

敦賀市学校給食センター調理等業務委託  
様式集

## 目次

### 市指定様式

様式1	年間給食実施計画表	1
様式2	調理室手配表	2

### 参考様式（調理業務関係）

参考様式3	作業工程表	3
参考様式4	学校給食日常点検表	5
参考様式5	調理作業記録簿	7
参考様式6	給食調理日誌（日報）	8
参考様式7	日常業務完了確認書	9
参考様式8	学校給食従事者衛生管理表	10
参考様式9	温度記録簿	11
参考様式10	残食量記録簿	12
参考様式11	業務完了報告書（月報）	13
参考様式12	調理業務従事者届出書	14
参考様式13	調理業務従事者変更届出書	15
参考様式14	調理業務休暇代替者届出書	16
参考様式15	検査結果報告書	17
参考様式16	学校給食調理業務に係る会社経歴書	18
参考様式17	研修実施（受講）報告書	19
参考様式18	事故報告書（けが、物損、異物混入等）	20

### 参考様式（配膳業務関係）

参考様式19	配膳室等温度記録簿	21
参考様式20	牛乳検収表	22
参考様式21	学校直送品検収表	23
参考様式22	配膳員健康チェック表	24
参考様式23	日常点検表	25
参考様式24	配膳業務従事者届出書	26
参考様式25	配膳業務従事者変更届出書	27
参考様式26	配膳業務休暇代替者届出書	28

# 令和 年度 年間給食実施計画表

敦賀市学校給食センター

所長

記入者名

月	実施予定 日 数 ①	予定人員		予定延べ人員		
		児童・生徒 ②	教職員等 ③	児童・生徒 (①×②) ④	教職員等 (①×③) ⑤	合 計 (④+⑤) ⑥
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
1						
2						
3						
合計						

## [調理室手配表] (例)

令和 年 月 日 A献立

770.00

B献立

1291.00

860.00

料理名/食品名	一人分量 単位	発注量 単位
[牛乳]		
A 牛乳	1.00 本	1630.00 本
[委)ごはん60/70/80/90/110]		
精米	1.00 個	267.00 個
精米	1.00 個	249.00 個
精米	1.00 個	254.00 個
精米	1.00 個	860.00 個
[麻婆厚揚げ(絹揚げ)丼]		
A (冷)ミニ絹厚あげ	100.00 g	180.00 Kg
A 豚ひき肉	30.00 g	54.00 Kg
たまねぎ	30.00 g	58.00 Kg
にんじん	25.00 g	50.00 Kg
ねぎ	3.00 g	5.00 Kg
生姜	0.30 g	0.70 Kg
にんにく	0.30 g	0.60 Kg
A 赤みそ	1.00 g	2.00 Kg
A みそ	1.50 g	2.70 Kg
A しょうゆ	3.00 g	5.41 Kg
A 中華スープの素	0.70 g	1.26 Kg
酒	0.80 g	1.45 Kg
さとう(三温糖)	1.70 g	3.06 Kg
一味	0.01 g	0.02 Kg
でんぷん	0.80 g	1.45 Kg
水	27.00 g	51.66 Kg
[大根とツのサラダ(マヨ)]		
だいこん	40.00 g	85.00 Kg
きゅうり	10.00 g	19.00 Kg
にんじん	10.00 g	20.00 Kg
A ツナブレーク	12.00 g	22.00 kg
A ノンエッグマヨネーズ	7.00 g	13.00 Kg
塩	0.13 g	0.24 Kg
こしょう	0.01 g	0.02 Kg

料理名/食品名	一人分量 単位	発注量 単位
[牛乳]		
A 牛乳	1.00 本	1291.00 本
[ごはん 60/70/80/90/110]		
精米	1.00 個	361.00 個
精米	1.00 個	409.00 個
精米	1.00 個	510.00 個
精米	1.00 個	11.00 個
[和風rostチン(60,80)]		
A とりもも肉 60g	1.00 個	1316.00 個
酒	1.50 g	1.94 Kg
A しょうゆ	0.50 g	0.64 Kg
生姜	0.60 g	1.00 Kg
みりん	1.80 g	2.33 Kg
さとう(三温糖)	2.40 g	3.10 Kg
A しょうゆ	3.60 g	4.65 Kg
でんぷん	0.23 g	0.30 Kg
水	0.45 g	0.58 Kg
[ごぼう汁(醤油・豆腐・さつ)]		
ささがきごぼう水煮	12.00 g	15.00 Kg
生姜	0.30 g	0.50 Kg
A さつまあげ(丸天)	12.00 g	15.00 Kg
A もめん豆腐	25.00 g	32.00 Kg
にんじん	10.00 g	14.00 Kg
A 糸こんにゃく	10.00 g	13.00 Kg
A さば節いわし節	1.20 g	1.55 Kg
だし昆布	0.33 g	0.42 Kg
A しょうゆ	3.50 g	4.52 Kg
A うすくちしょうゆ	2.00 g	2.59 Kg
塩	0.23 g	0.30 Kg
A ごま油	0.20 g	0.26 Kg
水	150.00 g	194.34 Kg
[ブロッコリー(25,30)]		
(冷)ブロッコリー	25.00 g	32.00 Kg
塩	0.10 g	0.13 Kg

【実施日】 月 日( )

作業工程表 (1.3班用)

【献立名】 A班

【欠食校】

B班

A班	B班
----	----

担当班	献立名	班	作り方・ポイント	担当者	主な作業	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30~
1班	B A	B A			計り				○△ 計り作業				
					反転			○ △ 反転作業					
	B A	B A			釜洗い	○ △ 身じたく			○ △ 釜洗い				
					出		○ △ 食缶・バット 飯缶準備		○ △ 異物混入確認・ふた閉め				
B A	B A				A 積み込み			○ ● 食器積み込					
					B 積み込み						下処理	食缶バット コンテナへ	○△●

担当班	献立名	班	使用材料・切り方等	担当者	主な作業	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30~
3班		A											
		B											
			作り方・ポイント										

担当班	班	当日処理	前日処理	担当者	主な作業	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30~
5班						7.18							

6班	炊飯作業 ご飯積み込	7:45	炊飯作業 (洗米・炊飯器管理 等)	○●ご飯バットを保温箱に入れる	10:45	配送車への積み込み
	積み込作業 運搬作業	●	お盆・ご飯食器コンテナ積み込	○●ご飯L台車・コンテナを配送車へ積み込		

○ ○ ○

○

○

□

《衛生管理点と記号》  
 ○手洗い △エプロン  
 □手袋 ●靴 ▲中心温度

汚染区域

非汚染区域

【実施日】 月 日( )

作業工程表 (2.4班用)

【献立名】 A班



【欠食校】

B班

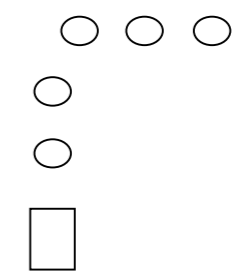
A班	B班

担当班	献立名	班	使用材料・切り方等	担当者	主な作業	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30~
2班		A				○ ● △ 身 じ た く							
		B											
		作り方・ポイント											
		献立名											
2班		A				○ ● △ 身 じ た く							
		B											
		作り方・ポイント											
		献立名											
4班		A				○ ● △ 身 じ た く							
		B											
		作り方・ポイント											
		献立名											

《衛生管理点と記号》  
○手洗い △エプロン □手袋 ●靴 ▲中心温度

汚染区域   
非汚染区域 

備考	ゆがき	スライサー①	スライサー②	合成調理器



## 学校給食日常点検表

所長	係長	学校栄養教職員等	業務責任者

検査日 令和 年 月 日  
天気 気温 ℃

	調理前(8時)	調理中(10時)
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

調理場名 敦賀市学校給食センター  
業務責任者  
作成者

保存食用冷凍庫 8時: \_\_\_\_\_℃ 15時: \_\_\_\_\_℃

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

## 衛生管理チェックリスト

施設・設備	<input type="checkbox"/>	調理場内の清掃・清潔状態はよい。	
	<input type="checkbox"/>	調理場には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
	<input type="checkbox"/>	主食置場・容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/>	床・排水溝は清潔である。	
	<input type="checkbox"/>	調理用機械・機器・器具は清潔である。	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
	<input type="checkbox"/>	機械、機器の故障の有無を確認した。	
	<input type="checkbox"/>	食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下。ただし、保存食保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。	
	<input type="checkbox"/>	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。	
	<input type="checkbox"/>	手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
	<input type="checkbox"/>	ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
	作業	使用水	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>			使用水の外観(色・濁り)・臭い・味を確認した。(異常あり・異常なし)
<input type="checkbox"/>			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) ( mg/L)
前	検収	<input type="checkbox"/>	食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った。
		<input type="checkbox"/>	品質・鮮度・包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。
		<input type="checkbox"/>	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
		<input type="checkbox"/>	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。
学校給食従事者	服装等	<input type="checkbox"/>	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		<input type="checkbox"/>	履物は清潔である。
		<input type="checkbox"/>	適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/>	爪は短く切っている。
	手洗い	<input type="checkbox"/>	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健康状態	<input type="checkbox"/>	下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/>	発熱・下痢・嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/>	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		<input type="checkbox"/>	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。
		<input type="checkbox"/>	手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

(注) 点検結果は○(良好) ×(不良) / (設備及び運営上困難)

作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調理	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は、食品・処理別に専用の物を使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱し（75℃・1分間以上）その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分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。		
使用水	<input type="checkbox"/> 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。	
	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。	
作業中	保存食	<input type="checkbox"/> 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、その時の温度と時間を記録した
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（      mg/L）
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済みの食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
	配食	<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置き台に置いた。

便所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）・履物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

作業後	配送配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻を記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	食器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である		
食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

(注) 点検結果は○（良好）×（不良）／（設備及び運営上困難）

### 調理作業記録簿

実施日：令和 年 月 日 ( )

廃棄した保存食：令和 年 月 日分

献立名	釜番号	中心温度			開始時間	終了時間	配缶 終了時間	保存食 採取	試食者	備考	
		左	中心	右							
揚 焼 蒸		°C	°C	°C	:	:	:			揚げ物・焼き物	
		°C	°C	°C	:	:	:			設定温度	°C
		°C	°C	°C	:	:	:			1回当たり調理時間	分
		°C	°C	°C	:	:	:			1人当たり量	
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
		°C	°C	°C	:	:	:				
ごはん					:	:	:			品質等	

食品名	釜番号	加熱終了		冷却終了		備考	
		中心温度	測定時間	中心温度	測定時間		
		°C	:	°C	:	水道水	
		°C	:	°C	:	残留塩素濃度	mg/l
		°C	:	°C	:	測定時間	:
		°C	:	°C	:	水温	°C
		°C	:	°C	:	* 残留塩素濃度は冷却に使用する直前に測定する。 (文科省衛生管理基準による)	
		°C	:	°C	:		
		°C	:	°C	:		
		°C	:	°C	:		
		°C	:	°C	:		
		°C	:	°C	:		



令和 年 月 日

会社(支店)名

業務責任者 \_\_\_\_\_ 印

## 日常業務完了確認書

※ 業務終了時確認事項 : 状態(状況)、消灯、開閉(終了時)、停止

洗 浄			清 掃 関 係 実 施 事 項					
食 器	器 具	ワゴン等	調理室	洗浄室	下処理室	前 室	休憩室	ゴミ置き場

調理施設等電灯(消灯)		ガス栓	各排風機	高 窓	水道栓	施錠の有無
下 処 理 室		調理機器				
		事務棟用				
調 理 室						
洗 浄 室						
事 務 棟						

入室(出勤)	時 分	退 出	時 分

(備考)

○印 : 実施、V印 : 確認









(参考様式 12)

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名  
代表者



## 調理業務従事者届出書

このことについて、令和 年 月 日 ( ) 以降の調理業務従事者を下記のとおり決定しましたので報告します。

### 記

#### 1 責任者

区分	氏名	年齢	大量調理業務 経験年数	資格名	取得年月日

#### 2 従事者

雇用形態	氏名	年齢	調理業務 経験年数	資格名	取得年月日

- ※ 責任者は業務責任者・業務副責任者・食品衛生責任者・食物アレルギー対応責任者の別を区分欄に記入のこと
- ※ 従事者は正社員・パートの別を雇用形態欄に記入のこと
- ※ 添付書類：調理師又は栄養士免許（写し）

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名

代表者



## 調理業務従事者変更届出書

このことについて、令和 年 月 日 ( ) 以降の調理業務従事者を下記のとおり変更しましたので報告します。

### 記

#### 1 責任者

	区分	氏名	年齢	大量調理業務 経験年数	資格名	取得年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

#### 2 従事者

	雇用形態	氏名	年齢	調理業務 経験年数	資格名	取得年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

- ※ 責任者は業務責任者・業務副責任者・食品衛生責任者・食物アレルギー対応責任者の別を区分欄に記入のこと
- ※ 従事者は正社員・パートの別を雇用形態欄に記入のこと
- ※ 添付書類：調理師又は栄養士免許（写し）、健康診断書（写し）、提出日2週間以内の腸内細菌検査報告書（写し可）

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名  
代表者



## 調理業務休暇代替者届出書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

氏名	年齢	資格の有無	調理業務 経験年数	備考

※ 添付書類：調理師又は栄養士免許（写し）、健康診断書（写し）、  
提出日2週間以内の腸内細菌検査報告書（写し可）



(参考様式 16)

令和 年 月 日

敦賀市長 殿

会 社 名  
代表者(職氏名)



## 学校給食調理業務に係る会社経歴書

令和 年 月 日締結の「学校給食調理等業務」委託契約書に基づき、下記のとおり提出します。

### ◇会社概要

設 立	
資 本 金	
代 表 者	
従 業 員 数	
売 上 高	
事 業 内 容	
主 要 取 引 先	
事 業 所	
関 連 会 社	

### ◇会社沿革

年 月	

### ◇学校給食の受注実績

年～ 年	

(参考様式17)

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名  
代表者



## 研修実施（受講）報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

- 1 研修の名称
- 2 日 時
- 3 場 所
- 4 主 催 者
  
- 5 研 修 内 容
- 6 参加者数氏名
- 7 所 感

以上

(参考様式 18)

令和 年 月 日

敦賀市長 殿

会社名  
代表者

印

## 事故報告書

次のとおり事故が発生しましたので、関係書類を添えて報告します。

事故発生日時	
発生場所	
事故の種別	<input type="checkbox"/> ケガ <input type="checkbox"/> 物損 <input type="checkbox"/> 異物混入
事故当事者氏名	
損害額	
事故の状況	
事故に対して 執った措置	
業務責任者の所見	

## 配膳室等温度記録簿

年 月

日	曜	配膳室		配膳室		配膳室			牛乳保冷库		保存食用冷凍庫		天候		
		温度 (°C)	湿度 (%)	コンテナ 受取時間	コンテナ 受取時	各教室への 運搬時間	各教室への 運搬時	牛乳 品温	(5°C前後)		(-20°C以下)				
		10時	10時	時 分	温度(°C)	湿度(%)	時 分	温度(°C)	湿度(%)	温度(°C)	10時	15時	10時	15時	
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				:			:								

備考欄 (項目・日付・原因や対応 等)

## 牛乳 検収表

		業者納入時間		品温	品質期限	異物・異臭			業者納入時間		品温	品質期限	異物・異臭
		配膳員確認					配膳員確認						
日	曜	時	分	温度(°C)	年月日	有・無	日	曜	時	分	温度(°C)	年月日	有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無
		:		°C		有・無			:		°C		有・無

備考欄 (項目・日付・原因や対応 等)

# 学校直送品検収表 ( 学校 )

月 日	業者名	品 名	数量	納入時間	消費期限	品温	メーカー
(例) 6月20日	共和冷凍	みかんゼリー	380ヶ	11:05	10. 7. 20	-8 °C	ベスト
	異物・異臭	○	包装	×	品質	○	鮮度

【 配膳員が受領時に記録すること 】

【 消費期限＝日付が違う場合、すべて記入。保存食は日付ごとに採取 】 消費期限は納品書参照

【 異物・異臭・包装・品質・鮮度等に問題があった場合は、直ちに業者に返品し、正常品をもらうこと 】

月 日	業者名	品 名	数量	納入時間	消費期限	品温	メーカー
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度
月 日				:	. .	°C	
	異物・異臭		包装		品質	°C	鮮度

備考欄 (項目・日付・原因や対応 等)

			配膳員

### 配膳員(健康状態・服装等)チェック表

令和 年 月 分

日付		日(日)			日(月)			日(火)			日(水)			日(木)			日(金)			日(土)			
氏名	点検項目																						
朝の体温(土日分も記入)																							
健康状態	本人	1	下痢・嘔吐をしていない。																				
		2	発熱・腹痛をしていない。																				
		3	手指・顔面に傷はない。																				
		4	手指・顔面にできものはない。																				
		5	感染症の感染、またはその疑いが無い。																				
健康状態	家族	1	下痢・嘔吐をしていない。																				
		2	感染症の感染、またはその疑いが無い。																				
服装等	1	白衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																					
	2	履物は清潔である。																					
	3	適切な服装をしている。																					
	4	爪は短く切り、マニキュア・指輪・ピアス・時計等はつけていない。																					
手洗い	1	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。																					
勤務状況																							

## 学校給食日常点検表

令和 年 月

			配膳員

※配膳員等が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト			日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	
作	学校給食従事者	健康状態	①下痢をしている者はいない。(※①～⑨は個人別健康チェック表にも記録する)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			②発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			③本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			④感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診させている。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			⑤手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	服装等	⑥調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		⑦履物は清潔である。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		⑧爪は短く切り、マニキュア・指輪・ネックレス・ピアス・時計等はつけていない。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	手洗い	⑨石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	業	施設・設備	①天候及び配膳室の温度、湿度を記録した。 ※配膳室等温度記録簿	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			②配膳室内の清掃・清潔状態はよい。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			③配膳室には、配膳作業に不必要な物品等を置いていない。 ※ダンボール使用不可	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④機器・器具類は清潔である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑤機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑥牛乳保冷库(5℃以下)・保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑦器具等の保管場所は清潔である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑧パン・牛乳置場、容器は清潔である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑨床、排水溝は清潔である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑩手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑪牛乳保冷库内は清潔である。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑫ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
前	使用水	①作業前に十分(5分間程度)流水した。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		②使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		③遊離残留塩素について確認し、記録した。(養護教諭と連携) (0.1mg/L以上あった)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
検収	検収	①主食・牛乳・業者配送食品等は、配膳員が立ち会い受け取った。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		②品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		③納入業者は衛生的な服装である。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名  
代表者



## 配膳業務従事者届出書

このことについて、令和 年 月 日 ( ) 以降の配膳業務従事者を下記のとおり決定しましたので報告します。

### 記

#### 1 配膳業務責任者

兼務	氏名	年齢	資格名	取得年月日

#### 2 従事者

配置校	氏名	年齢	資格名	取得年月日

※ 従事者は正社員・パートの別を雇用形態欄に記入のこと

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名

代表者



## 配膳業務従事者変更届出書

このことについて、令和 年 月 日 ( ) 以降の配膳業務従事者を下記のとおり変更しましたので報告します。

### 記

#### 1 配膳業務責任者

	兼務	氏名	年齢	資格名	取得年月日
変更前					
変更後					

#### 2 従事者

	配置校	氏名	年齢	資格名	取得年月日
変更前					
変更後					
変更前					
変更後					
変更前					
変更後					
変更前					
変更後					

※ 従事者は正社員・パートの別を雇用形態欄に記入のこと

※ 添付書類：健康診断書（写し）、提出日2週間以内の腸内細菌検査報告書（写し可）

令和 年 月 日

敦賀市学校給食センター

所長 殿

会社名  
代表者



## 配膳業務休暇代替者届出書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

配置校	氏名	年齢	資格の有無	備考

※ 添付書類：健康診断書（写し）、提出日2週間以内の腸内細菌検査報告書（写し可）