

(様式1)

年間学校給食実施計画

(令和 年度)

調理場所長 _____ 印

記入者 _____ 印

	実施 予定日数 ①	予定人員		予定延べ人員			備考
		児童生徒 ②	教職員等 ③	児童生徒 ①×② =④	教職員等 ①×③ =⑤	合計 ④+⑤ =⑥	
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
合計							

(様式2)

調理業務指示書 (学校給食の記録)

令和 年 月 日 () 天気 (晴 曇 雨)										所長	栄養士	
献立名												
食品名	純使用量		使用量			総量	単位	単価	総金額	業者名	給食人員 合計	
	小	中	小	等分	中							
小学校												
											エネルギーkcal	
											たんぱく質g	
											脂質g	
											カルシウムmg	
											鉄mg	
											食物繊維g	
											食塩相当量g	
											上田小	
											長嶺小	
											座安小	
											豊見城小	
											伊良波小	
											とよみ小	
											豊崎小	
											ゆたか小	
											小学計	
											給食費	
											1食単価	
中学校												
											エネルギーkcal	
											たんぱく質g	
											脂質g	
											カルシウムmg	
											鉄mg	
											食物繊維g	
											食塩相当量g	
											豊見城中	
											長嶺中	
											伊良波中	
											とよむ	
											豊見城セ	
											中学計	
											給食費	
											1食単価	
合計給食費												
備考												

(様式3)

調理作業工程表

令和 年 月 日()

献立名()

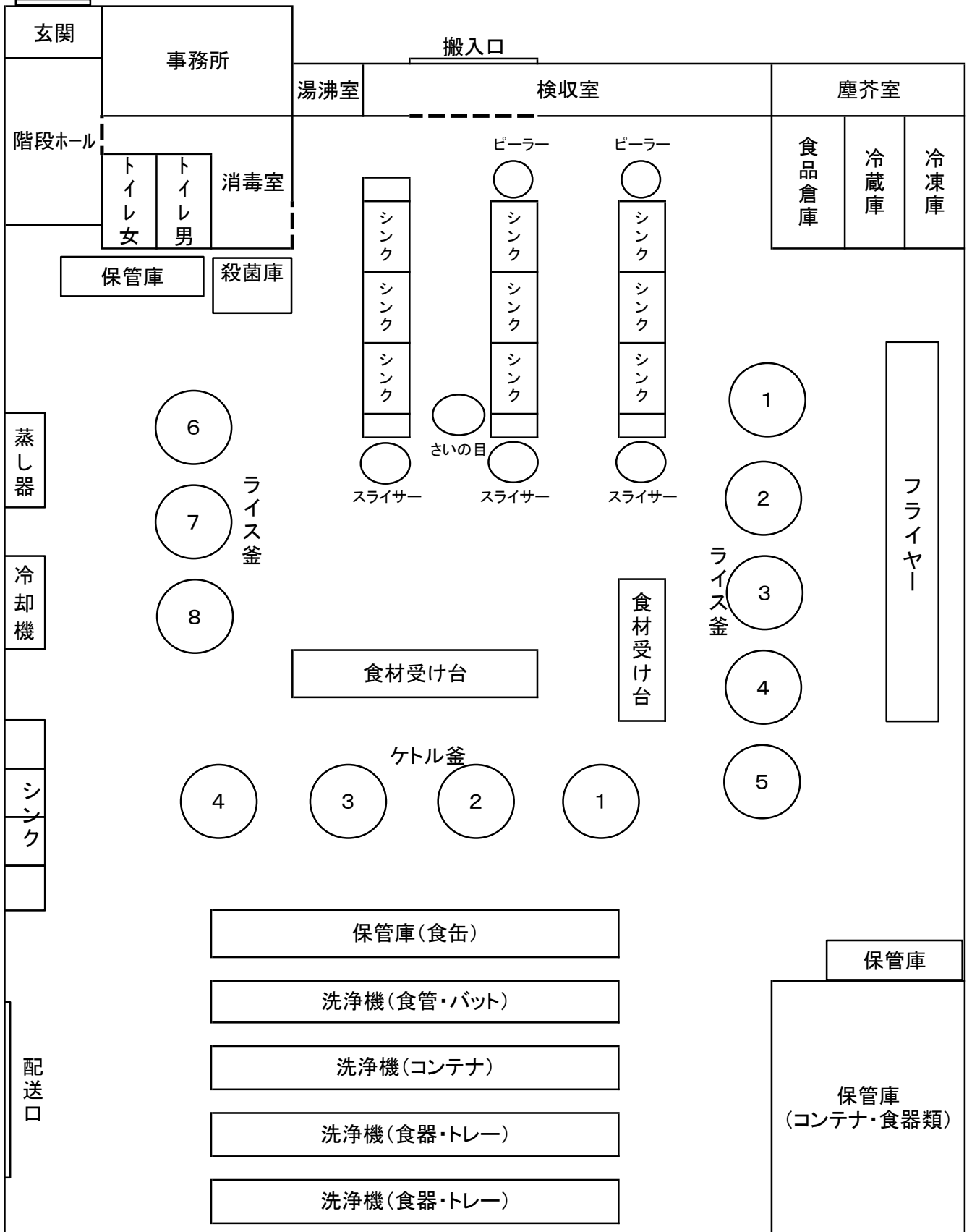
献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
チェック									

(様式4)

作業動線図

令和 年 月 日()

献立名 : _____



(様式5)

調理器具点検確認表

令和 年 月 日 ()

所長	栄養士	業務責任者

	使用前	使用中	使用后
スライサー	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> ベルトのゆるみ <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> ベルトのゆるみ <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> ベルトのゆるみ <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考
さいの目機	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ネジ・ボルト確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考
下処理用器具	担当者 () <input type="checkbox"/> 金具確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) <input type="checkbox"/> たわしのほつれ、劣化等 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 金具確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) <input type="checkbox"/> たわしのほつれ、劣化等 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 金具確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) <input type="checkbox"/> たわしのほつれ、劣化等 備考
かご類	担当者 () <input type="checkbox"/> 割れ、欠けの有無 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 割れ、欠けの有無 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 割れ、欠けの有無 備考
ケトル	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考
ライス窯	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 釜上部の状態確認 <input type="checkbox"/> パイプ類の状態確認 <input type="checkbox"/> 釜の取っ手の状態確認 備考
ミキサー	担当者 () <input type="checkbox"/> ボルトの確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ボルトの確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> ボルトの確認 <input type="checkbox"/> 刃の状況 (欠けの有無) 備考
ステンカイ等	担当者 () <input type="checkbox"/> 金属の状態 (欠け等の有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 金属の状態 (欠け等の有無) 備考	担当者 () <input type="checkbox"/> 金属の状態 (欠け等の有無) 備考

第8票(様式6-①)

衛生管理チェックリスト 日常点検票

学校(調理場)名 豊見城市立学校給食センター
 調理場所長 _____
 作成者 _____

検査日 令和 年 月 日
 天気 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※衛生管理責任者が毎日点検し、所長の検印を受け、記録保存すること。(はい☑・いいえ×)

衛生管理チェックリスト

作業前	<table border="1"> <tr> <th>施設・設備</th> <th>施設管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理場の清掃、清潔状態はよい。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等は置いていない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> _____</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ごきぶり等の衛生害虫は出ていない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <th>早番担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <th>ケトル・ライス準備係</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> </table>	施設・設備	施設管理	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃、清潔状態はよい。		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等は置いていない。		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。		<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。		<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ごきぶり等の衛生害虫は出ていない。			早番担当	<input type="checkbox"/> 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。			ケトル・ライス準備係	<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。		<input type="checkbox"/> 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。		<table border="1"> <tr> <th>検収</th> <th>検収担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示を十分に点検し、記録した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 納品業者は衛生的な服装である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 納品業者は検収時に下処理室や調理場内に立ち会っていない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に分類毎に衛生的に保管した。</td> <td></td> </tr> </table>	検収	検収担当	<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示を十分に点検し、記録した。		<input type="checkbox"/> 納品業者は衛生的な服装である。		<input type="checkbox"/> 納品業者は検収時に下処理室や調理場内に立ち会っていない。		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に分類毎に衛生的に保管した。		<table border="1"> <tr> <th>使用水</th> <th>早番担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td><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)</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <th>学校給食従事者</th> <th>オーデイフ栄養士</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">服装等</td> <td><input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 履物は清潔である。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。</td> </tr> <tr> <td>手洗い</td> <td><input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指の洗浄・消毒した。</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">健康状態</td> <td><input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。</td> </tr> </table>	使用水	早番担当	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した。		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)		<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)		学校給食従事者	オーデイフ栄養士	服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・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"/> 石けん液やアルコールで手指の洗浄・消毒した。	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、嘔吐をしている者はいない。	<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。
	施設・設備	施設管理																																																																				
	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃、清潔状態はよい。																																																																					
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等は置いていない。																																																																					
<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。																																																																						
<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。																																																																						
<input type="checkbox"/> _____																																																																						
<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。																																																																						
<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。																																																																						
<input type="checkbox"/> 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。																																																																						
<input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ごきぶり等の衛生害虫は出ていない。																																																																						
	早番担当																																																																					
<input type="checkbox"/> 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。																																																																						
	ケトル・ライス準備係																																																																					
<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。																																																																						
<input type="checkbox"/> 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。																																																																						
検収	検収担当																																																																					
<input type="checkbox"/> 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。																																																																						
<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示を十分に点検し、記録した。																																																																						
<input type="checkbox"/> 納品業者は衛生的な服装である。																																																																						
<input type="checkbox"/> 納品業者は検収時に下処理室や調理場内に立ち会っていない。																																																																						
<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に分類毎に衛生的に保管した。																																																																						
使用水	早番担当																																																																					
<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した。																																																																						
<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)																																																																						
<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)																																																																						
学校給食従事者	オーデイフ栄養士																																																																					
服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・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"/> 石けん液やアルコールで手指の洗浄・消毒した。																																																																					
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、嘔吐をしている者はいない。																																																																					
	<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。																																																																					
	<input type="checkbox"/> 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。																																																																					
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。																																																																					

作業中	<table border="1"> <tr> <th>下処理</th> <th>下処理担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><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。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <th>主任・副主任</th> </tr> <tr> <td>調理時</td> <td><input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手は洗浄・消毒した。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 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></td> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><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。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 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></td> <td><input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。</td> </tr> </table>	下処理	下処理担当	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。		<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洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。			主任・副主任	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手は洗浄・消毒した。		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 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。		<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確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。		<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。	<table border="1"> <tr> <th>使用水</th> <th>オーデイフ栄養士</th> </tr> <tr> <td><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。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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)</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <th>保存食</th> <th>パート検食担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。</td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <th>配食</th> <th>主任</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。</td> <td></td> </tr> </table>	使用水	オーデイフ栄養士	<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。		<input type="checkbox"/> 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	パート検食担当	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて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)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。		配食	主任	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	
	下処理	下処理担当																																																								
	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。																																																									
	<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。																																																									
<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洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。																																																										
	主任・副主任																																																									
調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。																																																									
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手は洗浄・消毒した。																																																									
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。																																																									
	<input type="checkbox"/> 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。																																																									
	<input type="checkbox"/> 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。																																																									
	<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確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。																																																									
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。																																																									
	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。																																																									
使用水	オーデイフ栄養士																																																									
<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。																																																										
<input type="checkbox"/> 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	パート検食担当																																																									
<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて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)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。																																																										
<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。																																																										
配食	主任																																																									
<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。																																																										
<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。																																																										
<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。																																																										
<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。																																																										

<table border="1"> <tr> <th>便所</th> <th>トイレ掃除担当</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。</td> <td></td> </tr> </table>	便所	トイレ掃除担当	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。		<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。		<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。		<table border="1"> <tr> <th>共同調理場受配校</th> <th>栄養士</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。</td> <td></td> </tr> </table>	共同調理場受配校	栄養士	<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。	
便所	トイレ掃除担当																
<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。																	
<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。																	
<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。																	
共同調理場受配校	栄養士																
<input type="checkbox"/> 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。																	
<input type="checkbox"/> 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。																	
<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。																	
<table border="1"> <tr> <th>調理室の立ち入り</th> <th>ボイラー管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。</td> <td></td> </tr> </table>	調理室の立ち入り	ボイラー管理	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。		<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。		<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。										
調理室の立ち入り	ボイラー管理																
<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。																	
<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。																	
<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。																	

作業後	<table border="1"> <tr> <th>配送・配膳</th> <th>車両管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時間と搬入時間を記録した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。</td> <td></td> </tr> </table>	配送・配膳	車両管理	<input type="checkbox"/> 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)		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時間と搬入時間を記録した。		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。		<table border="1"> <tr> <th>食器具・容器・器具の洗浄・消毒</th> <th>危機・衛生管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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。</td> <td></td> </tr> </table>	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	危機・衛生管理	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。		<input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 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。				
	配送・配膳	車両管理																			
	<input type="checkbox"/> 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)																				
	<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時間と搬入時間を記録した。																				
<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。																					
食器具・容器・器具の洗浄・消毒	危機・衛生管理																				
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。																					
<input type="checkbox"/> 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。																					
<input type="checkbox"/> 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。																					
<table border="1"> <tr> <th>検食</th> <th>栄養士</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。</td> <td></td> </tr> </table>	検食	栄養士	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。		<table border="1"> <tr> <th>廃棄物の処理</th> <th>危機・衛生管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 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> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。</td> <td></td> </tr> </table>	廃棄物の処理	危機・衛生管理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	
検食	栄養士																				
<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。																					
<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。																					
<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。																					
<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。																					
廃棄物の処理	危機・衛生管理																				
<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。																					
<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。																					
<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。																					
<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。																					
<table border="1"> <tr> <th>給食当番</th> <th>栄養士</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。</td> <td></td> </tr> </table>	給食当番	栄養士	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐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。		<table border="1"> <tr> <th>食品保管室</th> <th>危機・衛生管理</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。</td> <td></td> </tr> </table>	食品保管室	危機・衛生管理	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。			
給食当番	栄養士																				
<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。																					
<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐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。																					
食品保管室	危機・衛生管理																				
<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。																					
<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。																					
<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。																					

メモ	<table border="1"> <tr> <th>所長印</th> <th>栄養士印</th> <th>食品衛生責任者印</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	所長印	栄養士印	食品衛生責任者印			
所長印	栄養士印	食品衛生責任者印					

(様式6-②)

使用水検査表

調査年月 (年 月)

調査日	始業前					調理終了後					備考 (措置等)
	遊離塩素 量(mg/L)	濁り	臭い	味	敵・不適	遊離塩素 量(mg/L)	濁り	臭い	味	敵・不適	
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											
()											

敵・不適の欄は、○または×を記入する。

(様式7)

調理業務完了届

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者
住所
氏名

㊞

(法人の場合は名称及び代表者名)

下記のとおり 月分の業務を完了したのでお届けします。

記

- 1 件名 豊見城市立学校給食センター調理等業務委託
- 2 履行場所 豊見城市立学校給食センター
- 3 調理業務実施日

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

※ 食数には、調理従事者を含まない。

実施日数計 日

調理場確認欄 (令和 年 月 日)

所長 ㊞	栄養士 ㊞
------	-------

(様式8)

健康診断結果報告書

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者 ㊞

下記のとおり報告します。

記

1. 調理場名 豊見城市立学校給食センター
2. 検査結果

氏名	受付年月日	診断結果	備考

3. 受診医療機関名 :
4. 添付書類 : 検査機関の結果報告書 (写し)

(様式9)

腸内細菌検査成績報告書

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者 ㊟

令和 年 月分（上期・下期）の結果を下記のとおり報告します。

記

- 調理場名 豊見城市立学校給食センター
- 検査結果

氏名	受付年月日	決定年月日	成績	備考

- 受診医療機関名 :
- 添付書類 : 検査機関の結果報告書（写し）

(様式10)

調理業務従事者等報告書

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者

印

下記のとおり決定したので報告します。

記

1. 調理場名 豊見城市立学校給食センター

2. 業務責任者

氏名	調理師免許	要

3. 業務副責任者

氏名	調理師免許	要

4. 食品衛生責任者

氏名	資格免許	要

5. ボイラー管理者

氏名	資格免許	要

6. その他の調理業務従事者

氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
	有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)
氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
	有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)
氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
	有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)

6. 添付書類

① 調理経験年数・調理師免許 (写) ② 食品衛生責任者であることを証明する書類

③ 腸内細菌検査結果報告書 (写)

※ ③は2週間以内のもの

(様式 1 1)

調理業務従事者等変更報告書

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者 ㊟

下記のとおり決定したので報告します。

記

1. 調理場名 豊見城市立学校給食センター

2. 業務責任者

変更前	氏名		調理師免許	要
変更後	氏名		調理師免許	要

3. 業務副責任者

変更前	氏名		調理師免許	要
変更後	氏名		調理師免許	要

4. 食品衛生責任者

変更前	氏名		資格免許	
変更後	氏名		資格免許	

5. ボイラー管理者

変更前	氏名		資格免許	
変更後	氏名		資格免許	

6. その他の調理業務従事者

変更前	氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
		有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)
変更後	氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
		有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)

6. 添付書類

- ① 調理経験年数・調理師免許 (写) ② 食品衛生責任者であることを証明する書類
③ 腸内細菌検査結果報告書 (写)

※ ③は2週間以内のもの

(様式12)

臨時調理業務従事者の届出

令和 年 月 日

豊見城市立学校給食センター所長 殿

受託者 _____ 印

下記のとおり決定したので報告します。

記

- 調理場名 豊見城市立学校給食センター
- 業務責任者

氏名	調理師免許の有無	区分	調理経験年数
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	
	有 ・ 無	社員 ・ パート	

3. 臨時的配置理由

4. 添付書類

- ① 腸内細菌検査結果報告書 (写)
(※2週間以内のもの)

中心温度記録表

(ボイル・揚げ物・蒸し物)

所長	栄養士

令和 年 月 日 (豊見城市学校給食センター)

献立名						
作業時間	< 開始 > : < 終了 > :					冷蔵 庫出し
学校名・配缶順	中心温度	配缶時間	記録者	保存食 採取時間	配缶者名	
①						
②						
③						
④						
⑤						
⑥						
⑦						
⑧						
⑨						
⑩						
⑪						
⑫						
⑬						
⑭						
⑮						

所長	栄養士

中心温度記録表

(和え物・フルーツ和え等の仕上げ)

令和 年 月 日 ()

ka

献立名						
作業開始						
作業終了 (配缶終了時間)						
釜番号	学校名	仕上がり温度	配缶時間	記録者	保存食 採取時間	備考
①						
②						
③						
①						
②						

調理に関するチェック表

(和え物のボイル)

所長	栄養士

令和 年 月 日 ()

豊見城市学校給食センター

献立名								
学校	釜	食材名	加熱終了後 中心温度	測定時間	記録者	冷却終了後 中心温度	測定時間	記録者
小学校	1							
	2							
	3							
中学校	1							
	2							

(様式16)

在庫管理表(備品・消耗品)

納品名	使用日	使用量	使用日	使用量	使用日	使用量	使用日	使用量	使用日	使用量	使用日	使用量
ユーセル	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ソフトマジックリン	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
キッチンハイター(粉)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ミューズ石鹼	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
リポノックス	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ママゲン	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
粉洗剤(ダイエー)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
キャプテングリーンH	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
アデーチル1700	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
次亜塩素酸ソーダ	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
加工酢(SSV)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
塩化ベンザル	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ゴミ袋(無地)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
規格袋(3.5)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ユニーク(チャック)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
果物ビニール袋L	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
エンボスロング手袋	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
スーパーエンボス手袋	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
厚手ロング手袋M	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
厚手ロング手袋L	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ドリームグローブ手袋	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
グリーンマスク耳掛け	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
グリーンマスク頭掛け	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
使い捨てエプロン	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ポリ袋	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
腕力カバー付手袋	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ロービニール	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
厚手腕力カバー付	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
洗車ブラシ(黄・赤)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
亀の子たわし(金物)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
バケツ(緑・赤)	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
つめブラシ	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
タオルペーパー	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
ムリンEーサイド	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
メタルEーサイド	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個
キャプテンプレオッシュ	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個	月 日	個

(様式18)

検食の記録

令和 年 月 日 ()	天気 晴れ・曇り・雨					
検食者氏名 ㊞	検食時間 :					
献立名	検食の状況					
	異物混入の状況		異味異臭の状況		加熱冷却の状況	
主食	有	無	有	無	適	不適
牛乳	有	無	有	無	適	不適
1	有	無	有	無	適	不適
2	有	無	有	無	適	不適
3	有	無	有	無	適	不適
4	有	無	有	無	適	不適
5	有	無	有	無	適	不適
所見						
措置状況						

※該当するものに○をつける。

(様式19)

検収の記録簿

検収時間	開始	終了
	:	:

管理者氏名	食品衛生管理責任者

年	月	日	()
天気 (はれ くもり あめ)			

納品時間	取引業者	食品名	小学校	中学校	合計	単位	品温	品質鮮度	異物異臭	箱・袋等の汚れ、破れ	消費期限賞味期限	産地メーカー等	検収者
:	給食会	三温糖:1kg			14.00	kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	明治乳業	牛乳	5478.00	2553.00	8031.00	本	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸新製パン	米飯 : 50g	899.00		899.00	食	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸新製パン	米飯 : 60g	932.00		932.00	食	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸新製パン	米飯 : 70g	1798.00		1798.00	食	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸新製パン		1849.00		1849.00	食	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸新製パン	米飯 : 90g		2553.00	2553.00	食	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	琉球ミート	豚もも(厚小間)	140.00	76.00	216.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	琉球ミート	無塩せきポーク(厚小間)	52.00	30.00	82.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸善かまぼこ	ボール天(卵抜き)	64.00	36.00	100.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸吉青果	だいこん	375.00	204.00	576.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	まえさと	三角こんにやく	56.00	30.00	86.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	照屋食品	厚揚げ:ダイス	100.00	54.00	154.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	丸吉青果	にんじん	84.00	44.00	128.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	マルキン海産	結び昆布 : 1kg	52.00	30.00	82.00	kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	給食会(常)	うずらの卵(レトル)	35.00	21.00	56.00	P	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	琉球ミート	冷小松菜	30.00	18.00	48.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	大亜	濃口しょうゆ:1.8ℓ	10.00	5.00	15.00	本	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	大亜	料理酒:1.8ℓペット			4.00	本	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	マルキン海産	花かつお:500gパック			4.00	P	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	大亜	本みりん:1.8ℓペット			6.00	本	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	給食会(常)	ポークブイヨン : 5	10.00	6.00	16.00	P	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	マイファーム	冷紅イモペースト : 5kg	190.00	110.00	300.00	kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	大亜	国産もち粉	14.00	7.00	21.00	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:	給食会(常)	シークワーサー 果汁 生	1.00	0.50	1.50	Kg	℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			
:							℃	良・不良	有・無	良・不良			

不適当な場合の措置	1 材料の返品	特記事項
	2 代替食品	

(様式20)

ボ イ ラ ー 日 誌

令和 年 月 日		記録者名	
	本日	前日	使用量
重油			
ボイラー給水			
軟水			
ボイラー水質管理			
時間		給油量	
温度		備 考	
伝導率			
リン酸イオン			
亜硫酸イオン			
P H			
軟水再生予定			

(様式21)

配 送 記 録 簿

令和 年 月 日()

運転手	
助手	

午 前							
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:

午 後							
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:
センター	〇〇〇学校		学校		学校		センター
	コンテナ数()		コンテナ数()		コンテナ数()		
出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間	出発時間	到着時間
:	:	:	:	:	:	:	:

