

## 給食調理業務様式一覧

番号	名称
様式 1	給食人員変更通知書
様式 2	検収書および受渡確認書
様式 3	残菜記録票
様式 4	ボイラー運転日誌
様式 5-1	学校給食衛生管理チェック表
様式 5-2	学校給食衛生管理チェック表(休日用)
様式 6	水道水残留塩素測定記録簿
様式 7	作業記録(温度管理)表Ⅰ
様式 8	作業記録(温度管理)表Ⅱ
様式 9	施設等日常清掃点検表
様式 10	給食保存の記録表
様式 11	厨房機器保守点検表
様式 12	業務日誌
様式 13	給食日誌及び学校給食日常点検表
様式 14	作業工程表
様式 15-1	作業動線図(北浦学校給食センター)
様式 15-2	作業動線図(麻生学校給食センター)
様式 16	調整会議録
様式 17	厨房機器等故障報告兼修繕承認申請書
様式 18	厨房機器等修繕承諾書
様式 19	冷蔵(冷凍)庫・調理室内温度記録表/フィルター清掃表
様式 20	長期作業中における清掃業務等実施計画書

# 給食人員変更通知書

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				

御中 連絡日:

学校名				
変更日				
クラス				
人数		園児	児童	生徒・職員
	現在			
	増減			
	変更後			
備考				



所長	受託責任者

### 残菜記録票

記録者： \_\_\_\_\_

(学校給食)

料理名 学校名	(主食)	(主菜)	(副菜)	(副菜)	(その他)	備考
合計						
脱水後						

(野菜等)

食品名	① 使用量 kg	② 廃棄量 kg	② / ① 廃棄率 %	備考

\*重量(kg), 割合(%)は小数点第1位まで。

(様式第4号)

## ボイラー運転日誌

確認	所長	現場責任者	所長	現場責任者	所長	現場責任者	所長	現場責任者	所長	現場責任者
期日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日	令和 年 月 日
曜日	月	火	水	木	金					
天気	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )	晴・曇・雨 ( )
ボイラー担当者 (記録者)										
運転時間	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :
燃烧状況	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常
その他の状況	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常	正常・異常
運転ボイラー	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
備考 (異常の状況)										
	塩 給油 残	ℓ ℓ	給油 残	ℓ ℓ	給油 残	ℓ ℓ	給油 残	ℓ ℓ	給油 残	ℓ ℓ



### 学校給食衛生管理チェック表(休日用)

令和 年 月 日( )

管理者氏名(印)

印

~令和 年 月 日( )

		① 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	② 履物は清潔である。	③ 適切な服装をしている。	④ 爪は短く切っている。	⑤ 石鹸やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	⑥ 下痢をしていない。	⑦ 発熱・腹痛・嘔吐をしていない。	⑧ 本人や家族に感染症又はその疑いはない。	⑨ 感染症又はその疑いがあるときは医療機関に受診している。	⑩ 手指・顔面に傷はない。	⑪ ⑩の傷は化膿していない。	対処方法 (休んだ場合は、この欄に「休」と記入。但し、⑥から⑨は記入して下さい。)
1		—	—	—	—	—				—	—		
2		—	—	—	—	—				—	—		
3		—	—	—	—	—				—	—		
4		—	—	—	—	—				—	—		
5		—	—	—	—	—				—	—		
6		—	—	—	—	—				—	—		
7		—	—	—	—	—				—	—		
8		—	—	—	—	—				—	—		
9		—	—	—	—	—				—	—		
10		—	—	—	—	—				—	—		
11		—	—	—	—	—				—	—		
12		—	—	—	—	—				—	—		
13		—	—	—	—	—				—	—		
14		—	—	—	—	—				—	—		
15		—	—	—	—	—				—	—		
16		—	—	—	—	—				—	—		
17		—	—	—	—	—				—	—		
18		—	—	—	—	—				—	—		
19		—	—	—	—	—				—	—		
20		—	—	—	—	—				—	—		



### 作業記録(温度管理)表 I

栄養士	受託責任者

(釜用) A	料理名		担当者				
使用釜	担当者	開始時間	終了時間	釜中心温度1	釜中心温度2	釜中心温度3	食品中心温度
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
でき上がり量	全体			kg	配食時間	:	~ :
1人当たり配食量	小中学年			g	配食時間	:	~ :

(釜用) B	料理名		担当者				
使用釜	担当者	開始時間	終了時間	釜中心温度1	釜中心温度2	釜中心温度3	食品中心温度
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
でき上がり量	全体			kg	配食時間	:	~ :
1人当たり配食量	小中学年			g	配食時間	:	~ :

揚げ物・焼物 ボイル・蒸し物 用		料理名				設定温度
		担当者				設定時間
食品名	規格	計測時間	中心温度1	中心温度2	中心温度3	1列投入(1枚)個数
		:	℃	℃	℃	g 個
		:	℃	℃	℃	g 個
		:	℃	℃	℃	加熱開始時間
		:	℃	℃	℃	:
		:	℃	℃	℃	加熱終了時間
		:	℃	℃	℃	:
		:	℃	℃	℃	油使用回数 回目
		:	℃	℃	℃	油使用量 L
		:	℃	℃	℃	新油・廃油
		:	℃	℃	℃	



(様式第9号)

# 施設等日常清掃点検表

点検日 令和 年 月 日

調理場名 行方市立 学校給食センター

所長	受託責任者
印	印

点検箇所	評価	点検項目	備考	清掃担当者
玄関・廊下等		ア 床面には、土やほこり等の汚れがないか。		
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ 破損箇所はないか。		
		エ 履物置き場には土や汚れ等はないか。		
検収室		ア 床面には、土やほこり等の汚れがないか。		
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。		
		エ 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か。		
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。		
		カ 破損箇所はないか。		
		キ 床面には、梱包用針や包装材(ダンボール・ポリ袋等)が落ちていないか。		
		ク 床面には、残滓が落ちていないか。		
		ケ 球根皮むき機およびシンク等は、清潔か。		
食品庫		ア 床面、壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		イ 食品は所定の場所に整理整頓されているか。		
		ウ 食品以外のものが置いていないか。		
		エ 消費期限が過ぎたものが置いていないか。		
冷凍庫・冷蔵庫		ア 庫内に食材の残滓やよごれはないか。		
		イ 食品は所定の場所に整理整頓されているか。		
		ウ 消費期限が過ぎたものが置いていないか。		
前室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。		
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。		
		エ 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か。		
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。		
下処理室		ア 床面には、土やほこり等の汚れがないか。		
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。		
		エ 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か。		
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。		
		カ 破損箇所はないか。		
		キ シンクは、食材の残滓等が残っていないか。		
		ク 包丁・まな板保管庫は清潔の保たれているか。		
		ケ 器具類の消毒保管庫は、清潔で整理整頓されているか。		
倉庫		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。		
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。		
		エ 破損箇所はないか。		
		オ 物品は所定の場所に整理整頓されているか。		

点検箇所	評価	点検項目	備考	清掃担当者	
調理室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。			
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。			
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。			
		エ 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か。			
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		カ 破損箇所はないか。			
		キ シンクは、食材の残滓等が残っていないか。			
		ク 包丁・まな板保管庫は清潔の保たれているか。			
		ケ 器具類の消毒保管庫は、清潔で整理整頓されているか。			
発送室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。			
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。			
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。			
		エ 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か。			
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		カ 破損箇所はないか。			
		キ 床面は、乾燥しているか。			
	洗浄室・残菜室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。		
			イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。		
		ウ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		エ 破損箇所はないか。			
		オ 洗浄機器には、残滓が残っていないか。			
		カ 残菜処理施設には、残滓が残っていないか。			
		キ 消毒保管庫の扉に汚れはないか。			
		ク 排水溝には、残滓がのこっていないか。			
		ケ 残菜処理施設には、残渣が残っていないか。			
便所		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。			
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。			
		ウ 手洗い施設の汚れやつまりはないか。			
		エ 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か。			
		オ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		キ 便器に汚れやつまりはないか。			
休憩室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。			
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。			
		ウ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		エ 破損箇所はないか。			
		オ 室内は整理整頓されているか。			
洗濯・乾燥室		ア 床面には、ほこり等の汚れがないか。			
		イ 壁面・窓ガラスおよび天井には、汚れがないか。			
		ウ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。			
		エ 破損箇所はないか。			
	オ 洗濯機およびその周辺に水漏れはないか。				

評価の基準	○ 良好適正(汚れていない、清掃した)
	× 不適正(汚れあり、清掃しない)
備考	修理・交換・調整等詳細を記入

※修理・交換・調整等…終了後、赤字で(済)とする。



厨房機器保守点検表

点検者  
報告受理者

場所	機器名称	数量	単位	汚れ錆の有無	異音の有無	作動状況	異常状況
1. 検収室・下処理室							
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	

場所	機器名称	数量	単位	汚れ錆の有無	異音の有無	作動状況	異常状況
2. 調理室							
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	

場所	機器名称	数量	単位	汚れ錆の有無	異音の有無	作動状況	異常状況
3. 洗浄室、発送室							
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	
			台	有 無	有 無	良 否	

※ 以上状況の欄に○、×を付けて下さい。(異常なし○・異常あり×)

業 務 日 誌

令和 年 月 日 曜日 天気		確認印	所長	栄養士	記入者					
受託責任者 印										
調理作業	従事人数	人								
洗浄作業	従事人数	人								
生ゴミ処理作業	従事人数	人								
ボイラー運転	従事人数	( 入 )		( 切 )						
		担当者	時間	担当者	時間					
建物清掃作業	従事人数	人								
施設維持管理状況	異常の有無	検収室	下処理室	調理室	洗浄室	発送室	ボイラー	給排水	その他	施設全体
		有無	有無	有無	有無	有無	有無	有無	有無	有無
給食	学校行事等の状況	学校 年 組			学校 年 組					
	不足	学校名及び学級名 学校 年 組			不足物 数量					
	異物混入等	学校名及び学級名 学校 年 組			内容					
備考欄										

(様式第13号) 給食日誌及び学校給食日常点検表

令和 年 月 日 ( )  
天気 気温 ℃

施設名 行方市立 学校給食センター  
所長 栄養士 記入者

献立名 給食人員  
中止等 食

作業状況  
調理開始 時 分  
調理終了 時 分  
洗浄作業開始 時 分  
洗浄作業終了 時 分

区分 調理前 調理中  
調理室の温度 ℃ ℃  
調理室の湿度 % %

学校給食日常点検票

衛生管理チェックリスト  
施設・設備 調理場の清掃、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、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。  
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)  
遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった。)( mg/L)  
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。  
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。  
爪は短く切っている。  
手洗い 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。  
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者はいない。  
感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。  
手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

衛生管理チェックリスト  
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、非加熱調理毎に下処理した。  
下処理終了後、容器・器具類の洗浄・消毒を確実にを行った。  
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。  
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・消毒をした。  
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・容器・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、十分に加熱し(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。  
作業中 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。  
調理作業終了時に、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)  
保存食 原材料、調理済み食品をすべて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週間以上保存した。  
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。  
食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。  
衛生管理チェックリスト  
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や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。  
配食記録をつけている。  
検食結果については、時間等も含めて記録した。  
食器具・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。  
分解できる調理機械・機器は、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。  
食品保管室 給食物資以外のものは入れてない。  
通風、温度、湿度の衛生状態は良い。  
ネズミやハエ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。

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にある。  
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。  
調理室の立ち入り 部外者が立ち入った。  
部外者の健康状態を点検・記録した。  
部外者は衛生的な服装であった。



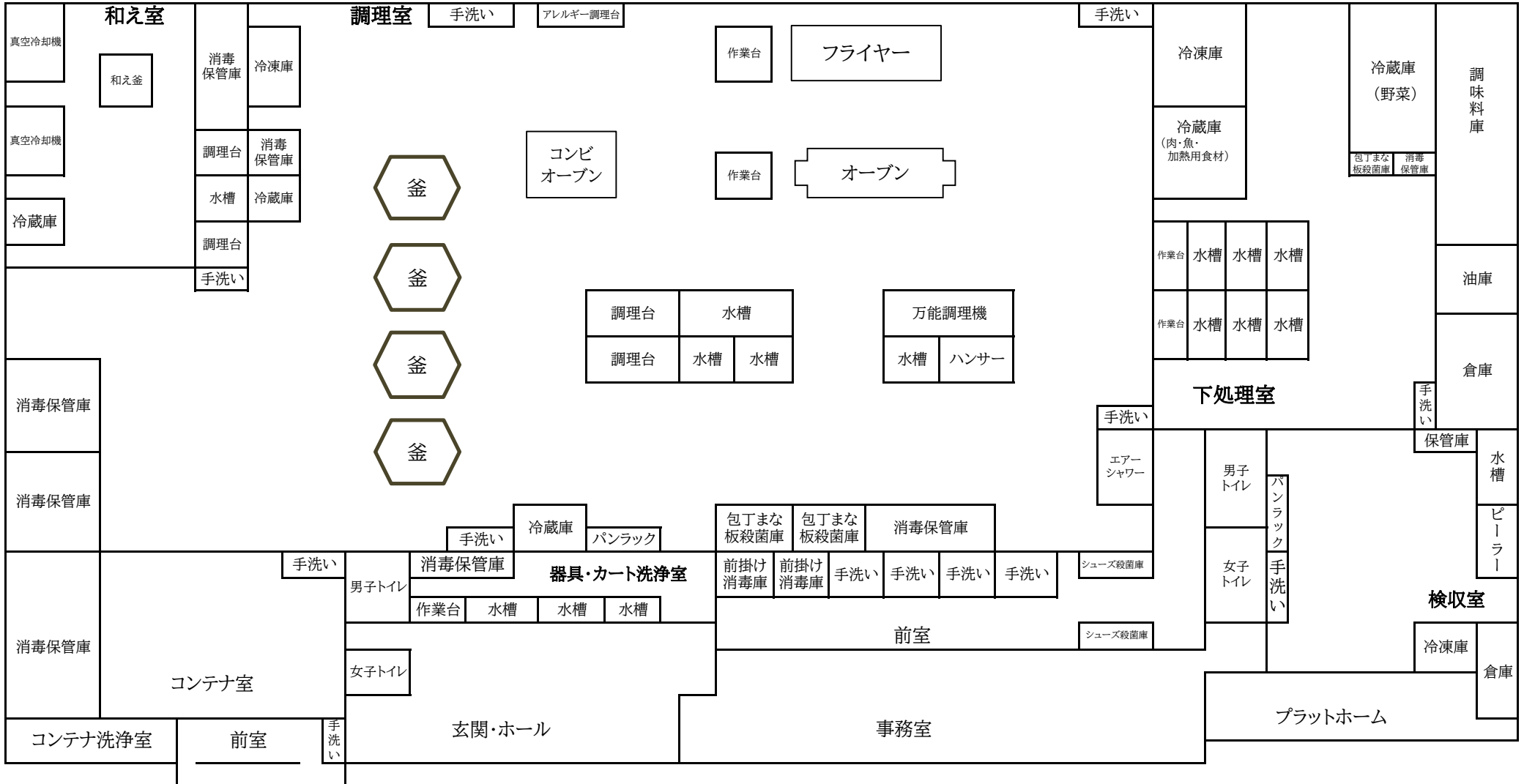
(様式第15号-1)

令和 年 月 日( )

# 作業動線図

行方市立北浦学校給食センター

所長	栄養士	受託責任者



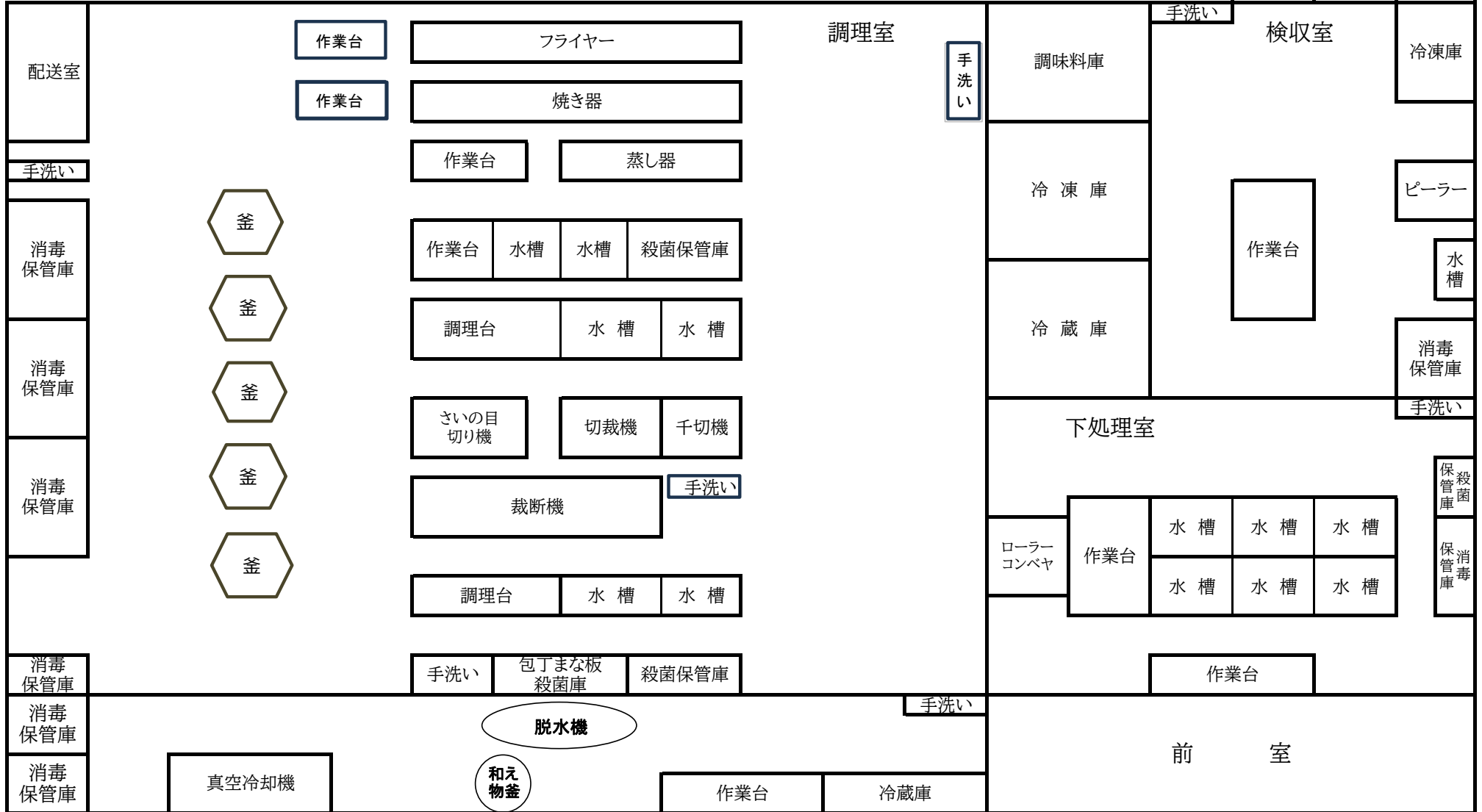
(様式第15号-2)

# 作業動線図

令和 年 月 日 ( )

行方市立麻生学校給食センター

所長	栄養士	委託責任者





(様式第17号)

## 厨房機器等故障報告兼修繕承諾申請書

令和 年 月 日

行方市長 殿

受託者

住所

商号又は名称

代表者名

印

下記厨房機器に、故障が発生いたしましたのでご報告いたします。また、故障については、当社の責任において修理いたしますので、御承諾願います。なお、修繕にかかる費用については、すべて当社負担といたします。

記

故障発生日時	令和 年 月 日 ( 曜日) 時 分
故障機器の名称	
故障の状況	
故障の原因	
修繕依頼先 (業者名・住所・ 電話番号)	
修繕に要する期間	

(様式第18号)

行 給 第 号  
令和 年 月 日

受託者  
商号又は名称  
代表者名

行方市長

### 厨房機器等修繕承諾書

令和 年 月 日付, 厨房機器等故障報告兼修繕承諾申請に基づき報告・申請のあった下記厨房機器の修繕については, 下記期限内で, 他の施設に影響及び汚損しないことを条件に承諾いたします。

記

修繕機器名	
修繕の期間	

(様式第19号)

冷蔵庫・冷凍庫・調理室内 温度記録表 / フィルター清掃表

所長	受託責任者

令和 年 月 日 ( )

	作業前			作業後			フィルター清掃		備考
	時間	庫内温度	記録者	時間	庫内温度	記録者		担当者	
野菜冷蔵庫	:	℃		:	℃				
肉冷蔵庫	:	℃		:	℃				
冷凍庫	:	℃		:	℃				
検収室	冷凍庫	:	℃	:	℃				
調理室	冷凍庫	:	℃	:	℃				
//	冷蔵庫(調味料用)	:	℃	:	℃				
//	冷蔵庫(和え物用)	:	℃	:	℃				
和え物室	冷蔵庫	:	℃	:	℃				

\*フィルターは毎月2回清掃実施(1日・15日)

	作業前				作業後			
	時間	室内温度	湿度	記録者	時間	室内温度	湿度	記録者
調理室	:	℃	%		:	℃	%	
調味料室	:	℃	%		:	℃	%	

