米子市保育所給食調理等業務委託事業

仕　　様　　書

平成１９年８月

米　　子　　市

目　　　　　　次

1　委託業務名　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　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　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2
6　業務従事者　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　4
7　業務責任者　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　5
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　食中毒や事故等発生時の対応　・・・・・・・・・・・・・・・・　7
13　委託料の支払　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
14　契約　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
15　その他　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7

米子市保育所給食調理等業務委託仕様書

１　委託業務名　米子市保育所給食調理等業務

２　委託業務場所

グループ	施設名	定員	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
	米子市さくら保育園	１２０	米子市兼久６０６番地３
2	米子市彦名保育園	９０	米子市彦名町４５００番地３６
	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
	米子市冨益保育園	９０	米子市富益町６２８番地
	米子市夜見保育園	９０	米子市夜見町１６７９番地８
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

グループ	施設名	離乳食	３歳未満児食	３歳以上児食	施設計	グループ計
1	米子市東保育園	0	３９	１０８	１４７	６１７
	米子市西保育園	0	２６	１３６	１６２	
	米子市南保育園	0	２５	７６	１０１	
	米子市すみれ保育園	0	１５	３５	５０	
	米子市さくら保育園	8	４０	１０９	１５７	
2	米子市彦名保育園	0	２２	９４	１１６	５１９
	米子市崎津保育園	0	１８	８８	１０６	
	米子市小鳩保育園	0	１９	５７	７６	
	米子市冨益保育園	0	２９	８９	１１８	
	米子市夜見保育園	0	２１	９２	１０３	
3	米子市春日保育園	0	１７	５２	６９	４２２
	米子市こたか保育園	0	２３	６０	８３	
	米子市あがた保育園	0	２９	７５	１０４	
	米子市淀江保育園	0	３６	７６	１１２	
	米子市宇田川保育園	0	１２	４２	５４	

４　委託期間

平成２０年４月１日から平成２５年３月３１日まで

5　委託業務内容

（1）　米子市（以下「甲」という。）から受託した業者（以下「乙」という。）については、保育園における給食の趣旨を十分認識し、保育園の児童に安全かつ安心で良質な給食を提供するものとする。

（2）　児童の発達段階や健康状態に応じた幼児食、乳児食、離乳食、除去食等への配慮など、安全、衛生面及び栄養面等での質の確保が図られるものとする。

（3）　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ものとする。

（4）　園が実施する食育に積極的に協力するものとする。

（5）　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　伝表整理 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　残菜及び残菜の処理
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、乾燥管理）- ウ　食品の衛生管理 エ　防火管理
その他	上記の業務に付帯する業務

（6）　調理工程

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

（7）　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
	離乳食	１０：３０～１１：００	さくら保育園のみ （初期・中期・後期）
	昼食	１１：１５～１２：００	3 歳未満児
		１１：３０～１２：３０	3 歳以上児
	離乳食	１４：３０～１５：００	さくら保育園のみ （中期・後期）
	午後おやつ	１５：００～１５：３０	全員 3 歳未満児は毎日、3 歳以上児は週１回手作りおやつ
	延長保育おやつ準備		西、さくら、小鳩保育園

区分	食事内容	食　事　時　間	備　　考
土曜日	離乳食	１０：００～１０：３０	さくら保育園のみ（初期・中期・後期）
	昼食	１０：３０～１１：１５	全員
	離乳食	１４：００～１４：３０	さくら保育園のみ（中期・後期）
	土曜午後保育おやつ準備		東、西、さくら、淀江、宇田川保育園

注：　午後の離乳食は、調理員は調理のみで 12 時に仕上げておく。食器は保育士が洗剤でよく洗い、給食室入り口にさげておくので、週明けに調理室で洗浄・消毒する。

（８）　食事の種類

食事の種類	内　　容
離乳食	献立表どおりとする。 月齢・個人別に大きさ、軟らかさ等を工夫すること。
普通食	献立表どおりとする。 年齢別に大きさ、やわらかさ等工夫すること。
除去食	保育園、家庭と連携を密にしたうえで、「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、もちつき、試食会等、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。 当日の体調など考慮し、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）

（９）　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）

(10)　業務時間

ア　業務時間は、平日は午前８時３０分から午後５時１５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。

(11)　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するように心がける。

イ　アレルギー児用の食事は区別がつくようにし、保育士との連携を図り、間違いがないようにする。

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　残菜量をチェックして給食日誌に記入すること。

(12)　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、施設外で調理し搬入する方法は絶対に認められないものとする。

イ　業務遂行上必要な施設及び食器・器具備品等を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使用するものとする。

ウ　冷房は室温２５℃以上又は湿度７０％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・おやつすべてを保育室へ配食後、速やかにきること。

エ　作業終了後、施設・設備・器具等が破損していないか確認し、破損していた場合その破片を確認すること。確認できない場合、直ちに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、児童家庭課に速やかに報告すること。修繕については、甲において行うものとする。ただし、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。

(13)　食材の購入

ア　給食用調理業務に使用する食材の購入事務の補助として、甲の指示する方法により、乙は必要数量の計算及び資料の作成等を行うものとする。

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。

(14)　栄養面等での配慮など

ア　調理については、甲の作成した献立を実施し、乙の都合で変更することは認めないものとする。

イ　保育園の行事、甲の都合等で献立が変更になった場合には、献立表、給食献立実施表を乙が変更すること。

(15)　保存食及び検食

ア　乙は、毎食保存食として、原材料及び調理済み食品を毎回１食分（各５０ｇ以上）を甲の指示する方法で保存する。

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　検食は、調理終了後なるべく早く盛り付けし、園長等の検食を受けること。

(16)　残菜等の処理業務

給食調理業務で発生したゴミ、残菜等は、甲の分別方法に従い分別し、所定の場所に搬出すること。

(17)　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、関係法令等や「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ものであること。

（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ものであることから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遂行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）　業務従事者の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、業務遂行上の責任者として調理従事者を指揮・監督し、また保育所・児童家庭課との連絡調整を行うものとする。

（３）　業務責任者不在の場合は、それに相当する資格を有した代わりの者を配置することとする。

８　業務従事者の服務等

（１）　業務従事者は、委託業務を履行するための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。

（４）　作業中には、調理室内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係のない物及び不要な物・私物は持ち込まない。

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、労働安全衛生規則に定める定期健康診断を必ず年１回以上実施し、検便については、月２回、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群、保菌者が出た場合はベロ毒素等の有無などについて追跡検査をすること。その結果を甲に報告しなければならない。また、安全衛生上、その健康診断や検便検査の結果、就労に適さない者と認められるものが確認されれば、その旨を甲に通知するとともに、その者を就労させてはならない。

（３）　業務執行に伴う電気・ガス・水道料金は甲の負担とするが、乙はこれについて、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。

（４）　給食に異物が混入しないように注意し、目視点検をしっかり行う。万が一異物や細菌等の混入が発生した場合は速やかに園長に報告し、原因を明らかにすること。

10　報告文書

（１）　受託前

ア　乙は、受託前に下記の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	受託業務開始１ヶ月前までに

＊　下記の書類を添付すること。

(1)　履歴書（給食調理業務の経歴含む）

(2)　調理師及び栄養士等免許（写）

(3)　健康診断書（写）（労働安全衛生規則（昭和４７年労働省令第３２号）第４３条及び第４４条を満たすもの）

(4)　細菌検査報告書（検便）（写）

ただし、細菌検査報告書（検便）（写）については、受託業務開始前１５日以内の検査結果を提出すること。

（２）　受託後

ア　乙は、下記の文書を甲に報告しなければならない。なお、下記報告書以外にも、追加報告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	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）	指定なし	実施後直ちに(月２回)
検収記録簿	様式３	毎月末
調理業務完了報告書	様式４	完了後速やかに
研修結果報告書	様式５	研修後 14 日以内に

*様式１及び２については、下記の書類を添付すること。

（1）　履歴書（給食調理業務の経歴含む）

（2）　調理師及び栄養士等免許（写）

（3）　健康診断書（写）（労働安全衛生規則第４３条及び第４４条を満たすもの）

（4）　細菌検査報告書（検便）（写）（従事前 15 日以内のもの）

イ　事業者は、下記の文書を毎日園長等に報告し、月末には市に１ヶ月分まとめて報告しなければならない。

報告書名	様式番号
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

11　費用の負担区分

調理業務等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、スポンジ等）		○
厨房のネズミ、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		○
白衣リース代（長靴、ビニールエプロン含む）		○
保健衛生費（マスク、手袋、その他消毒薬品）		○
検便・健康診断に係る経費		○
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手続き及びその経費		○
保健所申請書（営業許可）		○
保険料（生産物賠償責任保険等）		○

＊保健衛生品については、甲が詳細を指定又は承認するものとする。

12　食中毒や事故等発生時の対応

ア　食中毒や事故等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た場合及び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甲に対し損害賠償を行うこと。

13　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、当該月の翌月の末日までに事業者に支払うものとする。

14　契約

ア　この業務の委託契約期間は、平成２０年４月１日から平成２５年３月３１日までの５年間とする。なお、乙の業務遂行が困難となった場合に当該業務を乙に替わって実施できる事業者(履行保証人）を含めた三者契約とする。

イ　アの履行保証人は、この業務に関し受託事業者と同等の要件を満たすものとすること。

ウ　乙が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと甲が認めたとき、又は乙が適正な給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても甲において契約を解除できるものとする。

エ　履行保証人は、甲が乙の責めにより事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料総額から既に乙に対し支払った費用及び事業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。

15　その他

ア　業務の開始にあたっては、乙は、乙の責任において、甲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　業務遂行上、甲が不都合と認めるときは、甲の指示に従うこと。

ウ　本仕様書に記載されていない事項については、双方誠意をもって協議し、決定するものとする。

様式1

平成　　年　　月　　日

米 子 市 長　様

受託者　　印

調 理 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

1　調理業務受託保育所名　　保育園

2　調理業務責任者　(調理業務経験　　年・保育所給食責任者経験　　年)

氏　　名	性別	年齢	住　　所	電　話	資格免許

3　2以外の正規社員

氏　　名	性別	年齢	住　　所	電　話	資格免許	調理経験年数

4　調理補助者 (パート)

氏　　名	性別	年齢	住　　所	電　話	資格免許	調理経験年数

5　添付書類

(1)　履歴書 (給食調理業務の経歴含む)

(2)　調理師及び栄養士等免許 (写)

(3)　健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)

(4)　細菌検査報告書 (検便) (写) (従事前15日以内のもの)

様式2

平成　　年　　月　　日

米 子 市 長　様

受託者　　印

調 理 業 務 従 事 者 変 更 届

このことについて、下記のとおり変更しましたので変更届を提出します。

記

1　調理業務受託保育所名　　保育園

2　調理業務責任者　(調理業務経験　　年・保育所給食責任者経験　　年)

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　責任者経験　　年　　ヶ月)				

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含む)
(2)　調理師及び栄養士等免許 (写)
(3)　健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)
(4)　細菌検査報告書 (検便) (写) (従事前15日以内のもの)

様式3

検 収 記 録 簿

№

月/日	納品時間	納入業者名	品 目 名	搬入時 室内温度	鮮度	包装	品温 (庫内温度)	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	
	:			℃	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	
	:			℃	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	
	:			℃	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:			℃	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:			℃	良・不良	良・不良	℃	有・無	

<不良時の措置>

様式4

平成　　年　　月　　日

米 子 市 長　様

受託者住所
会 社 名
代表者職･氏名　　印

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　　印

様式5

平成　　年　　月　　日

米 子 市 長　様

受託者　　印

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　　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

2　研修名　　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

3　研修年月日　平成　　年　　月　　日（　　）
（　　時　　分 から　　時　　分）

4　研修場所　　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

5　研修内容

6　今後の取り組み等

7　添付書類

・　研修資料

様式6

月健康調査記録

氏名					摘要
項目		1 体調 2 化粧 3 服装 4 毛髪 5 履物 6 爪 7 指輪等 8 手洗い	1 体調 2 化粧 3 服装 4 毛髪 5 履物 6 爪 7 指輪等 8 手洗い	1 体調 2 化粧 3 服装 4 毛髪 5 履物 6 爪 7 指輪等 8 手洗い	
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、嘔吐などの症状はありませんか。(調理員、同居人)

2　手指や顔面に化膿創がありませんか。

3　着用する外衣、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。

様式7

年　月　日（　）天気			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								
仕上がり時間	時　分	冷房使用		検食時間	時　分		検食者	
室内温度	℃	湿度	%	残食量	多い　少ない　ない			
中心温度	献立名			時　分 ℃	献立名			時　分 ℃
備考								

年　月　日（　）天気			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								
仕上がり時間	時　分	冷房使用		検食時間	時　分		検食者	
室内温度	℃	湿度	%	残食量	多い　少ない　ない			
中心温度	献立名			時　分 ℃	献立名			時　分 ℃
備考								

様式8

調理施設の点検表

点検項目	点検結果（　月）															
（○:できた ×:できなかった）	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
施設・整備の衛生																
1 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。（床面、内壁のうち床面から1m以内の部分）																
2 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。																
3 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。																
原材料の取り扱い等の衛生																
1 原材料の納入に際しては調理従業者等が立ち会うとともに原材料の品質、鮮度等の点検を実施しましたか。																
2 生鮮食品については、1回で使い切る量を仕入れましたか。																
3 原材料は、搬入時の時刻及び温度が記録され、適切な温度で保管されていますか。																
4 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込んでいませんか。																
調理器具・容器の衛生																
1 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。																
2 調理器具、容器等（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。（調理器具は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌し、乾燥させる。）																
3 調理場内における器具、容器の洗浄、殺菌は全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。（使用中やむを得ない場合は洗浄水等が飛び散らないようにする。）																
4 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。																
水																
1 使用水は、色、濁り、におい、異物等の異常がないか、始業前及び調理終了後に点検をされましたか。																
調理等における衛生																
1 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。																
2 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。																
3 加熱調理食品は、中止部が十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。																
4 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いは床面60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合は、30cm以上の台にのせて行うこと。）																
5 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管は清潔な場所で行われていますか。																
6 加熱調理食品に非加熱調理食品をトッピングする際には、トッピングから提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。																
7 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。																
8 調理後の食品は衛生的な容器をふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。																
9 調理後の食品が適切に温度管理を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。																
廃棄物の取り扱い																
1 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持されていますか。																
2 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。																
検食の保存																
1 検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存されていますか。																
点検者																
園　長																

点検項目	1ヶ月ごとに点検 ○:できた ×:できなかった	点検結果（月/日）											
施設・整備の衛生													
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。												
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。												
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。												
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る）が設置されていますか。												
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。												
6	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。												
7	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。												
8	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けれていますか。												
9	便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていますか。												
10	設備の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。												
原材料の取り扱い													
1	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1ヶ月以内にありましたか。												
2	検査結果は1年間保管されていますか。												
	点検者												
	園　長												

点検項目	3ヶ月ごとに点検 ○:できた ×:できなかった	点検結果（月/日）			
施設・整備の衛生					
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。				
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。				
3	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。				
	点検者				
	園　長				