

東広島北部学校給食センター 学校給食調理等業務 報告様式集

○業務責任者等報告書	報告様式第1号
○調理業務従事者報告書	報告様式第2-1号
○配膳業務従事者報告書	報告様式第2-2号
○業務従事者変更報告書	報告様式第3-1号
○業務従事者変更報告書(配膳業務従事者)	報告様式第3-2号
○学校給食従事者健康観察表	報告様式第4号
○定期健康診断実施報告書	報告様式第5号
○腸内細菌検査結果報告書	報告様式第6号
○調理作業工程表	報告様式第7号
○作業動線図	報告様式第8号
○温度管理票	報告様式第9-1号 ～9-4号
○アレルギー対応食調理動線図	報告様式第10-1号
○アレルギー対応食調理指示書	報告様式第10-2号 その1～その3
○刃物点検票	報告様式第11-1号 ～11-5号
○日常点検票	報告様式第12-1号 ～12-9号
○ボイラー室点検票	報告様式第13号
○検収記録簿	報告様式第14号
○保存食記録簿	報告様式第15号
○配膳室検収簿	報告様式第16号
○調理作業等完了報告書	報告様式第17号
○長期休業期間における清掃作業等計画書	報告様式第18号
○委託業務完了報告書(月毎)	報告様式第19号
○異物混入等報告書	報告様式第20号

業務責任者等報告書

(提出先)
東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
 東広島北部学校給食センター

2 業務責任者

(ふりがな) 氏名	電話	免許・資格			経験年数
		調理師	管理 栄養士	栄養士	

3 副業務責任者

(ふりがな) 氏名	電話	免許・資格			経験年数
		調理師	管理 栄養士	栄養士	

4 その他

職務名	(ふりがな) 氏名	電話
食品衛生責任者		
検収責任者		
安全管理者		
衛生管理者		
ボイラー運転管理責任者		

※ 免許・資格欄には、免許・資格の有無を記入し、免許等の写しを添付すること。
※ 経験年数欄の上段には、学校給食以外の「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）に定められた大量調理施設での調理業務年数を、下段には、1日4,000食以上の学校給食調理施設での調理業務年数を記入すること。（提出日時点の年数を記載すること）
※ その他の職務選任に必要な免許及び選任報告等の写しを添付すること。

調理業務従事者報告書

(提出先)
東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
 東広島北部学校給食センター

2 調理業務従事者

	(ふりがな) 氏名	免許・資格			経験年数
		調理師	管理 栄養士	栄養士	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

※ 免許・資格欄には、免許・資格の有無を記入し、免許等の写しを添付すること。

※ 経験年数欄の上段には、学校給食以外の「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）に定められた大量調理施設での調理業務年数を、下段には、1日4,000食以上の学校給食調理施設での調理業務年数を記入すること。（提出日時点の年数を記載すること）

配膳業務従事者報告書

(提出先)
東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
東広島北部学校給食センター

2 配膳業務従事者

	(ふりがな) 氏名	受配校名	経験年数
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

※ 受配校欄には、勤務する学校名等を記入すること。
※ 経験年数欄の上段には、勤務する受配校での配膳業務年数を、下段には、本市内の他校での配膳業務年数を記入すること。（提出日時点の年数を記載すること）

令和 年 月 日

業務従事者変更報告書

(提出先)
東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
東広島北部学校給食センター

2 業務責任者

変更	(ふりがな) 氏名	電話	免許・資格			経験年数
			調理師	管理 栄養士	栄養士	
変更前						
変更後						

3 副業務責任者

変更	(ふりがな) 氏名	電話	免許・資格			経験年数
			調理師	管理 栄養士	栄養士	
変更前						
変更後						

4 その他

変更	職務名	(ふりがな) 氏名	電話
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			

※ 免許・資格欄には、免許・資格の有無を記入し、免許等の写しを添付すること。
※ 経験年数欄の上段には、学校給食以外の「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）に定められた大量調理施設での調理業務年数を、下段には、1日4,000食以上の学校給食調理施設での調理業務年数を記入すること。（提出日時点の年数を記載すること）
※ その他の職務選任に必要な免許及び選任報告等の写しを添付すること。

令和 年 月 日

業務従事者変更報告書（配膳業務従事者）

（提出先）
東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
 東広島北部学校給食センター

2 配膳業務従事者

変更	(ふりがな) 氏名	受配校名	経験年数
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			

※ 受配校欄には、勤務する学校名等を記入すること。
※ 経験年数欄の上段には、勤務する受配校での配膳業務年数を、下段には、本市内の他校での配膳業務年数を記入すること。（提出日時点の年数を記載すること）

[illegible]

定期健康診断実施報告書

東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、次のとおり報告いたします。

1 調理場名
 東広島北部学校給食センター

2 受診者名	受診者名	健診月日	備考
5			
10			
15			
20			
25			

令和 年 月 日

腸内細菌検査結果報告書

東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

このことについて、 月（ 前期 ・ 後期 ） 分の結果を次のとおり報告いたします。

1 調理場名
 東広島北部学校給食センター

2 受診者名

	受診者名	検査月日	備考
5			
10			
15			
20			
25			

＊検査結果の写しを添付すること

報告様式第 7 号

調理作業工程表

東広島北部学校給食センター

月 日 ()

和えもの・保育所・調味料・スライサー

報告様式第 7 号

調理作業工程表

東広島北部学校給食センター

月

日

()

和えもの・保育所・調味料・スライサー

献立名		作業担当者	7:45	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
アレルギー											
スライサー											
調味料											
和	保										
	積み込み										

(汚染作業)

2次汚染注意・・・汚

エプロン着用・・・エ

使い捨て手袋・・・手

(非汚染作業)

エプロン着用・・・エ

使い捨て手袋・・・手

温度確認・・・温

月 日 () 検収・揚げ焼き・B

献立名		作業担当者	7:45	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
アレルギー											
検収											
肉下処理											
ピーラー											
揚・焼 B											

(汚染作業)

2次汚染注意・・・汚

エプロン着用・・・エ

使い捨て手袋・・・手

(非汚染作業)

エプロン着用・・・エ

使い捨て手袋・・・手

温度確認・・・温

A①②③保①

[illegible]

和A①②③和保①

A・	
配缶後	

フ保①A①

A

配缶後

B①②③④

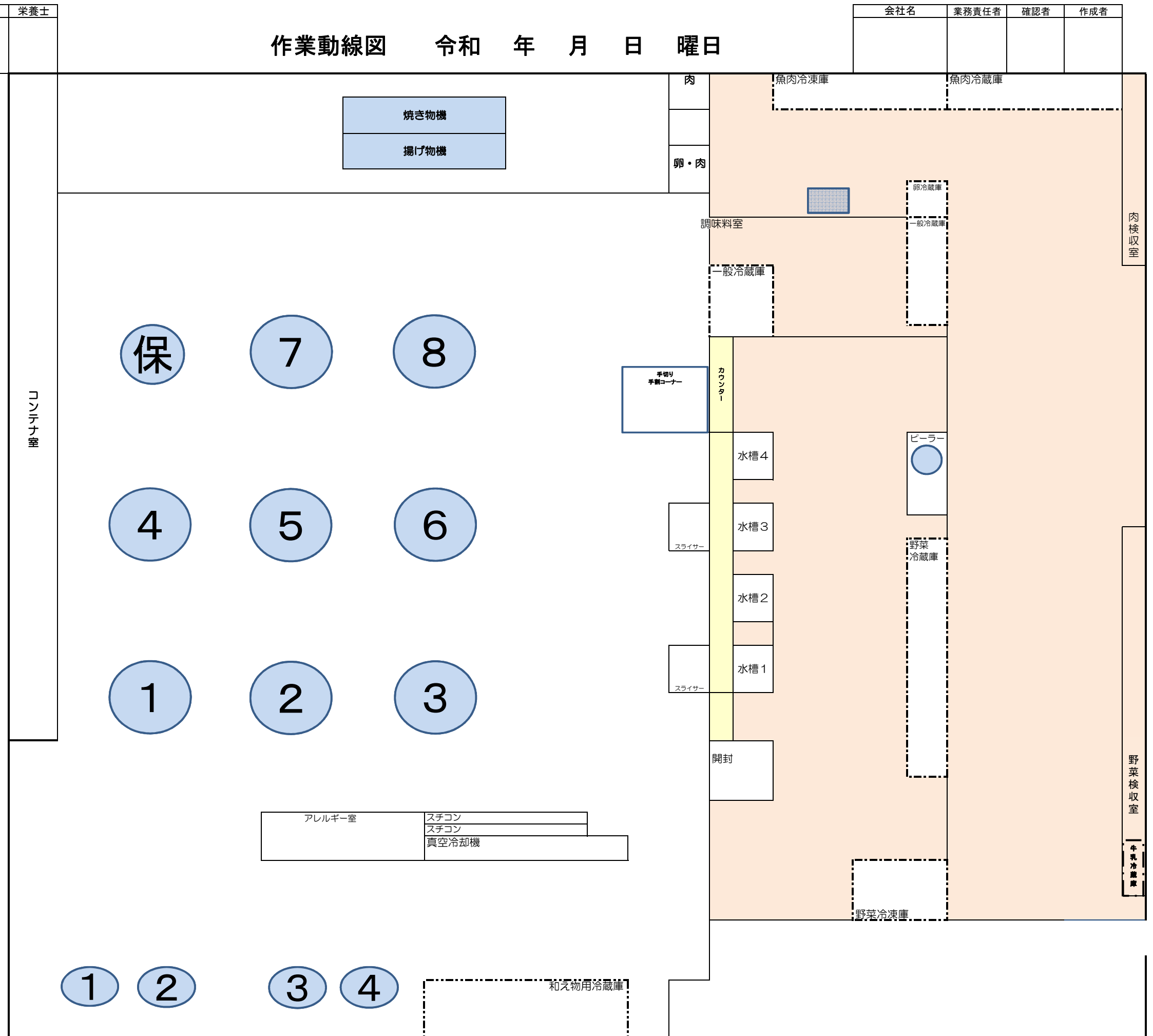
[illegible]

和B①②③④

B・	
配缶後	

配缶後

アレルギー	
配年後	



スチームコンベクション
及び真空冷却機

令和 年 月 日 () (No.)

担当者	水 冷 時 No. 釜	時間	:
		水温	℃
		残留塩素	PPM

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

No.	食材名		
蒸気		芯温	℃
コンビ	℃	芯温	℃
熱風	℃	芯温	℃
開始時刻		時	分
終了時刻		時	分
上段	℃	温度確認者	
中段	℃		
下段	℃		
使用冷却機番号		1	2
冷却開始時間		時	分
冷却終了時間		時	分

あえものの室

令和 年 月 日()

No.1

記入者

	作業前	作業中
時間	:	:
温度	℃	℃
湿度	%	%

あえものの室冷蔵庫	
作業前	作業後
:	:
℃	℃

コース	A ・ B				A保・中／B小
献立名					
和え釜	1釜		2釜		担当者
釜割No.					
担当者					
食材温度 (冷蔵庫 から出した品温)	食材名	℃	食材名	℃	
		℃		℃	
		℃		℃	
		℃		℃	
		℃		℃	
		℃		℃	
和え時間	:	:	:	:	カット時間
	↓	↓	↓	↓	
	:	:	:	:	
配缶温度	℃	℃	℃	℃	:
	℃	℃	℃	℃	
	℃	℃	℃	℃	
温度確認者					
配缶時間	:	:	:	:	:
	↓	↓	↓	↓	
	:	:	:	:	

使用時のみ記入	使用有 (○)	使用前の異常の有 (○)無(/)	使用者名	使用後の異常の有 (○)無(/)
缶切り機				

あえものの室

令和 年 月 日()

No.2

記入者

コース	A ・ B			
献立名				
和え釜	3釜		4釜	
釜割No.				
担当者				
食材温度 (冷蔵庫から出した品温)	食材名 °C	食材名 °C	食材名 °C	食材名 °C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
和え時間	: ↓ :	: ↓ :	: ↓ :	: ↓ :
配缶温度	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
温度確認者				
配缶時間	: ↓ :	: ↓ :	: ↓ :	: ↓ :

配 缶 量		A			B	
		たけに保	志和小4年	磯松中2の1	高美が丘小4の1	福富中1年
	小缶					
		Kg	Kg	Kg	Kg	Kg

煮炊き室

令和 年 月 日 ()

No.1

	配缶量		作業前	調理中		作業前	作業後
	たけに					℃	℃
保育所	Kg	時間	:	:	煮炊き冷蔵庫	℃	℃
		温度	℃	℃	保存食冷蔵庫	℃	℃
	料理名	湿度	%	%	残留塩素	ppm	ppm
		測定者					

釜番号	時刻	過程	確認温度			担当者		備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考

煮炊き室

令和 年 月 日 ()

No.2

Aコース ・ Bコース
料理名

配缶量		
A	志和小 4-1	磯松中 2-1
B	高屋西小 4-1	河内中 1年
大缶	Kg	Kg
中缶	Kg	Kg

釜番号	時刻	過程	確認温度			担当者		備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考
	:							塩分濃度 %
	:		℃	℃	℃			出来上がり量 L
	:		℃	℃	℃			1勺 人分
	:		℃	℃	℃			保存検食 担当者
	:	出来上がり	℃	℃	℃			
	配缶時間		:	~	:			備考

(No. 1)

廃油
有 無

開始時間	時	分	最初の1通りまた1枚目シートパンを入れた時刻
終了時間	時	分	最後の出来上がり時刻

焼き物					
食材規格		温度℃	設定℃	ファン上	ファン下
	1		℃		
	2		℃		
	調理時間			分	秒
	1		℃		
	2		℃		
	調理時間			分	秒
備考 1シートパンに並べた数					

[illegible]

[illegible]

A ()除去			A ()除去			B ()除去			B ()除去						
調理台 2	コンロ 2	調理者	調理台 3	コンロ 3	調理者	調理台 6	コンロ 6	調理者	調理台 4	コンロ 4	調理者				
出入口						()除去			()除去						
冷凍 冷蔵庫	調理台 ③	コンロ ③	コンロ ④	調理台 ④	調理台 ⑤	コンロ ⑤	コンロ ⑥	調理台 ⑥	調理台	コンロ	調理者				
配膳台															
シンク ①										シンク ①	調理台 ②	コンロ ②	調理台 ②	乾燥機 ②	乾燥機 ②
中															
小															
										休み					
										A					
										B					
栄養士確認欄					作成者	確認者	責任者	担当者							

A

(

3) 除去

調理台	コンロ	準備者	調理者	仕上り確認者	最終確認者	味見
2	2					

調理時間	: ~ :			温度確認者
配食時間	:			
配食温度	℃	℃	℃	

最終確認	仕上り確認	準備確認	材料	人分	1人分
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g
				g	→ g

၁၀၃

৯০

↓ 0.9

1人分 換算量	小	1	g
	小	2	g
	小	3	g
	小	4	g
	小	5	g
	小	6	g
	中		g

bio

() 除去				
調理台 3	コンロ	準備者	調理者	仕上り確認者

調理時間	:	~	:	温度確認者
配食時間	:			
配食温度	℃	℃	℃	

[illegible]

and

50

↓

0.85

1人分 換算量	小	1	g
	小	2	g
	小	3	g
	小	4	g
	小	5	g
	小	6	g
	中		g

bio

月 日
あえもの

[illegible]

(午前)

(午後)

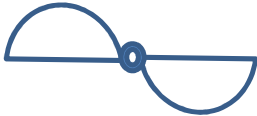
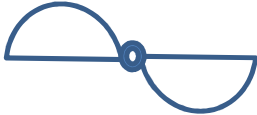
使用状況 有（○） 無（×）	包丁 番号	第一使用者			第一使用者以降			作業後の点検	
		異常の 有（○） 無（×）	点検者名 （取出者）	異常の 有（○） 無（×）	異常の 有（○） 無（×）	点検者 （他の 使用者）	異常の 有（○） 無（×）	異常の 有（○） 無（×）	点検者名 （収納者）
	1								
	2								
	3								
	4								
	はさみ								
	はさみ								

下処理室点検表1

令和 年 月 日 ()

使用状況 有 (○)	包丁 番号	第一使用者			第一使用者以降										作業後の点検	
		異常の有 (○) 無 (×)	点検者名 (取出者)	異常の有 (○) 無 (×)	異常の有 (○) 無 (×)	点検者名 (他の 使用者)	異常の有 (○) 無 (×)	異常の有 (○) 無 (×)	点検者名 (他の 使用者)	異常の有 (○) 無 (×)	異常の有 (○) 無 (×)	点検者名 (他の 使用者)	異常の有 (○) 無 (×)	異常の有 (○) 無 (×)	点検者名 (収納者)	
	1															
	2															
	3															
	4															
	5															
	6															
	7															
	8															
	9															
	10															
	ハンド ピーラー															
	はさみ 青															
	はさみ 青															
	はさみ 青															
	はさみ 青															
	はさみ 青															
	缶切り機 (自動)															
	缶切り機 (手動)															
	かぼちゃ カッター															

[illegible]

使用状況 有(○)	品名	スライ サー NO.	作業前点検		洗浄前点検		洗浄後点検	
			異常の有(○)無(／)	点検者	異常の有(○)無(／)	点検者	異常の有(○)無(／)	点検者
	スライサーNo. 1		機械		機械		機械	
			ボルト		ボルト		ボルト	
	スライサーNo. 2		機械		機械		機械	
			ボルト		ボルト		ボルト	
	スライサーNo. 3		機械		機械		機械	
			ボルト		ボルト		ボルト	
	2枚刃		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	2枚刃		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	2枚刃		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	輪切り円盤(ユニバ)		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	輪切り円盤(ユニバ)		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	短冊切円盤(いも刃)		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	ささがき刃		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	おろし刃		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	5ミリ刃 うす 5×3		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	3ミリ刃 うす 3×3		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	3ミリ刃 あつ 3×6		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	さいのめ切り機		機械		機械		機械	
	角切りプレート15×15(中コロ)		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	角切りプレート20×20(大コロ)		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	平刃プレート うす		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
	平刃プレート あつ		刃こぼれ		刃こぼれ		刃こぼれ	
破損等があった刃						対応		
破損等があった刃						対応		

煮炊き室点検表2

令和 年 月 日 ()

[illegible]

検収・下処理室

令和 年 月 日()

記入者	
AM	PM
(検収)	(検収)

時間	下処理室		検収室	
	作業前	作業後	朝	PM
	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃
湿度	%	%	%	%

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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・冷凍庫（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、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

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。
- ☐ 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。
- ☐ エアータオルは消毒した。

冷蔵冷凍庫内温度		作業前
野菜冷凍庫	-15℃以下	℃
野菜冷蔵庫	10℃以下	℃
一般冷蔵庫	10℃以下	℃
牛乳冷蔵庫	10℃以下	℃
保存食用冷凍庫	-20℃以下	℃

検収

朝検収 あり なし

- ☐ 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。
- ☐ 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。

保存食

- ☐ 原材料、調理済食品をすべて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週間以上保管した。
- ☐ 採取、廃棄日時を記録した。

午後検収

- ☐ 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。
- ☐ 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。

冷蔵冷凍庫内温度		作業後
野菜冷凍庫	-15℃以下	℃
野菜冷蔵庫	10℃以下	℃
一般冷蔵庫	10℃以下	℃
牛乳冷蔵庫	10℃以下	℃
保存食用冷凍庫	-20℃以下	℃

魚肉検収下処理室

令和 年 月 日()

記入者	
AM	PM

	魚肉下処理室		魚肉検収室	
時間	作業前 :	作業後 :	朝検収 :	午後 :
温度	℃	℃	℃	℃
湿度	%	%	%	%

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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。(乾燥庫)
- ☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
- ☐ 冷蔵庫・冷凍庫(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、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

【午前】	冷蔵冷凍庫内温度	作業前	作業後
卵冷蔵庫	10℃以下	℃	℃
肉魚冷蔵庫	10℃以下	℃	℃
肉魚冷凍庫	-20℃以下	℃	℃
パススルー 肉・卵	10℃以下	℃	℃
パススルー ハム	10℃以下	℃	℃

検 収

午前 午後

- ☐ ☐ 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。
- ☐ ☐ 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。

保存食

- ☐ 原材料、調理済食品をすべて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週間以上保管した。
- ☐ 採取、廃棄日時を記録した。

【午後】	冷蔵冷凍庫内温度	作業前	作業後
卵冷蔵庫	10℃以下	℃	℃
肉魚冷蔵庫	10℃以下	℃	℃
肉魚冷凍庫	-20℃以下	℃	℃

魚肉下処理

- ☐ 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。
- ☐ 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。

	使用状況 有=○	作業前の点検			作業後の点検	
		異常の有(○)無(✓)	点検者名 (取出者)	異常の有(○)無(✓)	異常の有(○)無(✓)	点検者名 (収納者)
はさみ						
はさみ						
いか・えび用						

調味料室

令和 年 月 日 ()

記入者

	作業前	作業中
時間	:	:
温度	℃	℃
湿度	%	%
パススルー冷蔵庫庫内温度		
10℃以下	℃	℃

施設・設備

- ☐ 室内の清掃・清潔状態はよい。
☐ 室内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・冷凍庫（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。
☐ ねずみやええ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

調理時

- ☐ 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。
☐ 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。

食品保管

- ☐ 給食物資以外のものは入れていない。
☐ 通風、温度、湿度の状態は良い。
☐ ねずみやええ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

使用状況 有=○	はさみ	作業前の点検			取出者以外の者が使用した場合に記入			作業後の点検	
		異常の有(○)無(✓)	点検者名 (取出者)	異常の有(○)無(✓)	異常の有(○)無(✓)	点検者名 (他の使用者)	異常の有(○)無(✓)	異常の有(○)無(✓)	点検者名 (収納者)
	白 2本								
	加熱用								
	桃 2本								
	あえ物用								

煮炊き室

令和 年 月 日 ()

.....作業前.....

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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・冷凍庫（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、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

.....作業中.....

調理時

- ☐ 原材料は適切に温度管理した。
- ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・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・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、十分加熱し
（75℃、1分間以上）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、
過程ごと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。

.....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及び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、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
- ☐ 配送記録をつけている。

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、味を確認した。
（ 異常なし 、 異常あり ）
- ☐ 遊離残留塩素を確認し、記録した。

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。
- ☐ 調理終了時に遊離残留塩素は確認して記録した。

保存食

- ☐ 原材料、調理済食品をすべて50 g 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週間以上保管した。
- ☐ 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。
- ☐ 配食時間は記録した。
- ☐ 食缶を床 60 cm 以上の置台等に置いた。

あえものの室

令和 年 月 日()

.....作業前.....

施設・設備

- ☐調理室内の清掃・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・冷凍庫（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出ていない。

.....作業中.....

調理時

- ☐原材料は適切に温度管理した。
- ☐作業区分ごとに手指は洗浄・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・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、十分加熱し（75℃、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、過程ごと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。

保存食

- ☐原材料、調理済食品をすべて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週間以上保管した。
- ☐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。
- ☐配食時間は記録した。
- ☐食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。

.....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及び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、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
- ☐配送記録をつけている。

揚げ焼き室

令和 年 月 日 ()

.....作業前.....

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については -20°C 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出ていない。

記入者	
時間	作業前 :
温度	$^{\circ}\text{C}$
湿度	%

※揚げ焼きがない時のみ記入

.....作業中.....

調理時

- ☐ 原材料は適切に温度管理した。
- ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・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・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、十分加熱し
(75°C 、1分間以上)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、
過程ごと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。

保存食

- ☐ 原材料、調理済食品をすべて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°C 以下の冷凍庫に2週間以上保管した。
- ☐ 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。
- ☐ 配食時間は記録した。
- ☐ 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。

.....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及び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、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
- ☐ 配送記録をつけている。

アレルギー室

令和 年 月 日 ()

.....作業前.....

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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・冷凍庫（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、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

.....作業中.....

調理時

- ☐ 原材料は適切に温度管理した。
- ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・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・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、十分加熱し
（75℃、1分間以上）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、
過程ごと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。

.....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及び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、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
（対象者の学校・学年組・名前・除去内容の確認）
- ☐ 配送記録をつけている。

		時間	作業前	作業中
			:	:
		温度	℃	℃
		湿度	%	%
冷蔵冷凍庫内温度		作業前	作業後	
冷蔵庫	10℃以下	℃	℃	
冷凍庫	－15℃以下	℃	℃	

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、味を確認した。
（異常なし、異常あり）
- ☐ 遊離残留塩素を確認し、記録した。

保存食

- ☐ 原材料、調理済食品をすべて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週間以上保管した。
- ☐ 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。
- ☐ 配食時間は記録した。
- ☐ 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。

洗浄室

令和 年 月 日()

時間	AM :	PM :
温度	℃	℃
湿度	%	%
記入者	(機械準備)	(厨芥担当)

ゴミ(堆肥用)	
AM	PM
袋	袋

施設・設備

- ☐ 調理室内の清掃・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・冷凍庫（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。（エアータオルの消毒）
- ☐ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

調理器具・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。
- ☐ 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒した。

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。

その他

- ☐ 洗浄機の電源を切った。
- ☐ 室内照明の電源を切った。

コンテナ室

令和 年 月 日 ()

時間	AM :	PM :
温度	℃	℃
湿度	%	%
記入者		

の部分は、記述不要

施設・設備	担当者	天吊担当	AM コンテナ担当	PM 天吊担当	アレルギー 収納担当
□調理室内の清掃・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。					
□床、排水溝は清潔である。					
□機械、機器の故障の有無を確認した。					
□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、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。					

調理器具・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。 (各食缶消毒保管庫、食器乾燥消毒保管庫は、正常に作動)				
(アレルギー室消毒保管庫は、正常に作動)				
□食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、 乾燥状態で保管した。				
□室内照明を切った。				

ボイラー室点検票

提出日 令和 年 月 日

月

業務責任者

日	曜	軟水化装置		薬注装置	ボイラー				担当者
		硬度確認	再生塩確認	薬剤確認	作動確認	始動時刻	停止時刻	タイマー	
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						:	:		

[検収記録簿] 年 月 日～ 年 月 日

東広島北部学校給食センター

納品日/時間	使用日	業者名	食品名	内容量g	発注量合計	B献立発注量		A献立発注量		保育所発注書		納品時間	製造業者	産地	製造年月日	消費期限	ロット NO.	品温	品質	鮮度	異物異臭	包装	確認者	備考/配送条件
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		
												:			/ /	/ /		℃	良・不良	良・不良	無・有	良・不良		

〔 保 存 食 記 録 簿 〕

採取年月日	年 月 日 曜日
-------	----------

調理前の原材料（ 献立）			
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		：	

調理前の原材料（ 献立）			
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		：	

配膳室検収簿

学校名(小学校・中学校・保育所こども園)

令和 年 月 日 ○曜日				担当者				
室内温湿度 °C %								
食品名	数量	納入業者	製造業者 (生産地)	納入時間	検収時間	品温	賞味期限	品質
飲用牛乳		広島協同乳業	広島協同乳業	:	:	°C		良・不良
リッチパン				:	:	°C		良・不良
				:	:	°C		良・不良
				:	:	°C		良・不良
献立名				:	:	°C	除去食ポット数 個	
		給食センター						
		給食センター						
		給食センター	:	:	°C			
庫内温度	牛乳保冷库	°C	不良時の 処置					冷蔵庫 フィルター 清掃
	冷凍庫	°C						
	冷蔵庫	°C						

令和 年 月 日 ○曜日				担当者				
室内温湿度 °C %								
食品名	数量	納入業者	製造業者 (生産地)	納入時間	検収時間	品温	賞味期限	品質
飲用牛乳		広島協同乳業	広島協同乳業	:	:	°C		良・不良
ごはん				:	:	°C		良・不良
				:	:	°C		良・不良
				:	:	°C		良・不良
献立名				:	:	°C	除去食ポット数 個	
		給食センター						
		給食センター						
		給食センター	:	:	°C			
庫内温度	牛乳保冷库	°C	不良時の 処置					冷蔵庫 フィルター 清掃
	冷凍庫	°C						
	冷蔵庫	°C						

東広島北部学校給食センター所長 様

業務責任者 _____

1 調理場名
東広島市立東広島北部学校給食センター

- 2 業務内容
調理・清掃・研修・その他（ ）

- ### 3 報告事項

物資に関すること

--

調理等業務に関すること

--

施設整備に関すること

--

給食配膳業務に関すること

--

その他（研修実施に関する事等）

--

長期休業期間における清掃作業等計画書

東広島北部学校給食センター所長 様

業務責任者 _____

このことについて、次のとおり報告します。

1 調理場名

東広島市立東広島北部学校給食センター

2 作業計画

[illegible]

令和 年 月 日

委託業務完了報告書

東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者
所在地
会社名
代表者名

印

このことについて、 月分の業務を完了しましたので、次のとおり報告いたします。

- 1 委託業務名
 東広島北部学校給食センター学校給食調理等業務
- 2 履行場所
 東広島市立東広島北部学校給食センター
- 3 業務実施日

日	曜日	主な業務内容	業務時間	
			開始時間	終了時間
1		調理・その他 ()		
2		調理・その他 ()		
3		調理・その他 ()		
4		調理・その他 ()		
5		調理・その他 ()		
6		調理・その他 ()		
7		調理・その他 ()		
8		調理・その他 ()		
9		調理・その他 ()		
10		調理・その他 ()		
11		調理・その他 ()		
12		調理・その他 ()		
13		調理・その他 ()		
14		調理・その他 ()		
15		調理・その他 ()		
16		調理・その他 ()		
17		調理・その他 ()		
18		調理・その他 ()		
19		調理・その他 ()		
20		調理・その他 ()		
21		調理・その他 ()		
22		調理・その他 ()		
23		調理・その他 ()		
24		調理・その他 ()		
25		調理・その他 ()		
26		調理・その他 ()		
27		調理・その他 ()		
28		調理・その他 ()		
29		調理・その他 ()		
30		調理・その他 ()		
31		調理・その他 ()		

異物混入等報告書

東広島北部学校給食センター所長 様

受託事業者 _____

発見者	
発生年月日・時刻	
発生場所	
発生の原因	
発生の概要	
発生後の状況及び措置	
問題点と今後の対策	