

【資料 2】

会津坂下町立学校給食センター調理・洗浄及び搬送業務委託仕様書

会津坂下町立学校給食センターにおける学校給食調理・洗浄及び搬送業務についてはこの仕様書によるものとする。

1. 履行場所

会津坂下町立学校給食センター（会津坂下町大字大上字柳ノ下甲 3 1 2 番地）

2. 委託期間

令和 8 年 4 月 1 日～令和 1 3 年 3 月 3 1 日

3. 食数等

日々の食数は、児童・教職員等を基準とし、給食実施回数は学校給食実施計画表（様式 1）により、献立は月間献立表により定める。

4. 業務内容

受託者（以下、「乙」という。）は、委託者（以下、「甲」という。）が規定する安全衛生管理基準、及び施設設備管理基準等を遵守し、月間献立表、給食調理・洗浄業務仕様書（様式 2）及びアレルギー対応食仕様書（様式 3）並びに給食調理・洗浄業務変更仕様書（様式 4）に従い、次の業務を行う。

（1）調 理

町が作成した献立表及び給食調理・洗浄業務仕様書（様式 2）等に従い、給食センターの提供する食材料を使用し、限られた時間内に安全かつ衛生的に調理すること。
また、特色ある献立にも十分対応し、より良い学校給食に資すること。

（2）配食及び回収

調理した給食をクラスごとに食缶等に入れ、主食（米飯）、及び食器具等とともに各学校等に搬送する。給食時間終了後、残菜及び食器具等を給食調理室に回収すること。

（3）使用器具の消毒等

使用した食器具、食缶及び調理器具等の洗浄、消毒、保管については、調理業務等作業基準に従い、衛生的な管理でもって実施すること。

（4）施設・設備の清掃及び点検等

給食調理室及びその付帯施設・設備の清掃、消毒及び整理整頓は、施設設備管理基準に従って実施し、給食調理・洗浄業務完了確認書（様式 5）によって、日々点検を行うこと。

又、給食業務開始前に給食室内の調理機器及び設備、カウンターなどを給食センター備え付けの噴霧器等を利用し、アルコール消毒等を行うこと。

（5）廃棄物の処理

残菜及びゴミの処理は、調理業務等作業基準及び給食センターの所定の方法に従い、分別して処分すること。

（6）長期休業中の作業について

長期休業中については給食調理室及びその付随施設・設備の清掃、消毒及び整理整頓は、施設設備管理基準に従って清掃、点検を行う。また、学期毎の給食開始直前及び給食終了直後の３日程度を、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒を行う日とし、施設・設備、器具の衛生・安全管理に努める。

(7) その他

(1) ～ (5) に付帯して必要とする業務。

5. 業務の指示

次の様式により指示した内容の業務を行う。

内容	指定日	様式
学校給食実施計画表	年度当初	様式 1
月間献立表	前月末	町が定めた様式
給食調理・洗浄業務仕様書	前週	様式 2
アレルギー対応食仕様書	前週	様式 3
給食調理・洗浄業務変更仕様書	当日まで	様式 4

6. 作業基準

調理業務は「安全衛生管理基準」に従って行う。

7. 従事者等

業務従事者（以下「従事者」という。）については、給食調理・洗浄業務従事者等の届出（様式 6）により会津坂下町教育委員会教育長（以下「教育長」という。）に報告すること。また、従事者を変更する場合（様式 7）も同様とする。

(1) 従事者の選定基準

- 常勤的な従事者のうち 1 名以上は正社員とする。
- 常勤的な従事者のうち半数以上は、学校給食調理・洗浄業務又はこれに準じる集団給食調理業務に 3 年以上の常勤的雇用経験がある者とする。また、常勤的な従事者は学校給食調理・洗浄業務の経験を 2 年以上有するものとする。
- 常勤的な従事者のうち半数以上は、調理師または栄養士の資格を有するものとする。
- 常勤的な従事者のうち、1 名を業務遂行上の受託者としての責任を負う「調理責任者」として業務にあたらせる。
- 常勤的な従事者のうち「調理責任者」以外の 1 名を「調理副責任者」とし、「調理責任者」に事故あるときは、その任にあたらせる。

(2) 代替従事者について

代替従事者は常勤的な従事者と同程度の調理技術を有する者とし、通常業務に支障のないように対応すること。

(3) 従事者の衛生管理

ア 乙は、従事者に対し、労働安全衛生法（昭和 47 年 6 月 8 日、法律第 57 号）及び学校給食衛生管理の基準（平成 9 年 4 月 1 日、文部省通達）に基づき健康診断を定期的に行うほか、検便は月 2 回以上（サルモネラ・腸チフス・パラチフス、

- ー１５７）を行うこと。※ノロウイルス流行時期には、ノロウイルス検査を行うこと。
- イ 乙は新規採用者を調理業務に従事させるときは、従事する日の直前１ヶ月以内にアに規定する健康診断を行い、従事する日の直前２週間以内にアに規定する検便を行うこと。
- ウ 乙はア及びイの結果を教育長に報告すること。（様式８、様式９）
- エ 乙はア、イ及び日常衛生検査により食品衛生上支障のある者を調理業務に従事させないよう配慮すること。
- オ 乙は食品衛生責任者を置き、食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食業務が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。

８．施設・設備等の使用、消耗品の準備等

- （１） 調理業務は、給食センターに備え付けられた施設、設備及び器具等を使用して行い、その管理は、施設設備管理基準に基づくこと。調理設備備品等の使用は別途物品貸付契約書による。
- （２） 乙は、施設、設備、器具等が破損した場合は、給食センター所長に報告し、その指示に従うものとする。
- （３） 乙は、次に掲げるものを調達すること。
- 業務に必要な従事者の被服類
白衣上下、帽子、マスク、調理用長靴、靴、作業用前掛け
 - 従事者の使用する雑貨、救急薬品、文房具、茶碗、茶、手傷用手袋等
 - 調理業務に使用する消耗品、薬剤等。
 - その他、日々消耗する物品について、受託者の負担することが適当と認められるもの。
 - 従事者の給食費は実費負担とし、給食センター所長が定めた方法で納めること。

９．業務の確認及び報告

- （１） 乙は、給食が完成したときは、直ちに申し出て履行場所の給食センター所長等と栄養教諭等の検査を受けなければならない。
- （２） 前項の検査の結果、不合格と認められた場合は、乙は、その負担により直ちに手直し、又は、やり直しを行い、さらに不合格の場合も同様とする。
- （３） 乙は、別紙に掲げる事項について、教育長及び当該給食センター所長に報告を行うこと。

１０．立ち入り検査

乙は給食調理実施場所において、会津坂下町教育委員会、保健所及び給食センター所長の指定する者の立入検査が行われる場合は、これに協力すること。

1 1. 研修等

- (1) 乙は、調理及び食品の取扱いが安全かつ適正に行われるよう、また学校給食の目的を十分理解し、園児・児童及び生徒の健やかな成長に資することができるよう、従事者の資質の向上に努めること。
- (2) 乙は、本業務に係る従事者の資質向上のため研修等を行った場合は、その内容、参加者等を文書をもって、教育長及び給食センター所長へ報告すること。
- (3) 乙は、前項の研修について必要がある場合は、甲が実施する研修への従事者の参加について協議することができる。
- (4) 乙は、月に1回以上自社指導員等による巡回を行い、安全・衛生管理の徹底と従事者の資質向上に努めること。

1 2. 二者協議会への参画

乙は、学校給食の円滑な運営と充実に資するため、年3回教育委員会（学校給食センター）との会議に参画すること。

1 3. 緊急時の体制

- (1) 乙は甲が災害時等の緊急時に当該施設等を活用して、罹災者に対する食糧の供給をする場合は協力するものとする。

(別紙)

各種報告一覧表

報告書名	提出時期	様式	センター	町教委
給食調理・洗浄業務完了確認書	日々センター所長へ	様式 5	原本	写し
給食調理・洗浄業務従事者等届出	当初	様式 6	原本	写し
給食調理・洗浄業務従事者等変更	変更の都度	様式 7	原本	写し
健康診断の実施結果	実施後速やかに	様式 8	原本	写し
検便検査の結果	実施後速やかに	様式 9	原本	写し
学校給食日常点検票	日々センター所長へ	様式 10	原本	写し
冷蔵庫・冷凍庫温度記録、まな板・ 包丁殺菌庫消毒保管庫消毒記録、白 衣・靴消毒保管庫消毒記録	日々センター所長へ	様式 11	原本	写し
給食調理・洗浄業務完了届	履行の翌月速やかに	様式 12	原本	写し
事故報告書	速やかに	様式 13	原本	写し
作業日誌	日々センター所長へ	様式 14	原本	写し
運転日誌	日々センター所長へ	様式 15	原本	写し
経歴書	業務従事後速やかに	様式 16	原本	写し
学校給食従事者の健康観察表	日々センター所長へ	様式 17	原本	写し
作業動線図	1週間前まで		原本	写し
研修実施報告書	実施後速やかに		原本	写し

(様式5)

給食調理・洗浄業務完了確認書（ 月）

日 付	センター 所長等	栄養教 諭等	業務責任 者	確認事項	履行確認	特記事項
／ 曜日				(午前) 調理業務等		作業開始時間 作業終了時間
				(午前) 洗浄・消毒		
				日常点検表記入		
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前) 調理業務等		
				(午前) 洗浄・消毒		
				日常点検表記入		
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前) 調理業務等		
				(午前) 洗浄・消毒		
				日常点検表記入		
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前) 調理業務等		
				(午前) 洗浄・消毒		
				日常点検表記入		
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前) 調理業務等		
				(午前) 洗浄・消毒		
				日常点検表記入		
				施設設備の清掃・点検		

(様式6)

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

(受託者) _____ 印

給食調理・洗浄業務従事者等の届出について（報告）
このことについて、下記のとおり決定したので報告します。

記

氏名	性別	年齢	住所	電話	調理師又は 栄養士免許
1 総括責任者					
2 調理責任者					
3 調理副責任者					
4 アレルギー対応 食責任者					
5 食品衛生管理 責任者					
6 従事者					

5 添付書類

- (1) 学校給食調理業務に係る経歴書
- (2) 調理師又は栄養士免許の写し
- (3) 診断結果報告書従事前1ヶ月以内のもの
- (4) 検便（細菌検査）結果報告書（従事前2週間以内のもの）

6 注意事項

年齢は、契約開始日現在のもの

(様式7)

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

(受託者) _____ 印

給食調理・洗浄業務従事者等の変更届出について（報告）
このことについて、下記のとおり変更いたしますので報告します。

記

1 変更月日

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

2 調理業務等従事者名

(1) 変更前

従事者氏名	性別	年齢	変更日時	資格

2 変更後（代替え・応援・その他）

従事者氏名	性別	年齢	変更日時	資格

3 総括責任者等

従事者氏名	性別	年齢	変更日時	資格

※3は総括責任者、調理責任者、副調理責任者、アレルギー対応責任者及び食品衛生責任者に変更があった場合に記入し、提出すること。

○ 添付書類

- (1) 調理師又は栄養士の免許証の写し
- (2) 検便（細菌検査）結果報告書（従事前2週間以内のもの）

(様式8)

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

(受託者) _____ 印

健康診断の実施について（報告）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 受診結果

氏 名	受診月日	診断結果	氏 名	受診月日	診断結果

2 添付書類 医療機関の受診結果等（写）

(様式9)

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

検便検査の実施について（報告）

（受託者） _____ 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 検査成績表

被検査者名	受付月日	決定月日	成績	被検査者名	受付月日	決定月日	成績

2 添付書類 医療機関の受診結果等（写）

(様式 10)		学 校 給 食 日 常 点 検 票																	
令和 年 月 日 () 天気		所長		主任主査		主任栄養士		責任者		調理責任者		記入者							
作業前	学校給食従事者	健康状態	※別紙様式にて毎日チェックしている。																
		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。(帽子又は三角巾から髪の毛はでていないことを確認)																
	検収	手洗	☐ 石けん液で手指を2回洗浄し、アルコールで消毒を行った。 ☐ 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、検収簿に記録した。 ☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 ☐ 納入業者は衛生的な服装である。 ☐ 納入業者は検収時に検収室や下処理室、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ごとに衛生的に保管した。																
			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。遊離残留塩素は確認し、記録した。 作業前(異常あり／異常なし 1.色 2.におい 3.異物 4.にごり)															
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、非加熱調理毎にした処理した。 ☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。 ☐ 野菜・果物類は流水で十分に洗浄した。 ☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。															
				保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて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週間以上保存した。 ☐ 採取・廃棄日時を記録した。廃棄(/)														
	使用水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離塩素濃度を確認し、その時の温度と時間を記録した。 ☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認し、記録した。 ☐ 食品を水で冷却前(異常あり／異常なし) ☐ 調理作業終了時(異常あり／異常なし 1.色 2.におい 3.異物 4.にごり)																	
		作業後	配食配膳	☐ 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。(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。															
検食	☐ 検食は、幼児・児童・生徒の摂食30分前に実施している。 ☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。 ☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。																		
	食器具等の洗浄消毒		☐ 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。 ☐ 分解できる調理機器・器具は、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、非汚染区域に持ち込んでいない。																
室温・湿度	調理前																		
	調理中																		
調理作業終了時後																			
<特記事項>																			
塩素濃度	調理前																		
	調理中 ゆで野菜冷却前																		
時刻 (時 分)		時刻 (時 分)		時刻 (時 分)															
塩素濃度 ppm		塩素濃度 ppm		塩素濃度 ppm															
		水 温 ℃																	

(様式 11)

冷蔵庫・冷凍庫温度記録

令和 年 月 日 () 天気	所長	主任主査	主任栄養技師	責任者	調理責任者	記入者
-----------------	----	------	--------	-----	-------	-----

汚 染 区 域					非 汚 染 区 域				
	種 類	作業前 時 (分)	作業中 時 (分)	作業後 時 (分)		種 類	作業前 時 (分)	作業中 時 (分)	作業後 時 (分)
冷蔵庫	点検記録者				冷蔵庫	点検記録者			
	① 鮮度庫		℃	℃		⑥ 調理室冷蔵庫①		℃	℃
	② 下処理室冷蔵庫		℃	℃		⑦ 調理室冷蔵庫②		℃	℃
	③ 食品庫冷蔵庫		℃	℃		⑧ 果物用冷蔵庫		℃	℃
	④ 調味料室冷蔵庫		℃	℃		⑨ サラダ室冷蔵庫		℃	℃
	⑤ 魚肉室冷蔵庫		℃	℃		⑩ アレルギー冷蔵庫		℃	℃
冷凍庫	点検記録者				冷凍庫	点検記録者			
	① 保存食用冷凍庫		℃	℃		⑥ 保冷剤冷凍庫①		℃	℃
	② 仕分室冷凍庫		℃	℃		⑦ 保冷剤冷凍庫②		℃	℃
	③ 食品庫冷凍庫		℃	℃		⑧ 保存食用冷凍庫		℃	℃
	④ 魚肉室冷凍庫		℃	℃					

まな板・包丁殺菌庫、消毒保管庫消毒記録

	種 類	消毒開始時刻	オゾン・乾燥・殺菌	担当		種 類	消毒開始時刻	乾燥・消毒時間	担当者
汚 染 区 域	① まな板・包丁殺菌庫①	時 分	30分・2時間・3時間		非 汚 染 区 域	② まな板・包丁殺菌庫②	時 分	2時間・3時間	
						③ 器具消毒保管庫	時 分	2時間・3時間	
	種 類	消毒開始時刻	乾燥・消毒時間			種 類	消毒開始時刻	乾燥・消毒時間	
	① 検収室消毒保管庫①	時 分	85℃90分			⑦ 調理室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
	② 検収室消毒保管庫②	時 分	85℃90分			⑧ 調理室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
	③ 検収室消毒保管庫③	時 分	85℃90分			⑨ 調理室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
	④ 野菜下処理室消毒保管庫	時 分	85℃90分			⑩ サラダ室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
	⑤ 調味料室消毒保管庫	時 分	85℃90分			⑪ 配膳室消毒保管庫	時 分	80℃100分	
	⑥ 肉魚下処理室消毒保管庫	時 分	85℃90分			⑫ 配膳室消毒保管庫	時 分	80℃100分	
						⑬ 配膳室消毒保管庫	時 分	80℃100分	
						⑭ 配膳室消毒保管庫	時 分	80℃100分	
						⑮ 配膳室消毒保管庫	時 分	80℃100分	
						⑯ 配膳室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
						⑰ 配膳室消毒保管庫	時 分	85℃90分	
						⑱ 配膳室消毒保管庫	時 分	85℃90分	

白衣・靴、消毒保管庫消毒記録

	種 類	消毒開始時刻	オゾン・乾燥・殺菌	担当		種 類	消毒開始時刻	オゾン・乾燥・殺菌	担当
汚 染 区 域	① 下処理・調理用靴	時 分	分 時間 時間		非 汚 染 区 域	⑦ 洗浄用白衣	時 分	分 時間 時間	
	② 調理用白衣	時 分	分 時間 時間			⑧ 洗浄用エプロン	時 分	分 時間 時間	
	③ 下処理用白衣	時 分	分 時間 時間			⑨ 洗浄用靴	時 分	分 時間 時間	
	④ 調理・下処理用エプロン	時 分	分 時間 時間			⑩ 洗浄用靴	時 分	分 時間 時間	
	⑤ 白衣・エプロン	時 分	分 時間 時間						
	⑥ 下処理・調理用靴	時 分	分 時間 時間						

(様式 12)

給食調理・洗浄業務完了届

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

報告者 住 所

代表者

印

記入者

印

下記のとおり受託業務を完了したので届けます。

記

1 契約件名 学校給食調理・洗浄業務委託

2 履行場所 会津坂下町

3 業務実施日 (月分)

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

・準備日

実施日 日(): 内容()

実施日 日(): 内容()

実施日 日(): 内容()

・研修等

実施日 日(): 内容()

実施日 日(): 内容()

(様式 13)

事故等報告

令和 年 月 日

会津坂下町教育委員会教育長

報告者 住 所

代表者 印

記入者 印

区 分	内 容 等
発生日時	令和 年 月 日 (午前：午後 時 分頃)
発生場所	
種 別	従事者 施設・設備等 その他 ()
事故等経過及び 発生原因の詳細 について	
対応策	
その他	

(様式 1 4)

作業日誌1

令和 年 月 日 ()

所 長	主任主査	主任栄養技師	責任者	記入者

献立名					
従事者数	調理従事者	運転手	応援者氏名	備 考 (給食休み学校名)	
	名	名			
残 滓 状 況		主食 ()	主菜 ()	副菜 ()	汁物・煮物 ()
	坂下南幼稚園				
	坂下東幼稚園				
	坂下南小学校				
	坂下東小学校				
	笈川小学校				
	勝常小学校				
	坂下中学校				
	湯川中学校				
	合 計				
		担当者	調理概要・特記事項		
調 理 概 要	主食				
	主菜				
	副菜				
	汁物等				
	その他				
施 設 の 確 認	1	下処理室・電気、水道、戸締まり確認	確認時刻(時 分)	当番者	
	2	調理室・電気、水道、戸締まり確認	確認時刻(時 分)	当番者	
	3	洗浄室・電気、水道、戸締まり確認	確認時刻(時 分)	当番者	
	4	2階会議室・休憩室、電気、水道、戸締まり確認	確認時刻(時 分)	当番者	

作業日誌 2

令和 年 月 日 ()

所 長	主任主査	主査	責任者	調理責任者	記載者

◎ ボイル (担当者)

◎ スチーム (担当者) (流水による冷却時・水温 °C)

加熱冷却食品	加熱開始時刻	加熱終了時刻	加熱時中心温度	冷却開始時刻	冷却終了時刻	冷却温度	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備から搬出時刻	保冷後食品
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C
	:	:	°C	:	:	°C	:	°C	:	°C

◎ サラダ、和え物、果物等

献立	担当者	作業開始時刻	作業終了時刻	確認時中心温度		配食開始時刻	配食終了時刻	コンテナへの搬入時刻
		:	:	°C	°C		:	:
		:	:	°C	°C		:	:
		:	:	°C	°C		:	:
		:	:	°C	°C		:	:

◎ ごはん

献立	担当者	1釜目炊飯開始時刻	配食開始時刻	ごはん温度	配食終了時刻	釜数	最終釜米量 K g	備考
		:	:	°C	:			
		:	:	°C	:			

◎汁、煮物、炒め物

献立	担当者	作業開始時刻	作業終了時刻	確認時中心温度			サンプル		確認後の加熱時間	配食開始終了時刻
				℃	℃	℃	サンプル名	℃		
①		:	:						分	:
②		:	:						分	:
③		:	:						分	:
		:	:						分	:
		:	:						分	:
		:	:						分	:
		:	:						分	:

◎揚げ物・焼き物・蒸し物

(料理名) 使用器具 (スチコン フライヤー 釜)

担当者	作業開始時刻	作業終了時刻	温度確認後の加熱時間	油温度	スチコン温度	設定時間
	:	:	分	℃	℃ %	分

回数	確認時刻	温度 (℃)			学校名	回数	確認時刻	温度 (℃)			学校名
①	:					⑪	:				
②	:					⑫	:				
③	:					⑬	:				
④	:					⑭	:				
⑤	:					⑮	:				
⑥	:					⑯	:				
⑦	:					⑰	:				
⑧	:					⑱	:				
⑨	:					⑲	:				
⑩	:					⑳	:				

◎冷凍・冷蔵庫から出した時刻 ① : ② : ③ : ④ : ⑤ :
 冷凍食品の表面温度 ① ℃ ② ℃ ③ ℃ ④ ℃ ⑤ ℃

◎食缶に移し替えた時刻
 幼稚園 (時 分～ 時 分)
 小学校 (時 分～ 時 分)
 中学校 (時 分～ 時 分)

運 転 日 誌																			
(様式 15)																			
所長		係		令和	年	月	日	曜日	天候										
発時刻	運行先			目的	着時刻	アルコール検査	乗車者名	運転者印											
温度℃					温度℃	測定値													
						mg/ℓ													
						mg/ℓ													
						mg/ℓ													
						mg/ℓ													
						mg/ℓ													
						mg/ℓ													
<table border="1"> <tr> <td>出庫メーター</td> <td>km</td> <td>入庫メーター</td> <td>km</td> <td>走行距離</td> <td>km</td> </tr> </table>										出庫メーター	km	入庫メーター	km	走行距離	km				
出庫メーター	km	入庫メーター	km	走行距離	km														
運 行 前・後 点 検 内 容				良 レ 不良×	運 行 前・後 点 検 内 容				良 レ 不良×										
1	(ブレーキ) ブレーキペダル・サイドブレーキの遊び・ききかたの具合				6	(ミラー) バック・サイドミラーの写影状況													
2	(タイヤ) タイヤの状況・空気圧・磨耗・ホイールナット締め具合				7	(バッテリー) バッテリーの液量													
3	(原動機) 冷却水の量・漏れ・ファンベルトの張り・エンジンオイルの量				8	(ハンドル) ハンドル・クラクション・ワイパー・ワイパー液の状況													
4	(燃料) 燃料の量・漏れ				9	(ドア) ドアロック・シートベルト作動状況													
5	(灯火装置) 灯火装置方向指示器の点灯・点滅				10	(車体) 車体損傷の有無													
<table border="1"> <tr> <td>燃料補給の状況</td> <td>給油量</td> <td>リットル</td> <td>給油所</td> <td></td> </tr> </table>										燃料補給の状況	給油量	リットル	給油所						
燃料補給の状況	給油量	リットル	給油所																
<table border="1"> <tr> <td>点検整備 修理状況</td> <td colspan="9"></td> </tr> </table>										点検整備 修理状況									
点検整備 修理状況																			
<table border="1"> <tr> <td>その他 特記事項</td> <td colspan="9"></td> </tr> </table>										その他 特記事項									
その他 特記事項																			

(様式16)

学校給食調理・洗浄・搬送業務従事者に係る経歴書

令和 年 月 日現在

ふりがな		※男・女	写真添付 3 cm × 4 cm
氏 名		印	
生年月日	昭和 年 月 日		3ヶ月以内に 撮影したもの
ふりがな			
現住所	(—)		

年	月	最終学歴・職歴

年	月	学校等、集団給食調理業務（給食配送業務）の経歴

年	月	免許・資格

記入上の注意

1. 鉛筆以外の黒の筆記用具で記入してください。
2. 数字はアラビア数字で、文字はくずさず、正確に記入してください。
3. ※印のところは○で囲んでください。

(様式17)

学校給食従事者の健康観察表														所長 主任主査 立寄る医師					
——事務室—— 会津坂下町立学校給食センター																			
令和 年 月 日 ()														令和 年 月 日 ()					
項目																			
本人	体温。																		
	咳・倦怠感・呼吸苦・息切れ・味覚障害等の症状はない。																		
	下痢をしていない。																		
	発熱・腹痛・嘔吐をしていない。																		
	感染症の感染・又はその疑いはない。																		
	手指に傷はない。																		
	手指・顔面に化膿性疾患がない。																		
	爪は短く切つてある。																		
	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																		
	適切な服装をしている。																		
	履物は清潔である。																		
	石けん液で2回手洗いをし、アルコールで消毒した。																		
	家族	下痢をしていない。																	
		発熱・腹痛・嘔吐をしていない。																	
感染症の感染・又はその疑いはない。																			
咳・倦怠感・呼吸苦・息切れ・味覚障害等の症状はない。																			
※ 異常がない項目については○印、異常がある項目については×印をつけ、内容を特記事項に記載し、所長に報告する。														特記事項			特記事項		