

我孫子市学校給食調理業務委託仕様書

1 件 名 我孫子市学校給食調理業務委託

2 履行期間 平成22年4月1日～平成23年3月31日

3 履行場所 受諾の学校とする。

4 対象及び調理食数

給食の供給対象は、児童・生徒及び教職員及び校長が認めた者であり、調理食数は別紙「平成22年度年間給食実施計画表」を参照とする。

なお、実際の調理食数は給食実施日の調理業務指示書のとおりとする。

5 業務時間及び給食室への入室等

業務時間は、次項に定める委託業務を適切に実施するために必要な時間とする。但し、給食室への入室は学校の始業時刻の30分前からとし、入室・退室の時刻については「調理業務実施確認書」(様式5)に記録する。機械警備期間中の給食室への入室は禁止する。

なお、学校行事及び授業等によって業務日及び業務時間を変更することがある。

6 業務内容

受託会社は、契約書・仕様書・調理業務指示書に基づき業務を行う。

業務にあたり、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「我孫子市学校給食衛生管理マニュアル」等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、これに基づき調理業務を行うこと。

委託する業務は、次の①から⑨とする。

- ① 物資検収時の立ち会い、受け取り、格納
- ② 調理業務
- ③ 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管
- ④ 配食、運搬、回収業務
- ⑤ 食器具等の洗浄、消毒、保管
- ⑥ 給食調理室・配膳室等の施設、設備や機器及び給食室外やグリストラップの清掃、安全点検と記録
- ⑦ 残菜の計量と記録、厨芥の処理及び資源ごみのリサイクル処理
- ⑧ 食物アレルギーの対応として、除去食の提供等
- ⑨ 前各号に付帯するその他必要な業務

7 施設設備及び備品等の貸与

調理業務に必要な施設設備及び備品・消耗品は、市が無償で貸与する。

但し、エンボス手袋、ゴム手袋、耐熱手袋、洗浄用布製手袋、軍手、爪ブラシ、ペーパータオル、タオル、ポリ袋（ごみ袋）、レンジクリーナー、ラップ、アルミホイール、オーブンシート、手洗い用液体石鹸、手洗い及び器具消毒用アルコール、次亜塩素ナトリウム、塩素検査薬品は受託者が負担する。

なお、調理業務従事者の白衣類・履物・前掛け・マスク並びに福利厚生関係の備品や消耗品等、受託者が必要と思われるものについても、受託者が負担する。

8 調理業務従事者配置体制

(1) 調理業務従事者は、食数に応じて適正に配置する。

(2) 調理業務責任者は、経験豊富で指導力に優れた正社員を配置する。

※ 原則として、調理業務経験7年以上、学校給食の責任者経験3年以上とする。新規委託校以外の学校については、当該校の調理業務副責任者を5年以上経験し、調理業務責任者としての能力を有し、教育委員会が認めた者も可とする。

※ 基準を満たしていない場合は、事前に教育委員会に理由書を提出して了解を得るものとする。

(3) 調理業務副責任者は、調理業務経験が4年以上で責任者を補佐しうる技術力・指導力を有する職員を配置する。

(4) 調理業務従事者の配置数、配置時間については、食品衛生法その他関係法令に基づき衛生管理を適正に実施出来る配置とする。

9 調理業務従事者の届出

(1) 調理業務従事者の届出は、「調理業務従事者報告書」（様式1）により、契約月もしくは年度当初給食開始日の5日前までに行うこと。

調理業務従事者に変更が生じる場合は事前に学校に申し出をし、「調理業務従事者変更届」（様式3）により速やかに届出ること。

なお、届出にあたり、新規採用者及び社内異動者については、下記の書面を添付すること。

新規採用者・・・ 労働安全衛生規則第43条に規定する雇い入れ時の健康診断の結果報告書及び業務従事前15日以内に受診した細菌検査の結果報告書

社内異動者・・・ 労働安全衛生規則第44条に規定する定期健康診断の結果報告書及び業務従事前15日以内に受診した細菌検査の結果報告書

(2) 調理業務従事者の休暇等による代替については、事前に「調理業務従事者代替届」（様式11）及び同届に記載の添付書類を学校に提出の上、学校の了解を得て

から業務に就くこと。

なお、欠員代替のための人材は、常時確保されているものとする。

10 施設・設備・器具等

(1) 施設・設備・器具等の使用

調理業務は、受託校に備えてある施設・設備・器具等を用いて行うこと。

また、これらを受託校以外に持ち出してはならない。

(2) 施設の管理

施設の使用に際しては、異常の有無を確認すると共に、業務終了後は戸締りを完全に行うこと。

(3) 調理業務用設備・器具等の破損の報告及び損害賠償

① 受託者は、施設・設備・器具等が破損した場合は、学校を經由して教育委員会に遅滞なく報告すると共に、その指示に従うこと。

② 受託者は、施設・設備・器具等の破損が、受託者の責に帰すべき事由によって発生した場合は、直ちに学校・教育委員会に報告すると共にその指示に従うこと。当該破損によって生じた損害は賠償しなければならない。

11 安全・衛生管理

(1) 食品衛生管理者の設置と任務

① 食品衛生管理者の設置

受託者は、受託校に食品衛生管理者を置くこと。

② 食品衛生管理者の任務

食品衛生管理者は関係法令に基づき、食品の安全・衛生管理に留意すると共に、調理・配食・運搬等が衛生的に行われるよう従事者への指揮・監督、指導にあたること。

③ 食品衛生管理者の届出

食品衛生管理者については、「調理業務従事者報告書」（様式1）をもって届出ること。

(2) 従事者の健康・衛生管理

① 受託者は、従事者に対する労働安全衛生規則第44条に規定の定期健康診断及び新規採用従事者に対する労働安全衛生規則第43条に規定の雇い入れ時の健康診断を実施し、従事者の届出にあたっては、「健康診断書」及び従事前15日以内に実施した「細菌検査成績報告書」（様式2）を提出すること。

② 受託者は、従事者の健康診断を定期的に行うほか、従事者の健康状態に常に注意を払い、異常を認めた場合には、遅滞なく当該従事者の健康診断を行うこと。

③ 受託者は、前項①及び②の衛生管理の結果のほか、食品衛生上支障のあ

る者又は下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等の伝染性疾患等の恐れがある者を調理業務に従事させないこと。

(3) 受託者は、従事者に対して定期的な細菌検査を月 2 回実施（1 回目と 2 回目の間隔を 15 日程度あけて実施）し、その結果を「細菌検査成績報告書」（様式 2）により報告すること。

(4) 従事者の衛生管理の状況については、「学校給食日常点検表」に記入すること。

(5) 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理

① 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理は、定期的点検を実施すると共に安全衛生管理体制の徹底を図ること。

② 安全及び衛生管理の状況については、「学校給食日常点検表」に記入すること。

(6) 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理は、学校の指示に従い適切に行うこと。

(7) 保存食・展示食・検食

保存食・展示食・検食は、学校の指示に従い適切に行うこと。

(8) 立入り検査、調査及び巡回指導等への協力

教育委員会、保健所、学校薬剤師等の検査機関による立入り検査、教育委員会による施設・設備等の点検・調査及びその他必要に応じて行う検査や調査には、速やかに応じること。

また、保健所が健康増進法及び食品衛生法に基づき履行場所において実施する巡回指導に協力すると共に、調理業務責任者もしくは受託会社の担当者は、指導日当日に当該場所で、その指導の一環として行われる結果講評の会議に出席すること。

12 報告及び届出等

(1) 受託者は、次の事項について所定の資料を作成し、期限までに報告または届出を行うこと。

なお、報告書及び届出書は、教育委員会または学校へ各 1 部提出すること。但し、報告先が教育委員会と学校の 2 ヶ所の場合、学校へ提出する報告書及び届出書は、教育委員会へ提出するものの写しをもって代えることができる。

| 内 容 | 報告・届出時期 | 報 告 先 |
|-------------------|-------------------|-----------|
| 調理業務従事者報告書 (様式 1) | 契約月の給食開始 5 日前まで | 教育委員会 学校 |
| 健康診断書 (胸部 X 線含む) | 結果判明後直ちに | 学校 ※教育委員会 |
| 細菌検査成績報告書 (様式 2) | 月単位、2 回目の結果判明後直ちに | 学校 ※教育委員会 |
| 貸与品受領確認書 | 引渡し時 | 教育委員会 学校 |
| 支給材料受領確認書 | 引渡し時 | 学校 |
| 調理業務従事者変更届 (様式 3) | 変更の都度速やかに | 教育委員会 学校 |

| | | |
|----------------------------|-----------------|----------|
| 研修報告書 (様式 4) | 実施後 14 日以内 | 教育委員会 学校 |
| 調理業務実施確認書(日単位) | 当日業務完了時 | 学校 |
| 調理業務完了報告書(月単位) (様式 6) | 翌月 7 日までに | 教育委員会 学校 |
| 事故報告書 (様式 7) | 発生後速やかに | 教育委員会 学校 |
| 調理業務委託状況改善報告書 (様式 8) | 通知後 14 日以内(月単位) | 教育委員会 学校 |
| 長期休業中における清掃業務実施計画書 (様式 9) | 長期休業の初日 7 日以内 | 学校 |
| 長期休業中における清掃業務完了確認書 (様式 10) | 長期休業の終了後 7 日以内 | 教育委員会 学校 |
| 調理業務従事者代替届 (様式 11) | 変更の都度 (事前に連絡の上) | 学校 |

注： 様式の指定がない場合は、任意の様式とする

※ 調理業務従事者の報告時及び変更時には教育委員会にも報告する

- (2) 「調理業務実施確認書」(様式 5) は、毎日の業務終了に際し、学校に提示の上その確認を受けること。
- (3) 受託者は、同一の「問題点」で「調理業務委託状況改善報告書」(様式 8)の提出を度々求められることの無いよう、改善に努めること。
 なお、改善が図られず、同様の指摘が繰り返された場合、本市、教育委員会及び学校は、その状況に応じ、改善の指導及び命令をすることができる。
- (4) 「長期休業中における清掃業務実施計画書」(様式 9) については、学校と協議の上調整する。
 なお、実施後は、「長期休業中における清掃業務完了確認書」(様式 10-1 2・3) を期日までに提出すること。

13 研修及び教育等の実施

- (1) 受託者は、学校給食の主旨と目標・目的を十分理解の上、児童・生徒の健やかな成長に資すると共に、安全及び衛生の管理並びに調理業務及び食品の取り扱いの適正化を図るため研修及び教育等を実施し、従事者の資質向上に努めること。
- (2) 受託者は、研修について、調理技術の向上及び安全衛生管理の徹底を図る見地から、学期ごとに 1 回以上実施すること。特に、新規採用者については、学校給食衛生管理研修を必ず実施し、報告書を提出すること。
 なお、教育委員会の指定した研修の実施を求める場合もある。
- (3) 研修終了後は、前項 12 の (1) により、「研修報告書」(様式 4) を期日までに提出すること。

14 業務に係る反省会への出席

受託者は、受託校において受託者・学校・教育委員会の三者で実施する反省会(原則として、年 1～3 回開催)に出席すること。

15 食中毒や事故等発生時の対応

食中毒や事故等発生時の対応として、製造物賠償責任保険（P L保険）等の損害補償制度に加入していること。

16 その他調理業務等受託条件

(1) 調理指示書をもとに、「我孫子市学校給食衛生管理マニュアル」に従った作業導線・作業工程表を作成し、食中毒発生防止に努めた作業をすること。

(2) 衛生管理面から調理業務はドライ作業に努め、ドライシステムを理解し、その作業に精通した責任者を配置すること。

(3) 学校給食は学校教育の一環としての教育活動であり、その目的や意義を理解していること。

また、調理業務従事者は学校給食の主旨を理解し、学校及び児童生徒との交流を積極的に図ること。

17 受託会社は、この仕様書に基づいた業務実施要領及び業務工程表を作成し、市の審査に合格していなければならない。

18 仕様書に定めない事項については、必要に応じて協議する。

19 その他添付資料

① 給食室の概要図（該当学校分）

② 平成22年度給食実施計画書（該当学校分）

20 その他特記事項

①小学校の施設は、狭く、汚染区域・非汚染区域分けが明確ではないが、汚染区域・非汚染区域で行われる作業を念頭に入れ、線引きによる区域分けで作業導線を組み、衛生管理に留意してドライによる作業に努めること。

②中学校の施設は、ドライ方式で汚染区域・非汚染区域が作業毎に区分してあるので、その機能が十分に発揮しうる方法でドライ作業をすること。

19-②

別紙 平成22年度年間給食実施計画書

我孫子市立湖北小学校

| 給食時間 | | 12時15分～13時00分 | | | 給食開始日 22年 4月 9日 | | |
|------|---------------------------|---------------|---------|-----------|-----------------|--------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数(名) | 教職員数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 15日 | 430 | 30 | 460 | 15 | 6,900 | 9日開始 |
| 5 | 18日 | 430 | 30 | 460 | 18 | 8,280 | |
| 6 | 21日 | 430 | 30 | 460 | 21 | 9,660 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 430 | 30 | 460 | 11 | 5,060 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | | | |
| 9 | (清掃作業1日) 17日 | 430 | 30 | 460 | 17 | 7,820 | 3日開始 |
| 10 | 19日 | 430 | 30 | 460 | 19 | 8,740 | |
| 11 | 20日 | 430 | 30 | 460 | 20 | 9,200 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 430 | 30 | 460 | 14 | 6,440 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 430 | 30 | 460 | 15 | 6,900 | 11日開始 |
| 2 | 19日 | 430 | 30 | 460 | 19 | 8,740 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 430 | 30 | 460 | 13 | 5,980 | 18日終了 |
| 合計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 4,730 | 330 | 5,060 | 182 | 83,720 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

別紙 平成22年度年間給食実施計画書
我孫子市立湖北台西小学校

| 給食時間 | | 12時15分～13時00分 | | | 給食開始日 22年 4月 9日 | | |
|------|---------------------------|---------------|---------|-----------|-----------------|--------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数(名) | 教職員数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 15日 | 440 | 30 | 470 | 15 | 7,050 | 9日開始 |
| 5 | 18日 | 440 | 30 | 470 | 18 | 8,460 | |
| 6 | 21日 | 440 | 30 | 470 | 21 | 9,870 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 440 | 30 | 470 | 11 | 5,170 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | | | |
| 9 | (清掃作業1日) 17日 | 440 | 30 | 470 | 17 | 7,990 | 3日開始 |
| 10 | 19日 | 440 | 30 | 470 | 19 | 8,930 | |
| 11 | 20日 | 440 | 30 | 470 | 20 | 9,400 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 440 | 30 | 470 | 14 | 6,580 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 440 | 30 | 470 | 15 | 7,050 | 11日開始 |
| 2 | 19日 | 440 | 30 | 470 | 19 | 8,930 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 440 | 30 | 470 | 13 | 6,110 | 18日終了 |
| 合 計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 4,840 | 330 | 5,170 | 182 | 85,540 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

別紙 平成22年度年間給食実施計画書

我孫子市立布佐南小学校

| 給食時間 | | 12時15分～13時00分 | | | 給食開始日 22年 4月 9日 | | |
|------|---------------------------|---------------|---------|-----------|-----------------|--------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数(名) | 教職員数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 15日 | 220 | 30 | 250 | 15 | 3,750 | 9日開始 |
| 5 | 18日 | 220 | 30 | 250 | 18 | 4,500 | |
| 6 | 21日 | 220 | 30 | 250 | 21 | 5,250 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 220 | 30 | 250 | 11 | 2,750 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | | | |
| 9 | (清掃作業1日) 17日 | 220 | 30 | 250 | 17 | 4,250 | 3日開始 |
| 10 | 19日 | 220 | 30 | 250 | 19 | 4,750 | |
| 11 | 20日 | 220 | 30 | 250 | 20 | 5,000 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 220 | 30 | 250 | 14 | 3,500 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 220 | 30 | 250 | 15 | 3,750 | 11日開始 |
| 2 | 19日 | 220 | 30 | 250 | 19 | 4,750 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 220 | 30 | 250 | 13 | 3,250 | 18日終了 |
| 合計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 2,420 | 330 | 2,750 | 182 | 45,500 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

別紙 平成22年度年間給食実施計画書

我孫子市立布佐小学校

| 給食時間 | | 12時15分～13時00分 | | | 給食開始日 22年 4月 9日 | | |
|------|---------------------------|---------------|---------|-----------|-----------------|--------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数(名) | 教職員数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 15日 | 340 | 30 | 370 | 15 | 5,550 | 9日開始 |
| 5 | 18日 | 340 | 30 | 370 | 18 | 6,660 | |
| 6 | 21日 | 340 | 30 | 370 | 21 | 7,770 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 340 | 30 | 370 | 11 | 4,070 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | | | |
| 9 | (清掃作業1日) 17日 | 340 | 30 | 370 | 17 | 6,290 | 3日開始 |
| 10 | 19日 | 340 | 30 | 370 | 19 | 7,030 | |
| 11 | 20日 | 340 | 30 | 370 | 20 | 7,400 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 340 | 30 | 370 | 14 | 5,180 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 340 | 30 | 370 | 15 | 5,550 | 11日開始 |
| 2 | 19日 | 340 | 30 | 370 | 19 | 7,030 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 340 | 30 | 370 | 13 | 4,810 | 18日終了 |
| 合計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 3,740 | 330 | 4,070 | 182 | 67,340 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

別紙 平成22年度年間給食実施計画書
我孫子市立我孫子中学校

| 給食時間 | | 12時30分～13時15分 又は12時10分～12時55分 | | 給食開始日 22年 4月 7日 | | | |
|------|---------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------|-----|---------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数 (名) | 教職員 数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 16日 | 990 | 50 | 1,040 | 16 | 16,640 | 7日開始 |
| 5 | 17日 | 990 | 50 | 1,040 | 17 | 17,680 | |
| 6 | 21日 | 990 | 50 | 1,040 | 21 | 21,840 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 990 | 50 | 1,040 | 11 | 11,440 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | | | |
| 9 | (清掃作業1日) 18日 | 990 | 50 | 1,040 | 18 | 18,720 | 2日開始 |
| 10 | 19日 | 990 | 50 | 1,040 | 19 | 19,760 | |
| 11 | 20日 | 990 | 50 | 1,040 | 20 | 20,800 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 990 | 50 | 1,040 | 14 | 14,560 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 990 | 50 | 1,040 | 15 | 15,600 | 8日開始 |
| 2 | 18日 | 990 | 50 | 1,040 | 18 | 18,720 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 990 | 50 | 1,040 | 13 | 13,520 | 18日終了 |
| 合計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 10,890 | 550 | 11,440 | 182 | 189,280 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

別紙 平成22年度年間給食実施計画書
我孫子市立布佐中学校

| 給食時間 | | 12時30分～13時15分 又は12時10分～12時55分 | | 給食開始日 22年 4月 7日 | | | |
|------|---------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------|-----|--------|-------|
| 月 | 実施予定日数 | 児童生徒数 (名) | 教職員 数(名) | 月 予 定 食 数 | | | 備 考 |
| | | | | 食 数 | 日 数 | 合 計 | |
| 4 | (清掃作業3日) 16日 | 260 | 30 | 290 | 16 | 4,640 | 7日開始 |
| 5 | 17日 | 260 | 30 | 290 | 17 | 4,930 | |
| 6 | 21日 | 260 | 30 | 290 | 21 | 6,090 | |
| 7 | (清掃作業3日) 11日 | 260 | 30 | 290 | 11 | 3,190 | 15日終了 |
| 8 | (清掃作業2日) 0日 | | | | 0 | | |
| 9 | (清掃作業1日) 18日 | 260 | 30 | 290 | 18 | 5,220 | 2日開始 |
| 10 | 19日 | 260 | 30 | 290 | 19 | 5,510 | |
| 11 | 20日 | 260 | 30 | 290 | 20 | 5,800 | |
| 12 | (清掃作業3日) 14日 | 260 | 30 | 290 | 14 | 4,060 | 20日終了 |
| 1 | (清掃作業2日) 15日 | 260 | 30 | 290 | 15 | 4,350 | 8日開始 |
| 2 | 18日 | 260 | 30 | 290 | 18 | 5,220 | |
| 3 | (清掃作業4日) 13日 | 260 | 30 | 290 | 13 | 3,770 | 18日終了 |
| 合計 | 182日 (清掃作業18日) 200日 | 2,860 | 330 | 3,190 | 182 | 52,780 | |

※ 我孫子市直営・委託職員合同衛生管理講習会を4月と8月(各2時間)に実施予定

※ 実施食数、及び学校行事等は、実施日に出される指示書のとおりです

※ 日常清掃管理以外にも、()内の清掃作業日数に限らず、十分に実施されたい

様式 1

平成 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者 印

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

記

調理業務受託学校名

1 調理業務責任者（調理業務経験 年・学校給食責任者経験 年・副責任者経験 年）

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|----|----|----|----|----|------|
| | | | | | |

2 調理業務副責任者（調理業務経験 年・学校給食従事者経験 年）

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 |
|----|----|----|----|----|------|
| | | | | | |

3 1・2以外の正規社員

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 調理経験年数 |
|----|----|----|----|----|------|--------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

4 調理補助者（パート）

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 調理経験年数 |
|----|----|----|----|----|------|--------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

5 食品衛生責任者（業務責任者が、兼任することができる）

| 氏名 | 資格 |
|----|-----|
| | 有 無 |

- 6 添付書類（1）履歴書（写）（入社日のわかるもの）
（2）調理師及び栄養士等免許（写）
（3）健康診断書（写）（労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
（4）細菌検査成績書（写）（従事前15日以内のもの）
（5）5 については、食品衛生責任者であることを証明する書類（写）

様式2

平成 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

印

月分細菌検査成績報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

受託学校名

1 成績一覧

| 区 分 | 検査者名 | 1 回目 | | 2 回目 | |
|--------|------|------|----|------|----|
| | | 決定月日 | 成績 | 決定月日 | 成績 |
| 業務責任者 | | / | | / | |
| 業務副責任者 | | | | | |
| 従 事 者 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |
| 〃 | | | | | |

2 検査機関名 ()

3 添付書類 検査機関の検査報告書 (写しも可)

※ 検査は、月2回実施すること

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

印

調理業務従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しましたのでお届けします。

記

調理業務受託学校名

1 調理業務責任者 (調理業務経験 年・学校給食責任者経験 年)

| 区分 | (ふりがな) 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 変更月日 | 変更理由 |
|-----------------------|--------------|----|----|----|----|------|------|----------|
| 変更前 | | | | | | | | 退職 異動 |
| 変更後 | | | | | | | | 新規 異動 |
| (学校給食調理業務 責任者経験 年 ヶ月) | | | | | | | | |

2 調理業務副責任者 (調理業務経験 年・学校給食従事者経験 年)

| 区分 | (ふりがな) 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 変更月日 | 変更理由 |
|------------------------|--------------|----|----|----|----|------|------|----------|
| 変更前 | | | | | | | | 退職 異動 |
| 変更後 | | | | | | | | 新規 異動 |
| (学校給食調理業務 副責任者経験 年 ヶ月) | | | | | | | | |

3 調理従事者・調理補助者 (パート)

| 区分 | (ふりがな) 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 変更月日 | 変更理由 |
|-----|--------------|----|----|----|----|------|------|----------|
| 変更前 | | | | | | | | 退職 異動 |
| 変更後 | | | | | | | | 新規 異動 |

4 食品衛生責任者 (業務責任者が、兼任することができる)

| | | |
|----|-----|--------------------------|
| 氏名 | 資格 | 変更の理由 (具体的に) のため異動・退職 |
| | 有 無 | |

5 添付書類 (1) 履歴書 (写) (入社日のわかるもの)

- (2) 調理師及び栄養士等免許 (写)
- (3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの)
- (4) 細菌検査成績書 (写) (従事前15日以内のもの)
- (5) 4 については、食品衛生責任者であることを証明する書類 (写)

様式4

平成 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者

印

研 修 報 告 書 (第 学期・新規採用者)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 実 施 日 平成 年 月 日 (時 分 ~ 時 分)

2 研 修 会 場 _____

3 受 講 者 名 _____

4 内 容 (書ききれない場合は、別紙添付して下さい。)

| | 研 修 内 容 |
|------|---------|
| 安全衛生 | |
| 調理技術 | |
| その他 | |

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者住所

会社名

代表者職・氏名

印

調理業務完了報告書

下記の受託業務を完了したので報告します。

| | |
|--------|----------------|
| 件名 | 我孫子市学校給食調理業務委託 |
| 受託場所 | 我孫子市立 学校 |
| 契約年月日 | 平成 年 月 日 |
| 履行内容 | 平成 年 月分 調理業務 |
| 給食実施日数 | _____日 |
| 清掃実施日数 | _____日 |

業務完了確認書

| | |
|-----|----------------------|
| 業務名 | 学校給食調理業務委託 |
| 業者名 | |
| 場所 | |
| 期間 | 平成 年 月 日 から 平成 年 月 日 |
| 検査日 | 平成 年 月 日 |
| 備考 | |

上記のとおり、業務が完了したことを確認しました。

平成 年 月 日

検査者 我孫子市立

学校長

印

様式7

平成 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者住所

会社名

代表者職・氏名

印

事故報告書

このことについて、学校給食調理業務委託仕様書6の規定に基づき報告します。

| 区 分 | 事 故 内 容 等 |
|------------------------|--------------------------------|
| 業 務 名 | 我孫子市立 学校 給食調理等業務委託 |
| 発 生 日 時 | 平成 年 月 日 () 時間 ____ : ____ |
| 発 生 場 所 | |
| 人または施設 設備の区分 | (人の場合) 住所 氏名 性別 () 年齢 歳 |
| | (施設・設備の場合) 名称 |
| 事故の経過及 び原因 (詳しく) | |
| 改 善 策 | |
| 学校長の所見 | |

様式 8

平成 年 月 日

我孫子市教育委員会教育長 様

受託者 印

平成 年 月分調理業務委託状況改善報告書

このことについて、下記の問題点を次のとおり改善したので報告します。

記

我孫子市立 学校

| 問 題 点 | 改善の実施内容（具体的に） |
|-------|---------------|
| | |

様式 9

長期休業中における清掃業務実施計画書

学校名 _____ 受託者 _____ 印 _____
 業務責任者 _____ 印 _____

| 月/日 | 曜日 | 実施予定作業の概要 | 業 務 従 事 者 | | |
|-----|----|-----------|-----------|-----|---|
| | | | 人 数 | 時 間 | |
| | | | | : | : |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | |
|-----|------|
| 校長印 | 栄養士印 |
| | |

長期休業中における清掃業務内容チェックシート

| 清掃箇所 | | 清掃完了日 | 清掃箇所 | | 清掃完了日 |
|--------|--------------|-------|------------|-----------|-------|
| 給食室 | 壁 | | 機械類 | 食器洗浄機 | |
| | フード・オイルフィルター | | | 熱風保管庫 | |
| | 換気扇・ガラリフィルター | | | 牛乳保冷库 | |
| | 窓ガラス | | | 冷凍冷蔵庫・冷蔵庫 | |
| | 網戸 | | | 真空冷却機 | |
| | 出入口扉 | | | オープン | |
| | レール | | | フライヤー | |
| | グリストラップ | | | 回転釜 | |
| | 手洗器 | | | 炊飯器・立体炊飯器 | |
| | 床 | | | ガスレンジ | |
| | 排水溝 | | | ミキサー | |
| | グレーチング | | | フードカッター | |
| ワゴンプール | ワゴンプール | | 移動台他 | 球根皮剥機 | |
| | 各階 | | | 野菜裁断機 | |
| リフト | 内部・扉 | | | 缶切機 | |
| | 各階扉・スイッチ | | 配膳車（キャスター） | | |
| 倉庫 | 食品庫 | | | 作業台・L車 | |
| | 物品庫 | | | 置き台 | |
| 休憩室 | 休憩室床・壁・畳 | | | 水槽 | |
| | トイレ | | パンラック | | |
| | エアコン（フィルター） | | 戸棚 | | |
| | ロッカー内外 | | 食器具類 | 食器 | |
| | 洗濯機 | | | 食器籠 | |
| | カーテン | | | 食缶・ボール類 | |
| | 流し | | | まな板・包丁 | |
| | 下足入れ | | おたま・トング類 | | |
| 秤 | 中芯温度計 | | その他 | 給湯器・ボイラー | |
| | 秤（100g） | | | 給食室外まわり | |
| | 秤（デジタル） | | | ごみ置き場 | |
| | 秤（台秤） | | | ポリバケツ | |

機械器具及び備品点検表

| No. | 品 目 | 内 容 | 実施日 | | 実施日 | |
|-----|--------------|------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| | | | 月 日 | 点検者 | 月 日 | 点検者 |
| 1 | ボイラー | 点火状況・錆水除去 | | | | |
| | 給湯器 | 操作パネル・フィルター | | | | |
| 2 | 回転釜1 (左1) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| | 回転釜2 (左2) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| | 回転釜3 (左3) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| | 回転釜4 (左4) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| | 回転釜5 (左5) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| | 回転釜6 (左6) | 口火・バーナー・回転部分 | | | | |
| 3 | 洗浄機 | 噴射ノズル | | | | |
| | | 点火装置 | | | | |
| | | コンペアー | | | | |
| 4 | 真空冷却機 | 温度テスト | | | | |
| | | 真空状態 | | | | |
| | | 蒸気ブロー | | | | |
| | | 軟水検査 | | | | |
| 5 | 消毒保管庫1(昇降式) | タイマー・温度センサー・棚吊下げワイヤー・棚の水平・異音 | | | | |
| | 消毒保管庫2(昇降式) | タイマー・温度センサー・棚吊下げワイヤー・棚の水平・異音 | | | | |
| | 消毒保管庫3() | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| | 消毒保管庫4() | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| | 消毒保管庫5() | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| | 消毒保管庫6() | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| 6 | 器具保管庫(下処理用) | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| | 器具保管庫 | タイマー・温度センサー・異音 | | | | |
| 7 | 包丁まな板殺菌庫 | 温度・タイマー・殺菌灯の寿命 | | | | |
| 8 | 炊飯器 | スイッチ・点火テスト | | | | |
| | 立体炊飯器 | 点火装置 | | | | |
| 9 | オープン1(左1) | 点火装置・タイマー・温度設定 | | | | |
| | オープン2(左2) | 点火装置・タイマー・温度設定 | | | | |
| 10 | フライヤー | 点火装置・温度設定 | | | | |
| 11 | 球根皮むき機(ピーラー) | スイッチ・回転検査 | | | | |
| 12 | 野菜裁断機 | スイッチ・回転検査・プレート刃 | | | | |
| 13 | ミキサー | スイッチ・回転検査・漏水 | | | | |
| 14 | 缶切機 | 運転試験・内部ギア注油 | | | | |
| 15 | ガスレンジ | スイッチ・燃焼状況確認 | | | | |
| 16 | 冷凍冷蔵庫 | 温度・フィルター・異音 | | | | |
| | 冷蔵庫 | 温度・フィルター・異音 | | | | |

| | | | | | |
|----|-------------|------------------|--|--|--|
| | 冷凍庫 | 温度・フィルター・異音 | | | |
| 17 | 牛乳保冷庫 | 温度・フィルター・異音 | | | |
| 18 | 配膳車(全クラス分) | キャスター清掃・注油・バンパー | | | |
| 19 | 作業台・L車 | キャスター清掃・注油 | | | |
| 20 | 換気扇1 | スイッチ・異音 | | | |
| | 換気扇2 | スイッチ・異音 | | | |
| | 換気扇3 | スイッチ・異音 | | | |
| | 換気扇4 | スイッチ・異音 | | | |
| 21 | リフト(ダムウエター) | スイッチ・各階操作 | | | |
| 22 | 蛍光灯 | 取り外して清掃 | | | |
| 23 | 水道蛇口 | 漏水・水栓コマ・パッキン | | | |
| 24 | 中心温度計 | 沸騰水で100℃を確認・内部乾燥 | | | |
| 25 | デジタル秤 | 乾電池液漏れ・規定値を計測 | | | |
| 26 | | | | | |
| 27 | | | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |

様式 1 1

平成 年 月 日

我孫子市立 学校長 様

受託者 印

調理業務従事者代替

このことについて、下記のとおりお届けします。

記

1 代替日 平成 年 月 日 (曜日) から
平成 年 月 日 (曜日) まで (日間)

2 代替内容について

[業務責任者 ・ 業務副責任者 ・ 従事者] の

氏名 _____ が (理由) _____ のため

氏名 _____ を代替として従事

| 代替者の職名 | 代替者の通常の勤務場所 | 電話番号 | 備考 |
|-----------------|-------------|------|----|
| 責任者 副責任者 従事者 | | | |

3 添付書類 代替する日の 15 日以内に受診した細菌検査報告書 (写し)

※ 代替届は、代替者が従事する前に学校に提出し、了解を得てから業務に就くこと