

業 務 分 担 一 覧 表

区 分	業務内容	発注者	受注者
給食管理	学校給食運営の総括	◎	
	献立表(除去食対応も含む)の作成・指示	◎	
	調理食数等必要な事項の連絡	◎	
	検食の準備		◎
	検食実施者への検食の提供	◎	○
	検食の実施・評価	◎	
	給食関係の報告書等の作成		◎
	給食関係の報告書等の確認・保管	◎	
	立入検査	◎	
	調査研究(嗜好調査など)の企画・実施	◎	
	調査研究等への協力		◎
	学校行事への協力・調整(協議・打ち合わせなど)		◎
調理作業管理	調理業務変更指示書の作成	◎	
	作業工程表及び作業動線図の作成・実施		◎
	作業工程表及び作業動線図の確認	◎	
	調理作業		◎
	調理作業の点検・確認	◎	
	調理作業記録票等帳票類の作成		◎
	調理作業記録票等帳票類の確認	◎	
	配缶・配膳(各階配膳室への運搬)・児童への引渡し		◎
	展示食の準備と下膳		◎
	展示食の確認	◎	
	食器具・調理器具等の洗浄・消毒作業等		◎
	残菜量の調査と記録・報告		◎
	残菜量の調査と記録・報告の確認	◎	
	調理業務完了確認書の作成		◎
	調理業務完了確認書の確認	◎	
食材料管理	食材料の選定・発注	◎	
	食材料の点検・検収の実施及び納品記録		◎
	食材料の保管・在庫管理		◎
	食材料の保管・在庫管理状況の確認	◎	
	定期の食材料残量確認と報告書の作成		◎
衛生管理	衛生面の遵守事項(マニュアル等)の作成	◎	
	食材料の衛生管理		◎
	学校給食日常点検表に基づく点検及び報告		◎
	学校給食日常点検表に基づく点検及び報告の確認・保管	◎	
	調理業務従事者の衣服等の清潔保持等		◎
	施設・設備等の清掃作業等		◎
	施設・設備等の清掃作業状況等の点検・確認	◎	
	保存食の採取・保存		◎
	納入業者等の清潔保持状況の確認・報告		◎
	調理業務従事者の健康診断・細菌検査の定期実施及び結果報告・保管		◎
	調理業務従事者の健康診断・細菌検査の実施状況及び結果の確認	◎	
施設等管理	給食施設・主要な設備の設置・改修	◎	
	給食施設・設備の保守・管理	◎	○
	給食施設・設備の修繕依頼等	◎	
	専門業者が行う清掃(空調等)・修繕への立会い		◎
業務管理	調理業務従事者等報告関係書類の作成・報告		◎
	調理業務従事者等報告関係書類の確認	◎	
	調理業務従事者の勤怠管理		◎
	緊急対応を要する場合の指示	◎	
	電気設備の定期点検に伴う停電に関わる調整及び対応	◎	○
	労働災害事故防止対策の策定		◎
	労働災害保険の加入		◎
研修等	調理業務従事者等に対する研修		◎

主:「◎」、副:「○」と記載

※この表に記載のない業務は、原則、受注者が行うものとする。

提出書類一覧表

【学校が作成するもの】

様式	書類名	提出時期	提出先	備考
各学校様式	学校暦(給食実施日入り)	4月初旬(始業式まで)	受注者	
参考様式①	学級別基本調理食数一覧表	4月初旬(始業式まで)	受注者	変更は、その都度様式3にて行う
参考様式②	調理指示書(当該週分)	調理日の2週間前まで	受注者	配膳図及びアレルギー対応含む
様式3	調理業務変更指示書(当日分)	当日の調理開始前まで	受注者	
様式4	週間献立予定表(当該月分)	前月10日まで	受注者	

【受注者が作成(記入)するもの】

様式	書類名	提出時期	提出先	備考
参考様式③	温度管理・使用水等記録票	毎日業務終了後	学校長	
参考様式④	物資検収表	毎日業務終了後	学校長	
参考様式⑤	調理等業務記録票	毎日業務終了後	学校長	個票を含む
参考様式⑥	保存食廃棄記録票	毎日業務終了後	学校長	
参考様式⑦	納品書	作成後速やかに	学校長	該当校のみ
参考様式⑧	作業工程表	調理実施日の1週間前まで	学校長	
参考様式⑨	作業動線図	調理実施日の1週間前まで	学校長	
様式1	食材料残量表	月に一度任意の日まで	学校長	各給食施設で栄養教諭等と協議の上、期日を決定すること
様式2	事故報告書	発生後速やかに	発注者	
様式5	可燃物袋数及び不燃物処理委託調査票	翌月10日まで	学校長	
様式6	廃油回収調査	発注者が別途指定(月1回)	発注者	該当校のみ
様式7	長期休業にかかる給食施設清掃・点検業務実施計画書	実施の7日前まで	学校長	
様式8	長期休業にかかる給食施設清掃・点検業務完了確認書	当該業務実施後速やかに 学校長確認後速やかに	学校長 発注者	学校長の確認後発注者に提出
様式9	業務用エアコン点検表	学校長が別途指定(各学期1回以上)	学校長	
様式10	調理等業務完了確認書	毎日業務終了後 履行翌月10日まで	学校長 発注者	学校長確認後様式11に添付のこと
様式11	受注業務完了届	毎月の業務終了後 履行翌月10日まで	学校長 発注者	学校長の確認後発注者に提出
様式12	調理等業務従事者届	新規:調理等業務開始前まで 変更:該当者業務開始2日前まで	発注者	
様式13	経歴書	新規:調理等業務開始前まで 変更:該当者業務開始2日前まで	発注者	様式12に添付
様式14	代替調理等業務従事者届	従事開始前まで	発注者	
様式15	定期健康診断結果報告書	新規:調理等業務開始前まで 変更:該当者業務開始2日前まで	発注者	年1回以上実施し提出すること
様式16	細菌等検査結果報告書	結果判明後速やかに(月2回) ※陽性の場合は至急発注者に一報	発注者	10月～3月は1回目にノロウイルス結果も添付
様式17	学校給食従事者健康状態等記録票	毎日業務開始前	学校長	
様式18	学校給食日常点検票	毎日業務終了後	学校長	個票を含む
様式19	異物混入報告書(兼事故報告書)	発生後速やかに	発注者	
様式20	水道メーター調査	毎月5日まで	発注者	該当校のみ
様式21	調理場立入者健康状態等点検票	毎日業務終了後	学校長	立入者があった日のみ作成
様式22	施設設備の亡失・き損報告書	発生後速やかに	発注者	
様式23	巡回指導報告書	実施後速やかに	発注者	月に1回以上
様式24	研修実施報告書	実施後速やかに	発注者	
様式25	業務改善報告書	指摘後速やかに	発注者	

・いずれの書類も、履行期間最終月分については当該月の末日(契約期間最終日)までに提出すること

発注者等の経費負担一覧表

項 目	備 考
施設設備等の整備、修繕	受注者の責に帰すべき事由による破損・滅失等の場合を除く
調理器具・食器食缶類の購入、修繕	受注者の責に帰すべき事由による破損・滅失等の場合を除く
消耗品	栄養教諭等が使用する消耗品 児童生徒が使用する消耗品 発注者が依頼した修繕、点検業者が入室時に着用する被服
光熱水費	
定期清掃、定期点検	空調及びグリストラップ清掃 計量器検査(隔年) 食材料細菌検査 害虫モニタリング及び駆除
廃棄物処理	可燃ごみ(給食残菜を含む)及び不燃ごみの廃棄
食材料費 ※契約日においては学校長が管理	受注者の責に帰すべき事由によるものを除く

※この表に記載のない費用については、原則、受注者が負担するものとする。

宗像市立学校給食調理等業務委託 仕様書

様式集

- ・参考様式については、施設により様式が一部異なります。
- ・一部の参考様式については、学校給食管理システムの変更に伴い、履行期間内に様式変更を行う場合があります。

食材料残量表(令和 年 月 日現在)

栄養教諭等 ☒	業務遂行 責任者

番号	品 名	残量	単位	番号	品 名	残量	単位
1	精白米			41	カレー粉		
2	押麦			42	はちみつ		
3	丸麦			43	米味噌		
4	白麦			44	麦味噌		
5	脱脂粉乳			45	あわせ味噌		
6	食塩			46	赤だし味噌		
7	濃口しょうゆ			47	豆板醤		
8	淡口しょうゆ			48	おしゃぶり昆布		
9	上白糖			49	食べるいりこ		
10	三温糖			50	だし昆布		
11	黒砂糖			51	だしかつお節		
12	菜種白絞油			52	乾燥パセリ		
13	菜種サラダ油			53			
14	ごま油			54			
15	オリーブオイル			55			
16	酢			56			
17	りんご酢			57			
18	料理酒			58			
19	みりん			59			
20	ウスターソース			60			
21	中濃ソース			61			
22	赤ワイン			62			
23	白ワイン			63			
24	おろししょうが			64			
25	おろしにんにく			65			
26	一味唐辛子			66			
27	七味唐辛子			67			
28	チリパウダー			68			
29	パプリカ			69			
30	レモン果汁			70			
31	オイスターソース			71			
32	でんぷん			72			
33	薄力粉			73			
34	中力粉			74			
35	中華スープ			75			
36	コンソメスープ			76			
37	ガラスープ			77			
38	ホワイトペッパー			78			
39	ブラックペッパー			79			
40	洋こしょう			80			

令和 年 月 日

事 故 報 告 書

(あて先) 宗像市長

受注者名 _____ 印

1 発生日	令和 年 月 日
2 発生時刻	午前 ・ 午後 時 分
3 献立名(食品名)	
4 発見者	
5 発見場所	
6 発生状況・内容 経過および対応 等 (いつ、誰が、何を、ど のようにしたか 具 体的に記入)	
7 改善策	

※異物混入に関する事故報告は様式17を使用すること

令和 年 月 日

調理業務変更指示書(回目)

宗像市立

学校／学園

栄養教諭等	業務遂行責任者

【実施日:令和 年 月 日】

変更項目	給食時間・献立・発注先・食数・使用食品・使用量・注文量・使用食器具
------	-----------------------------------

変 更 内 容

週 間 献 立 予 定 表

様式4

[illegible]

令和 年度可燃物袋数及び不燃物処理委託調査表(月分)

学校名

記入担当者()

処理委託業者

【可燃物】

区分	袋種別	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	合計収集回数	
一般	大																		
	小																		
給食	大																		
	小																		
区分	袋種別	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日		合計袋数	
一般	大																		
	小																		
給食	大																		
	小																		

【不燃物】

実施日	トラック台数	左記の内訳 →	実施日	金物	ガラス	その他	合計袋数
日 ()	台		日 ()	袋	袋	袋	
日 ()	台		日 ()	袋	袋	袋	

※トラックは2t車を1台とします。4t車の場合は2台としてください。

- ※記入要領
- ア

イ

ウ

エ

オ
- 集収日に出す可燃物ごみの袋数を、各校の該当日付けの下の枠に記入してください。
- 月末に収集回数の合計(ごみを出さなくても収集が行なわれていれば1回と数えます)と合計の袋数を算出し、記入してください。
- 給食自校式が実施されている学校については、「一般」と「給食」に区分して記入して下さい。
- 不燃物の回収が実施された場合はその内訳を記入して下さい。(袋数で記入できない場合は重量で記入して下さい。)
- 袋種別／可燃物(大)…70リットル、可燃物(小)…45リットル、不燃物…45リットルとします。

※集計後、翌月の5日までに、安全安心な学校づくり課施設整備係へこの集計表の写しを提出して下さい(FAXでも可)。

廃油回収が必要かどうかの連絡です。

回収の必要があるかないかにかかわらずお送りください。

Q1. 学校名を選択してください 必須



Q2. 何月分の廃油回収ですか 必須



Q3. 今月回収する廃油はありますか 必須

☐ ある ☐ ない

Q4. 回収を希望する一斗缶は何缶ありますか 必須

0 / 60000

→ 確認画面へ進む

 入力内容を一時保存する

長期休業にかかる給食施設清掃・点検業務実施計画書

(あて先)
宗像市立 _____ 長

受注者名
(施設名) _____

回	月日	曜日	実施予定作業の概要	業務従事者		
				人数	時 間	
					入 室	退 室
1					(:)	(:)
2					(:)	(:)
3					(:)	(:)
4					(:)	(:)
5					(:)	(:)
6					(:)	(:)
7					(:)	(:)
8					(:)	(:)
9					(:)	(:)
10					(:)	(:)
11					(:)	(:)
12					(:)	(:)

※専門業者による清掃・修繕等の立会いを含む

令和 年 月 日

長期休業にかかる給食施設清掃・点検業務完了確認書

(あて先) 宗像市長

受注者名
(学校名)

清掃箇所		完了日	清掃箇所		完了日
給食室内	壁		給食設備等	球根皮むき機	
	窓・扉(外まわりを含む)			野菜裁断機	
	網戸			調理用ミキサー	
	床			牛乳用冷蔵庫	
	排水溝・グレーチング			原材料用冷蔵庫	
	カウンター			清潔用冷蔵庫	
	食品庫			原材料用冷凍庫	
	下処理室			保存食用冷凍庫	
	和え物室			回転釜	
	休憩室			食器洗浄機	
	トイレ・洗面所			消毒保管庫(食器・食缶・包丁まな板)	
	シャワー室			シンク	
	食品庫			調理台	
				移動台・移動シンク	
				リフト用台車・L字台車	
配膳室周辺	給食用リフト			スチームコンベクションオーブン	
	各階配膳室・配膳棚			ティルティングパン (ブレージングパン)	
				フライヤー	
食器具・調理器具等	食器かご				
	スプーン・フォークかご				
	食器類				
	スプーン・フォーク等		外まわり	厨芥置き場	
	食缶・ボール類			倉庫	
	まな板・包丁				
	ひしゃく・へら類		その他		
	ざる類				
	調理用ボール・たらい類				

校 長	教 頭	栄養教諭等

令和 年度 業 務 用 エ ア コ ン 点 検 表

様式9-1

(フロン排出抑制法に基づく簡易点検)

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

異常が見られた場合 学校管理課への連絡日					
-------------------------	--	--	--	--	--

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
1	室内機の熱交換機の霜付の有無		有/無	有/無	有/無
2	室内機の熱交換器や配管の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
3	室内機の異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
4	異常振動・異常運転音の有無		有/無	有/無	有/無
5	周辺の油のにじみの有無		有/無	有/無	有/無
6	熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無		有/無	有/無	有/無
備考					

異常が見られた場合 学校管理課への連絡日					
-------------------------	--	--	--	--	--

※学期に1回点検日を決め、使用しているすべての業務用エアコンを目視点検してください。休憩室や栄養教諭等事務室のエアコンがルームエアコンであれば対象外です。

※室内機の熱交換器は通常外からは見えません。高い脚立などを利用してグリル(カバー)を外さなければ熱交換器が見えないといった危険な場合の無理な点検を求めるものではありません。

※室外機の点検(4～6)は、室外機が容易に確認できる場合は点検してください。防護柵のない屋上や高い壁面に設置されたものは室内機の点検のみでかまいません。外板を外しての点検は不要です。

※点検後、当てはまるものに○を付け、異常がある場合は安全安心な学校づくり課にご連絡ください。

※毎日の目視点検も通常使用の範囲内で実施してください。

令和 年度 業務用エアコン点検表

様式9-2

学校・学園

(フロン排出抑制法に基づく簡易点検)

			1学期	2学期	3学期
実施日			/	/	/
下処理室	1	パンカー(吹出口)からの油のにじみの有無	有/無	有/無	有/無
	2	パンカー(吹出口)からの異常振動・運転音の有無	有/無	有/無	有/無
調理室	1	パンカー(吹出口)からの油のにじみの有無	有/無	有/無	有/無
	2	パンカー(吹出口)からの異常振動・運転音の有無	有/無	有/無	有/無
洗浄室	1	パンカー(吹出口)からの油のにじみの有無	有/無	有/無	有/無
	2	パンカー(吹出口)からの異常振動・運転音の有無	有/無	有/無	有/無
2階機械室	4	本体の異常振動・異常運転音の有無	有/無	有/無	有/無
	5	本体周辺の油のにじみの有無	有/無	有/無	有/無
	6	本体周辺の霜付、漏水の有無	有/無	有/無	有/無
	7	本体の熱交換器の腐食、錆びキズなどの有無	有/無	有/無	有/無
備考					

異常が見られた場合 学校管理課への連絡日			
-------------------------	--	--	--

☆本用紙はスポットクーラー設置校(河東西、東郷、自由ヶ丘、赤間西、吉武小学校)専用品紙です
本市給食施設のスポットクーラーは、本体を2階空調室に設置し、本体からダクト(管)を通して給食棟の各部屋に冷気を届けています。冷気の拭出口にステンレスのドーム型のパンカーと呼ばれるものが設置されています

- ※学期に1回点検日を決め、使用している業務用エアコン(スポットクーラー)を目視点検してください
休憩室や栄養教諭等事務室のエアコンがルームエアコンであれば対象外です
- ※スポットクーラーのパンカー(吹出口)は結露しやすい材質です。油のにじみ確認の際は留意してください
- ※本体の熱交換器の外板を外さなければ熱交換器が見えない場合は点検は不要です
- ※本体点検(4～6)のため、機械室に行く際は、防護柵のない給食棟屋上部へ立入るため、安全には十分気をつけてください
- ※点検後、当てはまるものに○を付け、異常がある場合は安全安心な学校づくり課にご連絡ください
- ※毎日の目視点検も通常使用の範囲内で実施してください

業務遂行責任者名()

[illegible]

[illegible]

様式11

令和 年 月 日

受 注 業 務 完 了 届

宗像市長 あて

受注者 住所
氏名

令和 年 月分の学校給食調理等業務を完了したのでお届けします。

受 注 対 象 校	
-----------	--

調理等業務実施日及び食数

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

校 長 氏 名	印	栄養教諭等氏名	印
---------	---	---------	---

令和 年 月 日

調理等業務従事者届
(新規 ・ 変更)

(あて先)宗像市長

受注者名 _____

このことについて、下記のとおり報告します。

1 業務遂行責任者 (学校名 _____)

氏 名	年齢	居住地(市内在住者は小学校区名まで、市外在住者は市町名まで)	調理師または 栄養士免許 有・無	変更日

2 業務遂行副責任者

氏 名	年齢	居住地(市内在住者は小学校区名まで、市外在住者は市町名まで)	調理師または 栄養士免許 有・無	変更日

3 業務従事者(常勤)

氏 名	年齢	居住地(市内在住者は小学校区名まで、市外在住者は市町名まで)	調理師または 栄養士免許 有・無	変更日

4 業務従事者(パート等)

氏 名	年齢	居住地(市内在住者は小学校区名まで、市外在住者は市町名まで)	調理師または 栄養士免許 有・無	変更日

5 退職者または異動者

氏 名	年齢	退職/異動の別	退職日(退職の場合)	異動先(異動の場合)
		退職 ・ 異動		

※添付書類(変更の場合は変更した従事者のみで可)

①調理師または栄養士免許の写し(所持者のみ)

②経歴書(様式13、業務遂行責任者のみ)

③健康診断結果(社内異動者は1年以内・新規採用者は従事開始前3か月以内に実施したもの)

④腸内細菌検査結果(従事前2週間以内に実施したもの)

⑤ノロウイルス高感度検便検査結果(10月から3月までの間に従事を開始する場合のみ)

※変更の場合、変更後の従事体制についてすべて記載し、変更した者のみ右欄に変更日を記載すること

令和 年 月 日

経 歴 書

(あて先) 宗像市長

本人写真

(6ヵ月以内に撮影したもの)

受注者名 _____
(学校名 _____)

(ふりがな)		年齢
氏 名		歳
現居住地		

※市内在住者は小学校区、市外在住者は市町名を記入

年 月	職 歴(調理等業務に関わるもののみ)
※学校給食調理業務の経験年数:合計 年 か月	
※特定給食施設における調理業務経験年数:合計 年 か月	

取得年月日	免許・資格(調理等業務に関わるもののみ)

※添付書類 調理師または栄養士免許の写し

代替調理等業務従事者届

(あて先)
宗像市長

受注者名 _____

このことについて、下記のとおり報告します。

氏 名	居住地(市内在住者は小学校区名まで、市 外在住者は市町名まで)	調理師または 栄養士免許	健康診断 受診日
		有 ・ 無	
		有 ・ 無	
		有 ・ 無	
		有 ・ 無	
		有 ・ 無	

- ※添付書類
- ①調理師または栄養士免許の写し(所持者のみ)
 - ②健康診断結果(社内異動者は1年以内・新規採用者は従事開始前3か月以内に実施したもの)
 - ③腸内細菌検査結果(従事前2週間以内に実施したもの)
 - ④ノロウイルス高感度検便検査結果(10月から3月までの間に従事を開始する場合のみ)

宗像市長 あて

令和 年 月 日
受注者名 _____

定期健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり健康診断結果について報告します。

1. 受診者氏名 _____ 記 _____ (学校名 _____)

受診月日	受診者氏名	勤務の可否	勤務上配慮が必要な事柄(あれば記入)

2. 受診医療機関名

※添付書類 受診医療機関の結果報告書の写

令和 年 月 日

宗像市長 あて

受注者名 _____

細菌等検査結果報告書 (腸内細菌 ・ ノロウイルス)

調理等業務従事者の検査結果について下記のとおり報告します。

記

(学校名 _____)

1. 検査成績一覧表

検査月日	被 検 査 者 名	検 査 結 果	備 考

2. 検査機関名

3. 添付書類 検査報告書の写

令和 年 月 日～令和 年 月 日

氏名

確認印								
項 目		/	/	/	/	/	/	/
		土	日	月	火	水	木	金
健康状態	☐ 下痢をしていない							
	☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしていない							
	☐ 感染症又はその疑いがない(本人・家族)							
	☒ 感染症又はその疑いがある時は医療機関に受診し、指示に従った。(上記で×の場合のみ記入)							
	☐ 手指・顔面に化膿性疾患はない							
	☐ 手指・顔面に傷はない							
服装等	☐ 調理衣・I ⁺ P ⁺ ロン・マスク・帽子は清潔である							
	☐ 作業靴は清潔である							
	☐ 適切な服装をしている							
	☐ 爪は短く切っている							
手洗	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した							
備考	例)①傷の場合:使い捨て手袋を着用後、下処理作業に従事した。 ②感染症の場合:子どもがノロウイルスに○日から感染 など							

確認印								
項 目		/	/	/	/	/	/	/
		土	日	月	火	水	木	金
健康状態	☐ 下痢をしていない							
	☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしていない							
	☐ 感染症又はその疑いがない(本人・家族)							
	☒ 感染症又はその疑いがある時は医療機関に受診し、指示に従った。(上記で×の場合のみ記入)							
	☐ 手指・顔面に化膿性疾患はない							
	☐ 手指・顔面に傷はない							
服装等	☐ 調理衣・I ⁺ P ⁺ ロン・マスク・帽子は清潔である							
	☐ 作業靴は清潔である							
	☐ 適切な服装をしている							
	☐ 爪は短く切っている							
手洗	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した							
備考	例)①傷の場合:使い捨て手袋を着用後、下処理作業に従事した。 ②感染症の場合:子どもがノロウイルスに○日から感染 など							

※確認は本人以外の者が行うこと。該当しない項目については斜線を引くこと。
※長期休業中は、清掃等で調理室に入る5日前から記入すること。

学 校 給 食 日 常 点 検 票

学校名		栄養教諭等							
校長名		業務遂行責任者							
作成者		日 付							
衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。		天気／気温							
温・湿度確認	調理室の温度(作業前)		℃	℃	℃	℃	℃		
	食品庫の温度(作業前)		℃	℃	℃	℃	℃		
	調理室の温度(作業中)		℃	℃	℃	℃	℃		
	調理室の湿度(作業前)		%	%	%	%	%		
	食品庫の湿度(作業前)		%	%	%	%	%		
	調理室の湿度(作業中)		%	%	%	%	%		
学校給食従事者	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							
		手指・顔面に傷のある者はいない							
	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	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した							
	作業前	施設設備	調理室内の清掃・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いない						
			調理用機械・機器・器具類は清潔である						
			機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び個所名を確認した						
冷蔵庫の温度は(5℃以下)適切である			牛乳保冷库(10℃以下)						
			物資保管用(5℃以下)						
			食品保管用(5℃以下)						
冷凍庫の温度は適切である			物資保管用(-18℃)						
			保存食用(-20℃)						
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									
主食置場、容器は清潔である									
床、排水溝は清潔である									
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									
冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である									
ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない									
使用水	作業前に十分(約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(異常の有無)		有・無	有・無	有・無	有・無	有・無		
	遊離残留塩素について確認し、記録した(0.1mg/L以上)		mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L		
検収	食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った								
	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								
便所	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								
	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									
備考									

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					
		野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した					
		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・器具の洗浄・消毒を確実にを行った					
		野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合必要に応じて消毒した					
	調理時	床に水を落とさないで調理した					
		魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した					
		作業区分ごとに手指は洗浄・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					
		原材料は適切に温度管理した					
		加熱調理においては、十分に加熱し(75℃1分以上、2枚貝は85～90℃90秒)そ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					
		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						
	使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常の有無)	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無
調理作業終了時に、遊離残留塩素を確認して記録した(0.1mg/L以上)		mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	
食品を水で冷却する場合、遊離残留塩素を確認し、その時の温度・時間を記録した							
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	飲食物の運搬には、ふたを使用した						
	調理終了後の食品を素手で扱っていない						
	食缶を床上60cm以上の置台等に置いた(直接床に置いていない)						
	配食時間は記録した						
作業後	配膳	釜別・ロット別に配膳先を記録した					
		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)					
	検食	加熱処理や冷却は、適切に行っている	別紙				
		異味、異臭、異物等の異常はない					
		検食は、児童・生徒の摂食30分前に実施している					
		検食結果については時間等も含め記録した					
	給食当番	下痢をしている者はいない	別紙				
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない					
		衛生的な服装をしている					
		手指は確実に洗浄した					
	調理機器・器具・食器の洗浄・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、乾燥状態で保存した					
		分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒し、乾燥した					
	廃棄物の処理	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない					
		調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている					
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	ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない						
	通風、温度、湿度等の衛生状態はよい						
	給食物資以外のものは入れていない						
調理場の立ち入り	部外者が立ち入った						
	部外者は衛生的な服装で立ち入った						
	部外者の健康状態を点検・記録した						
	(※部外者氏名及び所属名)						
備考							

異物混入報告書(兼事故報告書)

(あて先) 宗像市長
宗像市立

学校長

受注者名 _____ 印

1 発生日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分
混入異物	(材質・形状・大きさ・厚さ・色など)
異物が入っていた 献立名(物資名)	
発見者 (いずれかに○)	調理員 担任 児童 その他()
発生状況・ 内容経過 等	【いつ】(検収時、調理時、検食時、給食時 など)
	【発見時の状況】(食缶の中に入っていた、児童が口に入れたが吐き出した など)
	【怪我の有無】
発見後の対応	(物資を交換・使用中止した、異物を除去し喫食した、献立の提供を中止した など)
混入の原因	(物資自体に混入していたが検収・調理時に気付かなかった、調理器具の一部が破損して混入した など)
改善策	

廃油回収が必要かどうかの連絡です。

回収の必要があるかないかにかかわらずお送りください。

Q1. 学校名を選択してください 必須



Q2. 何月分のメーター確認ですか 必須



Q3. メーターの数字を確認するため、画像を添付してください。なお、メーターが2台（写真が2枚）ある場合は、Q4も回答してください。

必須



Q4. 写真が2枚目(メーターが2台) がある場合は、2枚目の写真を添付してください。

※メーターが1台の学校は回答不要です。



→ 確認画面へ進む

 入力内容を一時保存する

調理場立入者健康状態等点検票

責任者	栄養教諭等

学校給食は、学校給食衛生管理基準(学校給食法)に基づいて実施されています。
給食施設に立ち入る方は、お手数ですが、下記チェックリストにご記入をお願いします。

所 属

氏 名

令和 年 月 日 時 分～ 時 分

立 入 理 由		
	項 目	チェック(○ ・ ×)
健 康 状 態	下痢をしていない	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
	本人及び家族に感染症又はその疑いがない	
	手指・顔面に化膿性疾患はない	
	手指・顔面に傷はない	
服 装 等	作業衣・(マスク)・髪覆いを着用した	
	調理場の作業靴を履いて作業した	
	調理場の食品等には触れていない	
	時計・指輪・ピアス等の貴金属類を取り外した	
	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淨・消毒した	
備考 (上記の項目で「×」があった場合は、その対応を記入して下さい。例: 指に傷があるため、使い捨て手袋を着用した。)		

令和 年 月 日

宗像市長 あて

受注者名

施設設備の亡失・き損報告書

学校施設設備を亡失・き損したので、下記のとおり報告します。

記

亡失・き損した 施設設備の名	
亡失・き損の 発見年月日	令和 年 月 日 曜 時 分
亡失・き損状 況	
発見後の 応 急 処 置	
今後の処置に 関する意見	
備 考	

巡回指導報告書

令和 年 月 日

(あて先) 宗像市長

受注者名 _____

下記のとおり巡回指導を実施しましたので報告します。

1 学校名 宗像市立

2 日時 令和 年 月 日() 時 分 ～ 時 分

3 献立

4 実施者(職・氏名)

5 指導概要
(1)業務履行の状況

--

※仕様書等に基づいて業務が履行できているか、その状況を具体的に記載すること。

(2)指導事項

--

※状況・指導目的・指導内容がわかるよう具体的に記載すること。

※不適切な状況を指導したのか、適切だが再確認のために指導したのか、明確にわかるよう記載すること。

※不適切な状況を指導した事項は、次回以降の巡回指導時に改善状況を確認し、(3)に記載すること。

(3)前回指導事項の改善状況

--

※前回指導事項の内容・改善状況がわかるよう具体的に記載すること。

※巡回時に確認できなかった場合(当該作業がなかった等)は、その旨を記載し、以降の巡回指導時に確認し記載すること。

(4)学校との連絡事項等

--

※連絡事項等の内容がわかるよう具体的に記載すること。

(5)その他

--

令和 年 月 日

研 修 実 施 報 告 書

(あて先) 宗像市長

受注者名

下記のとおり研修を実施しましたので報告します。

記

研修名	
参加者 (学校名・職・氏名)	
未受講者	無・有 ※未受講者への対応等(例:別途受講(○月○日)、責任者から伝達(○月○日)等)
開催日	
会 場	
講 師	
研修内容	(具体的に記載すること)
研修資料	有(別添のとおり)・無

令和 年 月 日

業 務 改 善 報 告 書

(あて先) 宗像市長

受注者名 _____ 印

このことについて、下記の問題点を次のとおり改善したので報告します。

記

問 題 点	改善の実施内容(具体的に)

学級別基本調理食数一覧表

参考様式①

	1年		2年		3年		4年		5年		6年		なかよし給食	
1組														
2組														
3組														
合計														
職・検			サ・保											
給														
総計														

職員は、学力向上、図書司書、ALT、SC、市事務は除く
 検食、教頭、教務、養護、事務、栄養士、なかよし、特別支援、指導工夫改善

調 理 指 示 書

実施日	令和●年●月●日(●)	行事予定		配膳図
食数変更				
献立名				
実施人数	職員	給食	使用食器	
人	人	人	茶碗 はし 汁椀 スプーン 平皿 フォーク 小皿 手袋	

[illegible]

令和 年 月 日()

	調理室			食品保管庫		冷蔵庫			冷凍庫		使用水の点検	熱風消毒保管庫					
	場所	温度	湿度	温度	湿度	5℃以下			-18℃以下	-20℃以下		85℃30分以上					
						清潔用	物資用	牛乳用	物資用	保存食用	遊離残留塩素0.1mg/ℓ以上				下処理室	器具	食缶
作業前	釜近く	℃	%	℃	%	℃	℃	℃	℃	℃	遊離残留塩素	mg/ℓ					
	カウンター	℃	%								異常の有無	外観					有・無
												臭気					有・無
												味					有・無
確認時間	:			:		:			:								
確認者																	
作業中	釜近く	℃	%								遊離残留塩素	mg/ℓ					
	カウンター	℃	%								異常の有無	外観					有・無
												臭気					有・無
												味					有・無
確認時間	釜使用時に確認を行うこと .								配食直後に確認を行うこと :								
確認者																	
作業後						℃	℃	℃	℃	℃			開始時間	開始時間	開始時間	開始時間	
													:	:	:	:	
													20分後 ℃	20分後 ℃	20分後 ℃	20分後 ℃	
													確認時間	:			:
確認者										:	:	:	:				
備考																	

物資検収表

参考様式④

使用日:令和 年 月 日()

責任者		栄養士	
-----	--	-----	--

[illegible]

《不良時の処置》※不良時はその後の対応まで記入すること。

令和 年 月 日()

調理等業務記録票

参考様式⑤	
責任者	栄養教諭等

①中心温度・保存食・配食・出来上がり量・残菜量

献立名	出来上がり中心温度					保存食		配食			出来上がり量	残菜量
	測定開始時間 ～1分間	①	②	③	測定者	採取時間	採取者	開始時間	担当者	配食先	1人量	
牛乳						:					g	kg
						:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg
	:	℃	℃	℃		:		:			g	kg

②食材別温度記入表(ゆで ・ スチーム)※いずれかを○で囲む

食材名	加熱時間		加熱時中心温度					冷却開始時中心温度		冷却終了時中心温度		水冷時遊離残 留塩素確認
	加熱開始	加熱終了	測定開始時間 ～1分間	①	②	③	測定者	時間	温度	時間	温度	
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	遊離残留塩素濃度 (0.1mg/ℓ以上)
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	mg/ℓ
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	計測時間
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	:
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	測定者
	:	:	:	℃	℃	℃		:	℃	:	℃	

備考

保存食廃棄記録票(令和 年 月分)

[illegible]

納品書		年 月 日		No. _____		
		様				
下記のとおり納品いたしました		登録番号				
品名	数量	単価	金額(税抜・税込)			税率%
1 灯油		l				
2						
3						
4						
5						
合 計		%対象小計				
		%対象小計				
		税込合計金額				

[illegible]

校長	栄養士	責任者

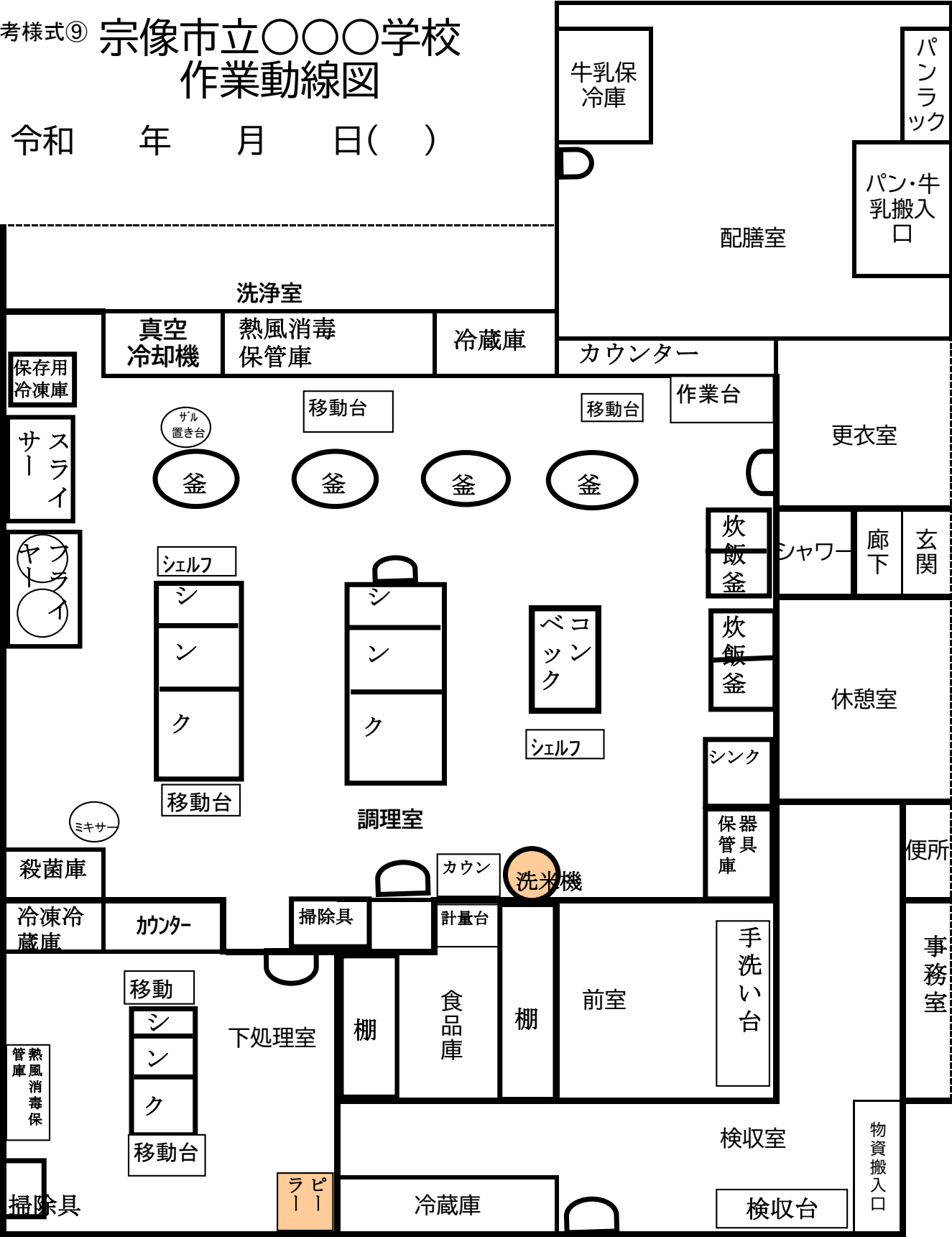
[illegible]

備考	作業区域		使用食器	汁椀	ご飯椀	平皿	小皿	凡例	・汚染食品取扱注意	・中心温度	・手洗い	・使い捨て	・専用	・専用容器
	汚染作業区域	検収室・下処理室・食品庫	使用器具	しゃもじ	お玉	がじ	トンゴ	手洗い励行	専用容器使用	確認	励行	手袋	エプロン	使用
	非汚染作業区域	調理室・配膳室		はし	スプーン	フォーク	手袋	専用エプロン	使い捨て手袋着用		着用	着用		

***作業区域が変わるごとに、手洗いの励行・作業衣やエプロン・靴の交換**

参考様式⑨ 宗像市立〇〇〇〇学校
作業動線図

令和 年 月 日()



加熱前は実線、最終加熱後(生物含む)は点線			
米(麦)			
パン			
牛乳			