

(様式第1)

少年自然の家食堂管理運営業務委託従事者届

令和 年 月 日

鹿児島市長 下鶴 隆央 殿

(受注者) 所在地
商号又は名称
代表者職氏名

印

少年自然の家食堂管理運営業務委託に係る管理責任者及び従業員を下記のとおり報告します。

記

職名	氏名	住所	連絡先(電話番号)	資格・免許
管理責任者				
調理師				
調理員				

- ※ 資格・免許の欄については、業務に必要なものを記載すること。
- ※ 変更があった場合は、その都度提出すること。
- ※ 調理師については、調理士免許の写しを提出すること。

(様式第2)

少年自然の家食堂管理運営業務委託食事提供数報告書

年 月 日

鹿児島市長 下鶴 隆央 殿

(受注者) 所在地
商号又は名称
代表者職氏名

印

下記のとおり、令和 年 月分の食堂管理運営業務について食事提供数を報告します。

【食事等提供実績】

提供内容		朝食	昼食	夕食	計	備考(必要時は単価記入)
集団 宿泊学習	通常メニュー					
	食堂食(一般用)					
	食堂食(幼児用)					
	弁当(一般用)					
	野外炊飯 朝食(和食)					
	野外炊飯 朝食(パン食)					
	カレーライス (野外炊飯材料)					
	豚汁セット (野外炊飯材料)					
バーベキュー (野外炊飯材料)						
特別依頼	アレルギー対応(基本ごはんのみ)					
集団宿泊学習分 (A)						

(A) の備考欄は、バーベキューが要相談になったことから単価と売上も記入してください

提供内容		朝食	昼食	夕食	計	備考(行事毎の売上記入)
主催事業等	(行事名を記入)					
主催事業等 (B)						

(B) の備考欄は、行事ごとの売り上げを記入してください。

提供内容		朝食	昼食	夕食	計	備考(売上記入)
創志塾	かごしま創志塾					
	ジュニア創志塾					
創志塾分 (C)						

(C) の備考欄は、行事ごとの売り上げを記入してください。

(様式第3)

少年自然の家食堂管理運営業務委託収支報告書

令和 年 月 日

令和 年 月分

(単位：円)

勘定科目		金額	摘要	
収 入	委託料収入			
	食堂売上A(集団宿泊学習等分)			
	その他売上B(主催事業等分)			
収入計				
経 費	人件費			
	直接 物品 費	食材費		
		消耗費		
		容器包装費		
	直接物品費計			
	そ の 他	衛生管理費		
		機器維持費		
		広告宣伝費		
		通信費		
	その他計			
	諸経費			
	経費計			
利益(収入-経費)				

(受注者) 所在地
商号又は名称
代表者職氏名

印

(様式第4)

日常点検簿 令和 年 月 日 ()

所長	庶務係長	指導係長	担 当

水道	<input type="checkbox"/> 外眼 (色・にごり) 匂い、味の確認	トイレ	<input type="checkbox"/> 作業着・作業用履物を脱いだ				特 記 事 項
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分流水した		<input type="checkbox"/> 用後は手洗いの徹底・手指の消毒				
食品の取扱	<input type="checkbox"/> 調理場以外の検収場で検収を行った	設備・施設	<input type="checkbox"/> トイレの清掃・清潔状況				
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温の確認、異物混入のない事を確認した		<input type="checkbox"/> 調理作業に不必要な物を置いていない				
	<input type="checkbox"/> 食材等の納入物品の取り扱いと衛生状況の確認		<input type="checkbox"/> 調理器具等故障の有無				
	<input type="checkbox"/> 消費・賞味期限切れの確認		<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である				
<input type="checkbox"/> 魚・肉等食材ごとに専用器具で下処理した	<input type="checkbox"/> ねずみ・衛生害虫は発生していない						
<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分洗浄した	<input type="checkbox"/> 食品庫内の通風・換気						
厨房	<input type="checkbox"/> 加熱を十分行ったことを確認した	洗浄・殺菌	<input type="checkbox"/> 食材等は整理整頓されている				
	<input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に扱った		<input type="checkbox"/> 調理用物資以外の物を入れていない				
	<input type="checkbox"/> 児童・生徒等への受け渡しの衛生状況		<input type="checkbox"/> 食器の洗浄は適切に行った				
	<input type="checkbox"/> 作業開始前・作業の変わり目の手洗いの徹底・手指の消毒		<input type="checkbox"/> 洗浄の濃度及び使用液量は適切である				
	<input type="checkbox"/> 作業用エンボス手袋の使用状況	残菜処理	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の消毒は十分行った				
	<input type="checkbox"/> 調理前後の食品の取り扱い		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は乾いている				
	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態		<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った				
	<input type="checkbox"/> 調理工程の衛生状態		<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った				
	<input type="checkbox"/> フキンの洗浄消毒	<input type="checkbox"/> 空缶・空瓶は清潔に処理されている					
	<input type="checkbox"/> 食堂フロアの清掃・清潔状態	<input type="checkbox"/> 厨房内の清掃状況					
	<input type="checkbox"/> 厨房室内の通風・換気状態	内 容					
	室内温度等		殺菌庫の状況		朝食	昼食	夕食
	温度	℃	温度	℃	食堂提供分		
	湿度	%	消毒時間	90 分	野外炊飯材料		
測定時間	:			検食分			
冷蔵・冷凍庫温度				職員分			
No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	合 計			
℃	℃	℃	℃	戸締りチェック (点検時間 :)			
No. 5	No. 6	No. 7	No. 8	洗浄機	オープン	屋外ガス元栓	
℃	℃	℃	℃	炊飯器	ガスコンロ	鍵	
				給湯器	フライヤー		
						記入者	

(様式第5)

少年自然の家食堂管理運営業務委託完了報告書

令和 年 月 日

鹿児島市長 下鶴 隆央 殿

(受注者) 所在地

商号又は名称

代表者職氏名

印

下記委託業務を完了いたしましたので、次のとおり報告します。

記

1 業務名 鹿児島市立少年自然の家食堂管理運営業務委託

2 期間 令和 年 月 日 から 令和 年 月 日

3 添付書類 少年自然の家食堂管理運営業務出納計算書 (様式第6)

(様式第6)

少年自然の家食堂管理運営業務委託出納計算書

令和 年 月 日

令和 年度分 (令和 年4月1日から令和 年3月31日) (単位:円)

勘定科目		金額	摘要	
収 入	委託料収入			
	食堂売上			
	その他			
	収入計			
経 費	人件費			
	直接 物品 費	食材費		
		消耗費		
		容器包装費		
	直接物品費計			
	そ の 他	衛生管理費		
		機器維持費		
		広告宣伝費		
		通信費		
	その他計			
	諸経費			
	経費計			
利益 (収入-経費)				

(受注者) 所在地
商号又は名称
代表者職氏名

印

(様式第9)

検食確認簿

所長

指導係長

令和 年 月 日 曜日 天気										所長	指導係長
朝食数	食	検食者	検食時間		時	分	印	点検項目			
			氏名								
米飯・パン			良好	その他	<input type="checkbox"/> 加熱処理が適切に行われている。						
牛乳			良好	その他							
おかず			良好	その他	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。						
			良好	その他							
			良好	その他	<input type="checkbox"/> 野菜、果物等は十分洗浄されている。						
			良好	その他							
			良好	その他	※ その他の特記事項						
その他			良好	その他							
			良好	その他							
			良好	その他							
昼食数	食	検食者	検食時間		時	分	印	点検項目			
			氏名								
米飯・パン			良好	その他	<input type="checkbox"/> 加熱処理が適切に行われている。						
牛乳			良好	その他							
おかず			良好	その他	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。						
			良好	その他							
			良好	その他	<input type="checkbox"/> 野菜、果物等は十分洗浄されている。						
			良好	その他							
			良好	その他	※ その他の特記事項						
デザート			良好	その他							
			良好	その他							
			良好	その他							
夕食数	食	検食者	検食時間		時	分	印	点検項目			
			氏名								
米飯・パン			良好	その他	<input type="checkbox"/> 加熱処理が適切に行われている。						
牛乳			良好	その他							
おかず			良好	その他	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。						
			良好	その他							
			良好	その他	<input type="checkbox"/> 野菜、果物等は十分洗浄されている。						
			良好	その他							
			良好	その他	※ その他の特記事項						
デザート			良好	その他							
			良好	その他							
			良好	その他							

(様式第10)

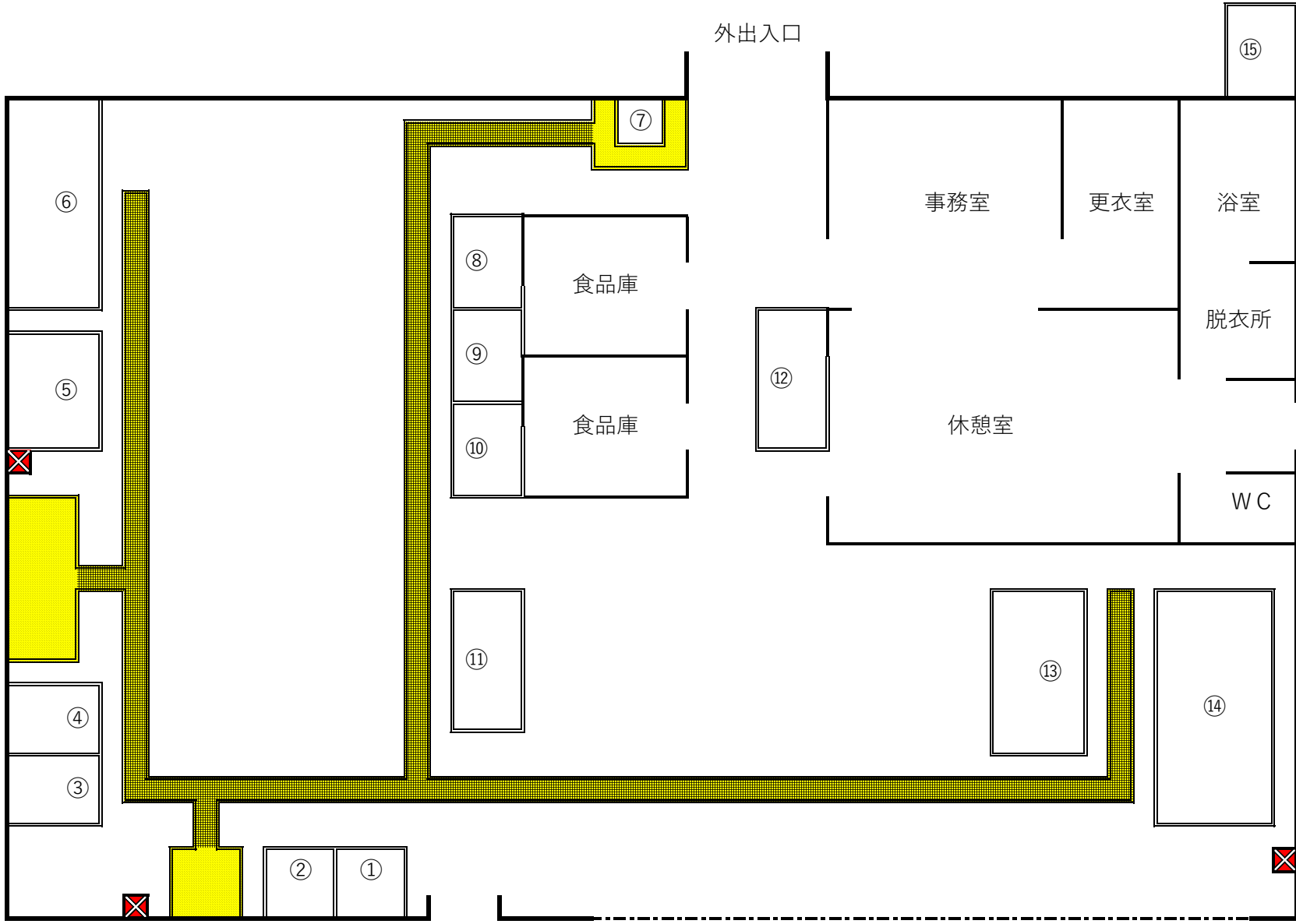
従業員個人別健康観察記録簿

令和 年 月 氏名

所長	庶務係長	指導係長	担 当

		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		
本 人	健康 状態	健康診断、検便検査の結果に異常がない																																
		下痢・発熱・嘔吐などの症状がない																																
		手指や顔面に化膿創がない																																
		感染症罹患またはその疑いがない																																
	服装等	白衣・帽子・エプロンマスクは清潔である																																
		毛髪が帽子から出していない																																
		作業場専用の履物を使っている																																
		爪は短く切っている																																
	行動	調理中指輪やマニキュアをしていない																																
		手洗いを適切な時に適切な方法で行っている																																
家 族	健康 状態	トイレに作業着等のまま入っていない																																
		下痢・発熱などの症状がない																																
		感染症罹患またはその疑いがない																																
確認者印																																		
備考	(特筆すべきことがある場合は日付とともに記載する) また、異常のある際には速やかに発注者に連絡する。																																	

①炊飯器 マルゼン MRC-X3D R7.6.25納品
②炊飯器 北沢産業 KRA2-150N H28.12.15
③ガスフライヤー フジマック FGF25NA H20.10月
④ガスフライヤー フジマック FGF25NA H20.10月
⑤ガススチームコンベクション タニコー TSCO-101GBCL H27.02.17
⑥冷蔵庫 ホシザキHR-180NA3 R06.6.18納品 R07.11.05修繕有
⑦製氷機 ホシザキ IM-115M-1 R04.08.23
⑧消毒保管庫 谷口工業 TNS85 H08.10.20
⑨冷凍庫 ホシザキ HF-90LA3 R02.07.20
⑩冷蔵庫 福島工業 ARD-091PM H26.12.16
⑪テーブル型冷蔵庫 ホシザキ RT-150NG-ML R02.12.17
⑫冷凍冷蔵庫 ホシザキ HRF-120LA-3 R02.07.20
⑬消毒保管庫 谷口工業 H202E-S-15 H08.10.20
⑭食器洗浄機 タニコー TDWB-22KR H26.12.16
⑮冷蔵庫 サンヨー SRR-EV981S 不明



←ガス警報器格納場所位置

食堂側