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

（様式第1号）

給食人員変更通知書　　連絡日:

学年組	児童生徒名	異動月日 月･日(曜日) ～ 月･日(曜日)	増減理由(増減数)	増減後のクラス人数 (職員含)	備考
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		
		(　) ～ (　)	(　増･減　)		

（様式第2号）

月　　検収書及び受渡確認書

管理者㊞　　行方市立　　学校給食センター

納入業者名	使用日	曜日	納　入		食品名	規格	メーカー名	数量	単位	区分 1:北浦 2:麻生	製造業者名及び所在地	検収項目				納入された時間	lot №等	容器等異臭・破れ・汚れ・異物混	左記「有」の場合の詳細ほか特記事項	検収㊞
			納入日	納入時間								製造・賞味・消費年月日	生産地	品質・鮮度	納入温度					
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		
												製造・賞味・消費		良・不良				有・無		

（様式第3号）

令和　　年　　月　　日（　）

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	
曜　日	月		火		水		木		金	
天　気	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	:　～　:		:　～　:		:　～　:		:　～　:		:　～　:	
燃焼状況	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	
運転ボイラー	—		—		—		—		—	
備考 （異常の状況）	塩 給油　ℓ 残　ℓ		給油　ℓ 残　ℓ		給油　ℓ 残　ℓ		給油　ℓ 残　ℓ		給油　ℓ 残　ℓ	

（様式第5号-1）

学校給食衛生管理チェック表

令和　年　月　日（　）

管理者氏名（印）　　印

		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。	⑪⑩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													

（様式第5号-2）

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。	⑪⑩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		—	—	—	—	—					—	—	

（様式第6号）

月末に報告する

水道水残留塩素測定記録簿

所　長	受託責任者

令和　　年　　月

日	曜日	測定箇所	作業前（ppm）	時間	測定者	作業後（ppm）	時間	測定者
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	
		調理台前水道		:			:	

		調理台前水道		:			:	

（様式第7号）

令和　　年　　月　　日（　　）

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
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
できあがり量		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
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
		:	:	℃	℃	℃	℃
できあがり量		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 分 秒
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8号）　　令和　　年　　月　　日（　　）

作業記録（温度管理）表Ⅱ

栄養士	受託責任者

（サラダ・和え物用）	料理名		担当者	

食品名	使用釜	担当者	加熱法 冷却法	計測時間	中心温度1	中心温度2	中心温度3
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃
			ボイル・真空	：	℃	℃	℃

出来上がり量	全体① kg	② kg
1人当たり配食量	小中学生① g	② g
和え時間	①　：　～　：	②　：　～　：
配食時間	①　：　～　：	②　：　～　：
出来上がり温度	①　℃　担当者	②　℃　担当者

（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 ねずみやはえ，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。		
		コ 排水溝には，残滓がのこっていないか。		
		サ 床面は，乾燥しているか。		
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。		
		オ ねずみやはえ，ごきぶり等衛生害虫は出ていないか。		
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 ねずみやはえ，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。		
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 ねずみやはえ，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，食材の残渣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。		
		コ 排水溝には，残滓がのこっていないか。		
		サ 床面は，乾燥しているか。		
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 ねずみやはえ，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，ゴキブリ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，食材の残渣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。		
		コ 排水溝には，残滓がのこっていないか。		
		サ 床面は，乾燥しているか。		
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 ねずみやはえ，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 ねずみやはえ，ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
		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。		
		コ 床面は，乾燥しているか。		
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 ねずみやはえ，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。		
		ク トイレットペーパーは十分にあるか。		
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 ねずみやはえ，ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
		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 ねずみやはえ，ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
		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。

（様式第10号）

令和　　年　　月　　給食保存の記録表

受託責任者

原材料及び調理済み食品を１食または５０ｇ程度採取し，ポリ袋に密封し，－２０℃以下で２週間保存する

採取日	保存食		冷凍庫温度	廃棄予定日	廃棄日	廃棄時間	確認者	備考
	原材料	調理済み食品						
1　　日	○	○	－２０　　℃	5/15	5/16	10:00	△□	記入例
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		
日			℃	/	/	:		

（原材料名および調理済み食品は調理指示書参照）

（様式第11号）

厨房機器保守点検表

令和　年　月　日(　)

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	
			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	
			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×)

（様式第12号）

業　　務　　日　　誌

確認印	所長	栄養士	記入者

令和　　年　　月　　日　　曜日　天気

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	
ﾎﾞｲﾗｰ運転	従事人数	人	（入）担当者／時間　（切）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 食 中止等

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				
作業前	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。
	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。
	学校給食従事者	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。
				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。
			配送記録をつけている。
			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14号）

令和　年　月　日（　）**作 業 工 程 表**



汚染区域（青）

手 手を洗う　エ エプロン交換　く 靴交換　袋 手袋使用　水 水分補給　中心 中心温度測定　残塩 残塩測定

※変更した箇所（赤で記入）

所長	栄養士	受託責任者	記入者

献立名	担当者		8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
		作業前								洗	浄
		作業前								洗	浄
		作業前								洗	浄
		作業前								洗	浄
		作業前								洗	浄
		作業前								洗	浄
		作業前									
		作業前									
		作業前									
		作業前									
		作業前									
		作業前									

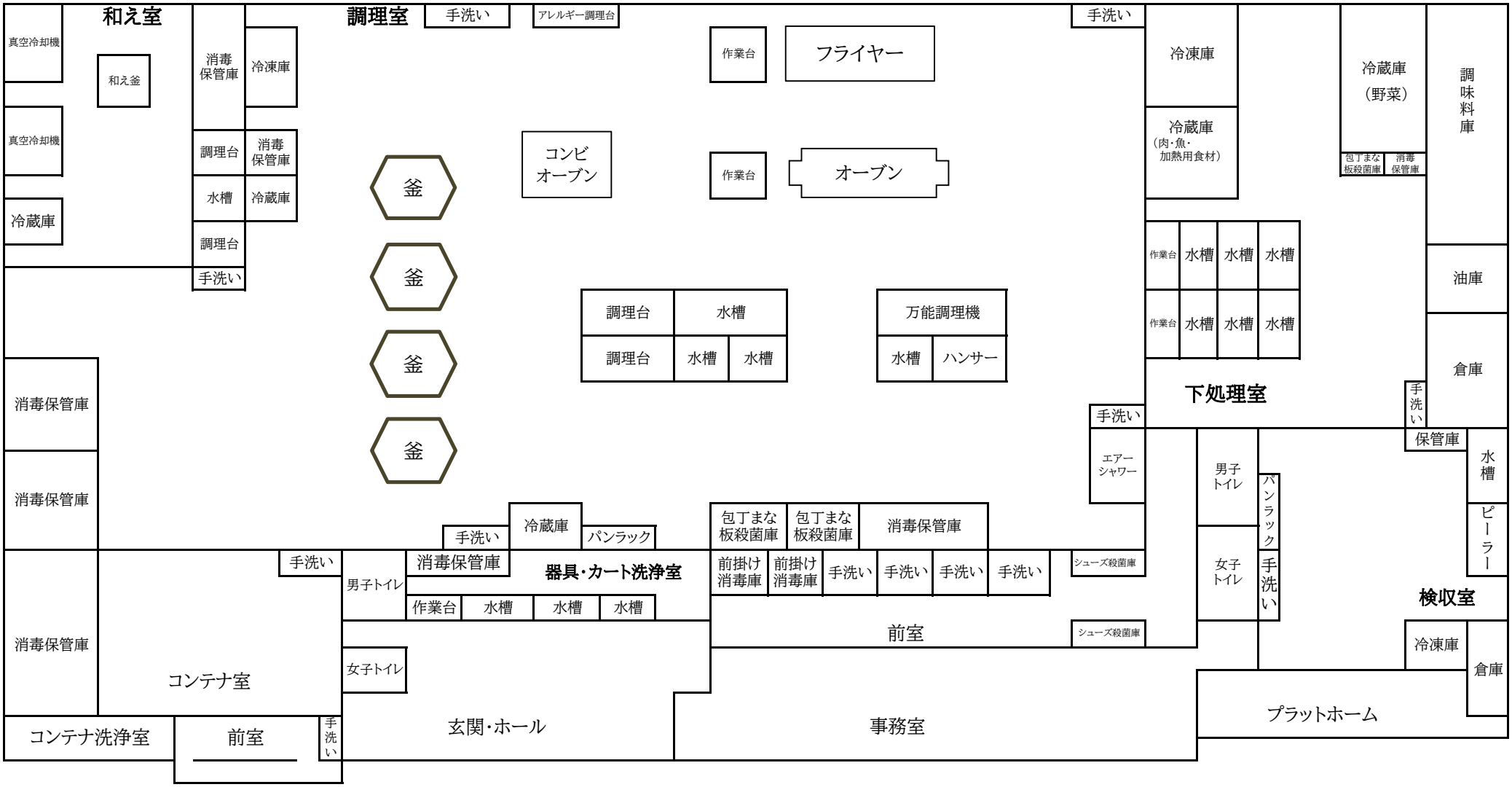
（様式第15号-1）

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



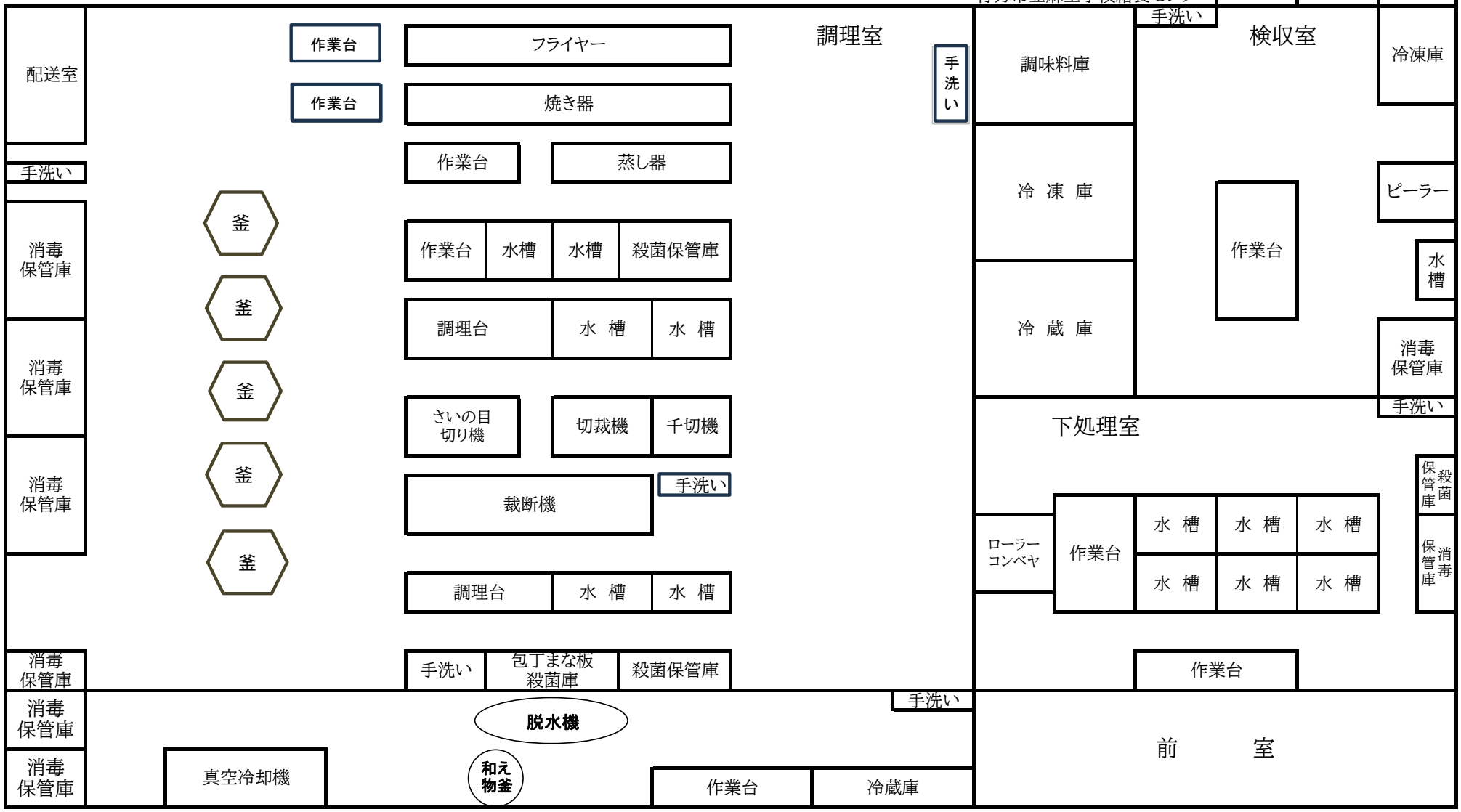
（様式第15号-2）

作 業 動 線 図

令和　　年　　月　　日　　（　　）

所長	栄養士	委託責任者

行方市立麻生学校給食センター



（様式第16号）　　（年間･月間･週間）

調 整 会 議 録

開 催 年 月 日	令和　　年　　月　　日（　　曜日）　　午前･午後　　時　　分			
開 催 場 所			記録者	
出席者役職氏名	セ ン タ ー			
	受 託 者			
議　　案 1. 2. 3.				
議 事 録				
			確認印	

（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　　㊞

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	:	℃	%		:	℃	%	

（様式第20号）

長期休業中における清掃業務等実施計画書

令和　年　月　日(　)提出

所長	受託責任者

年月日	担当者名		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
年		内容										
		場所										
月		内容										
		場所										
日		内容										
( )		場所										
		内容										
		場所										
年		内容										
		場所										
月		内容										
		場所										
日		内容										
( )		場所										
		内容										
		場所										
年		内容										
		場所										
月		内容										
		場所										
日		内容										
( )		場所										
		内容										
		場所										