

# 山北町立幼保施設給食調理業務委託

## 使用様式一覧表

様式 1	業務完了届
様式 2	業務完了確認書
様式 3	調理指示書
様式 4	幼保施設給食日常点検票
様式 5	検収記録簿
様式 6	作業工程表
様式 7	業務従事者報告書
様式 8	業務従事者変更報告書
様式 9	検査結果報告書
様式 1 0	施設設備管理点検票
様式 1 1	保存食記録簿
様式 1 2	研修報告書
様式 1 3	事故報告書（異物混入事故）
様式 1 4	労働災害報告書

# 業 務 完 了 届

令和 年 月 日

山 北 町 長 あて

受託者 \_\_\_\_\_ 印

下記の委託業務を完了したので届け出ます。

- 1 委託業務名 令和 年度 山北町立幼保施設給食調理業務委託
- 2 委託場所 本業務仕様書のとおり
- 3 契約期間 令和 年 月 日～令和 年 月 日
- 4 履行内容 令和 年 月分の調理等業務
- 5 給食実施回数 \_\_\_\_\_ 回
- 6 清掃実施回数 \_\_\_\_\_ 回 (日常 回+定期 回)

\*業務完了確認書を添付のこと

# 業務完了確認書

受託場所

令和 年 月

受託者

業務責任者

日付	曜日	調理等			食器具等		清掃		日常点検						業務従事者		備考	業務責任者 印	確認欄			
		献立名	食数	保存食	洗浄	消毒	施設	設備	機器	電気	ガス	照明	換気	給湯	給水	人数			時刻		園長 印	栄養士 印
																			入室	退室		
			食													人	:	:				
			食													人	:	:				
			食													人	:	:				
			食													人	:	:				
			食													人	:	:				

栄養士からの連絡事項

-----

-----

-----

-----

受託者からの連絡事項

-----

-----

-----

-----



## 幼保施設給食日常点検票

確認	園長	栄養士

令和 年 月 日 ( )

天気 \_\_\_\_\_ 外気温 \_\_\_\_\_ °C 調理場名 \_\_\_\_\_

受託者 \_\_\_\_\_

業務責任者 \_\_\_\_\_ (印) 作成者 \_\_\_\_\_ (印)

		衛生管理チェック項目	備考
作	調理従事者	<input type="checkbox"/> 調理従事者の健康状況は個票に記入し、良好である <input type="checkbox"/> 作業衣・髪覆い・マスク・履物は清潔である <input type="checkbox"/> 調理用白衣を着た <input type="checkbox"/> 前掛は清潔である 下処理用と区分している <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている <input type="checkbox"/> アクセサリー（指輪・ネックレス・ピアス等）や時計をはずしている <input type="checkbox"/> 化粧を控え、マニキュアをしていない	症状のある調理従事者への処置内容を記入のこと
	手洗い	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん、消毒薬は十分にある 爪ブラシは置いてある <input type="checkbox"/> 調理室に入る前に消毒剤で全員正しく手洗いを行った <input type="checkbox"/> ペーパータオル等は十分ある	
業 前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室内（配膳室含む）の清掃・清潔状態はよい <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない <input type="checkbox"/> 調理機器・器具類は、洗浄・殺菌し清潔に保たれている <input type="checkbox"/> 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"/> 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下。ただし、保存食の冷凍庫については-20℃以下）・牛乳保冷庫（牛乳が10℃以下に保存できる温度）の温度を測定した 中処理冷蔵庫（   ℃） 冷凍庫（   ℃） 調理室冷凍庫（   ℃） 配膳室冷蔵庫（   ℃） 冷凍庫（   ℃） 配膳室冷凍庫（   ℃） 牛乳保冷庫（   ℃） 保存食冷凍庫（   ℃） <input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である <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"/> 冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の内部は整理整頓がなされ、清潔になっている <input type="checkbox"/> ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない	故障の機械・器具及び箇所等を記入のこと
	水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した 異常（有・無） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した（0.1 mg/l以上あった）（   mg/l）	
	検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において研修責任者が立ち会い受け取った <input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収簿に記録した <input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した <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"/> 手配表、調理作業行程表、作業動線図を作成し、事前に打ち合わせた	

		衛生管理チェック項目	備考
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"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した <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に洗浄した <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない <input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 生ゴミ類・包装紙・ダンボール箱等の廃棄物は保管場所に直ちに搬出した <input type="checkbox"/> 肉類・魚介類を取り扱った包丁・まな板等の処理をきちんと行った <input type="checkbox"/> 肉類・魚介類を取り扱った手指は洗浄・消毒した	
	調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した <input type="checkbox"/> 食原材料は適切に温度管理した <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。また、食材の中心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、温度と時間を記録した <input type="checkbox"/> 水で冷却時は、遊離残留塩素を確認し、温度と時間を記録した（mg/l）	
作業中	保存食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての原材料及び飲食物を50g程度採取した <input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である <input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した <input type="checkbox"/> 保存食について採取・廃棄日時を記録した	
	配食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した <input type="checkbox"/> 素手で配食したり、食缶を直接床に置いていない <input type="checkbox"/> 配食時間を記録した <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"/> 調理後は適切に温度管理（零下約過程の温度管理を含む）した	
調理作業後	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 配送記録を付けている <input type="checkbox"/> 配送車の内部は清潔である 出発時（良 不良） 到着時（良 不良） <input type="checkbox"/> 配送にかかる時間は適切である 出発（：） 到着（：） <input type="checkbox"/> 配膳にかかる時間は適切である	
	調理機器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である <input type="checkbox"/> 食器・食缶の消毒は十分に行った <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている	洗浄等開始 時 分 洗浄等終了 時 分
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込まず適切に処理した <input type="checkbox"/> 残菜を計量し、個票に記入した <input type="checkbox"/> 空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である <input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である	
	食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている <input type="checkbox"/> ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない <input type="checkbox"/> 通風、湿度、温度の状態はよい <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない	
	整理・清掃	<input type="checkbox"/> 油・油かす等は調理室以外の一定の場所に整理整頓されている <input type="checkbox"/> 調理室内の清掃を適切に行った <input type="checkbox"/> 白衣等は清潔に保管されている <input type="checkbox"/> 清掃用具は一定の場所に整理整頓して保管した	清掃等開始 時 分 清掃等終了 時 分
その他	便所・調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 便所に石鹸及び消毒薬は十分にある <input type="checkbox"/> 白衣・履物等は脱いだ <input type="checkbox"/> 用便後の手指は正しく洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った	







## 業務従事者報告書

令和 年 月 日

山北町長 あて

受託者 \_\_\_\_\_ 印

受託場所 \_\_\_\_\_

## 1 業務責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許

## 2 業務副責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許

## 3 業務従事者（上記1・2を除く）

氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許	正社員・パートの別

## 4 食品衛生責任者

氏名	資格

- \*履歴書（入社日のわかるもの・写しで可）を添付すること。業務責任者及び業務副責任者については、過去の集団給食の履歴が記載されていること。
- \*有資格免許は調理業務に関連するもののみとする。業務責任者及び業務副責任者については、その写しを添付すること。
- \*健康診断及び腸内細菌検査の結果については、検査結果報告書を併せて提出すること。

## 業務従事者変更報告書

令和 年 月 日

山北町長 あて

受託者 \_\_\_\_\_ 印

従事年月日 令和 年 月 日以降

受託場所 

## 1 業務責任者

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許	変更日・変更理由
変更前							
変更後							

## 2 業務副責任者

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許	変更日・変更理由
変更前							
変更後							

## 3 業務従事者（上記1・2を除く）

区分	氏名	性別	年齢	住所	電話	有資格免許	正社員・パートの別	変更日・変更理由
変更前								
変更後								

## 4 食品衛生責任者

区分	氏名	資格	変更日・変更理由
変更前			
変更後			

\* 履歴書（入社日のわかるもの・写しで可）を添付すること。業務責任者及び業務副責任者については、過去の集団給食の履歴が記載されていること。

\* 有資格免許は調理業務に関連するもののみとする。業務責任者及び業務副責任者については、その写しを添付すること。

\* 健康診断及び腸内細菌検査の結果については、検査結果報告書を併せて提出すること。

# 検査結果報告書

令和 年 月 日

山北町長 あて

受託者 \_\_\_\_\_ 印

受託場所 やまきたこども園わかば園舎

- 1 検査結果の種類 (1) 健康診断  
(2) 腸内細菌検査 \_\_\_\_\_ 月分 ( 上期 ・ 下期 )

## 2 検査結果一覧

被検査者名	受付月日	結果判定日	結果	備考
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		
	月 日	月 日		

3 検査機関名 \_\_\_\_\_

4 添付書類 検査機関の結果報告書の写し

## 施設設備管理点検票

確認	園長	栄養士

受託場所

実施月日 令和 年 月 日 ( )

受託者

点検者

印

点 検 項 目	はい ○	いいえ ×
1 施設とその周辺は、きれいにしているか		
2 天井、壁に油污れはないか		
3 床は、すみずみまできれいに清掃しているか		
4 窓ガラスは、きれいに清掃しているか		
5 フード、換気扇は、きれいに清掃しているか		
6 排水溝は、毎日清掃しているか(流れ、悪臭)		
7 残菜や厨芥を入れる容器は、定期的に洗浄・消毒しているか		
8 廃棄物は、所定の場所へ分類して処理しているか		
9 網戸は、破れたり、はずれたりしていないか		
10 網戸は、汚れたりしていないか		
11 リフト、台車等は、きれいに清掃しているか		
12 配膳室は、きれいに清掃しているか		
13 作業台は、使用する前後にきれいに洗浄・消毒しているか		
14 厨房器具(皿、ボウル)は、洗浄・消毒後、所定の場所に保管しているか		
15 機械類(冷蔵庫、オープン、野菜切機等)は、きれいに清掃しているか		
16 機械類・台車等は、定期的に注油しているか		
17 洗剤や消毒液は、適正量を使用しているか		
18 手洗い設備は、きれいになっているか		
19 ガスは、漏れていないか		

特記事項

## 保存食記録簿

確認	園長	栄養士

令和 年 月分

受託場所

日	曜日	区分	保存食の内容		出入時間	担当者
		出庫	月 日分	原材料及び調理完成品	時 分	
		入庫	月 日分	原 材 料	時 分	
				調理完成品	時 分	
		出庫	月 日分	原材料及び調理完成品	時 分	
		入庫	月 日分	原 材 料	時 分	
				調理完成品	時 分	
		出庫	月 日分	原材料及び調理完成品	時 分	
		入庫	月 日分	原 材 料	時 分	
				調理完成品	時 分	
		出庫	月 日分	原材料及び調理完成品	時 分	
		入庫	月 日分	原 材 料	時 分	
				調理完成品	時 分	
		出庫	月 日分	原材料及び調理完成品	時 分	
		入庫	月 日分	原 材 料	時 分	
				調理完成品	時 分	

(注1) 受託者は、栄養士の指示に従った採取・保管方法で、採取・保管するとともに記録し、1週間単位で栄養士及び園長の確認を受ける。

(注2) 調理場は、記録簿を確認し、保存する。

# 研 修 報 告 書

令和 年 月 日

山北町長 あて

受託者



受託場所

- 1 実施日 令和 年 月 日 ( )
- 2 研修会場
- 3 受講者名
- 4 内 容 (詳細に記載のこと) \*使用した資料を添付のこと

## 事故報告書（異物混入事故）

令和 年 月 日

山北町長 様

受託者 所 在 地  
商号又は名称  
代表者職氏名

次の委託業務に係る事故が発生しましたので、報告します。

事故発生日時	令和 年 月 日	天候	
事故発見場所	調理室 ・ 保育室 ( クラス )		
委託件名			
履行場所			
異物発見者			
事故の概要			
事故の経過			
事故の原因の分析			
今後の防止策			
添付図書	作業工程表 作業動線図		

## 労働災害報告書

令和 年 月 日

山北町長 様

受託者 所在地  
商号又は名称  
代表者職氏名

次の委託業務に係る事故が発生しましたので、報告します。

事故発生日時	令和 年 月 日	天候	
事故発生場所			
委託件名			
履行場所			
事故の種類			
被害者	住所 氏名 連絡先電話		
加害者	住所 氏名 連絡先電話		
被害の状況			
事故の概要			
事故の原因			
事故の措置			
関係機関の意見			
目撃者			
添付図書			