

# 委 託 仕 様 書

(件名)

- 1 本業務の件名は次のとおりとする。  
件 名：昭島市立拝島第二小学校給食調理業務委託

(履行場所及び施設概要)

- 2 本業務の履行場所及び施設概要は次のとおりとする。  
拝島第二小学校 所在地：昭島市代官山 1 丁目 6 番 7 号

(目的)

- 3 本業務は、小学校の児童及び教職員等に学校給食を安全安心かつ安定的に供給するため、その体制を確保し、学校給食事業の円滑な運営に資することを目的とする。

(用語の定義)

- 4 本仕様書における用語の定義は次のとおりとする。
  - (1) 業務従事者（以下「従事者」という。）とは、受注者に所属する従業員で、本業務のため配置された者をいう。
  - (2) 業務責任者（以下「責任者」という。）及び業務副責任者（以下「副責任者」という。）とは、前号のうち本業務の履行にあたり受注者がそれぞれ選任した者をいう。
  - (3) 食品衛生責任者とは、(2)のうち本業務の履行にあたり受注者が選任した者をいう。
  - (4) 火元責任者とは、(2)のうち本業務の履行にあたり受注者が選任した者をいう。

(基本事項)

- 5 本委託業務の履行にあたっての基本事項は次のとおりとする。
  - (1) 受注者は、学校給食法および労働安全衛生法をはじめとする関係法令及び諸規則を遵守し、業務の安全及び衛生管理に万全の措置を講じ、誠実かつ善良な注意義務をもって履行しなければならない。
  - (2) 受注者は、本仕様書に定める委託業務を十分に履行しうる従事者を配置するとともに、従事者が何らかの事由により欠ける場合等においては、従事者の代替及び補充体制を事前に構築し対応しなければならない。
  - (3) 受注者は、適切な管理のもと、履行場所の施設、調理機器、食器(具)等の物品及び電気、ガス、上下水道を使用して委託業務を履行するものとする。なお、電気、ガス、上下水道は効率的に使用し、極力節約しなければならない。
  - (4) 受注者は、従事者の指導教育に万全を期し、業務規律に責任を負うものとする。
  - (5) 従事者は、発注者の業務上における秘密事項を知り得た場合は、これを決して外部に漏らしてはいけない。
  - (6) 発注者は、従事者が業務履行上不適格と認められるときは、受注者に対し従事者の変更を要求することができる。
  - (7) 受注者は、施設、設備、調理器具等を破損し又は故障した場合には発注者及び学校長に報告し、その指示に従うものとする。  
なお、その原因が受託者の責めによる場合には、その損害を賠償するものとする。

(業務の内容)

6 委託業務の内容は次のとおりとし、学校給食法第9条第1項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し履行するものとする。なお、発注者と受注者が協議して「調理業務実施要領」を別途定める。

(1) 給食物資検収作業（受領、検温、記録、格納）

食材料の検収に立会い、検収作業を補助し「給食物資検収簿」（様式7）へ記録を行うこと。  
また、引き渡しを受けた検収済みの食材料を下処理室等に運搬するとともに、食材の衛生的な保管及び在庫管理を行うこと。

(2) 給食調理作業

発注者が作成した「調理業務指示書」（様式8-1及び8-2）に基づき、受注者は「調理作業工程表」（様式9）及び「調理作業動線図」（様式10）を発注者に示し、発注者が調達する食材を用い調理する。

(3) 保存食の採取及び保管作業

保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度密封袋に取り、「保存食記録簿」（様式11）に記載し-20℃以下の冷凍庫にて2週間以上保管すること。

(4) 給食配缶作業

調理が完了した給食をクラス別に配缶する。

(5) 食器、食缶等の洗浄消毒保管作業

使用した食器、食缶については洗浄、消毒保管を行うこと。

(6) 残菜の計量及び記録並びに廃棄物処理作業

残菜等は、学校ごとに計量し「調理日誌」（様式12）へ記録を行い、残菜処理機へ投入すること。

(7) 施設設備及び調理機器等の清掃、消毒作業

施設設備及び調理機器等の清掃、消毒作業を行うこと。

(8) 施設設備及び調理機器等の日常点検、記録作業

発注者が定める項目について必要な日常点検を行い、「学校給食日常点検票」（様式13）へ記録すること。また、一日の業務完了後「調理業務完了確認書」（様式6）を提出すること。

(9) 学校休業期間における設備、調理機器、食器等の清掃及び整備

学校給食の休業期間に設備、調理機器、食器等の清掃、洗浄、消毒を行うこと。また、設備、調理機器等の点検及び軽微な補修作業を行うこと。

※ 学校の長期休業中の業務計画については、別途協議のうえ、対応すること。

(10) 前各号に附帯する作業

※ 調理等の作業区域においては、ドライ運用に努めること。

※ (2)に係る炊飯方式は、ガス回転釜による自校炊飯方式とする。

(対象者及び食数)

7 給食提供の対象者及び食数は次のとおりとする。

(1) 児童及び教職員等とし、1日の調理食数は560食を基本とする。

なお、実際の食数は週単位又は日単位で学校栄養職員等が文書により提示する。

(2) 「アレルギー疾患対応マニュアル（改訂版）」に記載の「食物アレルギー対応給食の配膳方法」に基づき、対象者に対応食を配膳すること。

なお、アレルギー対応給食については、学校給食共同調理場において調理するため、当該校でのアレルギー対応給食の調理は必要としない。

(施設等の使用)

8 施設設備等については、学校給食の調理配膳をするものとして善良な管理者の注意をもって使用し、このことについては別途契約するものとする。

(実施日数)

- 9 年間給食実施日数は 185 日を基本とし、詳細は発注者が作成する「給食実施年間計画表」により別途定めるものとする。

(月間予定献立)

- 10 月間予定献立表は学校栄養職員が作成し、実施前月において責任者に提示するものとする。

(調理作業工程等)

- 11 責任者は、調理献立について、前日までに提示した「調理業務指示書」(様式 8-1 及び 8-2)を基に、学校栄養職員等と協議のうえ「調理作業工程表」(様式 9)、「調理作業動線図」(様式 10)を作成し従事者に周知徹底すること。

責任者は調理途中及び調理終了時に、学校栄養職員等から調理工程等の確認を受けること。

(食材料等の使用)

- 12 使用食材料等は、「昭島市学校給食用物資購入基準書」により発注者が選定及び調達する。

(業務従事の期間及び時間)

- 13 従事者が業務に従事する期間及び時間は、次のとおりとする。

(1) 業務に従事する期間及び時間

ア 期間：各学期の給食実施期間及び給食実施期間の前後で発注者の指定する日に業務に従事するものとする。

イ 時間：午前 8 時 00 分から午後 5 時 00 分まで

なお、従事者の役割分担に応じた勤務時間の割り振りは、上記の範囲内で受注者が行うものとする。なお、特例として従事者は午前 7 時 00 分から業務に従事できるものとする。

(2) 従事者の小学校への出入り等は、学校施設管理基準等に従うものとする。

(責任者等の配置)

- 14 受注者は、本仕様書に定める委託業務を円滑に履行するため、従事者の中から、次の役割をもつ者を選任し配置するものとし、従事者の資格等は次のとおりとする。

なお、次の役割をもつ者については、受注者が常勤の正規職員として雇用しているものとする

また、責任者等の配置内容について「調理業務従事者等報告書」(様式 1)にて発注者へ報告すること。

(1) 責任者(1名)

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する常勤者を、業務執行上の責任を負う者として、責任者を定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、発注者との連絡調整にあたらせること。

なお、責任者は学校給食調理業務を 5 年以上経験があること

(2) 副責任者(1名)

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する常勤者を、責任者を補佐する副責任者として定め、責任者が不在の時は、その任にあたらせること。

なお、副責任者は学校給食調理業務を 3 年以上経験があること。

(3) 食品衛生責任者(1名)

責任者又は副責任者から選任し、関係法令に基づき食品の安全衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう従事者の調理全般の衛生管理指導や、従事者に対する衛生教育にあたらせること。

(4) 火元責任者(1名)

責任者又は副責任者から選任し、関係法令等に基づき火気の取扱及び防火に万全を期すとともに、従事者の指導及び指示にあたること。

(届出及び変更)

15 従事者名は、「調理業務従事者等報告書」(様式1)により契約当初に報告するものとする。なお、やむを得ず従事者を変更する場合は、事前に届出るとともに、「調理業務従事者等変更報告書」(様式2)を速やかに提出すること。

また、一時的に従事者の代替、又は増員を行う場合は、事前に届出るとともに、「調理業務臨時従事者届出書」(様式3)を速やかに提出すること。変更にあたっては、業務の質の低下をきたさないよう十分配慮すること。

(従事者の衛生管理等)

16 従事者は、学校給食法第9条第1項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」を、受注者の役割と業務範囲において適用し、常に衛生管理等に万全を期すものとする。なお、詳細については発注者より提示する。

(1) 食品衛生管理

食品衛生責任者は、関係法令に基づき、食品の安全衛生及び調理業務が衛生的に行われるよう、従事者の指導、教育に努めること。

(2) 従事者の健康管理

受注者は従事者に対して、健康診断を年1回以上行うこと。健康診断実施後速やかに「健康診断結果報告書」(様式4)を提出すること。腸内細菌検査は、赤痢菌、チフス菌、パラチフスA菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157について、月2回実施すること。また、10月から3月までの6か月間については、ノロウイルスの検査(リアルタイムRT-PCR法)を月1回、追加で実施すること。腸内細菌検査実施後速やかに「腸内細菌検査結果報告書」(様式5)を提出すること。

(異物混入等の事故防止)

17 受注者は、異物混入等が起きないように、食材の検収に立ち合い、専用の容器に移し替え保管すること。

また、「学校給食日常点検票」(様式13)により、作業開始前と作業終了後に器具等の破損個所の有無、汚れや異物の付着がないこと等を確認すること。

(事故等発生時の対応)

18 事故が発生した場合には、責任者は事故対応後速やかに、発生の状況や今後の事故防止の対応策を確認し、事故報告書(任意様式)を発注者へ提出すること。

また、受注者は、事故発生時に速やかに対応できるよう連絡体制を整えること。

(1) 損害賠償責任

故意又は過失により発注者に損害を与えた場合は、受注者は、発注者に損害を賠償しなければならない。事故発生時の対応として生産物賠償責任保険等の損害賠償制度へ加入していることが望ましい。

(2) 履行保証人

調理委託の契約後、速やかに、業務代行保証契約書の写しを添付して履行保証人を届け出ること。

また、受注者の責めに帰すべき事由により、事業の継続が困難となった場合は、履行保証人に速やかに業務を引き継ぐものとする。

(研修)

19 受注者は、調理及び食品の取扱い等が安全、衛生かつ適正に行われるよう、また、学校給食の意義を理解し、児童の健やかな成長に資することができるよう、従事者に対して定期的に研修を実施するなど、従事者の資質の向上に努めること。研修実施後、速やかに研修実施報告書(任意様式)を発注者へ提出すること。

また、従事者は発注者が指定又は実施する研修(年2回程度)に参加すること。なお、その際の参加費に係る費用は受注者の負担とする。

(立入検査及び食品検査)

20 保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。

また、その際に改善指導が行われた場合は、これに従うこと。

(提出物等)

21 受注者は、次の報告書等を提出すること。

※各様式については、本仕様書で指定するものに刷新し、使用すること。

(1) 提出先：発注者及び学校(写し)

報告書等	提出期限	様式
調理業務従事者等報告書	業務開始前速やかに	様式1
調理業務従事者等変更報告書	変更の都度	様式2
調理業務臨時従事者届出書	臨時配置の都度	様式3
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式4
腸内細菌検査結果報告書	実施後速やかに(月2回)	様式5
調理業務完了確認書	毎日	様式6
事故報告書	事故発生後速やかに	任意様式
研修実施報告書等	実施後速やかに	任意様式
業務完了届	実施後速やかに(毎月)	指定様式

(2) 提出先：学校(学校栄養職員等)

給食物資検収簿	毎日	様式7
調理業務指示書	毎日	様式8-1 様式8-2
調理作業工程表	毎日	様式9
調理作業動線図	毎日	様式10
保存食記録簿	毎日	様式11
調理日誌	毎日	様式12
学校給食日常点検票	毎日	様式13

(天災事変等への対応)

- 22 天災事変が起きた場合の対応については、学校の危機管理マニュアルに沿ってあらかじめ発注者と受注者が協議して対応の整備を図るとともに、天災事変が起きた場合は誠意をもって対応すること。

(移行準備)

- 23 本業務開始時に円滑に調理業務が遂行できるよう、準備について計画的に行うこと。

(費用負担)

- 24 発注者及び受注者の費用負担の区分は、別紙1「費用負担区分」に定めるとおりとする。

(支払方法)

- 25 毎月の業務完了後、受注者の請求書及び業務完了届(任意様式)の提出により、支払うものとする。

なお、支払は令和8年4月分より払うものとし、契約締結日から支払開始月までの期間の引継業務については、受注者の責任と経費で実施することとする。

(期間)

- 26 本業務の履行に係る期間は次のとおりとする。

(1) 本業務の契約期間は、契約締結日から令和13年3月31日までとする。

(2) 契約締結日から令和8年3月31日までを準備期間とし、発注者と受注者とで引継ぎを行うこととする。

また、調理業務実施期間及び委託料の発生期間(支払期間)は、令和8年4月1日から令和13年3月31日までとする。

なお、令和13年4月以降、本業務を別の業者が引き継ぐこととなった場合には、業務内容について引継ぎを行うこと。

(協議)

- 27 本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に関して疑義が生じた場合は、発注者と受注者が信義誠実に協議して定めるものとする。

## 費用負担区分

発注者及び受注者の費用負担の区分は、下表のとおりとする。

項目		発注者	受注者
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○	
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計、電池等	○	
光熱水費	電気、ガス、上下水道	○	
ボイラー消耗品	ボイラー関連消耗品類	○	
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、電子ライター等調理用品	○	
	食器・食缶等配膳用品	○	
	食器・食缶用洗剤（発注者指定のもの） ※令和7年度はボーソー油脂株式会社製粉せっけんを使用しています。		○
	DPD剤、ラップ・ゴミ袋・スポンジ・タワシ・消毒薬品（アルコール含む）、清掃・点検用具類、手洗い石鹸、手指用アルコール等、熱中症予防用品  ア 洗浄・清掃及び日常点検に必要な洗剤、薬品等次亜塩素酸ナトリウム、洗濯用液体洗剤、トイレ用洗剤、調理場の清掃に必要な洗剤、害虫駆除剤  イ 調理業務に必要な消耗品等 調理用ペーパータオル、ラップ、アルミホイル、クッキングシート、使い捨てエンボス手袋、消毒用アルコール、手指消毒液入れ容器、非接触型手指消毒液入れ容器、手拭き用ペーパータオル、冷凍・冷蔵庫用消臭剤、乾電池、ごみ箱、手洗い用せっけん等 ウ 洗浄、清掃及び日常点検に必要な用具類 たわし類、洗浄機ブラシ、デッキブラシ、ドライワイパー、爪ブラシ、ワイヤーブラシ、モップ、水切りモップ、モップ絞り器、バケツ、ちりとり、ほうき、雑巾、不織布、ごみ袋、軍手、ホース、スポンジ類、機械油、グリス、砥石、研磨剤、洗濯用洗剤、洗濯ネット、トイレ用清掃用具等		○
調理等用被服類	作業用白衣（熱中症予防等の暑さ対策を施したもの）・前掛け・短靴・帽子・作業用サンダル等・マスク・手袋・ペーパータオル等・白衣等洗濯洗剤・		○

雑貨・文具類、 医薬品	従事者用茶器・お茶類・ボールペン等文房具、雑貨類		○
	消毒薬・火傷薬・湿布薬・緊急絆創膏・包帯等		○
受注者用事務室 休憩室用品類	机・椅子・キャビネット等 電話機・ファックス・パソコン等		○
施設付属消耗品 備品類	蛍光灯・殺菌灯等、施設に付帯した消耗品	○	
	更衣室ロッカー等	○	
	洗濯機・乾燥機等		○
その他消耗品	従事者用トイレ用消耗品（トイレトペーパー、清掃用具等）、ほか主として従事者が使用する消耗品等		○

年 月 日

(あて先) 昭島市長

受注者

### 調理業務従事者等報告書

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

1 件 名 小学校給食調理業務委託

2 従事者

(1) 業務責任者 (兼 食品衛生責任者 火元責任者)

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	

(2) 業務副責任者 (兼 食品衛生責任者 火元責任者)

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	

(3) その他従事者

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	社員パート

※添付書類：履歴書写し、資格証写し＝調理師、栄養士

※記入欄が足りない場合は、欄外に適宜追加してください。

年 月 日

(あて先) 昭島市長

受注者

### 調理業務従事者等変更報告書

このことについて、下記のとおり変更したので報告します。

#### 記

1 件 名 小学校給食調理業務委託

2 変更日 年 月 日から

(採用・退職・異動 ※左記、該当する項目に○印)

3 変更者

(1) 変更前従事者 ( 業務責任者 業務副責任者 業務従事者 )

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	社員 パート

(兼 食品衛生責任者 火元責任者)

(2) 変更後従事者 ( 業務責任者 業務副責任者 業務従事者 )

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	社員 パート

(兼 食品衛生責任者 火元責任者)

※添付書類：変更後従事者の履歴書写し、資格証写し＝調理師、栄養士

年 月 日

(あて先) 昭島市長

受注者

### 調理業務臨時従事者届出書

このことについて、下記のとおり臨時従事者を配置したいので届出ます。

#### 記

- 1 件 名 小学校給食調理業務委託
- 2 期 間 年 月 日から 年 月 日まで
- 3 臨時従事者

氏 名	性別	年齢	現 住 所	資格
			電話	社員 パート

- 4 臨時に配置する理由

.....

.....

.....

.....

.....

.....

※添付書類：臨時従事者の履歴書写し、資格証写し＝調理師、栄養士

年 月 日

(あて先) 昭島市長

受注者

## 健康診断結果報告書

このことについて、調理業務従事者の健康診断結果を下記のとおり報告します。

### 記

- 1 件 名 小学校給食調理業務委託  
 2 診断結果

従事者氏名	受診日	診断結果
		異常なし 異常あり→疾患名等

受診医療機関名： \_\_\_\_\_

- 3 異常ありの場合の対応

.....

.....

.....

※添付書類：受診医療機関の診断結果報告書等（写し）

年 月 日

(あて先) 昭島市長

受注者

## 腸内細菌検査結果報告書

このことについて、調理業務従事者の腸内細菌検査結果を下記のとおり報告します。

### 記

- 1 件 名 小学校給食調理業務委託  
 2 検査結果

従事者氏名	検査日	検査結果
		全て陰性 陽性あり→検査項目

検査機関名：\_\_\_\_\_

- 3 陽性ありの場合の対応

.....

.....

.....

※添付書類：検査機関の検査結果報告書等（写し）

様式6 調理業務完了確認書 ( 年 月分)

小学校

日	曜日	調理等		食器等		清掃					調理従事者			備考	責任者	栄養士	学校長
		食数	保存食	洗浄	消毒	調理室	配膳室	調味庫	雑品庫	調理機器	人数	時刻					
												入室	退室				
											社員 名	:	:				
											パート 名	:	:				
											社員 名	:	:				
											パート 名	:	:				
											社員 名	:	:				
											パート 名	:	:				
											社員 名	:	:				
											パート 名	:	:				

※完了・異常なしは○、異常ありは×で備考欄に状況を記入すること。

学校からの連絡事項

---



---



---



---

受託者からの連絡事項

---



---



---



---







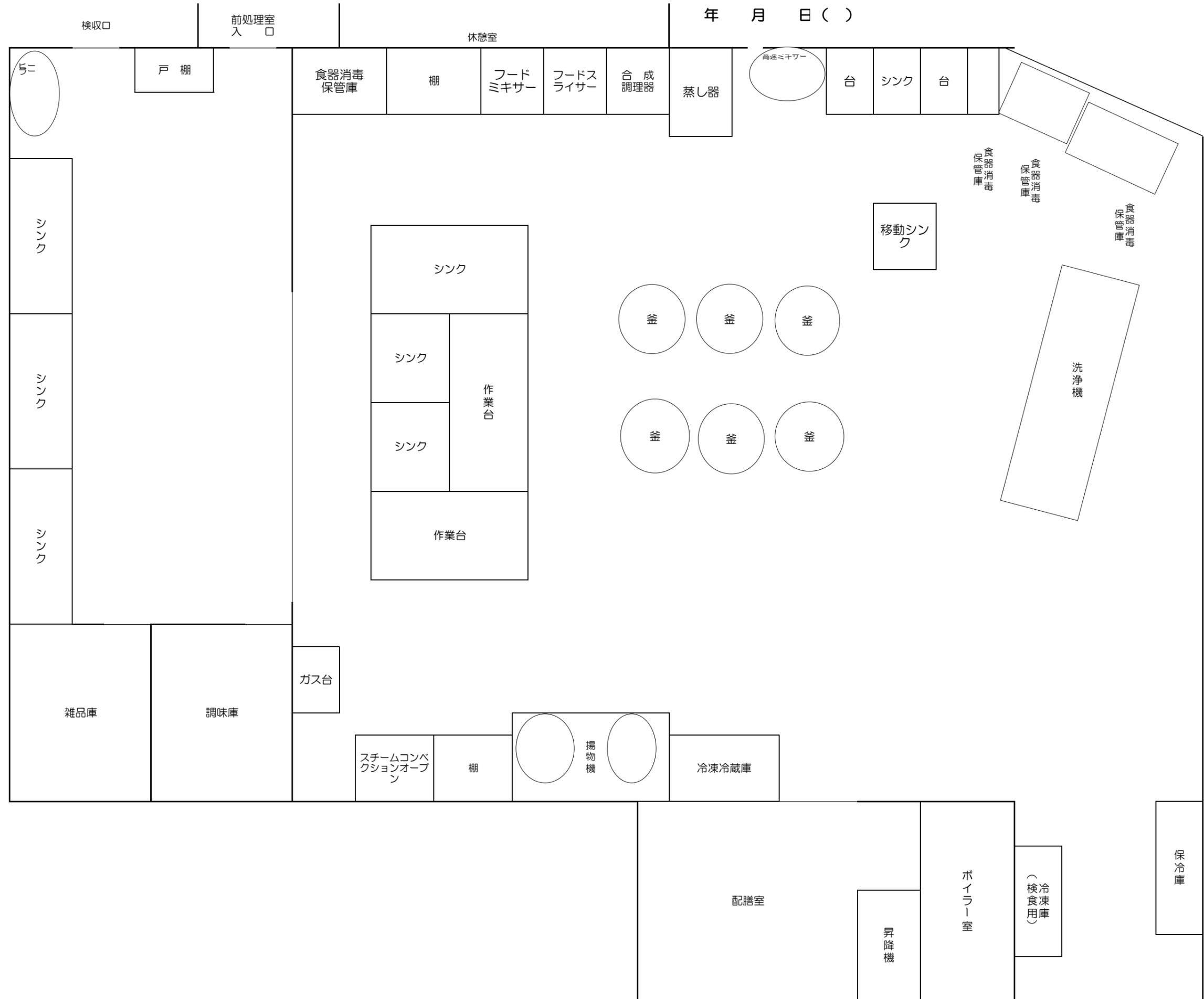
# 調理作業工程表

年 月 日 ( )

献立名	担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	食缶配食	食器具の点検チェック欄
									<b>使用前の確認</b>
									<input type="checkbox"/> 下処理室で使用するバスケット・ザル・タライ等に異物はない <input type="checkbox"/> 調理室で使用するバスケット・ザル・タライ等に 異物はない <input type="checkbox"/> 網杓子・すくい網等に異物はない <input type="checkbox"/> スポンジ・タワシ・ブラシの劣化はない <input type="checkbox"/> シンクの中には異物はない <input type="checkbox"/> 釜の中、釜の蓋には異物はない <input type="checkbox"/> フードスライサー・合成調理機等の部品は全部付いている 【作業中に発見した異物等について】
									<b>使用後の確認</b>
									<input type="checkbox"/> 下処理室で使用したバスケット・ザル・タライ等に異物はない <input type="checkbox"/> 調理室で使用したバスケット・ザル・タライ等に 異物はない <input type="checkbox"/> 網杓子・すくい網等に異物はない <input type="checkbox"/> スポンジ・タワシ・ブラシの劣化はない <input type="checkbox"/> シンクの中には異物はない <input type="checkbox"/> 釜の中、釜の蓋には異物はない <input type="checkbox"/> フードスライサー・合成調理機等の部品は全部付いている

# 様式10 拝島第二小学校調理作業動線図

年 月 日 ( )





# 調 理 日 誌

小学校

年      月      日      曜日 (天気)						校長	栄養士	作成者	
	冷蔵庫 10時	冷凍庫 10時	調理室 10時	洗浄室 14時	作業終了 確認	電気	ガス	消毒保 管庫	戸締め
温 度	℃	℃	℃	℃	時刻・ 確認者名	:	:	:	:
湿 度			%	%					
調 理 記 録	献立名	配食量(g)	配食時間	品温(℃)	加熱温度・確認時間				
			:						
			:						
			:						
			:						
			:						
			:						
			:						
	焼揚蒸		:			設定温度	設定速度		
			)			℃	分 秒		
		:			調理開始～終了時間				
		:			:	~			
サフタ等		:			加熱終了時間      :      加熱温度				
		)			冷却開始～終了時間      :      ~      :				
		:			冷却温度				
	合 計		搬 出 時 刻      (      時      分)						
調理員数	職員 代替		人		休暇者名				
	代替		人		代替者名				
給食人員・残菜量	学校名	給食人員	残菜量(kg)	備考	廃棄量 (kg)	午前	合計		
	小学校					午後			
その 事 他									
アレルギ 対応									
検 食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切である。      使用品目の追加、不足はない。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。      * 検食時間 <input type="checkbox"/> 味付けは良好である。      * 検食者名 <input type="checkbox"/> 果物は十分洗浄されている。      * 所 見 <input type="checkbox"/> 食器類は清潔である。								

# 様式13 学校給食日常点検票

学校名 \_\_\_\_\_

学校長 \_\_\_\_\_ (印)

作成者 \_\_\_\_\_

点検日 年 月 日( )

天気 気温 °C

※食品衛生責任者が毎日点検し、学校長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理点検項目			
作業前	学校給食従事者	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・おう吐をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いのある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
		服装等	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷、できもののある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 白衣、前掛け、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"/> 石けん及び消毒薬で手洗いを行った。
作業中	施設・設備		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態は良い。
			<input type="checkbox"/> 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の殺菌消毒をした。
			<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の点検を行い、故障の有無を確認した。 故障の機器及び箇所名( )
			<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下。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。
			<input type="checkbox"/> 食器、食缶等の保管場所は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。
			<input type="checkbox"/> 主食置場及び容器は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん、爪ブラシ、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		
	<input type="checkbox"/> ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。		
検収	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 有・無 )
			<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認、記録した。(0.1mg/L以上あった)( mg/L)
検収		<input type="checkbox"/> 食品は検収口より検収責任者が立会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/> 産地・品質・鮮度・品温・納品時間・製造年月日・ロット・異物の混入等を十分に点検し、検収簿に記録した。	
		<input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。	
		<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、検収時に調理室に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳・デザートを検収をし、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 数量は正確である。	
		<input type="checkbox"/> 包装容器も清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。	
		<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。	
作業中	下処理		<input type="checkbox"/> 前掛けは、下処理専用を使用している。
			<input type="checkbox"/> 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理をした。
			<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"/> 野菜類等は、流水で十分に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	

作業中	調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類、食肉類、卵類等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は、食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓及び調理用機器・器具は、作業ごとに洗浄した。
		<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱して中心温度(85℃1分以上)を確認し、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を確認し、温度と時間を記録した。	
	作業中	使用水
<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) ( mg/L)		
<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。 (0.1mg/L以上あった) ( mg/L) ( 時 分 °C)		
作業中	保存食	<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"/> 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)は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 保存食採取容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
<input type="checkbox"/> 保存食について採取、廃棄日時を記録した。採取( 時 分) 廃棄( 月 日 時 分)		
作業中	配食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に配送先を記録し、搬出時刻も記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
便所		<input type="checkbox"/> 便所に石けん及び消毒薬は十分にある。
調理室の立入		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。( )
		<input type="checkbox"/> 部外者は、衛生的な服装で立ち入った。
作業後	配膳	<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"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
	給食当番	<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"/> 衛生的な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは、適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である (洗剤名 )
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄及び消毒は十分に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
	残菜・廃品	<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 空き缶、空きびん等は清潔に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。
		<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
食品庫	<input type="checkbox"/> 厨房置場は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓とんされている。	
	<input type="checkbox"/> ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。	
		<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。