学校給食調理業務委託学校別概要

１．件　名　　　　学校給食調理業務委託（行田東小他）

２．業務実施場所　　船橋市立行田東小学校　行田２－４－１

３．委託期間　　　　令和5年4月1日～令和8年3月31日

４．当該校の業務内容

	予定食数	予定クラス数	業務実施予定日数	
			給食日数	作業日数
令和５年度	454	14	①参照	毎年度２０日程度
令和６年度	437	14		
令和７年度	399	13		

① 給食日数とは児童生徒に給食を提供するための調理作業日であり、学校の行事等により増減することがある。５年度の年間給食日数は、１８０日 ≦ 小学校給食日数 ≦１９５日になる。なお、６年度以降の給食日数についても同等の日数とする。

② 作業日数とは長期休業中及び定期的に、施設･設備･備品等の清掃･点検等の作業を実施する日数をいう。

③ 給食室改修工事等により給食が停止した場合は、変更契約する。

④ 平成３１年４月から実施している牛乳パック処分に関わる「ゴミ収集委託業者専用ゴミ袋」の費用については、受注者側の負担とする。（費用増分は委託料に含めて積算している）また､これに関わる業務についても｢衛生管理及び作業基準｣を遵守のうえ業務を実施する。

⑤ 実施内容

	小学校給食
献立	単一献立（行事食、特別食有り）
	栄養教諭及び学校栄養職員が文部科学省基準に基づき作成。 調理作業内容等は定期的に説明会を行う。
配膳方法	各学級で給食当番が配膳する教室配膳方式。クラス別に配食しリフトで各階の配膳室まで運び、給食当番に引渡し。
食器	強化磁器製４種類 （大皿、パン皿、飯碗、汁碗）
食材の発注及び購入	栄養教諭及び学校栄養職員が納入業者へ発注し購入する。

学校給食調理業務委託学校別概要

１．件　名　　　　　学校給食調理業務委託（行田東小他）

２．業務実施場所　　船橋市立行田西小学校　行田３－４－１

３．委託期間　　　　令和5年4月1日～令和8年3月31日

４．当該校の業務内容

	予定食数	予定クラス数	業務実施予定日数	
			給食日数	作業日数
令和５年度	448	14	①参照	毎年度２０日程度
令和６年度	463	15		
令和７年度	476	15		

① 給食日数とは児童生徒に給食を提供するための調理作業日であり、学校の行事等により増減することがある。５年度の年間給食日数は、１８０日 ≦ 小学校給食日数 ≦１９５日になる。なお、６年度以降の給食日数についても同等の日数とする。

② 作業日数とは長期休業中及び定期的に、施設･設備･備品等の清掃･点検等の作業を実施する日数をいう。

③ 給食室改修工事等により給食が停止した場合は、変更契約する。

④ 平成３１年４月から実施している牛乳パック処分に関わる「ゴミ収集委託業者専用ゴミ袋」の費用については、受注者側の負担とする。（費用増分は委託料に含めて積算している）
また、これに関わる業務についても｢衛生管理及び作業基準｣を遵守のうえ業務を実施する。

⑤ 実施内容

	小学校給食
献立	単一献立（行事食、特別食有り） 栄養教諭及び学校栄養職員が文部科学省基準に基づき作成。 調理作業内容等は定期的に説明会を行う。
配膳方法	各学級で給食当番が配膳する教室配膳方式。クラス別に配食しリフトで各階の配膳室まで運び、給食当番に引渡し。
食器	強化磁器製４種類 （大皿、パン皿、飯碗、汁碗）
食材の発注及び購入	栄養教諭及び学校栄養職員が納入業者へ発注し購入する。

令和5年度　小学校給食調理業務実施予定表

192

4月

日	月	火	水	木	金	土
						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						

13

5月

日	月	火	水	木	金	土
	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**			

20

6月

日	月	火	水	木	金	土
				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**	

21

7月

日	月	火	水	木	金	土
						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					

12

8月

日	月	火	水	木	金	土
		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		

0

9月

日	月	火	水	木	金	土
					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

18

10月

日	月	火	水	木	金	土
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**				

21

11月

日	月	火	水	木	金	土
			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**		

20

12月

日	月	火	水	木	金	土
					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						

15

1月

日	月	火	水	木	金	土
	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**			

17

2月

日	月	火	水	木	金	土
				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**		

19

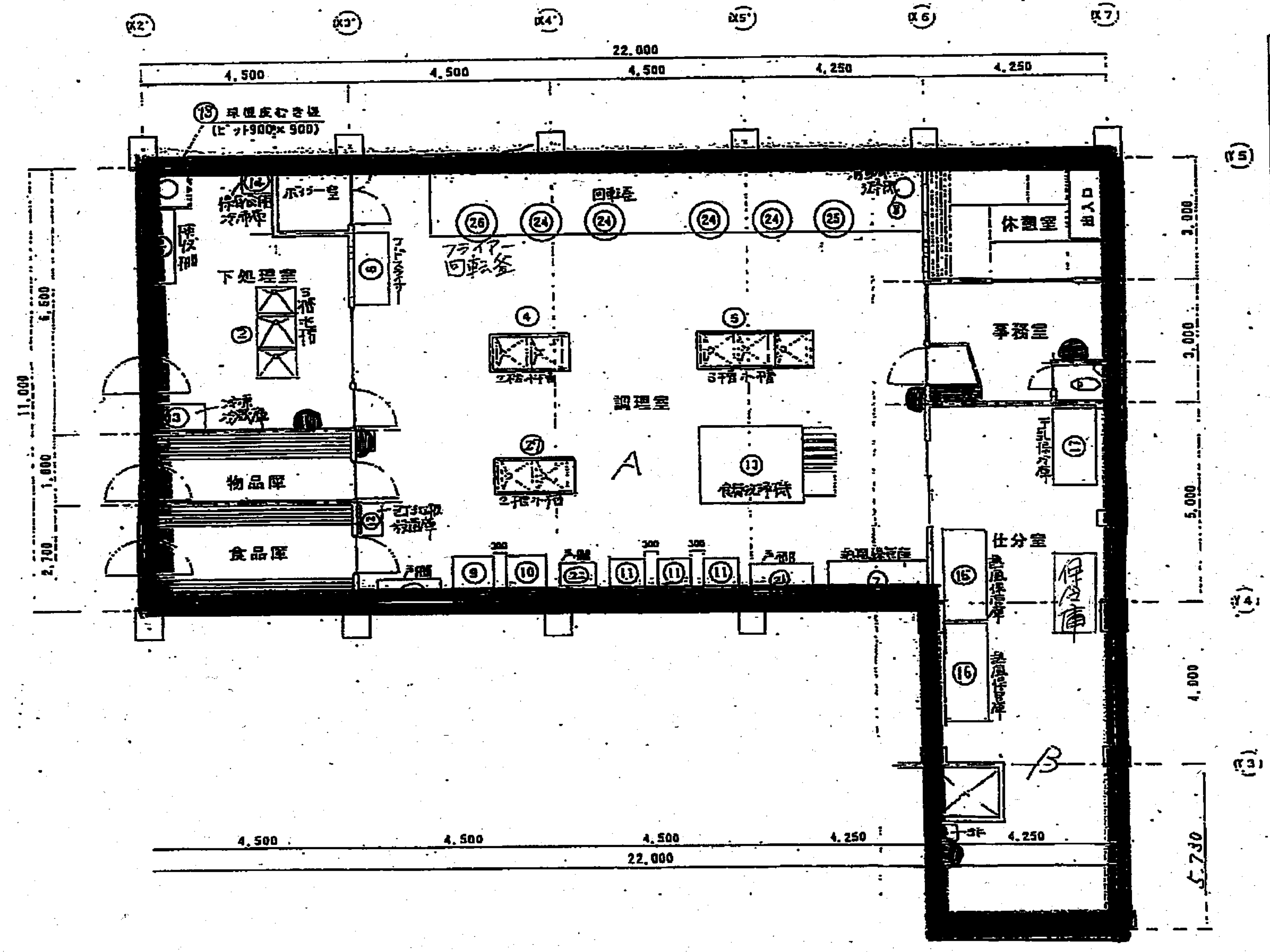
3月

日	月	火	水	木	金	土
					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						

16

※ ■ … 給食実施予定日

学校行事等により、実施日は変更となる可能性があります。



厨房器具リスト

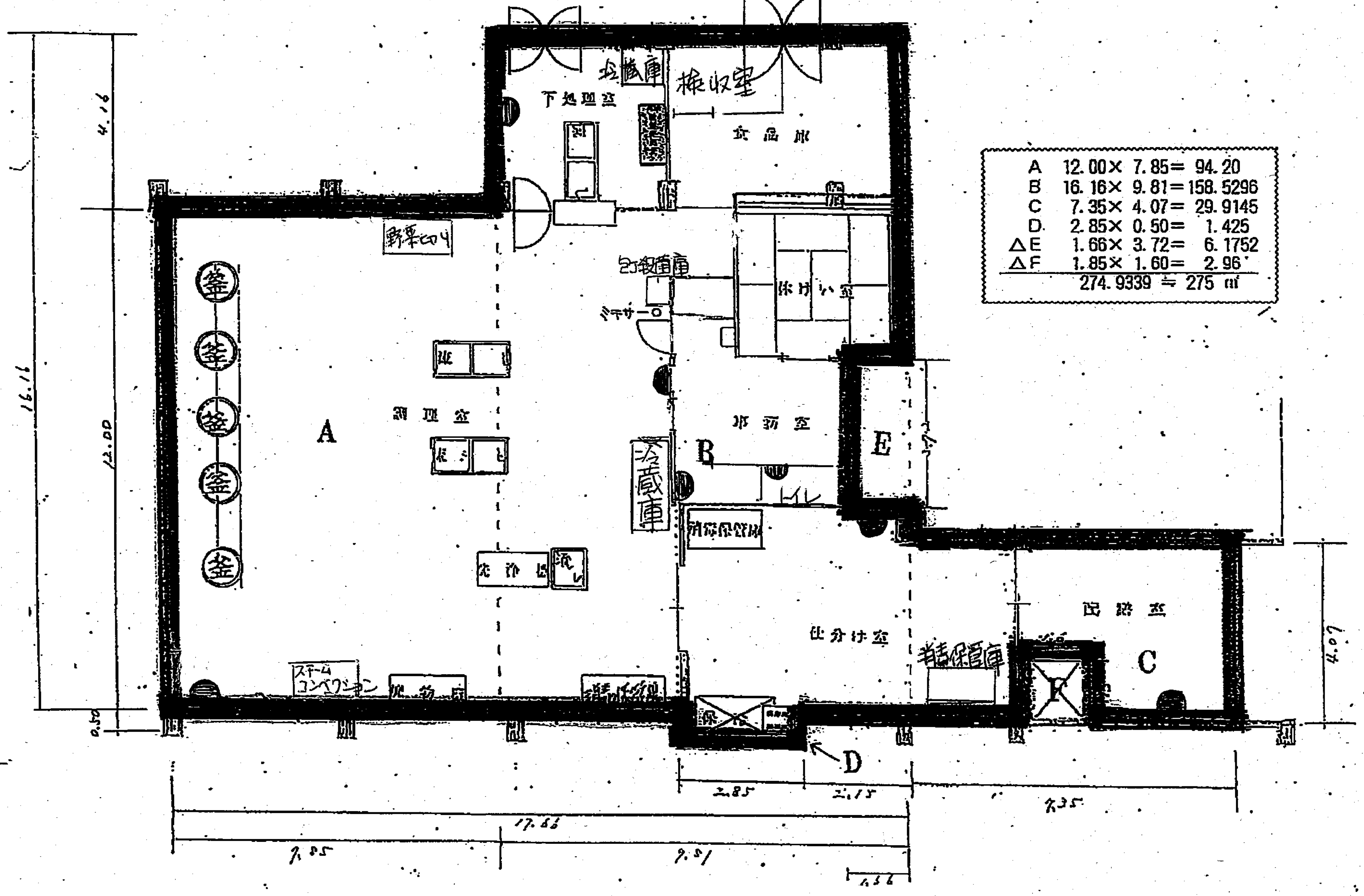
番号	器具名	W	D	H	仕様	新・既
1	[illegible]	1800	600	1800		既
2	3槽シンク	2250	900	850		新
3	食材用冷凍冷蔵庫	1200	650	1900	1P 100V	既
4	2槽シンク	1800	500	850		新
5	3槽シンク	2700	900	850		新
6	フードスライサー	1750	750	700	専用架台付	新
7	熱風保管庫	1980	950	1900		既
8	洗米機	460	450	1275		新
9	ガス台	900	600	800		新
10	オーブン	900	830	1727	専用架台付	新
11	炊飯器×3釜	800	700	1400		新
12	包丁まな板殺菌庫	900	650	1500		既
13	食器洗浄機	3050	1735	1550		新
14	冷凍庫	740	700	1700	100V	既
15	熱風保管庫	2400	1000	1900		新
16	熱風保管庫	2400	350	2000		新
17	牛乳保冷庫	1900	950	2050		既
18	球根皮むき機					既
19	ミキサー					
20	スプーン洗浄機					
21	戸棚					
22	戸棚					
23	戸棚					
24	釜×4基	1440	980	800		新
25	釜×1基（フライヤー型）	1515	980	800		新
26	釜×1基（ステンレス）	1515	980	800		新
27	2槽シンク	1300	900	550		既
28						
29						
30						

A 22.00 × 11.00 = 242.00
B 4.25 × 9.73 = 41.3525
△リフト 1.72 × 1.70 = 2.924
280.=285 m²

280 m²

CHECK	SUBJECT 船橋市立行田東小学校	給食室平面図	SCALE 1:100 / DATE 2001.10	SHEET NO.	課長	主幹	課長補佐	副主幹	主査	副主査	係員	船橋市教育委員会保健体育課 船橋市湊町2丁目10番25号

行田西小学校 給食室平面図 S=1/100



A	12.00× 7.85=	94.20	
B	16.16× 9.81=	158.5296	
C	7.35× 4.07=	29.9145	
D	2.85× 0.50=	1.425	
△E	1.66× 3.72=	6.1752	
△F	1.85× 1.60=	2.96	
		274.9339 ≒ 275 ㎡	

学校給食調理業務委託仕様書

１ 件 名
　学校給食調理業務委託

２ 履行期間及び業務場所
　別添「学校給食調理業務委託学校別概要」のとおり

３ 業務実施日
　別添「学校給食調理業務委託学校別概要」のとおり、校長が定める給食日数及び委託業務実施のために必要な作業日数とする。

４ 業務時間帯
　午前7時30分から午後5時までの間とする。ただし、この時間以外は校長と協議する。

５ 対象及び食数
　対象は、児童・生徒及び教職員並びに校長が指定する者とし、食数は、校長が定める。別添「学校給食調理業務委託学校別概要」のとおりとする。

６ 業務の目的
　学校給食法(昭和29年法律第160号)に基づく学校給食を「契約書」、「学校給食調理業務委託仕様書」などを遵守し、児童生徒等に安全・安心な給食を提供する。

７ 業務内容
　委託業務の内容は次のとおりとし、その方法・手順等については、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）及び別に定める「衛生管理及び作業基準」による。

（1） 調理業務
　校長の指定した「月別献立」及び「調理業務説明書」に従い、市と契約した食材納入業者の納入した食品を使用して調理する。

（2） 配食業務
　児童・生徒及び教職員並びに校長が指定する者にその日の給食を配食する。

（3） 食器具等の洗浄・消毒及び保管業務
　食器具及び調理器具等を洗浄し、消毒した上で保管する。

（4） 施設・設備の清掃及び点検業務
　給食施設・設備の清掃及び点検を行う。

（5） 残菜及び厨芥の処理業務
　残菜及び厨芥の処理を行う。

（6） その他の業務
　その他給食調理業務全般に関連する業務及び別添「学校給食調理業務委託学校別概要」に定める業務を行う。

８ 定例会議等の開催

（1） 定例会議
　円滑な給食運営を図るため、校長等と受注者は毎月定例会議を行う。

（2） 献立説明・調理打合せ会
　献立作業計画作成のため、校長が提示する献立について献立作成者及び業務責任者による事前の打合せを行う。

９ 調理従事者及び業務責任者等

（1） 調理従事者
　調理従事者は、業務責任者、業務副責任者及びその他の従事者で構成し、業務実施場所で業務を行う。

（2） 業務責任者
①受注者は、正規社員から業務責任者を１人置く。
②業務責任者は、調理師の資格を有し、学校給食法(昭和29年法律第160号)に基づく学校給食又は健康増進法(平成14年法律第103号)第20条第1項に規定する特定給食施設(健康増進法附則第2条による廃止前の栄養改善法第9条の2第1項に規定する集団給食施設を含む。)における調理経験が2年以上の者とする。

③業務責任者は、業務遂行上の責任者として、献立ごとに調理作業の手順・時間、及び担当者を示した調理作業工程表、並びに食品の動線を示した作業動線図を作成し、調理従事者を指揮監督するとともに、学校との連絡調整を行う。

(3) 業務副責任者

①受注者は、正規社員から業務副責任者を1人置く。

②業務副責任者は、調理師又は栄養士の資格を有する者とする。

③業務副責任者は、業務責任者が欠けたときは、その職務を代行する。

10 安全・衛生管理

(1) 食品衛生責任者

受注者は、次に掲げる任務を行うため、学校に食品衛生責任者を置くこととする。なお、食品衛生責任者は、上記9(2)(3)に定める業務責任者又は業務副責任者を兼任させることができる。

①施設の衛生管理

②取り扱い食品及び食品添加物の点検

③調理従事者に対する食品衛生上の教育

④その他食品衛生に関する事項

また、受託後は直ちに食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条に定める営業許可を受けるとともに、船橋市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成14年船橋市条例第53号）別表第１に規定する食品衛生責任者を選任し船橋保健所に届け出ること(既に受託する施設の営業許可を受け、かつ、食品衛生責任者を届け出ている場合を除く)。

(2) 調理従事者の健康管理

①受注者は、常に調理従事者の健康に留意し、年1回以上の健康診断を実施するとともに、日常の健康状態を把握する。

②受注者は、別表第1により、定期的に調理従事者の細菌検査を実施し、その結果を細菌検査成績報告書（別表第3に掲げる様式6）により報告する。

③受注者は、上記①②の結果、衛生上支障がある者又はその恐れがある者を委託業務に従事させてはならない。

④従事者の健康管理は、この仕様書に定めるほか、「衛生管理及び作業基準」の定めるところによる。

(3) 調理従事者の安全管理

受注者は、委託業務遂行中にけが等が発生しないよう、調理従事者の安全管理には　十分配慮する。

11 施設・設備・器具等の使用

(1) 委託業務は、学校に備えてある施設・設備・器具等を使用して行う。

(2) 調理従事者は、調理施設・機器の取り扱いに当たっては、「衛生管理及び作業基準」を遵守するほか、備え付けの各機器の取り扱い説明書を熟読し、操作方法、点検方法を確認する。

(3) 業務責任者は、施設・設備・器具等を破損し、又はこれらに異常を発見した場合は、直ちに校長へ報告する。

12 経費の負担区分

(1) 市（学校）の負担する経費及び受注者の負担する経費については、それぞれ別表第2に掲げるとおりとする。

(2) 上記(1)に定めのない事項で疑義が生じたときは、市と受注者が協議して決定する。

(3) 受注者は、委託業務に係る消耗品等については、身体及び環境に安全なものを選定し、使用する。

13 石けん使用の推進等

(1) 「衛生管理及び作業基準」に、「石けん」とある場合は石けんを使用し、「洗剤」とある場合も可能な限り石けんを使用する。

(2) 受注者は、委託業務に係る洗剤については、身体及び環境に安全なものを選定し、使用するとともに、使用に当たっては洗剤の濃度及び使用液量の適正化に努める。

14 問題発生の場合の対応

食中毒の疑い又は異物混入等の委託業務に関して発生した問題の処理に当たるときは、業務責任者は、速やかに教育委員会及び校長に報告するとともに、その指示のもと、適切な措置を講じること。後日書面にて経緯、対応などを報告すること。

15 巡回指導

受注者は、月に一度給食実施日に巡回指導を行い、業務の履行状況の把握を行うこととする。また、教育委員会より依頼があった場合、巡回指導を実施し、必要に応じ教育委員会職員が立ち会うことができるものとする。なお、巡回指導の日時については事前に学校に連絡しておくこと。

16 研修

受注者は、委託業務の遂行が安全かつ円滑に実施できるよう、技術面及び安全衛生面についての定期的な研修等を実施し、調理従事者の資質向上に努めること。

17 非常変災時等

受注者は、非常変災その他急迫の事情により、業務の履行に支障が生じた場合の対応について、予め学校と協議して対応を整えておくとともに、非常変災等が起きた場合は誠意をもって対応するものとする。また、大規模災害発生時に対象学校が避難場所とされ、当該校の給食施設が避難住民への炊き出しに使用されることとなった場合は、可能な限り協力するものとする。

18 提出書類

学校が作成し提出する書類及び受注者が作成し提出する書類については、それぞれ別表第3に掲げるとおりとする。

19 業務の引き継ぎ

この契約の終了等により受託業者に変更が生じる場合は、受注者は、学校及び教育委員会が指定する方法により業務の引き継ぎを行わなければならない。

20 業務の代行

受注者は、受注者の事情により、本委託業務の履行が困難となった場合、代行して業務を行う他の業者・団体等を予め設定しなければならない。また、これを証するため、業務代行の保証を証する書類を発注者に提出しなければならない。

(1) 受託者の調理業務のすべてを代行できるものであること。
(2) 調理業務の代行ができる能力が担保されていること。
(3) 代行にあたって連絡体制が明確であること。
(4) 調理業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。
(5) 代行保証人は、受託者と資本関係のない者であること。

21 損害賠償保険の加入

調理業務に起因して、児童生徒・教職員等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受託者は、賠償責任保険に加入すること。ただし、既に賠償保険に加入している場合は、この限りでない。

22 その他

(1) 仕様書等に定めのない事項及び当該年度当初すべての学年が喫食する食数と予定食数に100食以上の増減があった場合については、必要に応じて協議する。
(2) 従業員が車両(自家用車・自転車など)を使用し通勤する場合は、必ず会社及び学校長の許可を得ること。また、学校敷地内に駐車する車両の管理は自己責任とし、学校敷地内の事故については、教育委員会及び学校は責任を負わない。
(3) 支払いは月払いとする。月ごとの業務確認後、適正な請求に基づき、30日以内に支払う。

別表第１

細菌検査年間予定表

検査項目（赤痢菌、チフス菌、サルモネラ菌、Ｏ１５７）

月	回数	検体提出期間	報告期限	
			学校	市教育委員会
４月	２回	４日～　７日	１５日まで	当月末まで
		１８日～２１日	２８日まで	翌月１６日
５月	２回	６日～１１日	１６日まで	当月末まで
		１７日～２０日	３１日まで	翌月１６日
６月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２１日	３０日まで	翌月１６日
７月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１９日～２２日	２９日まで	翌月１６日
８月	２回	１日～　４日	１５日まで	当月末まで
		１６日～１９日	３１日まで	翌月１６日
９月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２２日	３０日まで	翌月１６日
１０月	２回	３日～　６日	１７日まで	当月末まで
		１８日～２１日	３１日まで	翌月１６日
１１月	２回	１日～　７日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２１日	３０日まで	翌月１６日
１２月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２１日	２８日まで	翌月１６日
１月	２回	６日～１２日	１６日まで	当月末まで
		１７日～２０日	３１日まで	翌月１６日
２月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２１日	２８日まで	翌月１６日
３月	２回	１日～　６日	１５日まで	当月末まで
		１６日～２２日	３１日まで	翌月１６日

※市教育委員会報告期限の16日が土日の場合は、翌週の月曜日に提出してください。

別表第２

負担する経費

【市(学校)側】

１．光熱水費 ２．食材料費（調理をするうえで児童・生徒等に個々に供するアルミカップ等の物品を含む） ３．施設・設備・器具等の補修、修繕、補充 ４．施設・設備・器具等の清掃用品・日常点検用品 　　モップ（替糸を含む）、モップ絞り、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、ごみ箱、 　　ごみバケツ、バケツ、窓・床等清掃用水きりワイパー（替ゴムを含む）、機械油 ５．日常点検用試薬（受注者の自主検査用を除く） 　　残留塩素測定用DPD錠剤、残留塩素測定試験紙、残留でんぷん反応確認用ヨード液

【受注者側】

消耗品	１．調理用品 オーブンミトン、アルミホイル、アルミカップ（盛付けをするうえで必要となるもの）、食品包装用フィルム（塩化ビニル製は不可）、さらし、ガーゼ、タオル、不織布、キッチンタオル、点火棒、油こし紙 ２．洗浄剤・薬品類 石けん（食器洗浄用は純石鹸とする）、洗剤、クレンザーその他の洗浄剤、６％次亜塩素酸ナトリウム（食材の消毒可能なもの）、消毒用アルコール ３．洗浄用品 スポンジ、たわし類　※食器専用スポンジ（研磨剤の入っていないもの）を用意すること。 ４．清掃用品 ポリ袋、ごみ収集委託業者専用ゴミ袋、ゴムホース、ホースバンド ５．保存食用品 保存食用ビニール袋 ６．調理従事者用被服用品 白衣、帽子、ネット（髪覆い）、マスク、作業ズボン、前掛け（布・ナイロン・ゴム等）、短靴、長靴（以上ネットを除き、いずれも白色又は汚れが分かりやすい色のもの）、サンダル、ビニール（ゴム）手袋（塩化ビニル製は不可）、使い捨て手袋（青色とする、塩化ビニル製は不可）、消毒用厚手手袋、軍手 ７．調理従事者用消耗品 トイレットペーパー、爪ブラシ、手洗い石けん、逆性石けん、アルコール、 ペーパータオル、 救急薬品、休憩時用茶器・製茶、文具等
その他	１．調理従事者の健康管理、健康診断、細菌検査（年２４回の検便）費用 ２．調理従事者の募集及び教育訓練に関する費用 ３．報告書などに要する通信運搬費 ４．食中毒等の委託業務遂行上の事故に係る損害賠償保険への加入費用

別表第３

提出書類一覧

【学校 ⇒ 受注者】

書類の種類	提出期限
・月別献立 ・月別学校行事予定表 ・調理業務説明書 業務実施日の１週間前に提出のこと。 変更が生じた場合は、その都度速やかに受注者に連絡すること。	前月の 25 日 ※4 月分は 4 月 1 日

【受注者 ⇒ 学校及び教育委員会(略：教委)】

書類の種類	様式	頁	提出期限
営業許可書			小学校は給食室の出入り口に、中学校はランチルームに原本を掲示する。
業務完了確認報告書(小学校) 業務完了確認報告書(作業日用)	1 1の2	7 8	学校は勤務日毎 教委は翌月 16 日
業務完了確認報告書(中学校) 業務完了確認報告書(作業日用)	1 1の2	9 10	
調理業務従事者報告書 履歴書 (調理業務責任者及び副責任者) 健康診断書 (全員分) 調理師･栄養士免許の写し (資格者全員 ※責任者は調理師免許、副責任者は調理師 or 栄養士免許)	2 4 5	11 13 14	学校･教委共に年度当初
調理業務従事者変更報告書	3 4 5	12 13 14	発生時毎に提出 履歴書、健康診断書、調理師･栄養士免許の写しも添付
細菌検査成績報告書	6 6の2	15 16	学校の指定する日 教委は上期：当月末、下期：翌月 16 日 ※所見有り時は発生時毎
定例会議等報告書	7 7の2	17 18	学校の指定する日 教委は翌月 16 日
長期休業中等作業計画書	8	19	学校は 7. 12. 3 月の 1 日 教委は 7. 12. 3 月の 16 日
学校給食日常点検票	9	20 21	学校へ給食実施日毎
食器破損状況記録簿	１０	22 23 24	学校へ毎月 5 日
定期的業務の作業計画書	１１	25	学校の指定する日
業務代行保証施設承認書	１２	26	契約締結後、業務開始までに教委へ

※上記の報告書に基づき集計事務を行いますので、記入漏れがないように指定の期日までに報告してください。

※学校と教育委員会に提出する書類については、学校が原本、教育委員会は写しとする。

様式１

業務完了確認報告書　　　　　　　　　　　　　　　　　　学校名　　　　　　　　　　小学校

令和　　年　　月　　日（　　）曜日	天候		確認印	校　長	栄養教諭 学校栄養職員	業務責任者

１．従事者数及び作業時間（この報告書に基づき集計事務を行いますので正確に記入願います）

従事者数		作　業　時　間
社 員	人	：　〜　：
社 員	人	：　〜　：
社 員	人	：　〜　：
計	人	

応援者氏名	

従事者数		作　業　時　間
パート	人	：　〜　：
パート	人	：　〜　：
パート	人	：　〜　：
パート	人	：　〜　：
パート	人	：　〜　：
パート	人	：　〜　：
計	人	

２．従事者の健康状態（発熱・風邪・下痢・手指に傷がある時、けがをした時はその状況を記入する）
（１）全員良好＜（１）か（２）を○で囲む＞
（２）病気・けが人有り（病　気　・けがの状況；　　　　　　　　　　　　　　　　　　）
（作業従事の有無と内容；　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

３．給食数・給与量及び残菜量（給食数＿＿＿＿＿食）

献　立　名		仕上時間	中心温度	総給与量	一人分量	残菜量
主食		：	℃	．kg	．g	．kg
主菜		：	℃	．kg	．g	．kg
副菜		：	℃	．kg	．g	．kg
副菜		：	℃	．kg	．g	．kg
副菜		：	℃	．kg	．g	．kg
		：	℃	．kg	．g	．kg
ﾃﾞｻﾞｰﾄ		：	℃	．kg	．g	．kg

４．牛　乳　（給与量＿＿＿＿本　・　残菜量＿＿＿＿本と＿＿＿＿kg）

５．異物混入等の対応状況

混入料理名		＜混入物＞
発見の状況		
原因と今後の対応		

６．消毒（保管庫が切れたことを確認して記入する）

（連続リレー運転を行う保管庫の消毒時間は、電源を入れた時刻〜翌朝消毒確認をした時刻とする）

器具名	消　毒　時　間	保管庫設定温度
食　器	保管庫　　：　〜　：	℃
トレイ	保管庫　　：　〜　：	℃
箸・スプーン等	保管庫　　：　〜　：	℃
器具類	保管庫　　：　〜　：	℃
器　具　類　の　熱　湯　消　毒		熱湯　　　分間

７．清掃（清掃実施を確認して○を記入する）

清掃	調理室	
	排水溝	

清掃	食品・雑品庫	
	配膳室	

清掃	グリストラップ	
	休憩室（トイレ含む）	

（報告期日：翌月１６日）

様式１の２

業務完了確認報告書*（作業日用）*　　学校名　　小学校

				校　長	栄養教諭 学校栄養職員	業務責任者
令和　　年　　月　　日（　　）曜日	天候		確認印			

1 従事者数及び作業時間（この報告書に基づき集計事務を行いますので正確に記入願います）

従事者数		作　業　時　間
社 員	人	:　～　:
社 員	人	:　～　:
社 員	人	:　～　:
計	人	

応援者氏名	

従事者数		作　業　時　間
パート	人	:　～　:
パート	人	:　～　:
パート	人	:　～　:
パート	人	:　～　:
パート	人	:　～　:
計	人	

2 従事者の健康状態（発熱・風邪・下痢・手指に傷がある時、けがをした時はその状況を記入する）

（1）全員良好＜（1）か（2）を○で囲む＞

（2）病気・けが人有り（病　気・けがの状況；　　　　）

（作業従事の有無と内容；　　　　）

3 消毒（保管庫が切れたことを確認して記入する）

（連続リレー運転を行う保管庫の消毒時間は、電源を入れた時刻～翌朝消毒確認をした時刻とする）

器具名	消　毒　時　間	保管庫設定温度
食　器	保管庫　　:　～　:	℃
トレイ	保管庫　　:　～　:	℃
箸・スプーン等	保管庫　　:　～　:	℃
器具類	保管庫　　:　～　:	℃
器　具　類　の　熱　湯　消　毒		熱湯　　分間

4 清掃（清掃実施を確認して○を記入する）

シンク類		扇風機		グリストラップ	
食器洗浄機		キャスター付器具類		排水溝･グレーチング	
ピーラー		給湯器操作盤		ダクトフィルター	
ガスレンジバーナー		食品・雑品庫		換気扇	
炊飯器		下処理室（　　）		ガラリフィルター	
回転釜		休憩室		窓ガラス	
食器・食缶					
保冷庫・冷凍冷蔵庫					

5 その他　［具体的に記入のこと　　（例）給食開始準備、衛生教育など］

（報告期日：翌月１６日）

様式１　業務完了確認報告書　　　　　　　　　学校名　　　　　　　　　　中学校

令和　　年　　月　　日（　　）曜日	天候		確認印	校　　長	栄養教諭 学校栄養職員	業務責任者

１．従事者数及び作業時間　（この報告書に基づき集計事務を行いますので正確に記入願います）

従事者数		作　業　時　間
社 員	人	:　　～　　:
社 員	人	:　　～　　:
社 員	人	:　　～　　:
計	人	

従事者数		作　業　時　間
パート	人	:　　～　　:
パート	人	:　　～　　:
パート	人	:　　～　　:
パート	人	:　　～　　:
パート	人	:　　～　　:
計	人	

応援者氏名	

２．従事者の健康状態（発熱・風邪・下痢・手指に傷がある時、けがをした時はその状況を記入する）

（１）全員良好＜（１）か（２）を○で囲む＞

（２）病気・けが人有り（病　気・けがの状況；　　　　　　　　　　　　　　　）

（作業従事の有無と内容；　　　　　　　　　　　　　　　）

３．給食数・給与量及び残菜量

Ａ献立　（申込数　　　　人　・　喫食数　　　　人）

献　立　名		仕上時間	中心温度	総給与量	一人分量	残菜量
主食		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
主菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
汁物		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
ﾃﾞｻﾞｰﾄ		:	℃	.　kg	.　g	.　kg

Ｂ献立　（申込数　　　　人　・　喫食数　　　　人）

献　立　名		仕上時間	中心温度	総給与量	一人分量	残菜量
主食		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
主菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
副菜		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
汁物		:	℃	.　kg	.　g	.　kg
ﾃﾞｻﾞｰﾄ		:	℃	.　kg	.　g	.　kg

４．牛　乳　（給与量　　　　本　・　残菜量　　　　本と　　　　kg）

５．異物混入等の対応状況

混入料理名		＜混入物＞
発見の状況		
原因と今後の対応		

６．消毒（保管庫が切れたことを確認して記入する）（連続リレー運転の保管庫は、電源入れ時刻～翌朝消毒確認時刻）

器具名	消毒時間と保管庫設定温度	器具名	消毒時間と保管庫設定温度
食　器	保管庫　:　～　:　℃	箸・スプーン等	保管庫　:　～　:　℃
トレイ	保管庫　:　～　:　℃	器具類	保管庫　:　～　:　℃
器具類の熱湯消毒		熱湯　　　　分間	

７．清掃（清掃実施を確認して○を記入する）

調理室		食品・雑品庫		グリストラップ	
排水溝		配膳室		休憩室（トイレ含む）	

（報告期日：翌月 16 日）

様式１の２

業務完了確認報告書 *（作業日用）*　　　　　学校名　　　　　　　中学校

令和　　年　　月　　日（　　）曜日	天候		確認印	校　長	栄養教諭 学校栄養職員	業務責任者

１．従事者数及び作業時間　　（この報告書に基づき集計事務を行いますので正確に記入願います）

従事者数		作　業　時　間
社 員	人	:　　〜　　:
社 員	人	:　　〜　　:
社 員	人	:　　〜　　:
計	人	

応援者氏名	

従事者数		作　業　時　間
パート	人	:　　〜　　:
パート	人	:　　〜　　:
パート	人	:　　〜　　:
パート	人	:　　〜　　:
パート	人	:　　〜　　:
計	人	

２．従事者の健康状態（発熱・風邪・下痢・手指に傷がある時、けがをした時はその状況を記入する）

（１）全員良好＜（１）か（２）を○で囲む＞

（２）病気・けが人有り（病　気・けがの状況；　　　　　　　　　　　　　　　　）

　　　　　　　　　　　（作業従事の有無と内容；　　　　　　　　　　　　　　　）

３．消毒（保管庫が切れたことを確認して記入する）

（連続リレー運転を行う保管庫の消毒時間は、電源を入れた時刻〜翌朝消毒確認をした時刻とする）

器具名	消　毒　時　間	保管庫設定温度
食　器	保管庫　　　:　　〜　　:	℃
トレイ	保管庫　　　:　　〜　　:	℃
箸・スプーン等	保管庫　　　:　　〜　　:	℃
器具類	保管庫　　　:　　〜　　:	℃
器　具　類　の　熱　湯　消　毒		熱湯　　　分間

４ 清掃（清掃実施を確認して○を記入する）

シンク類		扇風機		グリストラップ	
食器洗浄機		キャスター付器具類		排水溝･グレーチング	
ピーラー		給湯器操作盤		ダクトフィルター	
ガスレンジバーナー		食品・雑品庫		換気扇	
炊飯器		下処理室（　　　　）		ガラリフィルター	
回転釜		休憩室		窓ガラス	
食器・食缶					
保冷庫・冷凍冷蔵庫					

５ その他　［具体的に記入のこと　　（例）給食開始準備、衛生教育など］

（報告期日：翌月１６日）

様式２

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

調理業務従事者報告書

船橋市立＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿学校の調理業務従事者を下記のとおり報告します。

記

１．調理業務責任者

No.	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師免許	学校給食･特定給食施設経験年数
1						要	年

２．調理業務副責任者

No.	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師又は栄養士免許
1						要(　　　免許)

３．上記１、２以外の正規職員従事者

No.	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師免許
1						有　・　無
2						有　・　無
3						有　・　無
4						

４．非正規職員従事者

No.	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師免許
1						有　・　無
2						有　・　無
3						有　・　無
4						有　・　無
5						有　・　無
6						有　・　無
7						有　・　無
8						有　・　無
9						有　・　無
10						有　・　無
11						有　・　無
12						有　・　無
13						有　・　無
14						有　・　無
15						有　・　無

５．食品衛生責任者　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

６．添付書類
　　調理師・栄養士免許
　（１．調理業務責任者、２．副責任者、３．４．の従事者で免許を所有する者）

様式３

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

調理業務従事者変更報告書

船橋市立＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿学校の調理業務従事者に変更がありましたので、下記のとおり報告します。

記

１．調理業務責任者の変更　（変更年月日：　　　年　　月　　日）

	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師免許	学校給食･特定給食施設経験年数
旧						要	年
新						要	年

２．調理業務副責任者の変更　（変更年月日：　　　年　　月　　日）

	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師又は栄養士免許
旧						要（　　　免許）
新						要（　　　免許）

３．従事者の異動

①退職等（退職・転出・休職等）

No.	氏名	退職等年月日	事由
1		年　月　日	
2		年　月　日	
3		年　月　日	

②新規採用等

No.	正規	氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師免許	配置年月日
1							有・無	年　月　日
2							有・無	年　月　日
3							有・無	年　月　日
4							有・無	年　月　日
5							有・無	年　月　日

４．食品衛生責任者の変更　≪旧≫　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

≪新≫　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

５．添付書類

調理師・栄養士免許

（１．調理業務責任者、２．副責任者、３の②の従事者で免許を所有する者）

様式４

履　　歴　　書

※　履歴内容は本人の自筆であること

<table>
<tr><td rowspan="2">氏名</td><td>（ふりがな）</td><td>性　別　　　男　・　女</td><td rowspan="2">写真</td></tr>
<tr><td></td><td>生年月日
年　　月　　日</td></tr>
<tr><td>現住所</td><td colspan="3">〒　　　　　　　　　　（電話）</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">免許</td><td>種　類</td><td>番　号</td><td>授与年月日</td><td>授与権者</td></tr>
<tr><td>調理師</td><td>第　　　　号</td><td>年　　月　　日</td><td>知事</td></tr>
<tr><td>（管理）栄養士</td><td>第　　　　号</td><td>年　　月　　日</td><td>知事</td></tr>
</table>

入社年月日並びに学校給食又は特定給食施設での調理業務歴
（勤務場所、役職、職務の内容）
㊟入社前に上記施設の調理業務歴のある者は、その内容も漏れなく記入のこと

年	月	日	事　　項	年	月	日	事　　項

上記のとおり相違ありません。

令和　　年　　月　　日

会社名

代表者名　　　　　　　　　　印

様式５

健康診断書

住　　所：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

氏　　名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

生年月日：　　　　　年　　月　　日生（　　　歳）　　男　・　女

	項目	異常の有無	所見
1	既 往 症	有　・　無	
2	自覚症状	有　・　無	
3	運動障害	有　・　無	
4	眼 疾 患	有　・　無	
5	皮膚疾患	有　・　無	
6	血　　圧	有　・　無	
7	尿 検 査	有　・　無	
8	結　　核	有　・　無	
9	視　　力	右　（　　　　　）、　　左　（　　　　　）	
10	肝機能	有　・　無	
11	その他の異常	有　・　無	

※従事前１ヶ月以内有効、間接または直接胸部レントゲン写真は、３ヶ月以内有効

以上のとおり診断します。

令和　　年　　月　　日

医療機関名：

医　師　名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　印

様式６

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

細菌検査成績報告書
（赤痢菌、チフス菌、サルモネラ菌、Ｏ１５７）

船橋市立＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿学校の調理業務従事者の＿＿＿月分(上・下期)検査成績を下記のとおり報告します。

№.	氏　　名	４月		５月		６月		７月		８月		９月		備考異動等の月日
		上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

添付書類：検査機関の細菌検査成績報告書の（写）
４月上期分を提出後、以降の提出の際は継ぎ足して記録し、コピーを送付のこと

学校長確認印	

（報告期日：上期＝当月末、下期＝翌月16日）

様式６の２

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

細菌検査成績報告書

（赤痢菌、チフス菌、サルモネラ菌、Ｏ１５７）

船橋市立＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿学校の調理業務従事者の＿＿＿月分(上・下期)検査成績を下記のとおり報告します。

№.	氏　　名	１０月		１１月		１２月		１月		２月		３月		備考 異動等 の月日
		上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

添付書類：検査機関の細菌検査成績報告書の（写）
１０月上期分を提出後、以降の提出の際は継ぎ足して記録し、コピーを送付のこと

学校長 確認印	

（報告期日：上期＝当月末、下期＝翌月16日）

様式７

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

定例会議等報告書

船橋市立＿＿＿＿＿＿学校での＿＿月定例会議を下記のように実施いたしましたので、報告します。

日時	令和　　年　　月　　日（　　）　　午前 ・ 午後　　　時　　　分	
場所		
出席者	学校関係者：	
	会社関係者：	
	そ　の　他：	
会議内容（要望等が出た場合には、その対応についても記入のこと）		
①　学校からの発言		
②　会社側の発言		
③　問題点・改善内容等の対応		

※月１回定例会議を設けること。

（報告期日：翌月16日）

様式７の２

※様式７の２枚目以降用として使用のこと

（報告期日：翌月16日）

様式８

令和　　年　　月　　日

船橋市教育委員会教育長　あて
校長　あて

所在地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

会社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿印

長期休業中等作業計画書

船橋市立＿＿＿＿＿＿＿＿学校での＿＿＿＿季休業中作業を計画しましたので報告します。

月／日	曜日	作業時間	作業内容	参加人数	
				社員	パート
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			
／		：　～　：			

（学校報告期日：7月・12月・3月の1日）
（教委報告期日：7月・12月・3月の16日）

様式９　学校給食日常点検票（委託校）

食品衛生責任者　**が毎日項目ごとに確認し、適は☑、否は☒、該当なしは⧄を記し、*学校へ連絡し適切な指示を受ける。***

栄養教諭・学校栄養職員は各項目を確認及び記入し、　**留意事項改善内容欄に状況を記入し、校長決裁を受ける。**

<table>
<tr><td rowspan="5">令和　　年　　月　　日
（　　曜日）
（天候：　　　）</td><td rowspan="5">調
理
室</td><td></td><td>調理前</td><td>配缶終了後
調理後</td><td>校長</td><td>栄養教諭
学校栄養職員</td><td>食品衛生
責任者</td></tr>
<tr><td>温　　度</td><td>℃</td><td>℃</td><td rowspan="4">印</td><td rowspan="4">印</td><td rowspan="4">印</td></tr>
<tr><td>湿　　度</td><td>％</td><td>％</td></tr>
<tr><td>測定時間</td><td>：</td><td>：</td></tr>
<tr><td>残留塩素</td><td>mg/l</td><td>mg/l</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">衛生管理チェックリスト</td><td>留意事項
改善内容</td><td>栄養教諭
学校栄養職員
確認欄</td></tr>
<tr><td rowspan="6">調
理
作
業
前</td><td>１健康状態</td><td>□下痢をしている者はいない
□発熱･腹痛･嘔吐している者はいない
□本人や家族に感染症（一類・二類・三類）又はその疑いがある者はいない
□感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている
□手指･顔面に傷のある者はいない</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>２服装等</td><td>□調理衣･マスク･前掛け・髪覆いは、清潔であり適切な服装をしている
□履物は清潔である
□爪は短く切っている</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>３手洗い</td><td>□石鹸液及び消毒薬（アルコール又は逆性石鹸）で洗浄・消毒を行った</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>４施設･設備

{庫内温度及
測定時間}</td><td>□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
□調理用機械･器具は、清潔である
□機械、機器の故障の有無を確認した
□牛乳保冷庫(10℃以下)・冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-15℃以下)・保存食用冷凍庫(-20℃以下)の庫内温度は適切である
<table><tr><td></td><td>牛乳保冷庫</td><td colspan="2">食材用冷凍冷蔵庫</td><td>保存食用</td><td>冷蔵庫</td></tr><tr><td>作業前　：</td><td>℃</td><td>冷凍庫　℃</td><td>冷蔵庫　℃</td><td>℃</td><td>℃</td></tr><tr><td>作業後　：</td><td>℃</td><td>冷凍庫　℃</td><td>冷蔵庫　℃</td><td>℃</td><td>℃</td></tr></table>□食器具･容器や調理用器具は乾燥しており、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
□手洗い施設の石鹸液・消毒液(アルコール・逆性石鹸)･ペーパータオル等はじゅうぶんにある
□冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である
□鼠、ゴキブリ･ハエ等衛生害虫は出ていない</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>５使用水</td><td>□使用水の外観（色・濁り）、臭い･味を確認した（異常　有・無）
□作業前にじゅうぶん（５分間程度）流水した
□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）</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>６食材料の
点検計量</td><td>□食品は、調理室外の検収場において、点検・計量を行った
□品質･鮮度･包装容器の状況､食品表示･異物の混入等をじゅうぶんに点検した
□食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した
□納入業者は衛生的な服装であり点検時に調理室内に立ち入っていない
□保管していた食品は、安全を確認してから使用した</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td rowspan="2">調
理
作
業
中</td><td>１下処理</td><td>□前掛け･履物等は、下処理専用を使用している
□加熱調理用、非加熱調理毎に、専用容器・器具で下処理した
□野菜等は流水でじゅうぶん洗浄した
□下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った
□食品を入れた容器を直接床に置いていない</td><td></td><td>□</td></tr>
<tr><td>２調理時</td><td>□魚介類･食肉類･卵殻類を取り扱った手指は、洗浄･消毒した
□作業区分毎に手指を洗浄・消毒した
□調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した</td><td></td><td>□</td></tr>
</table>

調理作業中	２調理時	□原材料は適切に温度管理した □加熱調理においては中心までじゅうぶんに加熱できたか（75℃以上、１分以上）中心温度計で確認し、温度と確認時間を記録した ※二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上を確認し、記録する □加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した □和え物、サラダ等はじゅうぶんに冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した □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 □生食する食品を使用しなかった □生食する食品を使用した □塩素消毒を行った （消毒前の塩素溶液希釈濃度＿＿＿＿mg/l　浸漬時間　＿＿＿＿分） □流水でじゅうぶんにすすいだ □熱湯消毒を行った（きゅうり等）＿＿＿＿℃　＿＿＿＿秒 □消毒時の食品の量は適正であった □器物の殺菌、手指の洗浄、消毒は確実に行った □食品の消毒後のすすぎ用の水槽等は、消毒して使用した □床に水を落とさないで調理した		□
	３使用水	□食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の結果と時間を記録した（　　　mg/l　　時　　分測定）		□
	４保存食	□原材料調理済み食品を全て 50ｇ程度採取した □釜別・ロット別に採取した □清潔な保存食容器（ビニール袋等）に採取し、乾燥しないように密封し、－20℃以下の保存食用冷凍庫に２週間以上保存した □保存食の記録（採取年月日等）をした □保存食の廃棄日時を記録した（　月　日分の保存食を　　時に廃棄）		□
	５配食時	□飲食物の運搬には、蓋を使用した □調理終了後の食品を素手で扱っていない(使い捨て手袋等を着用する) □食缶等を床上６０cm 以上の置き台等に置いた □配食時間（調理の仕上がり時間）は記録した		□
調理作業後	１配送･配膳	□調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である(2 時間以内)		□
	２使用水	□使用水の外観（色・濁り）、臭い・味を確認した（異常　有・無） □遊離残留塩素は確認して記録した（0.1mg/l 以上あった）		□
	３検食	□検食は、児童生徒の摂食開始時間 30 分前に実施した		□
	４調理機器･器具･食器の洗浄消毒	□調理機器・食器･器具･食缶の洗浄･消毒を確実に行った （消毒保管庫は庫内温度が 85℃以上で食器具が完全に乾燥するまで熱湯消毒の場合は 85℃以上５分以上）　残留澱粉測定結果（＋・－） □食器具・容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した □分解できる調理機器･器具は、使用後に分解し洗浄･消毒・乾燥した □使用後の器具･容器等の洗浄･消毒は、調理室内からの全食品搬出後に行った □消毒保管庫内の食器は、全てよく乾いている		□
	５残菜と廃品の処理	□返却された残渣は、速やかに汚染区域に運びだした □調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている □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 □廃棄物の保管場所は、清潔である		□
	６食品庫	□食材料等が整理整頓されている □鼠･ゴキブリ･ハエ等衛生害虫はいない □通風･温度･湿度の衛生状態は良い □給食物資以外のものは、入れていない		□
	７トイレ	□トイレに石鹸液、手洗用消毒薬、ペーパータオルはじゅうぶんにある □調理衣（上下）･履物等は脱いだ □使用後の手指は確実に洗浄･消毒した		□
	８調理室への立入り	□部外者が立ち入った □立ち入った部外者の服装を確認し、健康状態を点検・記録した。		□
	９安全等	□ガス器具のコック、元栓は締めた □電源の異常は　（　無　・　有：対応　　　　　　　　） □戸締り･水道栓は、完全に締めた		□

本日の特記事項（施設・設備の修繕等）

様式１０

強化磁器食器破損状況記録簿（令和　年　月分）

学校名　　　　　　　　　　　　　小学校

記録者名

栄養教諭
学校栄養職員　　　　　　　　　　印

日	曜日	① 飯碗（なみなみ）			② 汁碗（水玉）			③ 大皿			④ パン皿			⑤ トレー			計		
		業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他
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																			
合計																			

（報告期日：毎月５日）

様式１０

ＰＥＮ樹脂食器破損状況記録簿（令和　年　月分）

学校名　　　　　　　　　　　　小学校

記録者名

栄養教諭
学校栄養職員　　　　　　　　　印

日	曜日	①飯碗（黄）			②汁碗			③大皿			④小皿			⑤パン皿（菜皿）			⑥トレー			計		
		業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他
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																						
合計																						

（報告期日：毎月５日）

様式１０

強化磁器食器破損状況記録簿（令和　年　月分）

学校名　　　　　　　　　　中学校

記録者名

栄養教諭
学校栄養職員　　　　　　　　　　印

日	曜日	①飯碗			②汁碗			③大皿			④パン皿			小皿						⑦トレー			計		
														⑤平皿			⑥深皿								
		業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他	業者	学校	その他
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																									
合計																									

（報告期日：毎月５日）

様式１１

令和　　年　　月　　日

校長　あて

学校名　　　　　　　　　　　学校

業務責任者名

**　　月分　　定期的業務の作業計画書**

作業内容	計画日	備考
１．機械、器具類の点検及び手入れ		
（１）ガスレンジのバーナーの清掃		
（２）炊飯器の内側の汚れ清掃		
（３）扇風機の分解清掃		
（４）キャスターのついた器具類の手入れと注油		
（５）回転釜ギアｰの注油		
（６）食器洗浄機の洗浄ノズルの清掃		
２．排水溝内及びグレーチングの清掃		
３．グリストラップの清掃		
４．ダクトフィルターの清掃		
５．換気扇の清掃		
６．ガラリフィルターの清掃		
７．窓ガラス、網戸の清掃		
８．食品庫、雑品庫の整理及び清掃		
９．保冷庫、冷凍冷蔵庫等のフィルターの清掃		
10. 給湯器等、電源操作盤の汚れの清掃		
11. 上記以外の作業		

①　行事等により給食のない日や給食数の少ない日及び日常の中で計画的に実施する。
②　毎月（８月を除く）清掃する。※「衛生管理及び作業基準」の P17～P21 定期の清掃内容参照
③　作業衣は、調理用白衣と別にする。

（この作業計画書は、毎月（8月を除く）学校で指定する日に提出）

様式１２

業務代行保証施設承認書

請負業者名　あて

業務代行業者
代表者名

下記の施設における給食調理業務について、業務代行保証を承認いたします。

記

保証先施設

①所在地
名　称

②所在地
名　称

③所在地
名　称

保証期間

自　令和　年　月　日

至　令和　年　月　日

以上

Ｆ　Ａ　Ｑ

	質　　問	回　　答
1	公告文において、契約保証金は契約金額の１００分の１０以上とありますが、複数年合計の契約金額の１００分の１０以上となるのでしょうか。	複数年合計の契約金額（税込）の１００分の１０以上を契約日までに支払っていただきます。
2	契約保証金については、履行保証保険契約でも対応可能でしょうか。可能な場合、保険期間の始期はいつでしょうか。 また、契約実績での免除はありますでしょうか。	履行保証保険契約でも可能です。 **保険期間の始期は、委託期間の初日ではなく、契約日となります。** 契約実績による契約保証金の免除は行いませんので、ご注意ください。
3	仕様書２０業務の代行について 業務代行の保証については、契約保証金を納付（履行保証保険契約の加入）している場合であっても必要となりますでしょうか。	必要となります。契約締結後、業務開始までに保健体育課に提出してください。
4	本案件の参加資格要件の審査について、どのように行われますか。	本案件は、開札後に第１落札候補者から参加資格要件の審査を行う事後審査型で実施します。 参加資格要件の審査は、開札順に行いますので、複数の案件の落札候補者となった場合には、先に開札した案件から審査を行い、要件を満たしている場合には落札者と決定します。 参加資格要件を満たさない案件が生じた場合、以後の案件については入札を無効として取り扱います。
5	複数の案件の落札候補者となった場合、契約する案件を選択することはできますか。	複数の案件の落札候補者となった場合、契約する案件を選択することはできません。
6	複数の案件について落札候補者となった場合や、他市の給食調理業務委託を落札した場合であって、配置技術者が確保できない場合、辞退することはできますか。	複数の案件について落札候補者となった場合や、他市の給食調理業務委託を落札した場合であって、配置技術者が確保できない場合等は、落札決定前に辞退することができます。その場合、以後の案件については入札を無効とし、次順位者に審査を移行します。
7	落札者となった後に辞退することはできますか。	落札者となった後に辞退する場合には、落札したが契約しないものとして、落札額（税込）の１００分の５の違約金を徴収します。
8	契約締結後、業務開始前に配置予定技術者（業務責任者・業務副責任者）が退職等でやむを得ず変更になった場合には、どのような対応をすればよろしいでしょうか。契約の解除等はありますか。	配置予定技術者（業務責任者・業務副責任者）が退職等でやむを得ず変更となる場合には、公告文中「配置する技術者」の要件を満たす者を新たに選定し、仕様書の様式３「調理業務従事者変更報告書」を保健体育課へ提出してください。技術者が配置できれば、契約の解除等は行いません。