

別表 5 提出書類

様式 1

年 月 日

各務原市長 宛

業務代行保証契約書の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 業務代行保証契約書 別紙のとおり

別表 5 提出書類

様式 2

年 月 日

各務原市長 宛

賠償責任保険加入証明書の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 賠償責任保険加入証明書 別紙のとおり

様式 3

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

業務実施要領の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 業務実施要領 別紙のとおり

様式 4

完 了 届

年 月 日

各務原市長 宛

住 所
受注者
代表者名

印

下記のとおり 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件 名
- 2 履行場所 各務原市学校給食センターほか
- 3 調理業務実施日

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

合計 日

様式 5

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

責任者等選任報告書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

選任日 年 月 日

職名	氏名	資格
業務責任者（1名）		
業務副責任者（1名以上）		
栄養士（1名以上）		
食品衛生責任者（1名以上）		
ボイラー取扱責任者（1名）		
配送業務責任者（1名）		

添付書類

栄養士免許（写し）、調理師免許（写し）、第一種圧力容器取扱作業主任者の資格（写し）、
運転免許証（写し）、略歴書

様式 6

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

調理業務等従事者報告書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

- 施設名 各務原市学校給食センター
- 調理業務等従事者

職名等	氏名	性別	年齢	住所	勤務 形態	調理師 免許	栄養士 免許

- 添付書類

栄養士免許（写し）、調理師免許（写し）、運転免許証（写し）、略歴書、腸内細菌検査報告書

様式 7

年 月 日

各務原市学校給食センター 宛

調理業務等従事者・責任者等変更報告書

住 所
受注者
代表者名 印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

- 1 施設名 各務原市学校給食センター
- 2 変更年月日 年 月 日
- 3 調理業務等従事者

(1) 変更前

職名等	氏名	性別	年齢	住所	勤務 形態	調理師 免許	栄養士 免許

(2) 変更後

職名等	氏名	性別	年齢	住所	勤務 形態	調理師 免許	栄養士 免許

4 各責任者

職名	変更前	変更後

5 添付書類

栄養士免許（写し）、調理師免許（写し）、運転免許証（写し）、略歴書、腸内細菌検査報告書

様式 8

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

洗剤・石鹼・消毒剤等使用申請書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 洗剤・石鹼・消毒剤等一覧 別紙のとおり

別表 5 提出書類

様式 10

在 庫 表

月 日

品名(規格) 賞味期限	残量(単位)	品名(規格) 賞味期限	残量(単位)	品名(規格) 賞味期限	残量(単位)
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	
()		()		()	
年 月 日		年 月 日		年 月 日	

様式 11

[illegible]

様式 12

量配缶表(和え物・揚げ焼き)

学年		人数		学年 (学級数)		人数		学年 (学級数)		人数		学年 (学級数)		人数		学年 (学級数)		人数	

量配缶表(釜)

学年	クラス数	人数	一人分の量	
			180cc	200cc
職員				

様式 13

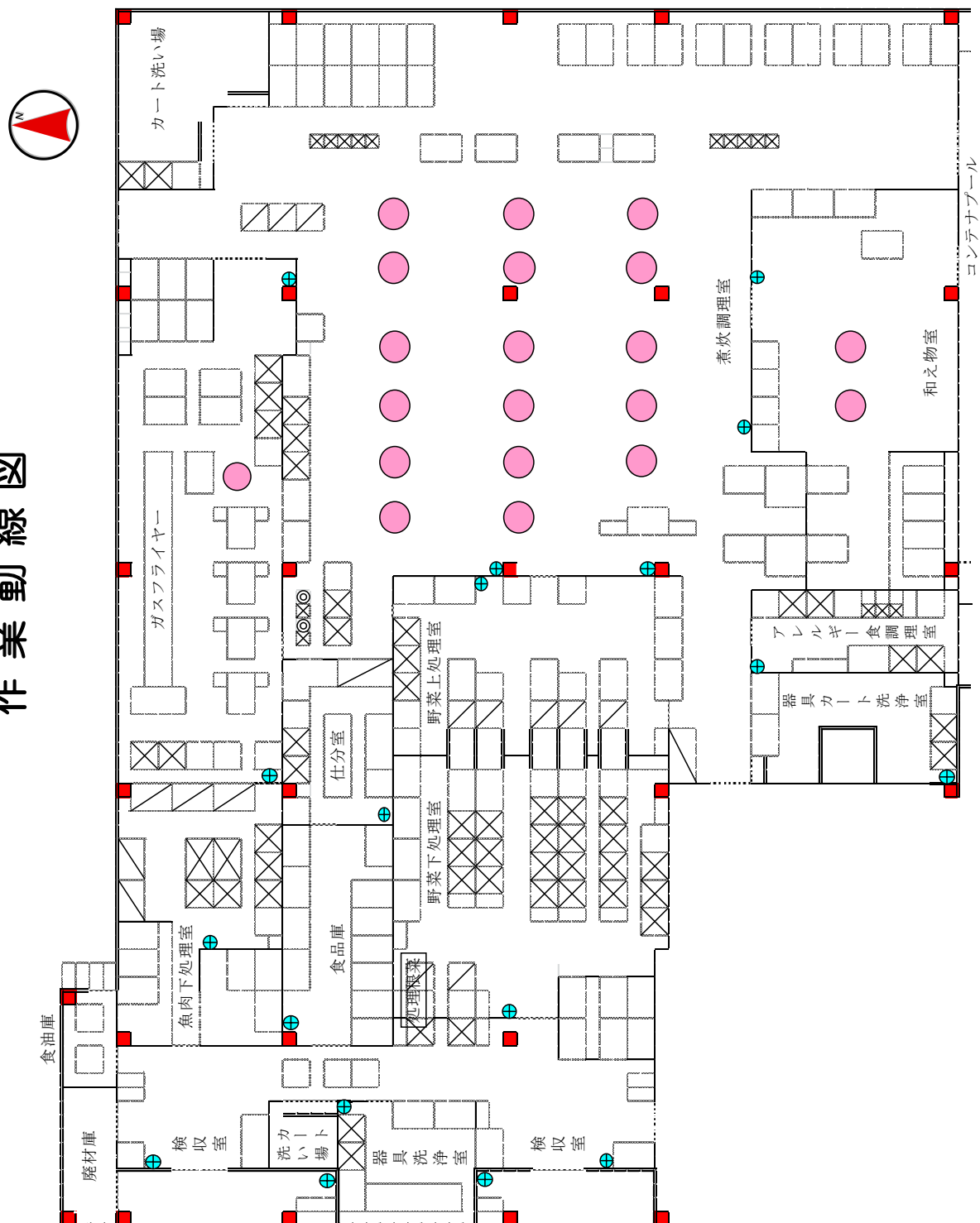
配膳器具一覧表

月

日にち	曜日	配膳用器具					添加物	学配・ クラス配
		スプーン	主食	大食缶 (汁・味飯)	主菜 (揚げ焼き)	副菜 (煮物・サラダ)		
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								

様式 14

作業動線図



様式 15

タイムスケジュール表

日付 年 月 日 () 献立名 ()

班 下処理 切裁 釜 揚げ焼き 和え物 フリー T : 手袋交換 K : 靴履き替え E : エプロン交換
下段に記入 手 : 手洗い 塩 : 残留塩素測定 °C : 温度測定 H : 保存食採取

氏 名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

* 配缶時、釜(学校)が変わるごとに手洗い・手袋替えを行います。

様式 16

月 日 ()

釜使用予定表

加熱前

配缶

配缶

加熱前

加熱前

配缶

煮炊調理室

真空冷却器

真空冷却器

和え物室

あ

い

A B C D E F

G H I J K L

M N O P Q

あ い

図面は、釜使用予定表のレイアウトを示しています。上部には月と日を入力する欄があります。中央には釜の使用予定が示された図面があり、加熱前、配缶、加熱前、加熱前、配缶の順で作業が行われます。下部には煮炊調理室と和え物室の図面があり、真空冷却器が2台設置されています。作業の流れは、加熱前（A-F）→配缶（G-L）→加熱前（M-Q）→配缶（あ、い）の順です。

別表 5 提出書類

様式 17

[保存食記録表]

採取年月日 年 月 日 曜日

廃棄年月日	年月日曜日
廃棄時間	時分
廃棄者	

調理前の原材料			
No	食品名	採取時間	採取者
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		：	
32		：	
33		：	
34		：	
35		：	
36		：	
37		：	
38		：	
39		：	
40		：	
41		：	
42		：	
43		：	
44		：	
45		：	
46		：	
47		：	

調理済みの料理				
No	料理名	釜番号	採取時間	採取者
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			：	
32			：	
33			：	
34			：	
35			：	
36			：	
37			：	
備考				

様式 18

中心温度等記録表(煮物、煮浸し、ソテー用)

葉物茹機	A	B	C	D	E	F	保管庫
	G	H	I	J	K	L	
	M	N	O	P	Q		

月 日 ()

献立名 ()

釜の記号											
配缶先											
炒め・和え開始時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
上記中心温度測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
上記中心温度測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
中心温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
中心温度測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
検食時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
確認者											
保存食採取時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
保存食採取者											
配缶時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配缶担当者											

中心温度等記録表(サラダ)

葉物茹機	G	H	I	J	K	L	保管庫	釜	真空冷却機 あ	真空冷却機 い
	M	N	O	P	Q					

月 日 ()

献立名 ()

配缶先											
釜の記号											
茹で時中心温度測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
中心温度温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
真空冷却機記号											
真空冷却機投入時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
真空冷却機投入時刻温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
真空冷却機種											
冷却終了時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
冷却時温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
検食・保存食摂取時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
調理終了時温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
検食・保存食摂取者											
配缶時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配缶担当者											

○保存食の摂取、調理終了時温度測定は配缶直前に行うこと。

中心温度等記録表(揚げ物)

中心温度等記録表(焼き物)

献立名()

[illegible]

中心温度 ℃	中心温度 測定時刻	検食時刻	検食者
℃	：	：	
℃	：	：	

冬

中心温度 °C	中心温度 測定時刻	検食時刻	検食者
°C	：	：	
°C	：	：	

様式 20

		月	温度・湿度記録表							
日	曜日		温度℃	湿度%	温度℃	湿度%	温度℃	湿度%	温度℃	湿度%
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								
		調理前								
		調理後								

様式 21

冷凍・冷蔵庫温度記録表

年 月

機器名	部屋名
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫（１・２）	<input type="checkbox"/> 食品庫 <input type="checkbox"/> 仕分室
<input type="checkbox"/> パススルー冷蔵庫 （１・２・３）	<input type="checkbox"/> 野菜上処理室
<input type="checkbox"/> 冷凍庫（１・２・３）	<input type="checkbox"/> 魚肉下処理室
	<input type="checkbox"/> 和え物室
<input type="checkbox"/> 保存食用冷凍庫	<input type="checkbox"/> 原材料 <input type="checkbox"/> 調理済

日	曜日	調理前			調理後		
		測定時刻	温度 °C	測定者	測定時刻	温度 °C	測定者
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		:			:		

別表 5 提出書類

様式 22

消毒保管庫温度記録表 (年 月)

部屋名

☐ 検収室 (南側)

☐ 検収室 (北側)

☐ 野菜下処理室

☐ 魚肉下処理室

☐ 仕分け室

☐ 野菜上処理室

☐ 和え物室

☐ 揚げ焼き室

☐ 煮炊き調理室

☐ コンテナプール

☐ 調理場前室

☐ 洗浄室前室

日	No													確認者
	曜日	測定時刻	温度℃ または確認	測定時刻	温度℃ または確認	測定時刻	温度℃ または確認	測定時刻	温度℃ または確認	測定時刻	温度℃ または確認	測定時刻	温度℃ または確認	
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		:		:		:		:				:		

*温度測定ができない場合は、スイッチが入っていることを確認して記録する。

様式 23

水質・残留塩素測定記録表

月

	日											温度計の校正	
												温度計1 (揚げ焼き)	校正日 沸騰したお湯 (100℃) ℃
①手洗い室(下処理)	調理前												
	調理後												
②器具洗浄室(下処理)	調理前											温度計2 (揚げ焼き)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
③検収室(下処理・肉)	調理前											温度計3 (揚げ焼き)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
④カート洗浄室(調理場)	調理前											温度計4 (揚げ焼き)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
⑤調理場シンク(釜横)	調理前											温度計5 (揚げ焼き)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
⑥コンテナプール	調理前											温度計 ()	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
⑦手洗い(洗浄室)	調理前											温度計4 (釜)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												
色・濁り・臭い・味 異常なし○・異常有り×	調理前											温度計5 (釜)	沸騰したお湯 (100℃) ℃
	調理後												

○使用水の外観(色・濁り)、臭い、味に異常があった際は、日にち、場所、異常項目、対処法等を記入すること。□
○残留塩素が0.1mg/L以下があった際は、日にち、場所、数値、対処法等を記入すること。□
○1カ月に一度中心温度計の校正を行い記入すること。

様式 24

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

配送・回収計画表の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 配送・回収計画表 別紙のとおり

【配送・回収計画表】

[illegible]

別表 5 提出書類

様式 25

配送車運転記録簿

年 月 日 ()

所長	業務責任者

号車 車両番号(—)

業務	運転者名	配送区間	出発時刻	到着時刻	配送品名	メーター指示数	
						出発時	納車時
配 送	1	～	:	:	食器・食缶		
	2	～	:	:	食器・食缶		
	3	～	:	:	食器・食缶		
	4	～	:	:	食器・食缶		
	5	～	:	:	食器・食缶		
	6	～	:	:	食器・食缶		
	7	～	:	:	食器・食缶		
	8	～	:	:	食器・食缶		
	9	～	:	:	食器・食缶		
	10	～	:	:	食器・食缶		
	11	～	:	:	食器・食缶		
	12	～	:	:	食器・食缶		
回 収	1	～	:	:	食器・食缶		
	2	～	:	:	食器・食缶		
	3	～	:	:	食器・食缶		
	4	～	:	:	食器・食缶		
	5	～	:	:	食器・食缶		
	6	～	:	:	食器・食缶		
	7	～	:	:	食器・食缶		
	8	～	:	:	食器・食缶		
	9	～	:	:	食器・食缶		
	10	～	:	:	食器・食缶		
	11	～	:	:	食器・食缶		
	12	～	:	:	食器・食缶		

燃料等補給量 ℓ

(燃料の種類:)

別表5 提出書類

年 月分 車両登録番号（必ず記入： ）

※ ○：良 ×：不良箇所

項目 日	運 行 前										運 行 後			
	①外観の目視点検				②	③運転席での機能点検				④				
	車の周り キズ・へこ みはない か？	灯火装置 レンズに汚 れ・破損は ないか？	タイヤ 適正な空 気圧で損 傷がない か？	洗車状況 車内外の 清掃は適 切か？	エンジン ルーム内 エンジン オイル ブレーキ オイル 冷却水 バッテリー液	ミラー類 サイドミラー、 ルームミラー (位置調 整)	電装類 方向指示 器、ホーン、ワ イパー(作 動状況)	ハンドル 振れたり重 かったり取 られること はないか？	ブレーキ 踏みしろや きき具合は 適正か？	アルコール 検査 目視と感 知器の両 方を実施	アルコール 検査 目視と感 知器の両 方を実施	車内美化 車内の清 掃は適切 か？	車の周り キズ・へこ みはない か？	車両異常 運行におい て異常が認 められた箇 所はないか？
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														

別表 5 提出書類

様式 26

年 月			施設・設備管理点検表		所長	係長	栄養士	業務責任者	
点 検 項 目			おもな点検箇所	月	火	水	木	金	対応状況
下 処 理 室	1	球根皮むき機	ディスク						
	2	水道設備	水漏れ						
	3	冷凍庫・冷蔵庫	温度・異音・パッキン						
	4	器具洗浄機	動作・部品						
	5	消毒保管庫	動作						
	6	給油タンク・廃油タンク	漏れ・油面計・レバー						
調 理 室	7	水道設備	水漏れ						
	8	フードスライサー	ベルト・ねじ・刃						
	9	さいの目きり機	ねじ・刃						
	10	パススルー冷蔵庫	温度・異音・パッキン						
	11	高速ミキサー	部品・動作						
	12	蒸気釜(A～Q/和え物1・2)	圧力・蒸気もれ・パッキン・ストップバー						
	13	真空冷却機	動作・パッキン・温度計						
	14	スチームコンベクション	動作・パッキン						
	15	連続フライヤー(ガス式)	点火・部品・動作・フロート						
	16	器具洗浄機	動作・部品						
コ ン テ ナ プ ール・ 洗 浄 室	17	消毒保管庫	動作・蒸気もれ						
	18	食器・食缶コンテナ	扉・キャスター・サナ						
	19	天つり式コンテナ消毒装置	動作・蒸気もれ						
	20	トラックイン消毒保管庫	動作・蒸気もれ						
	21	小荷物専用昇降機	動作						
	22	食器洗浄機 NO1	動作・蒸気もれ						
	23	食器洗浄機 NO2	動作・蒸気もれ						
	24	回転式洗浄機	動作						
	25	コンテナ洗浄機	動作・蒸気もれ・ノズル						
	26	食缶洗浄機	動作・蒸気もれ						
	27	水道設備	水漏れ						
そ の 他	28	自動ドア	動作・異音						
	29	貯水槽	外観						
	30	機械室	動作・異音・水漏れ						
	31	空調設備	温度・湿度						
	32	廃材庫(ディスプレイ)	動作・異音・水漏れ水漏れ						
	33								
		備 考	対応(部品交換・修理等)						
			点検者						

*異常が認められる場合は、✓をつける。

別表5 提出書類

様式 27

地下ピット・受水槽・機械室点検表

所長	係長	栄養士	業務責任者

1. 点検日 年 月 日 ()

2. 点検者

3. 地下ピット点検表

区 分	基 準	判定 (良好○・不良×)
地下ピット内部	地下ピット内は清潔であるか。	
	蒸気管に漏れがないか。	
	減圧弁の調整は適切か。	
特記事項		

4. 受水槽点検表

区 分	基 準	判定 (良好○・不良×)
水槽周囲	清潔であり、ごみ、汚物等が置かれていないこと。	
	水槽周辺にたまり水、湧水等がないこと。	
水槽本体	亀裂し、または漏水している箇所がないこと。	
	雨水等が入り込む開口部や接合部のすき間がないこと。	
水槽のマンホールの状態	ふたが防水密閉型のものであって、ほこりその他衛生上有害なものが入らないこと。	
	点検等を行う者以外の者が容易に開閉できないこと。	
特記事項		

5. 機械室点検表

区 分	基 準	判定 (良好○・不良×)
機械室	給水ポンプの音は正常であるか。	
	水漏れはしていないか。	
特記事項		

様式 28

ボイラー設備管理点検表

点検者氏名() * 正常の場合はし(チェック) 時間・pHは数字 補充の時は○印を記入する

年	月	日付	曜日																															
			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	
		点検・清掃項目	天候																															
			温度(℃)																															
			湿度(%)																															
毎	日	1	軟化水のチェック(判定 青ーOK)																															
			軟化水タンクの水位点検																															
			軟化器の食塩(量・状態) * 補充時○印																															
			水位制御器の作動の確認																															
			薬液タンクの薬面点検 * 補充時○印																															
			薬注ポンプの作動確認																															
			圧力計の動作																															
			圧力センサーの確認																															
			使用圧力・温度の確認	AM																														
			PM																															
			ボイラ水のpHを測定																															
1	回		燃焼状態																															
			煤煙濃度																															
			真空(ドレン回収)ポンプの作動確認																															
			ドレン回収タンク(環水槽)の水位確認																															
			ボイラー台数制御盤の確認																															
			ガス漏れ																															
			燃料・給水・蒸気管等																															
			ボイラー稼働時間	NO1																														
				点火																														
			消火																															
				点火																														
			消火																															
週	1	回	全ブロー(実施時間)	NO1																														
				NO2																														
				開始																														
			終了																															
				開始																														
			終了																															
月	1	期	煤煙濃度計レンズの清掃																															
学	期	1	火災検知器受光面の清掃																															
			エアフィルター清掃																															
			給水ストレーナーの清掃																															
			連続自動ストレーナーの清掃																															
備	考		蒸気漏れ、エラーメッセージ、故障、修理、対応など																															

*書ききれない場合は、このシートの裏面に記入する。

異常・故障等の詳細

発生時刻	月	日()	時	分	秒	発生時刻	月	日()	時	分	秒	発生時刻	月	日()	時	分	秒
発生場所(箇所)						発生場所(箇所)						発生場所(箇所)					
内容						内容						内容					
対応						対応						対応					
連絡事項						連絡事項						連絡事項					

様式 29

トイシ清掃点検表

年度

月	①1F調理場前室			②1F来客用			③1F洗浄室前室			④2F職員用(女子)			⑤2F職員用(男子)			⑥2F来客用(BF)			⑦2F男子更衣室			⑧2F女子更衣室			実施時間	担当者
	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充	清掃	消毒	補充		
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	
日(月)																									:	
日(火)																									:	
日(水)																									:	
日(木)																									:	
日(金)																									:	

* 清掃・・・便器・手洗い設備・壁などを清掃した。
* 消毒・・・便座・扉のノブ・水栓レバー・床・スリッパなど 次亜塩素酸ナトリウムで消毒した。
* 補充・・・トイレペーパー・ハンドソープ・アルコール・ペーパーホルダーの補充とゴミ捨てをした。

様式 30

設備故障・破損報告書

(太枠内を記入してください)

日時	年 月 日 ()						重要度	A 高い B 低い	
場所	<input type="checkbox"/> 汚染区域	検収室	器具洗浄室	魚肉下処理室	食品庫	野菜下処理室	洗浄室	緊急度	A 高い B 低い
	<input type="checkbox"/> 非汚染区域	揚げ焼き室	煮炊調理室	野菜上処理室	器具洗浄室	和え物室	コンテナプール		
	<input type="checkbox"/> その他	[]						<input type="checkbox"/> 改善要望	
名称・状態									
詳細	(できるだけ詳しく説明すること)								
									受付印
報告者		業務責任者		栄養士		係長		所長	

【給食センター処理欄】

対応・対策									
修繕日	月 日 ()								
費用									
完了確認		業務責任者		栄養士		係長		所長	

様式 31

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

清掃計画日程表の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 長期休業中の清掃計画日程表 別紙のとおり

様式 32

配 膳 日 誌

学校名
業務日 年 月 日()

●配膳員

氏 名	出勤時刻	休憩時間		退出時刻
		開始	終了	
	:	:	:	:
	:	:	:	:
	:	:	:	:
	:	:	:	:

●施設設備の点検

*出勤時に施設設備の点検を実施すること

項目	異常の有無	温度	異常の状況
牛乳用 冷蔵庫	有・無	℃	
保存用 冷凍庫	有・無	℃	

●業務

業務内容	開始時刻	終了時刻
消毒等配膳準備	:	:
食器準備	:	:
牛乳・デザート等数え	:	:
ワゴンへのセッティング	:	:
ワゴン各階への配膳	:	:
ワゴン下げ(片付け)	:	:
	:	:
	:	:
	:	:

●事件・事故

事件・事故の詳細	
発生時刻	年 月 日()
発生場所	
内容	
気づいた事	
連絡事項	

●その他

●受入

受 入 品 名		納 入					保 存 食			
		受入時刻	納品業者	製造・賞味年月日	品温	異常の有無	採取時間	採取者	冷凍庫入庫時間	庫内温度
食器		:	給食センター			有・無				
主食		:		製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
牛乳		:		製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
副食		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
ドレッシング等		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
チーズ等添加物		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
チーズ等添加物		:	給食センター	製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
デザート等		:		製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃
デザート等		:		製・賞 . . .	℃	有・無	:		:	℃

*牛乳・乳製品 10℃以下 冷蔵食品 10℃以下 冷凍食品 0℃以下 *主食受入者名【 】 *牛乳受入者名【 】

《保存食処理》 月 日分を 時 分に廃棄 《実施者》 《異常の有無》 有・無

学校給食日常点検票(給食受入時)

学校名 ()

年 月 日 () 天気

作業前 気温 _____℃ 湿度 _____%

作業後 気温 _____℃ 湿度 _____%

校長	給食主任	所長	栄養教諭	業務責任者	点検記録者

項目		衛生管理チェックリスト
健康状態		<input type="checkbox"/> 健康状態を健康等調査票に記録した。
服装等		<input type="checkbox"/> 服装等を確認し健康等調査票に記録した。
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。 ※作業前の手洗いは必ず爪ブラシを使用すること <input type="checkbox"/> 作業ごとに手指を洗浄・消毒した。
施設設備		<input type="checkbox"/> 配膳室内の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 主食置き場は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床は清潔である。 <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"/> ネズミやハエ、ゴキブリ等、衛生害獣や害虫等は出ていない。
給食前	消毒	<input type="checkbox"/> 配膳用のワゴン車、棚の消毒を行なった。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫やドアの取っ手を消毒した。
検収		<input type="checkbox"/> 給食センターから届けられる給食を配膳室において、立会いのもと受け取った。 <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配膳室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収を行なった。 (納品時間・温度を裏面に記入) <input type="checkbox"/> 学校配送の物資(デザート等)の検収を行なった。 <input type="checkbox"/> 牛乳・デザート等温度管理が必要な食品は冷蔵庫等により適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 検収について記録した。
配食		<input type="checkbox"/> 衛生的に牛乳、デザートの配食をし、常に5点着用で行なった。 <input type="checkbox"/> 食品を床に直接置いていない。 <input type="checkbox"/> 衛生的に食器・フライ缶・食缶を取り扱った。 <input type="checkbox"/> 児童生徒の喫食時間を考え、食缶を教室前にセットした。
保存食		<input type="checkbox"/> 保存食容器・ビニール袋・採取器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)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。
部外者の立ち入り		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。(立入者名) <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
給食後	清掃	<input type="checkbox"/> 残菜やゴミの処理は適切に行なった。 <input type="checkbox"/> 配膳室内の清掃・消毒を行なった。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の清掃・消毒を行なった。 <input type="checkbox"/> ワゴン車の清掃・消毒を行なった。 <input type="checkbox"/> 牛乳のケースの洗浄・消毒を行なった。 <input type="checkbox"/> 戸締りを確実にを行った。

<特記事項> 害虫駆除等した際には記入をする。

[illegible]

38

別表 5 提出書類

様式 34

学校給食日常点検表

調理場名

各務原市学校給食センター

作成者

検査日

年

月

日

天気・気温	別紙に記入
調理室の温度	別紙に記入
〃湿度	別紙に記入

合計食数	食
欠食校名	

衛生管理チェックリスト				
作業前	施設・設備	<input type="checkbox"/>	調理場の清掃・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"/>	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。 ※温度・湿度記録は別紙	
		<input type="checkbox"/>	冷蔵庫・冷凍庫(保存食冷凍庫は－20℃以下)の温度は、適切である。 ※温度記録は別紙	
		<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ある。	
		<input type="checkbox"/>	ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫等は出ていない。	
	使用水	<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。(異常なし、異常あり)	
		<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。) ※記録は別紙	
	検収	<input type="checkbox"/>	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/>	品質、鮮度、包装容器の状態、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 ※記録は別紙	
		<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、腹痛、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。 ※詳細は個表に記載	

別表 5 提出書類

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ある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 ※記録は別紙
	<input type="checkbox"/> 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 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 時	<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指は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 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。	
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(85℃、1分30秒間)、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。 ※記録は別紙	
		<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。	
	使 用 水	<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) ※記録は別紙	
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。	
		<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は採取し、-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。 ※保存食記録は別紙	
	配 食	<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。 ※記録は別紙	
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	

衛 生 管 理 チェックリスト			
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や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、搬出時刻と搬入時刻を記録した。	
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。 ※記録は別紙	
	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 具 ・ 容 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、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	残菜量
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	主食 おかず
	食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫等はいない。(駆除した日は記入)	

様式 35

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

定期健康診断結果報告書

受注者 住 所
代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 施設名 各務原市学校給食センター

2 診断結果

氏 名	受診月日	診断結果

3 受診医療機関

4 添付書類 医療機関の受診結果報告書（写し）

様式 36

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

腸内細菌検査（検便）報告書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、 月分（上期・下期）の結果を下記のとおり報告します。

記

- 1 施設名 各務原市学校給食センター
- 2 検査成績一覧

被検査者名	受付月日	決定月日	成 績	備考

- 3 検査機関名
- 4 添付書類 検査機関の結果報告書（写し）

様式 37

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

ノロウイルス検査報告書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、 月分の結果を下記のとおり報告します。

記

- 1 施設名 各務原市学校給食センター
- 2 検査成績一覧

被検査者名	受付月日	決定月日	成 績	備考

- 3 検査機関名
- 4 添付書類 検査機関の結果報告書（写し）

様式 38

年 月		学校給食従事者の健康調査表（個表）																氏名				業務責任者																		
		日		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	所長	栄養士	業務責任者			
区分	曜日																																							
1	健康診断、検便検査の結果に異常はないか、																																							
2	下痢をしていないか（注）																																							
3	発熱、腹痛、嘔吐をしていないか																																							
4	同居人に下痢・嘔吐の症状がないか																																							
5	本人や同居人に感染症またはその疑いがないか																																							
6	手指・顔面に傷やできものはないか																																							
7	白衣、エプロン、マスク、帽子は清潔であるか																																							
8	履物は清潔であり、専用の物を使用しているか																																							
9	適切な服装をしているか																																							
10	爪は短く切っており、指輪やマニキュアをしていないか																																							
11	最終検便実施日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
業務責任者確認印																																								
対 応 等																																								

「はい」の時は○印をつけ、「いいえ」の時には×印をつけること。（×の時は、対応欄に怪我の部位および対応を記入する）

- ・毎日、本人確認欄にチェックマークを記入する。

（注）下痢をしている場合は速やかに上司に申し出ること。また、検便を行い、結果と処置を記録し報告すること。

様式 39

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

研修実施報告書

住 所

受注者

代表者名

㊞

このことについて、学校給食センター調理業務等に関する研修を行いましたので、下記のとおり報告します。

記

1 研修日時 年 月 日 時～ 年 月 日 時

2 研修表題

3 研修内容

講師：

4 研修参加者 業務責任者 ()

業務副責任者 ()

栄養士 ()

食品衛生責任者 ()

調理従事者 名 ()

配送従事者 名 ()

配膳従事者 名 ()

5 その他報告事項

欠席者への対応

様式 40

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

勤務表の提出について

受注者 住 所
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 勤務表 別紙のとおり（受注者の様式で提出）

様式 41

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

防災訓練実施（計画・報告）書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 防災訓練実施（計画・報告）書 別紙のとおり

様式 42

年 月 日

各務原市学校給食センター所長 宛

事故等状況報告書

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

発 生 年 月 日	年 月 日 ()
発 生 時 刻	時 分
発 生 場 所	
連 絡 者	
発 生 状 況	
発 生 後 の 対 応	
発 生 原 因	
今 後 の 対 策 (再 発 防 止)	

※事故等が発生した場合、直ちに連絡するとともに本報告書を作成すること。

様式 43

年 月 日

各務原市長 宛

安全運転管理者に関する届出書の提出について

受注者 住 所
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 安全運転管理者に関する届出書 別紙のとおり

様式 44

年 月 日

各務原市長 宛

食品営業許可書の提出について

住 所
受注者
代表者名

印

このことについて、下記のとおり提出します。

記

- 1 食品営業許可書 別紙のとおり