託業務の処理上必要な施設、食器、
器具等を受託事業者（以下「乙」という。）に無償で使用させるものとし、
乙は、善良な管理者の注意をもってこれを使用するものとする。

ウ 冷房は、室温25度以上又は湿度70パーセント以上で使用するものとし、
使用前に園長に申し出て、その日の食事・おやつを保育室へ配食後、
速やかに切ること。

エ 作業の前後に、施設、設備、器具等が破損していないか確認し、破損して
いたときは、その破片を確認し、園長に報告すること。なお、確認するこ
とができない場合は、直ちに、その旨を園長に報告すること。

- オ 施設、設備、器具等が破損した場合は、園長を経由し、甲の福祉保健部こども未来課に速やかに報告すること。なお、修繕については、甲において行うものとするが、乙の過失による場合は、乙が修繕するものとする。
- カ グリーストラップの日常の維持管理は、乙において行うこと。ただし、定期的な清掃及び汚泥の収集業務については、甲が行うこととする。

(10) 食材の購入

- ア 委託業務に使用する食材の購入事務の補助として、乙は、甲の指示する方法により、必要数量の計算及び資料の作成等を行うこと。
- イ 乙は、食材の保管に十分留意すること。
- ウ 乙は、食材の納品に際しては、品質及び数量等を確認し、「検収記録簿」に記録すること。

(11) 栄養面等での配慮等

- ア 調理については、甲の作成した献立に基づいて実施するものとし、乙の都合で変更することは認めない。
- イ 保育所の行事、甲の都合等で献立が変更になった場合は、乙が献立表及び給食献立実施表を変更すること。

(12) 保存食及び検食

- ア 乙は、保存食として、毎回1食分（各50グラム以上）の原材料及び調理済み食品を甲の指示する方法で保存すること。
- イ 保存期間は、2週間とする。
- ウ 保存期間を過ぎた保存食は、速やかに処分すること。
- エ 検食に用いる給食は、調理終了後なるべく早く盛り付け、園長等の検食を受けること。

(13) 残さい等の処理業務

- 業務で発生したごみ、残さい等は、甲の分別方法に従い分別し、所定の場所に搬出すること。

(14) 必要書類の記入事務

- 調理業務終了後、給食日誌等の記入をすること。

6 業務従事者

- (1) 業務従事者は、保育所給食における給食の趣旨を十分認識し、関係法令等及び「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に基づき調理を行うこと。
- (2) 業務従事者は、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するため、自ら調理した給食を喫食すること。この場合における経費は、乙又は業務従事者が負担すること。
- (3) 業務従事者は、正規社員又はそれに準ずる社員2人と調理補助員の体制とし、食数によって無理なく確実に業務を遂行することができるよう作業人数を決定すること。
- (4) 業務従事者の休暇等に対応した代替職員を確保しておくこと。

7 業務責任者

- (1) 業務従事者2人のうち、1人は、調理師免許若しくは栄養士免許を有している者又はこれらの免許を取得する見込みのある者とし、業務責任者の任を負うものとする。
- (2) 業務責任者は、委託業務の処理に当たっての責任者として調理従事者を指揮し、及び監督し、保育所及び甲の福祉保健部こども未来課との連絡調整を行うものとする。
- (3) 業務責任者が不在の場合は、その者が有する資格に相当する資格を有した代替りの者を配置すること。

8 業務従事者の服務等

- (1) 業務従事者は、委託業務を処理するために知り得た個人情報の保護に関しては、契約書に記載する規定を遵守すること。
- (2) 人との対応は礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならない。
- (3) 保育所では禁煙を守り、飲食その他勤務の妨げとなる行為をしてはならない。また、作業中には、調理室内への関係者以外の者の入室を禁止するとともに、作業に関係のない物及び不要な物（私物を含む。）は持ち込まないこと。

9 安全・衛生管理

- (1) 衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に準拠したものであること。
- (2) 乙は、業務従事者の健康管理について、絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）に定める定期健康診断を必ず年1回以上実施すること。また、検便については、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検査を月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無等について追跡検査を実施し、その結果を、甲に報告しなければならない。また、その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、必要に応じた検査を実施すること。
- (3) 健康診断、検便検査及びその他細菌、ウイルス等の検査の結果、安全衛生上、就労に適さないと認められる者が確認されたときは、その旨を甲に通知するとともに、その者を就労させないこと。
- (4) 給食に異物が混入しないように注意し、目視点検を確実にを行うこと。万一異物、細菌等の混入が発生したときは、速やかにその旨を園長に報告し、原因を明らかにすること。

10 報告文書

(1) 受託前

乙は、受託前に、次の表に定める書類を甲に提出しなければならない。

| 報 告 書 名 | 様式番号 | 提 出 時 期 |
|------------|------|---------------|
| 調理業務従事者報告書 | 様式1 | 委託業務開始1か月前までに |

* 下記の書類を添付すること。

- (ア) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む。）
- (イ) 調理師、栄養士等の免許証（写し）
- (ウ) 健康診断書（写し）（労働安全衛生規則第43条又は第44条の規定に基づくもの）
- (エ) 細菌検査報告書（検便）（写し）
ただし、細菌検査報告書（検便）（写し）については、委託業務開始前15日以内の検査結果を提出すること。

(2) 受託後

ア 乙は、受託後、次の表に定める書類を甲に提出しなければならない。なお、当該書類以外の書類の提出を求めることがある。

| 報 告 書 名 | 様式番号 | 提 出 時 期 |
|--------------|------|-------------|
| 調理業務従事者報告書 | 様式1 | 年度当初 |
| 調理業務従事者変更届出書 | 様式2 | 変更の都度事前に |
| 定期健康診断結果報告書 | 指定なし | 実施後直ちに |
| 細菌検査報告書（写し） | 指定なし | 実施後直ちに（月2回） |

| | | |
|-----------|------|-------------|
| 調理業務完了報告書 | 様式 3 | 完了後速やかに |
| 研修結果報告書 | 様式 4 | 研修後 14 日以内に |

*様式 2 については、次に掲げる書類を添付すること。

- (ア) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む。）
- (イ) 調理師、栄養士等の免許証（写し）
- (ウ) 健康診断書（写し）（労働安全衛生規則第 4 3 条又は第 4 4 条の規定に基づくもの）
- (エ) 細菌検査報告書（検便）（写し）（従事前 1 5 日以内のもの）

イ 乙は、次の表に掲げる書類を、毎日、園長等に提出し、月末には、これらを 1 か月分まとめて、甲に提出すること。

| 報 告 書 名 | 様 式 番 号 |
|-------------------------|---------|
| 検収記録簿 | 様式 5 |
| 健康調査記録 | 様式 6 |
| 給食事務日誌 | 様式 7 |
| 調理施設の点検表 | 様式 8 |
| 冷蔵庫・冷凍庫の温度、調理室の温度・湿度記録簿 | 様式 9 |

11 費用の負担区分

(1) 委託業務の処理に要する費用の負担区分は、次のとおりとする。

| 費 用 の 内 訳 | 甲 | 乙 |
|---|---|---|
| 施設・調理機器・什器備品・食器類 | ○ | |
| 光熱水費（電気・水道・ガス） | ○ | |
| 施設清掃器具 | | ○ |
| 消耗品（洗剤、ペーパータオル、保存食用・その他用ポリ袋、アルミホイル、たわし、スポンジ、ラップ等） | | ○ |
| 厨房のネズミ及びゴキブリの防駆除に係る経費 | | ○ |
| 残飯・ごみの処理に係る経費 | ○ | |
| 業務用電話代 | | ○ |
| 白衣等に係る経費（長靴及びビニールエプロンを含む。） | | ○ |
| 保健衛生費（マスク、手袋及び消毒薬品） | | ○ |
| 検便、健康診断、その他細菌、ウイルス等の検査に係る経費 | | ○ |
| 調理従事者に係る諸経費（研修会参加費等） | | ○ |
| 事業者が行うべき官公庁に対する手続及びその経費 | | ○ |
| 保健所申請書（営業許可） | | ○ |
| 保険料（生産物賠償責任保険等） | | ○ |

(2) 委託業務の処理に伴う光熱水費（電気・ガス・水道）は、甲の負担とするが、乙は、これらについて、省エネルギーに努め、適切な管理の下に使用しなければならない。

12 委託料の支払

委託料の支払は、月払とし、甲は、乙の請求に基づき、当該請求があった日から 30 日以内に、乙に支払うものとする。

13 損害賠償等に関すること。

- (1) 損害賠償責任
 - ア 乙は、委託業務の処理に当たり、食中毒等の事故発生時の対応として、製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく、生産物賠償責任保険等に加入すること。
 - イ 乙の責任で食中毒等の事故が発生し、又は契約に定める義務を履行しないため甲に損害を与えた場合は、乙は、甲に対し、損害賠償を行うこと。
- (2) 履行保証人
履行保証人は、甲が、乙が委託業務を完全に処理する見込みがないと認める場合又は契約に違反してその目的を達することができないと認める場合において、甲から請求があったときは、速やかに、委託業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料の総額から既に乙に対し支払った委託料の額及び委託事業の中断により甲が被った損害で乙から賠償を受けていない額を減じた額とする。

14 その他

- (1) 委託業務処理状況の評価
甲は、乙が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。
その結果、契約書及び仕様書に定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがある。
- (2) 運営委員会等の設置
委託業務の円滑化を推進するため、甲は、米子市保育所給食運営委員会を設置する。
- (3) 立入検査等の協力
保健所又は甲が指定する者の立入検査があった場合は、乙は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても、協力すること。
- (4) その他
 - ア 委託業務の処理の開始に当たっては、乙は、乙の責任において、甲及び現に給食調理業務を行っている米子市保育所給食調理業務委託業者から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を経た後に臨むこと。
 - イ 甲は、委託業務の処理に関し必要があると認めるときは、乙に対して指示するものとし、乙は、当該指示を受けたときは、これに従うこと。
 - ウ 仕様書に記載されていない事項については、双方が誠意をもって協議し、決定するものとする。
- (5) 災害等対応への協力
災害等が発生した場合において、甲が、乙に対して炊き出し等の要請を行ったときは、乙は、可能な限り、協力を行うこと。

様式2

平成 年 月 日

米子市長様

受託者

調理業務従事者変更届出書

このことについて、下記のとおり変更したので、届け出ます。

記

1 調理業務受託保育所名 _____ 保育園

2 調理業務責任者

| 区分 | 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 変更月日 | 変更理由 |
|-----|----|----|----|------------------|----|------|------|----------|
| 変更前 | | | | | | | | 退職 異動 |
| 変更後 | | | | | | | | 新規 異動 |
| | | | | (保育所調理業務経験 年 か月) | | | | |

3 調理従事者・調理補助者(パート)

| 区分 | 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 変更月日 | 変更理由 |
|-----|----|----|----|----|----|------|------|----------|
| 変更前 | | | | | | | | 退職 異動 |
| 変更後 | | | | | | | | 新規 異動 |

4 添付書類

- (1) 履歴書(給食調理業務の経歴を含む。)
- (2) 調理師、栄養士等の免許証(写し)
- (3) 健康診断書(写し)(労働安全衛生規則第43条及び第44条の規定に基づくもの)
- (4) 細菌検査報告書(検便)(写し)(従事前15日以内のもの)

様式3

平成 年 月 日

米子市長様

受託者住所
会社名
代表者職・氏名

調理業務完了報告書

下記の受託業務を完了したので、報告します。

| | |
|-------|--------------------------|
| 件名 | 米子市保育所給食調理等業務委託 |
| 受託場所 | 米子市 保育園 |
| 契約年月日 | 平成 年 月 日 |
| 履行内容 | 平成 年 月分 調理業務 給食実施日数 日 |

| |
|-----------------------|
| 調理業務完了確認者 米子市 保育園長 |
|-----------------------|

様式4

平成 年 月 日

米子市長様

受託者

研修結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

- 記
- 1 研修生 _____ 保育園 氏名
 - 2 研修名 _____
 - 3 研修年月日 平成 年 月 日()
(時 分 から 時 分まで)
 - 4 研修場所 _____

5 研修内容

| |
|--|
| |
|--|

6 今後の取組等

| |
|--|
| |
|--|

7 添付書類
研修資料

園長確認印

| |
|--|
| |
|--|

検収記録簿

| 月/日 | 納品時間 | 納入業者名 | 品目名 | 期限表示 | 品温 | 鮮度 | 包装 | 異物混入 | 検収者 |
|-----------------------|------|-------|-----|------|----|------|------|------|-----|
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| / | : | | | | | 良・不良 | 良・不良 | 有・無 | |
| <p><不良時の措置></p> | | | | | | | | | |

月健康調査記録

| 氏名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 摘要 | | | | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 項目 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | |
| | | 体 | 化 | 服 | 毛 | 履 | 爪 | 指 | 手 | 家 | 体 | 化 | 服 | 毛 | 履 | 爪 | 指 | 手 | 家 | 体 | 化 | 服 | 毛 | 履 | 爪 | 指 | 手 | 家 | | | | | | | | | | |
| | | 調 | 濃 | 装 | 髪 | 物 | | 輪 | 洗 | 族 | 調 | 濃 | 装 | 髪 | 物 | | 輪 | 洗 | 族 | 調 | 濃 | 装 | 髪 | 物 | | 輪 | 洗 | 族 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 等 | い | | | | | | | | 等 | い | | | | | | | | 等 | い | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

健康調査点検項目

- 1 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状はありませんか。(調理員本人)
- 2 手指や顔面に化膿創がありませんか。
- 3 着用する外衣及び帽子は、毎日専用で清潔なものに交換されていますか。
- 4 毛髪が帽子から出ていませんか。
- 5 作業場専用の履物を使っていますか。
- 6 爪は短く切っていますか。
- 7 指輪やマニキュアをしていませんか。
- 8 手洗いは、適切な時期に適切な方法で行っていますか。
- 9 家族や同居人に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状はありませんか。

様式7

| 月 日 () | | 園長 | | 園長補佐 | | 担当 | | |
|---------|--------|------|----------|-------|--------|---------|-----|--------|
| 給食人数 | 3歳以上児 | | | | 3歳未満児 | | | |
| | | 園児 | 職員 | 計 | | 0,1,2歳児 | 離乳食 | 計 |
| | 予定人員 | | | 人 | 予定人員 | | | 人 |
| | 実施人員 | | | 人 | 実施人員 | | | 人 |
| | 土曜午後予定 | | | 人 | 土曜午後予定 | | | 人 |
| | 土曜午後実施 | | | 人 | 土曜午後実施 | | | 人 |
| | 一時予定 | | | 人 | 一時予定 | | | 人 |
| | 一時実施 | | | 人 | 一時実施 | | | 人 |
| 献立 | | | | | | | | |
| 検食 | 仕上がり時間 | 検食時間 | 異味・異臭・異物 | 量 | 盛り付け | 味付け | 検食者 | 残食量 |
| 午前おやつ | : | : | 有・無 | | | | | 多・少・ない |
| 昼食 | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| 午後おやつ | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| 備考欄 | | | | | | | | |
| 月 日 () | | 園長 | | 園長補佐 | | 担当 | | |
| 給食人数 | 3歳以上児 | | | | 3歳未満児 | | | |
| | | 園児 | 職員 | 計 | | 0,1,2歳児 | 離乳食 | 計 |
| | 予定人員 | | | 人 | 予定人員 | | | 人 |
| | 実施人員 | | | 人 | 実施人員 | | | 人 |
| | 土曜午後予定 | | | 人 | 土曜午後予定 | | | 人 |
| | 土曜午後実施 | | | 人 | 土曜午後実施 | | | 人 |
| | 一時予定 | | | 人 | 一時予定 | | | 人 |
| | 一時実施 | | | 人 | 一時実施 | | | 人 |
| 献立 | | | | | | | | |
| 検食 | 仕上がり時間 | 検食時間 | 異味・異臭・異物 | 量 | 盛り付け | 味付け | 検食者 | 残食量 |
| 午前おやつ | : | : | 有・無 | | | | | 多・少・ない |
| 昼食 | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| 午後おやつ | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| | : | : | 有・無 | 多・適・少 | 良・不良 | 薄・良・濃 | | 多・少・ない |
| 備考欄 | | | | | | | | |

冷蔵庫・冷凍庫の温度、調理室の温度・湿度記録簿

| 日 | 曜日 | 冷蔵庫() | | 冷凍庫() | | 調理室 | | | | | | 冷房使用 |
|----|----|--------|-----|--------|-----|-------|-------|------|-------|-------|------|------|
| | | 始業時 | 終業時 | 始業時 | 終業時 | 午前 | | | 午後 | | | |
| | | | | | | 温度() | 湿度(%) | 測定時刻 | 温度() | 湿度(%) | 測定時刻 | |
| 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 | | | | | | | | : | | | : | |