

沼津市立第四小学校共同調理場  
給食調理等業務委託仕様書

- 1 業務の名称 沼津市立第四小学校共同調理場給食調理等業務委託
- 2 委託契約期間 平成29年8月1日～平成32年7月31日  
地方自治法第234条の3の規定に基づく長期継続契約
- 3 対象及び食数 沼津市立第四小学校、第三小学校の児童及び教職員等  
食数は、学校の提出する「年間給食実施計画」のとおりとする。
- 4 履行場所 沼津市立第四小学校共同調理場
- 5 業務内容
  - (1) 調理  
学校栄養職員・栄養教諭の作成した献立表及び調理指示書(アレルギー食を含む。)に従い、対象学校の提供する食材を使用し調理する。  
(学校栄養職員・栄養教諭は、調理された給食の味見も行う。)
  - (2) 検収  
食材の納品時には検収を行い、調理場または保管場所まで搬入する。
  - (3) 配缶及び運搬  
第四小学校及び配送先(第三小学校)について、調理した給食を指定された時刻に指定された量ずつ配缶し、指定された場所に運搬(配送先については運搬用コンテナに格納)する。
  - (4) 食器具等の洗浄、消毒、保管  
ポリプロピレン樹脂製食器、PEN樹脂(ポリエチレンナフタレート)製食器、FRP製盆、スプーン、フォーク、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管を行う。
  - (5) 施設、設備の清掃及び日常点検  
施設、設備の清掃及び整理整頓を行い、「施設設備管理・衛生管理点検表」(別紙2)によって日常点検を行う。  
(学校栄養職員は、調理責任者から提出された「実施状況報告及び調理業務完了確認書」に基づいて確認を行い、必要に応じて適宜指導を行う。)

(6) 残滓及び厨芥の処理

残滓は学校別料理別に計量、記録の後、生ゴミ処理機へ投入する。生ゴミ処理機に投入できないものは、沼津市の許可を受けた一般廃棄物処理業者へ引き渡し、適切に処理する。処理後は、容器・生ゴミ処理機及び設置場所周辺等の清掃を行う。

(7) ランチルーム等への配膳

ランチルーム等への配膳は、会場や喫食人数等の状況により、指定する形態で配食する。

(8) その他

保健所の職員衛生監視指導の際に点検する書類等への記録及び保管を行う。

前項までに記載された業務に付帯するその他必要な業務を行う。(調理以外の業務についても学校栄養職員・栄養教諭の指導に従うこと。)

6 業務の指示方法

指示区分	指示内容	指示日	様式番号
年単位	年間給食実施計画書	年度当初	別紙
月単位	月間予定献立表	前月末	学校栄養職員・栄養教諭が定める
週単位	調理業務指示書	前週	学校栄養職員・栄養教諭が定める
日単位	調理業務変更指示書	当日	学校栄養職員・栄養教諭が定める

7 作業基準 「作業基準」による。

8 調理従事者及び業務責任者

(1) 調理従事者

調理に従事するもののうち、業務責任者及び業務副責任者は、調理師免許もしくは栄養士免許を有し、且つ特定給食施設で長年の経験を有し調理業務に熟練したものであること。

(2) 業務責任者（主任）

業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者（主任）を定め、学校との連絡調整の任に当たらせること。

(3) 業務副責任者（副主任）

業務副責任者（副主任）を定め、責任者（主任）に事故のある時は、その任に当たらせること。

## 9 施設、設備、器具等の使用

- (1) 調理業務は、学校に備え付けた施設、設備、器具等を使用して行うこと。
- (2) 受託者は、次に掲げるものを調達すること。
  - ア 調理業務に必要な被服等  
作業用上下衣、帽子（ネット）、マスク、履物（サンダル）、前掛け、等
  - イ 洗浄、清掃及び日常点検に必要な洗剤類、薬品類等、洗剤、石鹼、クレンザー、漂白剤、防虫・駆虫剤等  
(調理器具及び食器等の洗浄には、無リン合成洗剤又は石鹼を適正濃度で使用し、食器の漂白に塩素系漂白剤は使用しない。)
  - ウ 調理用品、保存食用ビニール袋、洗浄、清掃、日常点検に必要な用具類及び設備器具手入れ品布巾、たわし、使い捨て手袋、電子ライター（マッチ）、ろ紙、ラップ、ポリ袋、ゴム手袋、デッキブラシ、手洗い用ブラシ、雑巾、軍手、タオル、バケツ、ホース、ちりとり、ワイヤーブラシ、モップ、水切りモップ、ほうき、機械油（グリス）、消毒用ゴム手袋、砥石、研磨剤等
  - エ 雑貨・文房具類  
救急用絆創膏、ハンドクリーム、傷用消毒剤、筆記用具、ノート等
  - オ その他日々消耗する物品等について、受託者の負担することが適当と認められるもの。（配食用手袋・ビニール袋等学級で使用するものを除く）
- (3) 受託者は施設、設備、器具等が破損した場合、対象学校に報告し、その指示に従うものとする。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

## 10 安全・衛生管理

- (1) 食品衛生責任者  
受託者は、食品衛生責任者を置き、その任に当たらせるものとする。食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、運搬等が衛生的に行われるよう調理従事者の衛生教育に努めること。
- (2) 調理業務従事者の衛生管理
  - ア 受託者は、調理業務従事者の健康診断を定期的に行うほか、常に調理業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに受診させること。ただし、新規採用の職員を業務に従事させる場合は、従事し始める日の一ヶ月以内に健康診断、保菌検査を行うこと。
  - イ 受託者は、調理業務従事者に対して保菌検査を行うこと（検査項目には腸管出血性大腸菌0-157を含める。月2回実施する。）

- ウ 受託者は、上記ア及びイの検査の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢、発熱、せき、外傷、皮膚病等伝染病疾患のような食品衛生上支障の生ずるおそれのある者を調理業務に従事させない。
- エ 家族に上記のおそれがある者がいる場合は、速やかに申し出ること。

(3) 受託者は、調理業務従事者について、次のことに留意する。

- ア 学校給食は「食育」という教育活動の一環であることを理解し、学校敷地内での喫煙を禁じ、学校教育の実践にふさわしい勤務態度であること。
- イ みだしなみは常に清潔にし、調理室では清潔な衣類、帽子類、マスクを着用すること。頭髮は、帽子の中にきちんと収めること。また、調理室内では調理専用の履物を用いること。
- ウ 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス・イヤリング・時計等のアクセサリーはつけない。マニキュアはしない。
- エ 手洗いは完全に励行させる。特に、調理前、下処理後、汚物取り扱い後、用便後、配缶後、一作業工程終了後は念入りに洗わせる。
- オ 調理室への私物の持込を禁じ、その他食品衛生上支障となる行為はさせない。

(4) 食品の取扱い

- ア 供給された食材は、直ちに所定の貯蔵場所に保管する。
- イ 野菜、果物等は十分に水洗いをする。特に、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した場合は、十分にすすぎ洗いをする。
- ウ 下処理後及び調理後の食品は、床から60センチメートルより低い位置や不潔な場所に置かない。
- エ 給食には消毒した容器・器具等を使用する。
- オ 冷蔵庫及び冷凍庫内で食材等を貯蔵する場合は、適温を保つと共に食品の相互汚染が生じない方法で行うこと。
- カ 加熱を要する肉類、魚介類、卵類は十分に加熱処理を行うこと。

(5) 施設管理

- ア 調理室、調理室周辺、食品庫、休憩室、給食リフト内、配膳室等は、毎日清掃し、常に整理整頓する。なお、グリストラップは必要に応じて清掃し、清潔な状態を保つようにする。
- イ 天井、腰壁、扉、床等は常に清潔に保つよう清掃を行う。
- ウ 排水溝の厨芥、残滓等は除去し、常に清潔にしておく。
- エ 調理室には、関係者以外のものを立ち入らせたり、動物等を入れない。
- オ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹼、爪ブラシ、消毒液等を常備する。
- カ 防虫設備のない窓、出入り口は開放したままで調理業務を行わない。
- キ 換気装置は、常に清潔に保ち完全に作動させる。
- ク 長期休業（夏・冬・春）の開始直後及び終了直前の数日並びに学校の指定する日を、清掃、消毒、点検、整理に当て、業務の履行に支障が無いように努める。

(6) 備品及び機器の管理

- ア 使用する前に必要に応じて消毒を行う。使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒の上、よく乾燥させる。
- イ 布巾を使用する場合は、洗浄・消毒後十分乾燥させた清潔なものを使用する。
- ウ 包丁及びまな板は、下処理用、野菜用、魚肉用、直接供する食材用等に区別すること。
- エ 保冷庫、冷蔵庫、冷凍庫及び熱風消毒保管庫等の温度は、常に適正にする。
- オ 調理器具類及び食器類の洗浄には、無リン合成洗剤または石鹼を適正濃度で使用すること。食器の漂白に塩素系漂白剤は使用しないこと。
- カ 清掃用具は、用途別に区別して使い、使用後は洗浄、乾燥させ、必要に応じて消毒を行い専用の場所に保管する。
- キ 長期休業前には、必ず食器類を洗浄し整理・整頓する。

(7) 厨芥及び残滓の処理

- ア 厨芥及び残滓他の廃棄物は、所定の容器に入れ、汚染、汚臭がもれないようにし、かつ清潔にしておく。
- イ 厨芥及び計量記録後の残滓は、水切り等の処理をよくしてから生ゴミ処理機に投入し、処理物は週の初めに取り出す。投入量及び処理後の取り出し量はその都度計量、記録する。投入できないものについては、沼津市の許可を受けた一般廃棄物処理業者へ引き渡し、適切に処理する。  
処理後は、容器、生ゴミ処理機及び設置場所周辺等の清掃を行い、清潔を保つ。

(8) 検食及び展示食

決められた時間までに検食責任者に検食を届けるとともに、学校があらかじめ指定した場所に1食分を盛り付けて展示する。

(9) 保存食

- ア 各食材及び調理済食品を食品ごとに約50gずつ保存する。
- イ 保存場所は専用冷凍庫とし、指定の容器に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。

(10) 立ち入り検査

保健所等検査機関の立ち入り検査及び学校薬剤師等の検査が行われる場合は、それに応じる。

1.1 研修

受託者は、調理、食材の取扱い等が適正かつ円滑に行われるように、調理業務従事者に対して、研修を学期1回以上実施し、併せて沼津市教育委員会主催の夏期研修会へも参加させ「食育」に対する理解を深めるなど、資質の向上に努めること。なお、新規従事者は衛生管理の研修を行ってから従事させること。

## 1 2 報告

受託者は、校長を通して次に掲げる書類を沼津市教育委員会に報告すること。

報告書の種類	様式番号	提出期限
実施状況報告及び 調理業務完了確認書	別紙 1	翌月 10 日まで
施設設備管理点検表	別紙 2 - ①	
衛生管理点検表	別紙 2 - ②	
個人別健康観察記録表	別紙 3	翌月 10 日まで
受託業務完了届	別紙 4	翌月 10 日まで
定期健康診断結果報告書	様式 1	実施後直ちに
細菌検査（検便）報告書	様式 2	実施後直ちに
業務従事者報告書	様式 3	年度当初
業務従事者変更報告書	様式 4	変更の都度
研修実施報告書	任意	実施後直ちに

※様式については、記載内容に不足がなければ他の様式でも可とする。（写し可）

## 1 3 損害賠償責任

- (1) 事業者は、調理等業務の実施に当たり、食中毒、事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えたときは、事業者は、市に損害を賠償しなければならない。
  - ア 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
  - イ 故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- (3) 受託者は、やむを得ない事情により給食調理業務等の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、代行保証体制を整備すること。

## 1 4 その他

- ・ 学校給食法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」及び各種マニュアル（作業基準参照）を遵守すること。
- ・ 受託者は、次期受託業者決定後、次期受託業者が業務開始するにあたり、当該業務に支障をきたさぬよう、調理場内の視察を含めた適切な引き継ぎを行うこと。
- ・ 業務委託仕様書などの内容は、必要に応じて変更、追加する場合がある。また、委託者の指示する資料等の内容に追加、訂正等生じた場合は、それに従って業務を行うこと。
- ・ 本仕様書に記載なき事項及び疑義が生じた場合は、委託者と受託者が協議のう

え、受託者は委託者の指示に従い業務を遂行するものとする。

#### 1 5 支払い

支払は別添1の表を基本とし、給食提供が中止される場合（振替実施日設定の場合を除く）もしくは給食の提供内容が減る場合は、別添2のとおり減額することとし、その精算は月ごと行うものとする。

#### 1 6 特記事項

- ・ 受託者がプロポーザルで提案した提案内容を受けて当該業務を履行するものとする。なお、実施に当たっては委託者と協議すること。
- ・ 受託者の明らかな瑕疵による重大な事故を発生させ、早急に改善に応じない場合は、沼津市業務委託契約約款第39条第1項第7号により、契約の解除を行う
- ・ 本契約日の属する年度の翌年度以降において、本契約に係る歳出予算の減額又は削除があった場合は、沼津市はこの契約を解除することができる。

# 作業基準

はじめに

文部科学省の衛生管理マニュアルに従うこと。そのためには、次のものを必ずそろえておき、内容を従事者に周知させること。（各ホームページよりダウンロード可能）

- ・学校給食施設・設備の改善事例集（平成 25 年 3 月）文部科学省
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 3 月）文部科学省
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年 3 月）文部科学省
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1（平成 21 年 3 月）文部科学省
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2（平成 22 年 3 月）文部科学省
- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月）文部科学省
- ・学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－（平成 23 年 3 月）  
独立行政法人日本スポーツ振興センター

※内容は平成 29 年 3 月時点。改訂等の変更が生じた場合は、随時それに従うものとする。

1 調理従事者の衛生管理は、次の基準によって行うこと。

- (1) 業務責任者は、調理従事者 1 人 1 人の健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められる時は、調理作業に従事させず適切な処置を講じる。
- (2) 調理従事者の定期的な健康診断、検便（細菌検査は月 2 回）を実施すること。
- (3) 調理従事者に化膿した傷等がある場合には、調理作業に従事させないこと。また、手指に傷や手荒れがある場合は手袋を着用させ、これができないときには、調理作業に従事させないこと。
- (4) 調理従事者は日頃から身体の衛生に心がけるとともに、調理作業には、次の事項に注意すること。（『学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－』（以降『解説』と表記）P134 記載事項をもとに一部変更）
  - ① 毎日専用で清潔な調理衣上下、マスク、帽子、履物等を着用する。
  - ② 爪は短く切る。
  - ③ 体調に異常がある場合は必ず申し出て、指示に従う。
  - ④ 家族の体調に異常がある場合は、必ず申し出て、指示に従う。
  - ⑤ 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずす。
  - ⑥ マニキュアはしない。
  - ⑦ 香水はつけない。
  - ⑧ 学校の敷地内で喫煙はしない。
  - ⑨ ポケットの中には何も入れない。
  - ⑩ 調理作業中、顔や毛髪等に触れない。
  - ⑪ 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
  - ⑫ 調理場内では専用の履物を履く。また、調理場外に出る時は必ず外用の履物に履き



替える

- ⑬ 調理衣上下のままで調理場の外へ出ない。
- ⑭ 学校給食従事者専用便所を使用する時には、必ず調理衣上下を脱ぎ、履物を替える。

(5) 手洗いは、『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（以降『手洗いマニュアル』と表記）に従って、正しく行うこと。

始業前、用便後、作業から作業に移る時には必ず手洗いをする。生の食肉や魚介類、卵を扱った後、配缶時や積み込み時は特に念入りに実施すること。

2 使用水の安全確保については、次の基準によること。（『解説』P87 記載事項をもとに一部変更）

- (1) 始業前に5分程度流水した後、及び調理作業終了後に水質検査を実施し、記録する。
- (2) 検査項目は、遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であること、外観、臭気、味等とする。
- (3) 使用に不適な場合には、速やかに学校栄養職員（不在時は学校長）に報告する。

3 納品時は、次の基準により検収を行う。（『解説』P66 記載事項をもとに一部変更）

(1) 学校栄養職員の指示により、検収をし、数量及び品質等について確認・記録を行う。

- ① 検収時は検収用前掛けを着用し、検収場において検収を行い記録する。
- ② 分割して包装されている場合には、1箱ずつ全てについて確認する。
- ③ 魚、肉及びその加工品を検収する際には、使い捨て手袋を使用する。
- ④ 品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号等の確認をする。
- ⑤ 種類ごとの検査項目は下記のとおりとし、異常があった場合には速やかに学校栄養職員（学校栄養職員不在でかつ緊急な場合は学校長）に報告する。その措置についても、記録する。

(2) 種類別検査項目

< パン >

- ① 包装状態はよいか。
- ② 異物が混入していないか。
- ③ パン箱は汚れていないか。

< 牛乳 >

- ① 容器の破損はないか。

- ②牛乳箱は汚れていないか。
- ③品温を確認する。

< 麺 >

- ①包装状態はよいか。
- ②異物が混入していないか。
- ③麺の箱は汚れていないか。
- ④品温を確認する。

< 食肉・魚介類 >

- ①鮮度はよいか。
- ②品温は適切か。
- ③変色はないか
- ④異臭等はないか。
- ⑤異物が混入していないか。
- ⑥原産地表示はあるか。

< 野菜・果物類 >

- ①鮮度はよいか。
- ②病害痕、くされはないか。
- ③変色、異臭等はないか。
- ④異物が混入していないか。
- ⑤生産地表示はあるか。

< 乾物類 >

- ①よく乾燥しているか。
- ②かび等が発生していないか。
- ③異臭がないか。
- ④異物が混入していないか。
- ⑤包装が破れていないか。

< 加工品等 >

- ①異臭、変色、ぬめり等がないか。
- ②包装が破れていないか。
- ③異物が混入していないか。
- ④大きさ、重さ、形はそろっているか。

< 冷蔵・冷凍品 >

- ①保存温度は適切か。
- ②包装は破れていないか。

- ③ 冷凍品は、ダンボールや包装内部に霜がついていないか。(再凍結品でないかを見分ける。)
- ④ 異物が混入していないか。
- ⑤ 異臭、変色等がないか。
- ⑥ 品温は適切か。
- ⑦ 期限表示を確認する。

< 豆腐類 >

- ① 品温は適切か。
- ② 豆腐の漬け水は濁っていないか。
- ③ 変色、異味、異臭等はないか。

4 食品の衛生的な運搬及び保管については、次の基準によること。

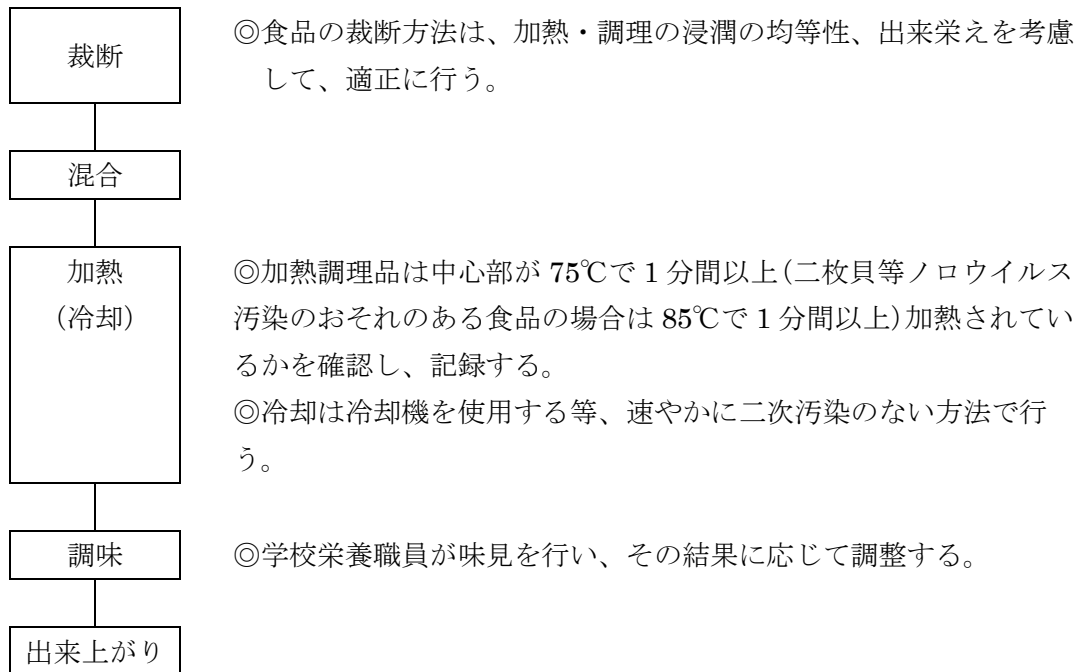
- (1) 各食品は、所定の場所で適正な温度で保存すること。
  - ①パン・麺は所定の場所で、運搬車(台車)の上に置く。
  - ②牛乳は所定の場所で運搬車に置き、速やかに牛乳保冷库に保管する。
  - ③精肉類、鮮魚介類、蓄肉加工品、魚肉加工品は、肉用冷蔵庫に保管する。
  - ④乳製品、卵、豆腐、種実類は、冷蔵庫に保管する。
  - ⑤冷凍食品は、冷凍庫に保管する。
  - ⑥乾物類、その他の調味料は、食品庫で保管する。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫は、一日2回温度チェックをし、完全に機能していることを確認し、温度(庫内温度 冷蔵庫…5℃以下、冷凍庫…-18℃以下)を記録する。庫内には食品を詰めすぎないようにし、冷気がよく流れるように食品の間隔をとること。午前中の作業終了後には消毒液でふき、清潔を保つ。特に、取手の消毒はこまめに行う。
- (3) 食品保管庫は、消費期限の確認をして整理整頓し、常に清潔に保つこと。また、食品以外の物は置かないようにする。週に1回は清掃し、ねずみやゴキブリの発生を未然に防ぐこと。湿度や温度に注意し、換気、除湿を行う(湿度…80% 温度…25℃以下)。
- (4) 調理場においては、食品及び調理器具類は常に床から60センチメートル以上の場所に置く。
- (5) 開封したものは必ず完全に口を閉めておくか、密封容器に移しかえること。
- (6) 保存食用冷凍庫は、一日2回温度チェックをし、記録する(庫内温度…-20℃以下)。週1回以上、庫内外を清掃し消毒液で拭く。

- 5 調味料類の保管及び使用については、次の基準によること。
- (1) 毎日の調理業務に欠かせない調味料類は、食材と同様に衛生的に保管し、常に在庫を確認しておく。
    - ①食品庫内は、常に清潔にしておく。
    - ②調味料使用後は、残量を確認して在庫管理表に記録する。
  - (2) 調理に用いる調味料類は、正しく計量して適正に使用する。
    - ①当日使用する調味料類の缶やびんは、表面を清潔にしてから開封する。
    - ②よく乾かした清潔な容器を用意し、調理品目ごとに区分しておく。
    - ③食品庫において、調理業務指示書に記載された分量どおり計量する。
    - ④使用調味料の増減は、学校栄養職員の了解をとった後に行う。また、増減の内容を調理業務指示書に記載し提出する。
- 6 食品を使用する際は、次の基準によって安全を確認すること。
- (1) 異味・異臭・変色・ネトつきやかびはないか。
  - (2) ゴキブリのふん等の異物が混入していないか。
  - (3) 乾燥・吸湿していないか。
  - (4) 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴がないか。
- 7 調理機械・器具等の衛生的な取扱いについては、次の基準によって行うこと。
- (1) 用途・使用目的別及び食品別の区別をする。
    - ①容器等は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のもを用意し、混同しないようにする。
    - ②包丁・まな板他の器具・容器等は、用途別食品別（下処理室用にあつては魚介類用・食肉類用・野菜類用の別、調理室用にあつては加工済み食品用・生食野菜果物用、豆腐用の別）にそれぞれ専用の物を用意し、区別して使用する。
    - ③シンク（流し）は用途別に使用し、食品の相互汚染がないようにすること。特に、加熱調理用食材、非加熱用食材、器具の洗浄等に用いるシンクは、明確に区別する。
    - ④使用目的別に色分けをするなど、誰にでも分かりやすい区分をする。
    - ⑤下処理用の器具は、調理室内に持ち込まない。
    - ⑥洗浄・消毒方法は目的別に行う。
- 8 調理は、「調理業務指示書」に従い、次の基準によって行う。
- (1) 作業は、次の基本的作業手順に沿って適正に行う。



◎食品、調味料は、必ず計量の上、使用する。  
在庫品出庫の場合は、備え付けの受払簿に記入する。

◎野菜・果物の洗浄等下処理は、『調理場における洗浄・消毒マニュアル』（以降『洗浄マニュアル』と表記）に従う。



(2) 調理は給食時間にあわせ、調理後2時間以内喫食に努め、適温で提供できるように考慮する。

(3) 揚げ油は、使用后必ず濾過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。

(4) 料理の出来映えについて、料理ごとに学校栄養職員による中間検査及び出来上がり検査を受け、味等についての調整が必要な場合には、その指示に従う。

(5) 調理作業中の衛生

- ①食肉・魚介類を扱った手指は、必ず洗浄消毒する。
- ②作業が変わるごとに、手指を洗浄消毒する。
- ③食品を入れた容器を、直接床に置かない。
- ④調理済みの食品は、専用容器に入れる。
- ⑤特に、冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しない。
- ⑥下処理済み食品用容器と調理済み食品用容器を、混用しない。
- ⑦放冷の必要な食品は、冷却機を使用してできるだけ短時間のうちに冷却し、冷蔵庫保管しておく。
- ⑧和え物等で2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差をできるだけ小さくする。
- ⑨生食する果物等は、二次汚染されないように細心の注意を払う。
- ⑩前日の調理はしない。
- ⑪床面をドライに保つため、ざる受け台(水受け用のたらい)を使用する等、調理作業中は床を濡らさないよう注意を払う。また、濡れたときは、速やかに除去する。

9 検査食(中間・出来上がり)・保存食は、次の基準により採取、保管する。

(1) 検査食(中間・出来上がり)

- ①給食に供する食品については、調理行程の適切な段階で学校栄養職員による中間検査と出来上がり検査を受け、支障がないか確認を得た後、配食する。
- ②1食分を検食として提出する。

(2) 保存食

- ①保存食は、専用容器に採取する。
- ②原材料（調理用牛乳を含む）は、購入した状態で品目ごとに50gずつ採取する。生産地が異なる野菜は、生産地ごとに採取する。
- ③調理済み食品は、使用食材すべてが含まれるように、釜別・ロット別に50gずつ採取する。
- ④容器に採取年月日を記載する。また記録簿にその記録をすること。
- ⑤完全密封し、専用冷凍庫に、-20℃以下で2週間以上保存する。

10 配食及び運搬・コンテナ積み込み作業は、次の基準により行う。

- (1) 必ず清潔な容器を用い、手洗い後配食する。
  - ①食缶、バット等が清潔に乾燥されているか確認する。
  - ②揚げ物等を配食する際は、素手でではなく器具または使い捨て手袋を使用する。
  - ③揚げ物、蒸しもの等バットに配食する物はあらかじめ熱をとってから蓋をする。
  - ④運搬の時は食缶・バット類の蓋はきちんと閉め、異物等が混入しないようにする。
  - ⑤コンテナ積み込み時は、温度管理が必要な食缶・バット類についてコンテナを使い分けて積み込む（和え物用コンテナを使用する）。
  - ⑥出発時刻を確認し、記録する。

11 残滓の計量・記録については、食事後回収し、学校別・料理別に計量のうえ記録する。

12 配食・運搬は、「調理業務指示書」に従い、次の基準によって行う。

- (1) 給食（配送）時間に合わせ、1人分の量目に差がないようクラス別に食缶に配食する。
- (2) 使用食器等は、種類・数・清潔・破損の有無等を確認する。
- (3) 各クラス別に配食した給食は、調理場併設校分についてはクラス用ワゴンにのせ、リフトを利用するなどして各階の指定された場所に運搬する。配送校分については、各クラス別配食の後、温冷の別等を考慮して配送用コンテナに格納し、配送車に積み込む。
- (4) 食事後は、調理場併設校分については各階配膳室から回収、配送校分については配送用コンテナを積みおろし食缶等を回収する。
- (5) ランチルーム等における給食については、実施の都度、学校栄養職員からの指示により、テーブルごとに中間食器へ盛り付ける等の対応をする。また、ランチルームの

所定の場所まで運搬し、食事後は回収する。

13 洗浄・殺菌は『洗浄マニュアル』によって適切に行う。

14 整理・保管

- (1) 器具は、いつも決まった場所に一定の方法で整理する。
- (2) 翌日使用する食器具は、各クラスの児童生徒数でセットし、保管する。
- (3) 器具類は、用途別に整理保管する。
- (4) 器具類等を保管する場所は、清掃を徹底し清潔を保つ。

15 施設の衛生管理

(1) 調理室・下処理室・洗浄室等の衛生

- ①施設の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- ②床は、毎日清掃する。ごみを取り除いた後、洗剤でブラシ洗浄しワイパー等で水気を切り乾燥させる。
- ③腰壁は毎日拭きとる。
- ④排水溝は、毎日必ず清掃する。
- ⑤油水分離槽は月1回以上清掃し、たい積した泥土やごみ等を取り除く。
- ⑥開口部に取り付けられている網戸等の破損がないか注意する。
- ⑦つまりや逆流がおきた場合すばやく対処できるように、構造や勾配を把握しておく。
- ⑧窓はこまめに清掃し、1週間に1回は丁寧に清掃する。
- ⑨手洗い場はこまめに清掃し、清潔を保つ。
- ⑩戸棚は、食缶等を収納する前に消毒液で拭き、戸は通常閉めておく。
- ⑪カウンターは、毎日清掃し消毒液で拭く。
- ⑫換気扇は、手の届く部分はこまめに清掃し、高い所は学校と相談して行う。
- ⑬室内の温度・湿度に留意して、できるだけ低温・低湿を保つ。

(2) 配膳室・ワゴンだまり・リフト等の衛生

- ①1日の作業終了後に清掃する。
- ②リフトのドアと庫内は、消毒液で拭く。

(3) その他施設の衛生

- ①事務室・休憩室は毎日清掃し、いつも整理整頓に心がける。
- ②トイレは『洗浄マニュアル』に従って毎日清掃し、消毒する。
- ③施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は直ちに学校長に報告する。

(4) ごみの処理

- ①厨芥及び残滓他の廃棄物は所定の容器に入れ、汚物・汚水・汚臭等が漏れないようにする。
- ②厨芥及び計量・記録後の残滓は、水切り等の処理をして生ゴミ処理機に投入し、処理

物は週の始めに取り出して、所定の容器で所定の場所に保管する。生ゴミ処理機及び設置場所周辺等は、こまめに清掃し清潔に保つ。

- ③生ゴミ処理機に投入できないもの及び包装容器その他の廃棄物は、沼津市指定の方法で分別し所定の場所に整理整頓して保管する。また、それぞれ決められた期日・時刻に所定の場所に運搬処理する。
- ④空き缶・空き瓶等は、残りかすを洗い流し水切りして保管する。
- ⑤ゴミ処理後の保管容器・保管場所ともよく清掃し乾燥させ、はえやごきぶりなどの発生を予防する。

## 16 その他

- (1) 上記に定めのあるもの以外は、初めに示したように、文部科学省の『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1』『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2』『給食調理場における手洗いマニュアル』『学校給食施設・設備の改善事例集』『学校給食調理従事者研修マニュアル』および独立行政法人日本スポーツ振興センターの『学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－』に従い、学校栄養職員の指示により状況に応じて実施する。
- (2) 定めのあるものについても、安全衛生を確保するために必要が生じた場合は、指定された回数や内容を超えて作業を行う。



## 月別支払表

沼津市立第四小学校共同調理場給食調理等業務委託

単位:円

	月別支払額
8月分	
9月分	
10月分	
11月分	
12月分	
1月分	
2月分	
3月分	
合計	

## 支払表別表

沼津市立第四小学校共同調理場給食調理等業務委託

単位：円/日（税抜）

実施業務	減額金額
給食室稼働なし	
主食のみ	
主食+副食 1 品	
主食+副食 1 品+デザート	
主食+副食 2 品+デザート	

.

# 実施状況報告及び調理業務完了確認書(                      年度)

別紙 1

月      日      (      )      天気(      )

校長確認印	栄養士確認印	記入者印

献 立

	検食報告	検食時間	時	分	検食者	喫食者数	
検 食 項 目	1. 食べ物の中に人体に有害と思われる材料の混入はないか	無	有				
	2. 加熱(冷却処理)が適切に行われているか	良	不良			学校	人
	3. 食べ物に「異臭」「異味」はないか	無	有			学校	人
	4. 一食分としてそれぞれ食べ物の量は適当か	良	不良			学校	人
	5. 香り、色彩、形態などは適当か	良	不良			合計	人
	6. 食べ物の味付けは適当か	良	不良				

行事・短縮日課・学校、学年単位の給食なし等

責任者氏名			
出勤状況			
	:      ~      :	:      人	
	:      ~      :	:      人	:      ~      :      人
	:      ~      :	:      人	:      ~      :      人
	:      ~      :	:      人	合 計      人
	:      ~      :	:      人	欠勤者      人
	:      ~      :	:      人	(代替者の有無 有 ・ 無      人)
業者特記事項			

学校特記事項      (記入者名を記載すること)

## 月 施設設備管理・衛生管理点検表

別紙 2-①

### 施設設備管理点検表

点検項目	日付→																			
施設の周辺は清掃、整頓されている																				
施設とその周辺はきれいになっている																				
天井、壁に汚れはない																				
床は、すみずみまで清掃している																				
排水溝は清掃している(流れ、悪臭)																				
リフト、配膳室は清掃した																				
運搬車(ワゴン、コンテナ)は清潔が保たれている																				
配膳カウンターとその周辺は清掃、整頓した																				
調理器具は、洗浄消毒後所定の場所に保管されている																				
調理機械、機器は清潔が保たれている																				
洗剤は適正量を使用している																				
手洗い設備の清潔は保たれている																				
電気・ガス・水道の作業終了点検はしている																				
残菜容器を洗浄・消毒した																				
機械類・台車等を必要に応じて注油した																				
冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切である																				
食缶・食器等の保管場所は清潔である																				
手洗い施設の石鹼液、アルコール、ペーパータオルは充分ある																				
窓、出入口の網戸を開け放していない																				
★窓、出入口の網戸を清掃した(月1回以上実施)																				
★グリーストラップを清掃した(週1回以上実施)																				

※ できている項目に レ点をつけること ★項目は、清掃実施日にレ点をつけること

別紙 2-②

### 衛生管理点検表

点検項目	日付→																			
食器具・容器や調理用器具を確実に洗浄、消毒した																				
厨房内・外の履物が区別されている																				
野菜、果物は流水で3回以上洗浄している																				
調理・処理は指示どおりの方法で行っている																				
飲食物の運搬時に蓋をしている																				
調理器具は区別して使用している																				
保存食は2週間以上保存している																				
60cmより下に食品、食器等を置いていない																				
調理責任者が従業員の健康状態をチェックした																				
布巾は適切な方法で洗浄・消毒した																				
布巾は調理作業後使用している																				
確実な手洗いを実施した																				
使用水の臭い、味、色等に異常がない																				
作業前に流水(5分程度)した																				

※ できている項目に レ点をつけること

月 個人別健康観察記録表

氏名	点検項目	日付																			
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				
	下痢をしていない																				
	発熱、腹痛、嘔吐はしていない																				
	手指・顔面に化膿性疾患はない																				
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない(★1)																				
	感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている(★2)																				

※ できている項目は○、できていない項目は×をつけること  
 ※ 休日分も記入すること  
 ※ 学期間の長期休暇前は清掃等を含めた作業最終日まで、長期休暇後は清掃等を含めた作業開始日からとする  
 ※ ★1が○の場合、★2は記入不要

## 受託業務完了届

受託者 住所  
氏名

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

記

受託業務名	
学校名	

[平成 年 月分] 調理業務実施日

1	日 ( )	7	日 ( )	13	日 ( )	19	日 ( )
2	日 ( )	8	日 ( )	14	日 ( )	20	日 ( )
3	日 ( )	9	日 ( )	15	日 ( )	21	日 ( )
4	日 ( )	10	日 ( )	16	日 ( )	22	日 ( )
5	日 ( )	11	日 ( )	17	日 ( )	23	日 ( )
6	日 ( )	12	日 ( )	18	日 ( )	24	日 ( )

上記のとおり確認しました。

平成 年 月 日

校長氏名・印		栄養士氏名・印	
--------	--	---------	--



様式 2  
平成 年 月 日

様

月分 細菌検査(検便)報告書 受託業者

Ⓔ

調理業務従事者の細菌(検便)検査について、下記のとおり報告します。

1. 学校名 [                      ]

氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話

2. 検査機関名

\_\_\_\_\_

※ 添付書類 検査機関の検査報告書の写



様

受託業者

## 業務従事者報告書

印

調理業務従事者及び業務責任者について、下記のとおり報告します。

学校名 [            ]

## 1. 調理従事者

氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話

2. 業務責任者氏名

3. 業務副責任者氏名

4. 食品衛生責任者

※ 添付書類

①免許の写

②調理に係る経歴書

③健康診断書の写

④検便結果(検査報告書の写)

平成 年 月 日

様

受託業者

印

## 業務従事者変更報告書

調理業務従事者及び業務責任者(副責任者)について、下記のとおり変更しましたので報告します。

記

1. 学校名 [ ]

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話
変更前					
変更後					

変更年月日

平成 年 月 日

※ 添付書類

①免許の写 ②調理に係る経歴書

③健康診断書の写 ④検便結果(検査機関の報告書の写)

①②については業務責任者(副責任者)の場合のみ

2. 業務責任者(副責任者)氏名

変更前

変更後

変更年月日

平成 年 月 日

※ 添付書類

①免許の写 ②調理に係る経歴書