令和７年８月１日改訂

滝川市学校給食調理業務等

業務委託仕様書

　　　　　　 様式集　（改訂版）

令和5年３月

滝川市教育委員会

様式１号・・・・・・・・・・・・・・・・選任報告書

様式1-1号・・・・・・・・・・・・・・・・選任変更報告書

様式２号・・・・・・・・・・・・・・・・調理業務従事者等報告書

様式2-1号・・・・・・・・・・・・・・・・調理業務従事者等変更報告書

様式３号・・・・・・・・・・・・・・・・個人別健康観察記録・検便検査結果・

作業動線・作業工程・温度記録 報告書

様式４号・・・・・・・・・・・・・・・・研修実施報告書

様式５号・・・・・・・・・・・・・・・・学校給食日常点検報告書

様式６号・・・・・・・・・・・・・・・・学校給食検収記録簿

様式７号・・・・・・・・・・・・・・・・異物混入報告書

様式８号・・・・・・・・・・・・・・・・業務完了報告書

様式１号

選任報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　滝川市学校給食調理業務等業務委託仕様書の【実施体制】２の選任報告書につきまして、下記の者を選任しましたので報告します。

また、経歴につきましては、履歴書を添付します。

記

１　統括責任者

２　調理責任者　　　①滝川第三小学校共同調理場

　　　　　　　　　　②西小学校共同調理場

　　　　　　　　　　③滝川第二小学校給食室

　　　　　　　　　　④東小学校給食室

　　　　　　　　　　⑤江陵中学校給食室

３　調理副責任者　　①滝川第三小学校共同調理場

　　　　　　　　　　②西小学校共同調理場

　　　　　　　　　　③滝川第二小学校給食室

　　　　　　　　　　④東小学校給食室

　　　　　　　　　　⑤江陵中学校給食室

様式１－１号

選任変更報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　滝川市学校給食調理業務等業務委託仕様書の【実施体制】２の選任報告書につきまして、下記の者を選任しましたので報告します。

また、経歴につきましては、履歴書を添付します。

記

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 役職 | 変更前 | 変更後 |
| 統括責任者 |  |  |
| 調理責任者 | 滝川第三小学校共同調理場 |  |  |
| 西小学校共同調理場 |  |  |
| 滝川第二小学校給食室 |  |  |
| 東小学校給食室 |  |  |
| 江陵中学校給食室 |  |  |
| 調理副責任者 | 滝川第三小学校共同調理場 |  |  |
| 西小学校共同調理場 |  |  |
| 滝川第二小学校給食室 |  |  |
| 東小学校給食室 |  |  |
| 江陵中学校給食室 |  |  |

様式２号

調理業務従事者等報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　滝川市学校給食調理業務等業務委託仕様書の【実施体制】３の調理業務従事者の報告につきまして、下記のとおり報告します。

記

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | 職 種 | 氏 名 | 生年月日 | 住所 |
| 滝川第三小学校共同調理場 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 西小学校共同調理場 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 滝川第二小学校給食室 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 東小学校給食室 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 江陵中学校給食室 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 滝川第一小学校配膳員　 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 明苑中学校配膳員 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| その他　調理業務従事者 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

様式２－１号

調理業務従事者等変更報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　滝川市学校給食調理業務等業務委託仕様書の【実施体制】３の調理業務従事者の報告につきまして、下記のとおり報告します。

記

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 調理場名 | 職 種 | 氏 名 | 生年月日 | 住所 | 変更事由 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

様式３号

個人別健康観察記録・検便検査結果・

作業動線・作業工程・温度確認記録 報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

実施施設

　　　　　　年　　　月分につきまして、別紙のとおり、報告します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学校長 | 栄養教諭 | 学校調理責任者 |
|  |  |  |

様式３号　別紙



様式４号

研修実施報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　下記のとおり、報告します。

記

１．実施日時

２．研修場所

３．受講者数

４．講師名

５．研修内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学校長 | 栄養教諭 | 学校調理責任者 |
|  |  |  |

様式５号

学校給食日常点検報告書

滝川市長　様

作成者名

|  |
| --- |
| 検査日　　令和　　年　　月　　日 |
| 天　気：外気温： |  | 調理前 | 調理中 |
| 調理室の気温 | ℃ | ℃ |
| 調理室の湿度 | ％ | ％ |

学　校　長

栄養教諭

学校調理責任者

【調理場名：　　　　　　　　　　　　】

|  |
| --- |
| 衛生管理チェックリスト |
| 作業前 | 施設・設備 |  | □　調理場の清掃・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。 |
| □　主食置場、容器（食器・食缶類）は清潔である。 |
| □　床、排水溝は清潔である。 |
| □　調理用機械・機器・器具は清潔である。 |
| □　冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 |
| □　機械、機器の故障の有無を確認した。 |
| □　食品の保管室の温度・湿度は適切である。 |
| □　冷蔵庫（５℃以下）・冷凍庫（－18℃以下（ただし、保存食の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。 |
| □　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。 |
| □　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。 |
| □　ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫はでていない。 |
| 使用水 |  | □　作業前に十分（５分間程度）流水した。 |
| □　使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、異物の有無を確認した。（異常なし・異常あり） |
| □　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）測定時間（　　：　　）（　　　　　　　mg/L） |
| 検収 |  | □　食品は、検収室において検収責任者が立ち合い受け取った。 |
| □　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。 |
| □　納入業者は衛生的な服装である。 |
| □　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。 |
| □　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 | □　調理衣・エプロン・マスクは清潔である。 |
| □　履物は清潔である。 |
| □　適切な服装をしている。 |
| □　爪は短く切っている。 |
| 手洗い | □　石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 |
| 健康状態 | □　下痢をしている者はいない。 |
| □　発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| □　本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 |
| □　感染症またはその疑いがある者は医療機関に受診させている。　（　該当者なし　） |
| □　手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。 |

|  |
| --- |
| 衛生管理チェックリスト |
| 作業中 | 下処理 |  | □　エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| □　加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。 |
| □　下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 |
| □　野菜類等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。 |
| 衛生管理チェックリスト |
| 作業中 | 調理時 |  | □　原材料は適切に温度管理した。 |
| □　作業区分毎に手指は洗浄・消毒した。 |
| □　魚介類、食肉類、卵等を取り扱った手指は、洗浄・消毒した。 |
| □　調理機器、用具、器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 |
| □　加熱調理においては、十分に加熱し（85℃、１分以上）、その温度と時間を記録した。 |
| □　加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程毎の温度と時間を記録した。 |
| □　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。 |
| □　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。 |
| □　床に水を落とさないで調理した。 |
| 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、その時の温度と時間を記録した。（　　　　　　　mg/L） |
| □　調理作業終了時に、遊離残留塩素を確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（　　　　　　　mg/L） |
| 保存食 |  | □　原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 |
| □　釜別・ロット別に採取した。 |
| □　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。 |
| □　採取、廃棄日時を記録した。 |
| 配食 |  | □　調理終了後の食品を素手で扱っていない。 |
| □　飲食物の運搬には、ふたを使用した。 |
| □　配食時間を記録した。 |
| □　食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 便所 | □　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。 |
| □　調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 |
| □　用便後の手指は、確実に洗浄・消毒した。 |
| 調理室の立ち入り | □　部外者が立ち入った。 |
| □　部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| □　部外者は衛生的な服装であった。 |

|  |
| --- |
| 衛生管理チェックリスト |
| 作業後 | 配送配膳 | □　調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（２時間以内） |
| □　釜別、ロット別に配送先を記録した。 |
| 検食 | □　検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。 |
| 食器・容器・器具の洗浄・消毒 | □　食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 |
| □　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。 |
| □　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 | □　調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| □　返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 |
| □　残菜容器は、清潔である。 |
| □　廃棄物の保管場所は、清潔である。 |
| 食品保管室 | □　給食物資以外のものは、入れていない。 |
| □　通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 |
| □　ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。 |

様式６号

学校長

責任者

検収者

検収時の室温　　　　　　℃

学校給食検収記録簿

　　　　　年　　月　　日（　）　　　調理場名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　製造年月日の場合は◎を付けること

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 納入時間 | 納入業者 | 食品名 | 規格名 | 納入数量 | 賞味期限 | 産　地製造業者名 | 品質 | 鮮度 | 包装 | 品温 | ＬｏｔＮＯ | 異物 | 保存食チェック欄 |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 良　不良 | 良　不良 | 良　不良 | 度 |  | 無 有 |  |

様式７号

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学校長 | 栄養教諭 | 学校調理　　　責任者 |
|  |  |  |

異物混入報告書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

事業者名

　　異物混入について下記のとおり報告いたします。

1. 発生日時・調理場・学校・クラス・混入のあった献立
2. 当 日 献 立
3. 異物について
4. 納品業者及び加工業者名
5. 異物発見の経緯
6. 児童・生徒の対応

７．調理経過

８．異物混入の経緯

様式８号

業 務 完 了 報 告 書

令和　　年　　月　　日

滝川市長　様

住　所

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏　名

委託業務の名称　　滝川市学校給食調理業務等業務委託（　　月分）

履行期間　　令和　　年　　月　　日　～　令和　　年　　月　　日

　上記業務について、令和　　年　　月　　日完了したので報告します。

実施施設　滝川市立

　　　業務内容

　　　　（１）学校給食調理業務実施日数　　　　　　　　　　　　　　日

（２）学校給食調理業務以外の実施日数　　　　　　　　　　　日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学校長 | 栄養教諭 | 学校調理責任者 |
|  |  |  |