

様式1

主任調理員選任報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

㊞

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅡ【実施体制】2に基づき、令和 年 月 日から下記の者を選任しますので報告いたします。また、有資格者については証明書の写しを添付いたします。

記

職 種	氏 名	生 年 月 日	住 所	備 考
主任調理員		年 月 日		
主任調理員		年 月 日		
主任調理員		年 月 日		

添付書類

- ※ 履歴書（写し）
- ※ 健康診断書（写し 労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
- ※ 調理師免許（写し）または栄養士免許（写し）
- ※ 細菌検査結果表（写し 従事前14日以内のもの）

調理員選任報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

㊞

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅡ【実施体制】2の調理員報告について、令和 年 月 日から下記の者を選任します。また、有資格者については証明書の写しを添付いたします。

記

職 種	氏 名	生 年 月 日	住 所	備 考
調理員		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		
〃		年 月 日		

添付書類

- ※ 履歴書（写し）
- ※ 健康診断書（写し 労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
- ※ 調理師免許（写し）
- ※ 栄養士免許（写し）
- ※ 細菌検査結果表（写し 従事前14日以内のもの）

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者 _____ 印

報告者 _____ 印

調 理 業 務 従 事 者 変 更 届 出 書

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅡ【実施体制】2の調理員報告について、令和 年 月 日から下記のとおり変更しますので届出をします。

記

1 調理業務受託保育所等名 _____

2 主任調理従事者

区分	氏名	年齢	住所	電話	資格免許	変更年月日	変更理由
変更前							退職 異動 異動先施設名：
変更後							新規 異動 異動先施設名：
			(保育所等調理業務経験 年 か月)				

3 調理従事者・調理補助者（パート）

区分	氏名	年齢	住所	電話	資格免許	変更年月日	変更理由
変更前							退職 異動 異動先施設名：
変更後							新規 異動 異動先施設名：
			(保育所等調理業務経験 年 か月)				

研 修 実 施 報 告 書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅡ【実施体制】3に基づき、研修実施の報告をいたします。

記

氏 名	年齢	職 種	年 月 日	実施機関等
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	

添付書類
※ 研修資料

様式 6

調味料調整報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】2に基づき、調味料調整内容の報告をいたします。

記

[illegible]

様式7

食品保管時の記録簿（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名：_____

①調理終了後に30分以上に提供される食品

品目名	調理終了時間	品目名	調理終了時間
	：		：
	：		：

②調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻
	：
	：
	：
	：

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への 搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの 搬出時刻
	：	：	：	℃	：
	：	：	：	℃	：
	：	：	：	℃	：
	：	：	：	℃	：

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への 搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの 搬入時刻
	：	℃	：
	：	℃	：
	：	℃	：
	：	℃	：

〈進言事項〉

様式8

調理における点検表（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名：_____

①下処理・調理中の取扱い

番号	点検項目	点検結果
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施しています。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させています。	
3	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行しています。	
4	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施しています。	
5	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1時間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90℃で90秒間以上)等)加熱されています。	
6	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われています。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
7	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われています。	
8	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしています。	

②調理後の取扱い

番号	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされています。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存しています。	
3	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されています。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されています。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③廃棄物の取扱い

番号	点検項目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されています。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込んでいません。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置していません。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理しています。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善をすべき点〉

様式9

食品の加熱加工の記録簿（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名：_____

品目名	No. 1			No. 2（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
（揚げ物）	①油温		℃	油温	℃
	②調理開始時刻	:		No. 3（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	No. 4（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
		B	℃	油温	℃
		C	℃		℃
	④③確認後の加熱時間			No. 5（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
	⑤全加熱処理時間			油温	℃

品目名	No. 1			No. 2（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
（焼き物、蒸し物）	①調理開始時刻	:		確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	℃	No. 3（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
		B	℃	No. 4（No. 1 で設定した条件に基づき実施）	
		C	℃	確認時の中心温度	℃
	③②確認後の加熱時間				℃
	④全加熱処理時間				

品目名	No. 1			No. 2		
（煮物）	①確認時の中心温度	サンプル	℃	①確認時の中心温度	サンプル	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		
（炒め物）	①確認時の中心温度	サンプル A	℃	①確認時の中心温度	サンプル A	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善をすべき点〉

原材料の取り扱い等点検表（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名： _____

- 1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。
- 2 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。
- 3 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を前日夕方、または調理当日に仕入れましたか。
- 4 原材料は分類ごとに区別して、原材料専門の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。
- 5 原材料の搬入時の時刻及び品温の記録がされていますか。
- 6 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。
- 7 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。
- 8 原材料を配送用包装（段ボール、通い箱）のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。
- 9 検査は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に密閉して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。

[illegible]

調理施設・原材料の取り扱い等点検表（1 ヶ月ごとの点検）

施設名：_____

施設長	責任者

令和 年 月 日

(1) 調理施設

- 1 巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありません。
- 2 ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存しています。
- 3 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別しています。
- 4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置しています。
- 5 シンクは用途別に相互汚染しないように設置しています。
- 6 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置しています。
- 7 シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっています。
- 8 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けています。
- 9 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えています。
- 10 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施しました。
(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)

月 項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												

(2) 原材料の取り扱い

- 1 原材料について、納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が、最近1ヶ月以内にありましたか。
- 2 検査結果は1年間保管されていますか。

月 項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1												
2												

(3) 改善を行った点、計画的に改善すべき点

様式12

調理施設の点検表（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名：_____

- 1 施設へねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありません。
- 2 施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施しました。（床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所）
- 3 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品は置いていません。
- 4 施設は十分に換気し、高温多湿を避けています。
- 5 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に配置しています。

		1	2	3	4	5
		ねずみや昆虫の 侵入防止	適切な清掃の実施	部外者、不要品の 有無	換気	手洗い設備
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					
	31					

調理施設の点検表（3ヶ月ごとの点検）

施設長	責任者

施設名：_____

令和 年 月 日

（1）調理施設

- 1. 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。
- 2. 施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。
- 3. 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。

月 項目	4月	7月	10月	1月
1				
2				
3				

（2）改善を行った点、計画的に改善すべき点

清掃実施報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

㊞

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】6に基づき、清掃実施の報告をいたします。

記

項目	清掃箇所	実施日
床及び天井、壁の清掃 （容易に移動できる備品等を移動し、塵芥の除去。）	床	
	天井	
	壁	
窓ガラス （ガラスの両面並びに棧の汚れを適正洗剤を用いて洗浄し、ぬれ布巾又は乾布にて仕上げる。）	内面	
	外面	
	棧	
換気扇 （オイルフィルターを取り外して、適正洗剤を用いて汚れを取り元の位置に取り付ける。）	オイルフィルター	
	羽	
フード （ 適正洗剤を用いて汚れを落とす。）	フード内側	
	フード外側	
グリストラップ （定期的なバスケットの洗浄のほか、適正洗剤を用いて汚れを取り元の位置に取り付ける。）	グリストラップ内	
	グリストラップ外	
エアコン （エアコンの外側及びダクトをぬれ布巾又は乾布で拭き塵芥を除去。）	外面	
	ダクト	
その他		

清掃内容及び清掃箇所を確認しました。
令和 年 月 日

確認者（施設長 _____）

様式15

施設・調理器具等及び使用水の点検表（毎日）

施設長	責任者

令和 年 月 日

施設名： _____

①施設の室温、湿度の点検

	計測場所	計測時間	温度	湿度
始業前			℃	%
始業後			℃	%

②調理器具、容器等の点検表

番号	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。 （使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	
5	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	
6	冷蔵庫は適切な温度に管理されていますか。（5℃以下）	℃
7	冷凍庫は適切な温度に管理されていますか。（-18℃以下）	℃
8	検食保存食用の冷凍庫は適切な温度に管理されていますか。（-20℃以下）	℃

③使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
	始業前・始業中・始業後					mg/l
	始業前・始業中・始業後					mg/l
	始業前・始業中・始業後					mg/l
	始業前・始業中・始業後					mg/l

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善をすべき点〉

調理従事者衛生管理点検表（個人）

施設長	責任者

氏名: _____

- 1 下痢、嘔吐、発熱などの症状はありません。
- 2 家族内にノロウイルス、インフルエンザに感染している人はいません。
- 3 手指や顔面に化膿創はありません。
- 4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換しています。
- 5 毛髪が帽子から出ていません。
- 6 作業場専用の履物を使用しています。
- 7 爪は短く切つてあります。
- 8 指輪マニキュアをしていません。
- 9 手洗いは適切な時期に適切な方法で行っています。
- 10 下処理から調理場への移動の際には、外衣、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履物の消毒）を行っています。
- 11 便所には調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入っていません。

[illegible]

定期健康診断報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】８の（３）に基づき、定期健康診断結果を報告いたします。また、定期健康診断結果の写しを添付します。

記

[illegible]

細菌検査結果報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】8の（4）に基づき細菌検査結果を報告いたします。
また、細菌検査結果の写しを添付します。

記

氏 名	年齢	細菌検査結果	検査依頼日	検査依頼機関
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	
			年 月 日	

※事業者の様式でも可とする。その場合は市と協議すること。

異 物 混 入 等 報 告 書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】の2の（5）に基づき、異物混入等の報告をいたします。

記

受託業務名	神栖市立保育所等給食調理業務委託
混入等発生施設名	
混入等発生日時	年 月 日（ ）午前 時 分 午後 時 分
発生概要	
原因者等氏名 及び住所	氏名 住所
処置・対処方法	
処置・対処結果	
改善策	

※給食物資納入者に責がある場合は、当該納入者の顛末書等を添付すること。
※事業者の様式でも可とする。その場合は市と協議すること。

事故等報告及び故障等報告書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】9の（3）に基づき、事故等報告及び故障等報告をいたします。

記

受託業務名	神栖市立保育所等給食調理業務委託			
事故（又は故障）等発生場所				
事故（又は故障）等発生日時	年 月 日（ ）	午前 時 分	午後 時 分	
事 故 （又は故障）等 概 要				
当事者等職氏名 及び住所	職名	氏名		
	住所			
処置・対処方法				
処置・対処結果				
改善策				

※事故等状況の分かる図面等を添付すること。
※人的被害がある場合、又は当事者が複数にわたる場合は、この様式によらず市と協議の上、報告書を作成すること。
※物損については、被害金額が分かるものを添付すること。
※事業者の様式でも可とする。その場合は市と協議すること。

残食量調査表

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

印

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅢ【業務内容】5の（1）に基づき、残食量の報告をいたします。

記

月	日	曜日	天気	全体量
				k g
				k g
				k g
				k g
				k g
				k g
				k g

※事業者の様式でも可とする。その場合は市と協議すること。

業 務 委 託 完 了 報 告 書

令和 年 月 日

神 栖 市 長 様

受託者

㊞

神栖市立保育所等給食調理業務委託仕様書のⅣ【報告等】1に基づき、令和 年 月の業務委託を完了したので報告いたします。

記

業務委託名	神栖市立保育所等給食調理業務委託
業務委託契約年月日	年 月 日
業務委託期間	年 月 日 から 年 月 日まで
業務委託場所	神栖市立

- 1. 業務実績報告書を添付すること。
- 2. 出勤簿及び休暇簿は受託者の任意とする。
- 3. 不明点等があるときは、市と協議すること。
- 4. 事業者の様式でも可とする。その場合は市と協議すること。