

西条学校給食センター 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
○作業工程表	報告様式第7号
○作業動線図	報告様式第8号
○温度等管理表	報告様式第9-1号 ～9-5号
○アレルギー対応食等作業管理表	報告様式第10号
○残食記録表	報告様式第11号
○機械器具等点検報告書	報告様式第12号
○学校給食日常点検表	報告様式第13号
○検収記録簿	報告様式第14号
○保存食記録表	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)
西条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
西条学校給食センター

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 食品衛生責任者

(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	

※ 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1,800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。

(提出先)
西条学校給食センター所長 様

受託事業者 印

1 調理場名
西条学校給食センター

[illegible]

※ 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1、800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）

(提出先)
西条学校給食センター所長 様

受託事業者 印

1 調理場名
西条学校給食センター

[illegible]

※ 経歴年数欄の上段には、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)
西条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
西条学校給食センター

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 食品衛生責任者

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						

5 調理業務従事者

変更	(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	
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1,800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)
西条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
 西条学校給食センター

2 配膳業務従事者

変更	(ふりがな) 氏名	受配校	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）

学校給食従事者健康観察表

※勤務されていない日は、①～⑥を御記入下さい。

令和 年 月分

業者名

名前

		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
		曜																															
作業前	①咳・鼻水・のどの痛みはない																																
	②倦怠感・食欲不振はない																																
	③下痢をしていない																																
	④発熱・腹痛・嘔吐していない																																
	⑤本人や家族に感染症又はその疑いはない																																
	⑥ 項目⑤が×の場合記入 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診している																																
	⑦手指・顔面に傷はない																																
	⑧手指・顔面に化膿性疾患はない																																
	⑨白衣・ズボン・マスク・帽子・履物は清潔である																																
	⑩爪は短く切っている																																
	⑪時計・指輪等不要なものを身に着けていない																																
作業後	⑫石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した																																
	⑬トイレを使用した場合、白衣・履物等をぬいだ																																
	⑭用便後の手指は特に丁寧に洗浄・消毒した																																
備考 ×の記入があった際の対処法等 〔記入例〕手袋着用																																	

※勤務されていない日は、①～⑥を御記入ください。

西条学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

記

- 1 調理場名
西条学校給食センター

- 2 受診者名

[illegible]

西条学校給食センター所長 様

受託事業者 _____ 印

1 調理場名
西条学校給食センター

[illegible]

*検査結果の写しを添付すること

作業工程表 令和 年 月 日 ()

中止校等:

所長	補佐兼係長	栄養士		

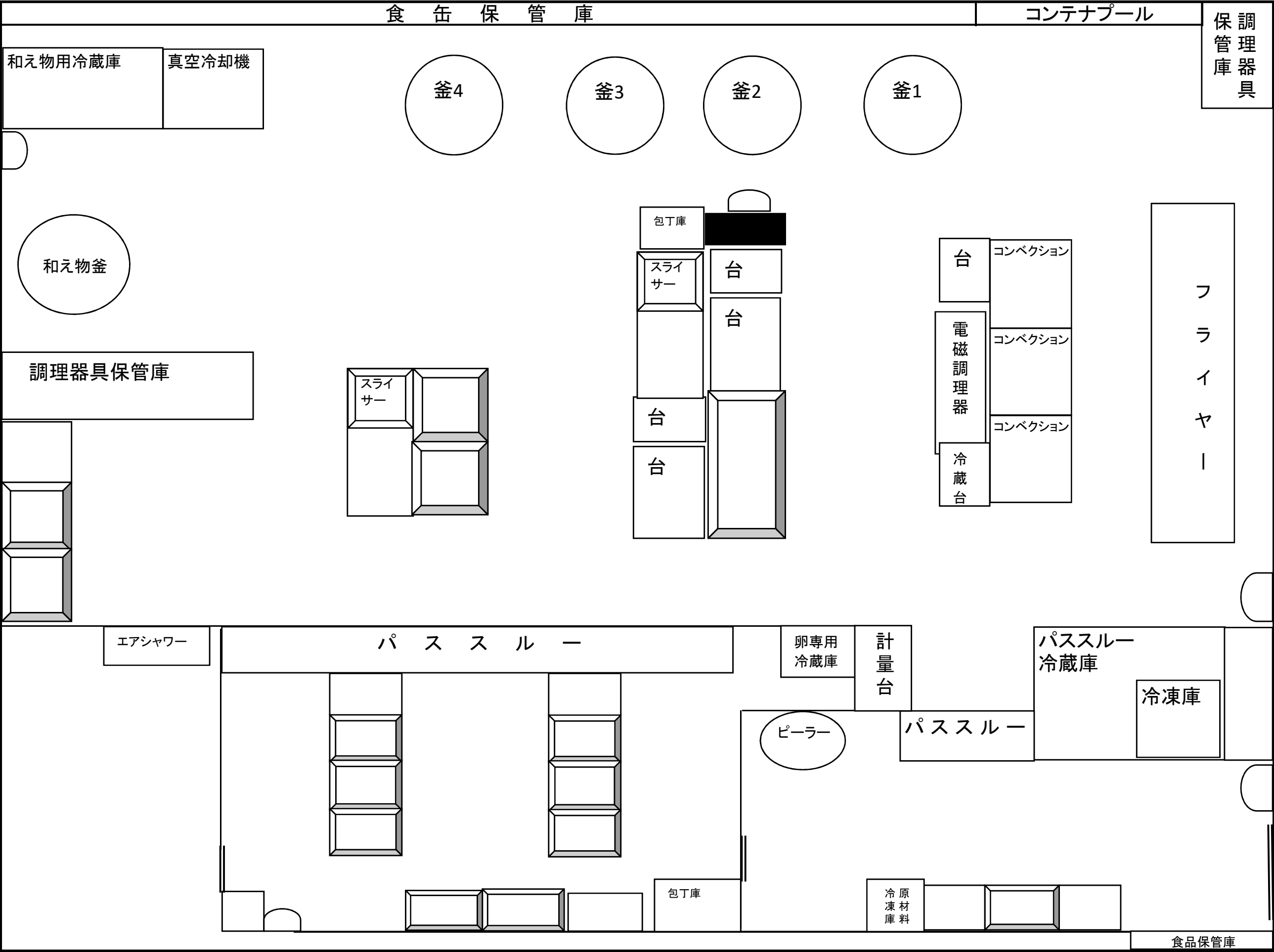
責任者	責任者	作成者

提出日 令和 年 月 日

業務責任者

料理名	担当者	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
スライサー	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	汚染 作業区域	汚 汚染食品取扱注意 温 温度・時間等の測定と記録 エ エプロンの交換 手 手洗い 袋 使い捨て手袋使用		
① 根菜レーン(kg)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	非汚染 作業区域			
② 葉菜レーン(kg)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦				

※作業終了後、作業の変更・時間の変更を赤字で記入して提出する。



温度等管理表 1

①残留塩素

	時間	使用水残留塩素		
作業前	:	ppm		
作業中 (冷却水使用時)	:	ppm	水温	℃
作業後	:	ppm		

②室内温度・湿度

	時間	検収室		調味料室		下処理室		備考
		温度	湿度	温度	湿度	温度	湿度	
作業前	:	℃	%	℃	%	℃	%	
作業中	:	℃	%	℃	%	℃	%	
作業後	:	℃	%	℃	%	℃	%	
	時間	調理室		コンテナ室		洗浄室		備考
		温度	湿度	温度	湿度	温度	湿度	
作業前	:	℃	%	℃	%	℃	%	
作業中	:	℃	%	℃	%	℃	%	
作業後	:	℃	%	℃	%	℃	%	

③冷蔵庫・冷凍庫内温度

	作業前		作業中		作業後		備考 (フィルター清掃等)
	測定時刻	温度	測定時刻	温度	測定時刻	温度	
検収室 保存食用冷凍庫	:	℃	:	℃	:	℃	
調理室 冷蔵室	:	℃	:	℃	:	℃	
調理室 冷凍室	:	℃	:	℃	:	℃	
調理室 あえもの用冷蔵室	:	℃	:	℃	:	℃	
調理室 食物アレルギー用 冷凍庫	:	℃	:	℃	:	℃	
調理室 パススルー冷蔵庫	:	℃	:	℃	:	℃	
コンテナプール 冷凍庫	:	℃	:	℃	:	℃	

温度等管理表 2

④釜別

釜	献立名	時刻	作業・食材等	担当者	温度確認			備考
		：						
		：			℃	℃	℃	
		：			℃	℃	℃	塩分濃度 %
		：			℃	℃	℃	出来あがり量 ℓ
		：			℃	℃	℃	1勺 人
		：			℃	℃	℃	保存検食 担当者
		：	出 来 上 が り		℃	℃	℃	
		：	配 缶 開 始		配缶先			
		：	配 缶 終 了					
		：						
		：			℃	℃	℃	
		：			℃	℃	℃	塩分濃度 %
		：			℃	℃	℃	出来あがり量 ℓ
		：			℃	℃	℃	1勺 人
		：			℃	℃	℃	保存検食 担当者
		：	出 来 上 が り		℃	℃	℃	
		：	配 缶 開 始		配缶先			
		：	配 缶 終 了					
		：						
		：			℃	℃	℃	
		：			℃	℃	℃	塩分濃度 %
		：			℃	℃	℃	出来あがり量 ℓ
		：			℃	℃	℃	1勺 人
		：			℃	℃	℃	保存検食 担当者
		：	出 来 上 が り		℃	℃	℃	
		：	配 缶 開 始		配缶先			
		：	配 缶 終 了					
		：						
		：			℃	℃	℃	
		：			℃	℃	℃	塩分濃度 %
		：			℃	℃	℃	出来あがり量 ℓ
		：			℃	℃	℃	1勺 人
		：			℃	℃	℃	保存検食 担当者
		：	出 来 上 が り		℃	℃	℃	
		：	配 缶 開 始		配缶先			
		：	配 缶 終 了					

温度等管理表 3

⑤コンベクション

NO	食材名 (釜割)	設定	開始・終了確認時刻	温度(℃)	配缶先	配缶
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		
1	保 ① ②	スチーム ホット コンビ	芯温	℃	℃℃℃	担当者 開始 : ↓ 終了 :
2			℃	分		
3			風			
3			蒸気	%		

温度等管理表 4

令和 年 月 日

⑥あえもの

真空冷却機

食材名	設定プログラム	冷却開始	冷却終了	中心温度			担当者
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	
保 1 2	1 2 3 4	:	:	℃	℃	℃	

あえもの釜

料理名									
コース	保			1			2		
担当者									
調理開始時刻と中心温度	:			:			:		
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
調味液	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
調理終了時刻	:			:			:		
出来あがり中心温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
検食担当									
配 缶	開始	:		開始	:		開始	:	
	終了	:		終了	:		終了	:	
配缶担当者									
配送先		原 吉川			西条 三ツ城 センター			西条 三ツ城 センター	
備 考									

⑦揚げ物

献立名(食品名)	設 定			備考	廃油 有 無
	入口	出口	時間		
	℃	℃	分 秒		
	℃	℃	分 秒		
	℃	℃	分 秒		

[illegible]

報告様式第 1 0 号
アレルギー対応食等作業管理表

実施日 令和 年 月 日

業務責任者	作成後確認者	作成者

打合せチェックリスト		
打合せ内容	アレルギー対応食担当者確認欄	各班担当者確認欄
対応食のある児童生徒の除去食一覧及び指示書は確認しましたか		
対応食の作業工程・作業分担を、栄養士及び全従業員と確認しましたか		

アレルギー対応作業工程チェックリスト													
献立名						容器数	調理担当者	中心温度		配食担当者		保存食採取担当者	
除去食材						容器準備確認	調理開始時間	測定担当者	測定時間	配食時間	保存食採取時間		
							:		:	:	:		
採取食材名・採取量	確認者	採取時間	ポット準備	個人番号	学校	クラス	氏名		配食量	配食	ポット入れ	積み込み	最終確認
献立名						容器数	調理担当者	中心温度		配食担当者		保存食採取担当者	
							℃	℃	℃				
除去食材						容器準備確認	調理開始時間	測定担当者	測定時間	配食時間	保存食採取時間		
							:		:	:	:		
採取食材名・採取量	確認者	採取時間	ポット準備	個人番号	学校	クラス	氏名		配食量	配食	ポット入れ	積み込み	最終確認
ポット本数		西条小		合計	本	確認者		三ツ城小		合計	本	確認者	備考

残食記録表

月

(単位 : k g)

日	曜	西条小	三ツ城小	吉川保育所	原保育所	備考欄
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						

機械器具等点検報告書

業務責任者

	機 械 類	良・不良 ○・×	不良時の状況 及び対応
下 処 理 室	球根皮むき機		
	保管庫		
調 理 室	スライサー①		
	スライサー②		
	蒸気釜		
	フライヤー		
	真空冷却器		
	コンベクション		
	電磁調理器		
	調理室内保管庫(3)		
	調理室内包丁保管庫		
	消毒保管庫(食缶)		
洗 浄 室	消毒保管庫(食缶)		
	消毒保管庫(食器)		
	食缶洗浄機		
	食器洗浄機		

その他	良・不良 ○・×	不良時の状況
水漏れ		
衛生害虫		

刃 物 類			良・不良 ○・×	不良時の状況 及び対応
検 収 ・ 下 処 理 室	包丁			
	はさみ			
調 理 室	ピーラー			
	包丁			
	スライサー	1 枚刃		
		2 枚刃		
		ユニバーサル 2 枚刃		
		千切り円盤 (3×3ミリ)		
		千切り円盤 (3×6ミリ)		
		千切り円盤 (15×15ミリ)		
		千切り円盤 (6×15ミリ)		
		おろし用円盤		
		ささがき用 円盤		
	はさみ			

学校給食日常点検表

検査日 令和 年 月 日

調理場名 西条学校給食センター

所長検印

作 成 者

栄 養 士

天気 気温

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理者が毎日点検し、所長の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チェックリスト

作業前	<table><tr><th colspan="2">学校給食従事者</th></tr><tr><td rowspan="5">健康状態</td><td>☐下痢をしている者はいない。</td></tr><tr><td>☐発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</td></tr><tr><td>☐本人や家族に感染症又はその疑いがあるものはいない。</td></tr><tr><td>☐感染症又はその疑いがあるものは医療機関に受診させている。</td></tr><tr><td>☐手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。</td></tr><tr><td rowspan="3">服装等</td><td>☐調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。</td></tr><tr><td>☐履物は清潔である。</td></tr><tr><td>☐適切な服装をしている。</td></tr><tr><td>手洗</td><td>☐爪は短く切っている。</td></tr><tr><td>手洗</td><td>☐石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。</td></tr></table>	学校給食従事者		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ものはいない。	☐ 感染症又はその疑いがあるものは医療機関に受診させている。	☐ 手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	☐ 履物は清潔である。	☐ 適切な服装をしている。	手洗	☐ 爪は短く切っている。	手洗	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	<table><tr><th>施設・設備</th></tr><tr><td>☐調理室内の清掃・清潔状態はよい。</td></tr><tr><td>☐調理室には調理作業に不必要な物品等を置いていない。</td></tr><tr><td>☐主食置場・容器は清潔である。</td></tr><tr><td>☐床、排水溝は清潔である。</td></tr><tr><td>☐調理用機械・機器・器具は清潔である。</td></tr><tr><td>☐冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。</td></tr><tr><td>☐機械、機器の故障の有無を確認した。</td></tr><tr><td>☐食品の保管室の温度・湿度は適切である。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。</td></tr></table>	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。	☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	<table><tr><th>使用水</th></tr><tr><td>☐作業前に十分(5分間程度)流水した。</td></tr><tr><td>☐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)</td></tr><tr><td>☐遊離残留塩素を確認し、記録した。(0.1mg/l以上あった。) (mg/l)</td></tr></table>	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。(0.1mg/l以上あった。) (mg/l)
	学校給食従事者																																			
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ものはいない。																																			
	☐ 感染症又はその疑いがあるものは医療機関に受診させている。																																			
	☐ 手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。																																			
服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																																			
	☐ 履物は清潔である。																																			
	☐ 適切な服装をしている。																																			
手洗	☐ 爪は短く切っている。																																			
手洗	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。																																			
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。																																				
☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。																																				
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。(0.1mg/l以上あった。) (mg/l)																																				
作業中	<table><tr><th>下 処 理</th></tr><tr><td>☐エプロン・履物等は下処理専用を使用している。</td></tr><tr><td>☐加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。</td></tr><tr><td>☐下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr></table>	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。	<table><tr><th>使用水</th></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐調理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。)(mg/l)</td></tr></table>	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。 (0.1mg/l以上あった。)(mg/l)	<table><tr><th>共同調理場受配校</th></tr><tr><td>☐主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は検収票に基づき、十分に点検し記録した。</td></tr><tr><td>☐牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。</td></tr><tr><td>☐受配校搬入時刻と温度を記録した。</td></tr><tr><td>※受配校で記録</td></tr></table>	共同調理場受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は検収票に基づき、十分に点検し記録した。	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	☐ 受配校搬入時刻と温度を記録した。	※受配校で記録																				
	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。																																				
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。 (0.1mg/l以上あった。)(mg/l)																																				
共同調理場受配校																																				
☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は検収票に基づき、十分に点検し記録した。																																				
☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。																																				
☐ 受配校搬入時刻と温度を記録した。																																				
※受配校で記録																																				
作業後	<table><tr><th>調 理 時</th></tr><tr><td>☐原材料は適切に温度管理した。</td></tr><tr><td>☐作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td>☐魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td>☐調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐床に水を落とさないで調理した。</td></tr></table>	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。	<table><tr><th>保 存 食</th></tr><tr><td>☐原材料、調理済食品をすべて50g程度採取した</td></tr><tr><td>☐鑑別・ロット別に採取した。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐採取、廃棄日時を記録した。</td></tr></table>	保 存 食	☐ 原材料、調理済食品をすべて50g程度採取した	☐ 鑑別・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。	<table><tr><th>便 所</th></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐調理衣(上下)、履物等は脱いだ。</td></tr><tr><td>☐用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。</td></tr></table>	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 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。																																				
保 存 食																																				
☐ 原材料、調理済食品をすべて50g程度採取した																																				
☐ 鑑別・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。																																				
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。																																				
作業後	<table><tr><th>配送・配膳</th></tr><tr><td>☐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)</td></tr><tr><td>☐鑑別、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。</td></tr><tr><td>☐配送記録をつけている。</td></tr></table>	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)	☐ 鑑別、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。	<table><tr><th>給食当番</th></tr><tr><td>☐下痢をしている者はいない。</td></tr><tr><td>☐発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</td></tr><tr><td>☐衛生的な服装をしている。</td></tr><tr><td>☐手指は確実に洗浄した。</td></tr></table>	給食当番	☐ 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。	☐ 衛生的な服装をしている。	☐ 手指は確実に洗浄した。	<table><tr><th>廃棄物の処理</th></tr><tr><td>☐調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。</td></tr><tr><td>☐返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。</td></tr><tr><td>☐残菜容器は清潔である。</td></tr><tr><td>☐廃棄物の保管場所は清潔である。</td></tr></table>	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。																			
	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)																																				
☐ 鑑別、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。																																				
給食当番																																				
☐ 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。																																				
☐ 衛生的な服装をしている。																																				
☐ 手指は確実に洗浄した。																																				
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。																																				
作業後	<table><tr><th>検 食</th></tr><tr><td>☐検食は、児童・生徒の摂食30分前に実施している。</td></tr><tr><td>☐加熱調理は適切に行っている。</td></tr><tr><td>☐異味、異臭、異物等の異常はない。</td></tr><tr><td>☐検食結果について時間等も含め記録した。</td></tr><tr><td>※検食簿に記録</td></tr></table>	検 食	☐ 検食は、児童・生徒の摂食30分前に実施している。	☐ 加熱調理は適切に行っている。	☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。	☐ 検食結果について時間等も含め記録した。	※検食簿に記録	<table><tr><th>調理器具・容器・器具の洗浄・消毒</th></tr><tr><td>☐食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr><tr><td>☐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。</td></tr></table>	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。	<table><tr><th>食品保管室</th></tr><tr><td>☐給食物資以外のものは入れていない。</td></tr><tr><td>☐通風、温度、湿度の状態は良い。</td></tr><tr><td>☐ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。</td></tr></table>	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、湿度の状態は良い。	☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。																			
	検 食																																			
☐ 検食は、児童・生徒の摂食30分前に実施している。																																				
☐ 加熱調理は適切に行っている。																																				
☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。																																				
☐ 検食結果について時間等も含め記録した。																																				
※検食簿に記録																																				
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。																																				
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、湿度の状態は良い。																																				
☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。																																				

報告様式第14号

検収記録簿

西条学校給食センター

[illegible]

保存食記録表

提出日 令和 年 月 日

業務責任者

月		保存食冷凍庫への保存時刻				廃棄した保存食		担当者
日	曜	食材保存検査	担当者	調理品保存検査	担当者	月 / 日	分	
1		:		:		/	分	
2		:		:		/	分	
3		:		:		/	分	
4		:		:		/	分	
5		:		:		/	分	
6		:		:		/	分	
7		:		:		/	分	
8		:		:		/	分	
9		:		:		/	分	
10		:		:		/	分	
11		:		:		/	分	
12		:		:		/	分	
13		:		:		/	分	
14		:		:		/	分	
15		:		:		/	分	
16		:		:		/	分	
17		:		:		/	分	
18		:		:		/	分	
19		:		:		/	分	
20		:		:		/	分	
21		:		:		/	分	
22		:		:		/	分	
23		:		:		/	分	
24		:		:		/	分	
25		:		:		/	分	
26		:		:		/	分	
27		:		:		/	分	
28		:		:		/	分	
29		:		:		/	分	
30		:		:		/	分	
31		:		:		/	分	

配膳室検収簿

報告様式第 1 6 号

学校名(小学校・保育所)

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	牛乳保冷庫	°C	不良時の 処置					冷蔵庫 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	牛乳保冷庫	°C	不良時の 処置					冷蔵庫 清掃
	冷凍庫	°C						
	冷蔵庫	°C						

令和 年 月 日

調理作業等完了報告書

西条学校給食センター所長 様

業務責任者 _____

このことについて、次のとおり報告いたします。

- 1 調理場名
西条学校給食センター
- 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

--

長期休業期間における清掃作業等計画書

西条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
西条学校給食センター

- ## 2 作業計画

[illegible]

令和 年 月 日

委託業務完了報告書

西条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
西条学校給食センター学校給食調理等業務
- 2 履行場所
西条学校給食センター
- 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

西条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	