

京都府立北桑田高等学校寄宿舎
給食調理業務委託仕様書

(令和3年9月1日～令和6年8月31日)

長期継続契約

京都府立北桑田高等学校

1 委託期間

令和3年9月1日～令和6年8月31日

2 委託場所

京都市右京区京北下弓削町辻ノ下4 京都府立北桑田高等学校寄宿舎

3 この仕様書における「甲」とは委託者、「乙」とは受託者をいう。

4 委託業務の基本方針

3年間の寄宿舎生活の中で、生徒の健康保持増進に必要な食物を供給すると共に、給食を通じて豊かな人間育成と食事についての正しい理解を深め、望ましい食習慣の形成を図ることを目的とする。

5 業務内容

(1) 委託業務内容

1日3食の給食調理業務及び管理業務とする。

業務の実施に当たっては、甲との連携を密にし、甲の方針を十分理解し、適正な人員配置と効率的な運営により、給食業務の円滑な遂行を図ること。具体的な分担は下記のとおりとする。

区 分	業 務 区 分	甲	乙
栄 養 管 理	給食運営の総括	○	
	施設内関係部門との連絡調整		○
	献立表の作成		○
	食数の指示、管理	○	○
	生徒の指導	○	○
	残菜調査の実施		○
	喫食調査の企画、実施		○
	給食関係書類の作成		○
	上記書類等の確認及び関係官庁への提出	○	
	上記書類以外の給食関係書類の作成、保管		○
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付、配膳、下膳、食器洗浄、消毒		○
	調理業務関係区域の清掃		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
食材管理	納入業者との契約		○

	給食材料の発注		○
	給食材料の検収		○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納事務		○
	給食材料の使用状況確認及び材料費の出納確認	○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	調理器具及び消耗品の保守・管理		○
	使用食器の保守・管理	補充	○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の点検・確認		○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備の衛生管理		○
	保存食の確保		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	緊急対応に要する場合の指示		○
	調理従事者に対する研修・訓練		○
	採用時と定期健康診断・採用時の検便の実施及び保管		○
	採用時と定期健康診断・採用時の検便の結果確認	○	
	定期検便（月2回）の実施及び保管	○	
寄宿舎管理	施錠・開錠 寮生登校後に寮棟施錠、帰寮時に開錠		○
	寮生宛郵便宅配物等預かり・電話取次		○
	防火・防災 施錠・火元確認		○
	給湯器・暖房機用燃料の残量確認		○

(2) 供食形態及び配膳方法

定食方式で生徒のセルフサービス

(3) 配膳及び下膳時間

区分	食事時間	備考
朝食	7:00～8:00	朝食は行事、部活動等早朝対応有(年20日程度)
昼食	12:45～13:20	授業日の昼食弁当は12:30までに学校に運搬する。(現在、朝食、夕食については、2部制で実施)
夕食	18:30～19:30	

(4) 調理作業の留意点

ア 調理は献立表に示された食材の種類や分量を遵守し、適正な食事の提供に努めること。

また、適正温度の確保に留意すること。

イ 当日調理し、調理開始から喫食までの時間を短縮するように努めること。

ウ 食中毒予防のため、最善を尽くすこと。

エ 調理器具は、正しく使用すること。

6 人員

- (1) 別紙1に示す食数に応じて、配膳時間を厳守できる人員を確保すること。
- (2) 1日100食以上又は1回40食以上調理する場合は責任者、やむを得ない場合は副責任者を配置すること。
- (3) 責任者は調理師であること。
責任調理師は、飲食店での調理経験が3年以上あり、調理技術に優れていること。

7 献立表の作成

厚生労働省作成の平均栄養所要量の基準及び文部科学省作成の学校給食の標準食品構成表を参考に栄養バランスのとれた内容とする。

献立表の作成については、別紙2の食費等を考慮の上、毎月15日までに翌月分を作成し、甲に提出するものとする。

8 食材の調達

- (1) 献立表に基づいた全ての給食材料。
食材等は地元から仕入れ、できるだけ京都府内産農水産物を調達すること。また、食品添加物の防腐剤、凝固剤、発色剤、香料、着色料などの入った加工食品、インスタント食品等の使用はできるだけ控えること。

9 給食業務日誌

受託状況を別紙3「給食業務日誌」により毎週月曜日に甲に報告すること。

10 衛生管理

- (1) 衛生管理は、下記の事項及び別紙1「京都府立北桑田高等学校衛生管理マニュアル」を遵守し、食品衛生に十分留意すること。
- (2) 施設の衛生管理業務を行うため責任者を定めること。
- (3) 年1回以上定期的に業務従事者の健康診断を行い、別紙5の健康診断項目については、その結果を所定の様式により、速やかに甲に報告すること。
- (4) 業務従事者に対し、採用時及び月2回の検便を行い、その結果を速やかに報告すること。
- (5) 上記(3)(4)の結果において、食品衛生上支障のある者あるいは下痢症状、発熱、咳、外傷化膿性創傷、その他伝染性疾患等食品衛生上問題となる者は業務に従事させてはならないこと。

11 経費の負担

甲、乙の負担区分は下記のとおりとする。

項 目	甲	乙
配属従業員の人件費、諸手当、その他従業員に付随する経費		○
配属従業員採用時の健康診断、検便等保健衛生費		○
配属従業員の定期検便（月2回）費用	○	
配属従業員の被服費、クリーニング代		○

附帯建物の改装、補修及び維持管理	○	
冷暖房設備・備品の修理及び購入費	○	
給食食材費・調味料等	生徒負担	
食器・厨房機器	○	
調理場の消耗品（鍋、包丁）	○	
調理場の消耗品（ラップ、ペーパータオル、たわし他）		○
配属従業員が使用する消耗品（手袋、マスク等）		○
調理場の清掃用具（洗剤、消毒液、清掃用具等）		○
昼食運搬に要する経費		○
光熱水費	生徒負担	
防虫、防鼠費	○	
塵芥及び残菜・残飯処理	○	
事務機器（更衣ロッカー等）	○	
その他事務用品		○
通信連絡費	○	○
食中毒保険料		○

12 その他遵守事項

- (1) 本仕様書は業務の概要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項については、その都度甲乙協議の上定めるものとする。
- (2) 契約時に従業員の健康診断書、検便結果等採用時の必要書類を提出しなければならない。
- (3) 乙は責任者を定め、責任者は常に従事者の監督指導に当たると共に、甲の関係職員と緊密な連絡を取らなければならない。
- (4) 給食業務委託期間満了に伴う事務引継については、甲の指示に従わなければならない。
- (5) 厨房・食堂の備品は別紙6のとおりであるが、使用に当たっては、善良な管理者の注意をもって、使用・管理するものとする。
- (6) 学校の寮であるという認識を持って生徒に接することができる職員を配置すること。

別紙 1

収容人員、開寮日数及び食数

1 収容人員

- (1) 寄宿舎生 50 名程度
(土曜日・日曜日・祝日、学年始・学年末・夏季・冬季休業中は30名程度)

ア 令和3年度内訳

3.5.1現在

	男	女	計
1年生	12	4	16
2年生	9	3	12
3年生	13	2	15
計	34	9	43

イ 特別な配慮が必要な寄宿舎生について

委託期間中に生徒が食物アレルギー等と診断された場合には、当該生徒については、特別の献立を作成し、食事を提供する等の配慮を行うこと。

※詳細については、甲乙協議して対応する。

- (2) 舎監 2名
(長期休業中において、在寮生徒数が30名に満たない期間は1名)

2 寄宿舎開寮予定日数 (令和3年度)

	日数	開 寮 日 数			閉寮日数
		平日	土日祝	計	
4 月	30	18	7	25	5
5 月	31	18	13	31	0
6 月	30	22	8	30	0
7 月	31	20	11	31	0
8 月	31	17	5	22	9
9 月	30	20	10	30	0
10 月	31	21	10	31	0
11 月	30	20	10	30	0
12 月	31	18	6	24	7
1 月	31	17	9	26	5
2 月	28	18	10	28	0
3 月	31	18	7	25	6
計	365	227	106	333	32

3 令和元年度の主な学校行事

- 4月8日 1 学期始業式・入学式
7月20日 1 学期終業式
8月27日 2 学期始業式
12月20日 2 学期終業式
1月11日 3 学期始業式
3月1日 卒業式
3月18日 3 学期修了式

4 令和元年度、令和2年度の食数実績

別添、参考資料のとおり

参考資料

令和2年度寄宿舎(有山寮)収容日数・月別食数

	寮生+舎監 人	開寮 日	朝食 食	昼食 食	夕食 食	学校行事・閉寮日等	備 考
4 月	43	6	202	179	173	閉寮日(4/4) 始業日(4/8) 閉寮日(4/11~)	歓迎会(バーベキュー) ※コロナのため中止
5 月	37	3	89	85	92	閉寮日(~5/28まで)	※休校のため閉寮
6 月	47	30	1,261	1,215	1,220		
7 月	47	31	1,185	1,155	1,118		
8 月	45	21	662	600	645	夏季休業日(8/1~8/19) 閉寮日(8/8~8/17)	
9 月	45	30	1,021	976	988		
10 月	45	31	1,126	1,095	1,051		
11 月	45	30	1,060	988	991		
12 月	45	25	971	952	890	冬季休業日(12/26~1/7) 閉寮日(12/26~1/5)	クリスマス会 ※コロナのため中止
1 月	44	26	891	848	820		3年生を送る会 ※3年生は1月末で退寮
2 月	28	29	636	623	590		
3 月	28	26	483	435	430	春季休業日(3/19~4/7) 閉寮期間(3/27~4/5)	
計	499	288	9,587	9,151	9,008		

令和元年度寄宿舎(有山寮)収容日数・月別食数

	寮生+舎監 人	開寮 日	朝食 食	昼食 食	夕食 食	学校行事・閉寮日等	備 考
4 月	46	27	908	875	921	閉寮日(4/3) 始業日(4/7)	歓迎会(バーベキュー)
5 月	46	29	1,108	997	1,070	閉寮日(5/5~5/6)	
6 月	45	28	1,075	1,000	1,036	閉寮日(6/15~6/16)	
7 月	45	31	1,007	952	947	夏季休業日(7/20~8/28)	
8 月	45	18	444	433	438	閉寮日(8/6 ~8/18)	
9 月	44	30	1,047	1,012	1,009		
10 月	43	31	1,090	1,062	1,041		
11 月	45	28	1,080	1,031	992	閉寮日(11/9 ~11/10)	
12 月	44	26	881	862	829	冬季休業日(12/21~1/7)閉寮日(12/27~1/5)	クリスマス会
1 月	41	26	932	897	904		3年生を送る会 ※3年生は1月末で退寮
2 月	36	28	853	794	820		
3 月	36	7	195	148	139	春季休業日(3/20~4/7)閉寮日(3/3~14、3/20~)	※コロナで休校のため、 ほぼ閉寮
計	516	309	10,620	10,063	10,146		

食 費 等

- 1 日あたりの食材費は1, 165円(税込)程度とし利用者が負担する。

朝食 320円

昼食 310円

夕食 535円

行事等で特別食とする場合は、別途協議する。

- 2 日1人あたりのエネルギー量は、2,800kcal程度とする。

2021年

8月1日 ~ 7日 給食献立表

日	曜	朝食	昼食	夕食	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	栄養量
1	日	ご飯 厚焼き卵	ご飯 メンチカツ	ご飯	厚焼きたまご・ベーコン	米・おつゆ・調味油	キャベツ・きゅうり・レタス	エネルギー(kcal) 2788
		焼きベーコン	豚肉の和風ステーキ	鯖のスタミナ煮	ロースハム・淡色辛みそ	マカロニ・スパゲッティ・さといも	たまねぎ・バレンシアオレンジ	たんぱく質(g) 90.7
		ハムサラダ	スパンソテー	じゃがいものチーズ焼き	豚ロース・焼き竹輪	車糖・じゃがいも	こまつな・えだまめ・梅干し	食塩相当量(g) 9.2
		みそ汁	里芋の含め煮	大豆サラダ	かつお削り節・まさば	マヨネーズ	ブロッコリー・ほしひじき	
		オレンジ1/8個	ゼリー	コンソメスープ	粉チーズ・だいず		スイートコーン・えきたけ	
2	月	ご飯	ご飯	ご飯	ウインナー・オムレツ	米・おつゆ・ごま油・車糖	ブロッコリー・カットわかめ	エネルギー(kcal) 3300
		ウインナーとブロッコリー炒め	煮込みハンバーグ	鶏肉の塩麹焼き	淡色辛みそ・糸引き納豆	白ごま・じゃがいも・調味油	バナナ・たまねぎ・グリーンピース	たんぱく質(g) 116.4
		ミニオムレツ	金平ごぼう	れんこんサラダ	プレスハム・鶏もも・ささ身	マカロニ・スパゲッティ・ゼリー	ささがきごぼう・にんじん	食塩相当量(g) 11.2
		味噌汁(麩・ワカメ)	フライドポテト	グリーンリーフ	高野豆腐・鶏卵	米こうじ・マヨネーズ	きゅうり・スイートコーン	
		バナナ&納豆	マカロニサラダ	ささみの卵炒め		そうめん・ひやむぎ	れんこん 金平用・水菜	
3	火	食パン(いちごジャム)	わかめご飯	ご飯	鶏卵・普通牛乳・豚こま	食パン・マーガリン・米	たまねぎ・にんじん	エネルギー(kcal) 3087
		ミートボールコンソメ煮	豚肉の南蛮炒め	鶏肉と大根のキムチ煮	焼き竹輪・まぐろ缶詰	調味油・車糖・ごま油	バレンシアオレンジ	たんぱく質(g) 103.3
		ゆで卵	切干し大根煮	ぎょうざ	鶏もも・ぎょうざ・鶏ひき肉	ゼリー	炊き込みわかめ・キャベツ	食塩相当量(g) 8.7
		牛乳 200ml	小松菜とツナのポン酢和え	なすのそぼろ煮	木綿豆腐・油揚げ		切干しだいこん・にんじん	
		オレンジ1/8個	ゼリー	味噌汁(豆腐 きざみあげ)	淡色辛みそ		こまつな・大根・にら・はくさい	
4	水	ご飯	ご飯	ご飯	鶏卵・ロースハム	米・調味油・さといも・車糖	サニーレタス・えだまめ	エネルギー(kcal) 3097
		ハムエッグ	焼き肉風	イタリアンチキン	淡色辛みそ・豚こま	おつゆ・白身フライ	カットわかめ・葉ねぎ・梅干し	たんぱく質(g) 97.4
		里芋の含め煮	白身魚フライ	温野菜のサラダ	かつお削り節・ベーコン	ゼリー・じゃがいも・しらたき	たまねぎ・にんじん・こねぎ	食塩相当量(g) 11.4
		味噌汁(麩・ワカメ)	グリーンアスパラガスのお浸し	かわり生酢	鶏もも・パルメザンチーズ	白ごま	アスパラガス・バジル	
		梅干し	ゼリー	しゅうまい3個	刻み油揚げ・しゅうまい		ブロッコリー・乾しいたけ・大根	
5	木	ご飯	ご飯	ご飯	鶏卵・ウインナー	米・調味油・トンカツ	MIXベジタブル・キャベツ・大根	エネルギー(kcal) 3180
		スクランブルエッグ	トンカツ	肉盛ラーメン	淡色辛みそ・プレスハム	ビーフン・ごま油・白ごま	カットわかめ・青ピーマン	たんぱく質(g) 94.5
		付け合わせ	ビーフソテー	ピリ辛マヨ炒め	蒸しかまぼこ・豚こま	車糖・ゼリー	たまねぎ・ほうれんそう	食塩相当量(g) 9.5
		ポイルウインナー	ほうれん草のごまあえ	パイン・みかん缶	ささ身	ラーメン 冷凍200g	りょくとうもやし・葉ねぎ・エリンギ	
		味噌汁(大根・わかめ)	ゼリー			マヨネーズ	根菜ねぎ・ブロッコリー	
6	金	ご飯	牛丼	ご飯 ユーリンチー	まさば・まぐろ缶詰	米・白ごま・おつゆ	大根おろし・こまつな	エネルギー(kcal) 3032
		魚の塩焼き(さば)	コロッケ	ポテトサラダ	かつお節・淡色辛みそ	調味油・車糖・コロッケ	カットわかめ・葉ねぎ・たまねぎ	たんぱく質(g) 102.4
		付)大根おろし	切干大根の中華和え	がんもの煮物	牛こま・ロースハム・鶏むね	ごま油・ゼリー・かたくり粉	にんじん・根菜ねぎ	食塩相当量(g) 8.2
		小松菜の和え物	ゼリー	味噌汁(キャベツ きざみ揚げ)	がんもどき・焼き竹輪	じゃがいも・マヨネーズ	切干しだいこん・きゅうり	
		味噌汁(麩・ワカメ)		オレンジ1/8個	油揚げ		にんじん・水菜・さやいんげん	
7	土	食パン	ご飯		豚そとも・普通牛乳	食パン・マーガリン・米	ブロッコリー・たまねぎ・トマト	エネルギー(kcal) 1704
		ゆで豚の野菜サラダ	魚の塩焼き(さけ)		しろさけ・豚もも	調味油・蒸し中華めん	りょくとうもやし・バナナ	たんぱく質(g) 65.3
		牛乳 200ml	メンチカツ				れんこん 金平用・にんじん	食塩相当量(g) 6.3
		バナナ1/2本	金平れんこん				キャベツ・梅干し	
			焼きそば 梅干し					

給食業務日誌

令和 年 月 日 () 記入者 _____

出勤者 ()	
朝食	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
	昼食
	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
	夕食
夕食	調理担当者 () 給食実施数 () 人 特に残菜の多い料理 () 残菜 () kg・() 人分 特記事項
備考	学校担当者確認印

京都府立北桑田高等学校衛生管理マニュアル

京都府立北桑田高等学校寄宿舎給食調理・管理業務の衛生管理については、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定めた「学校給食衛生管理の基準」に準じて行うものとする。なお、本校の具体的な衛生管理については、下記のとおり定める。

1 施設等の衛生管理

(1) 施設設備の衛生管理

ア 厨房内は常に清潔に保つこと。

(ア) 調理室、食品庫、下膳、食堂等の調理業務関連区域は毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(イ) 棚類、扉等は拭き清めること。

(ウ) 天井、腰壁、扉、窓、換気扇等は常に清掃し、清潔に保つように努めること。
食数の少ないときに計画的に清掃計画を立て実施すること。

(エ) 排水溝の塵芥、残菜等は、常に除去し、清潔にしておくこと。

(オ) 厨房内の清掃計画書を作成し1箇月に1回以上定期的に行うこと。

食堂の食卓調味料は常に補充し、清潔に保つこと。

イ 防虫設備の無い窓や出入り口を開放したまま調理業務を行わないこと。

(2) 米、野菜、乾物、調味料等の倉庫、食品棚等食品収納施設は、防鼠防虫上常に完全な状態で塵埃、温度、湿度等に十分注意すること。

(3) 調理室及び食品庫には作業に関係ない物、または不要の器具及び殺虫剤等の薬品を置かないこと。

(4) 廃棄物入れは、専用のゴミ入れ用容器を使用し蓋を開けたまま放置しないこと。

(5) 作業終了時には厨房内に調理用具、調味料及び給食材料は一切置かないこと。

(6) 調理室の清掃用具は調理室専用とし、使用後は指定場所に収納すること。

(7) 機械、機器の衛生管理

ア 完全に消毒を必要とするもの。

殺菌庫に入れる・・・包丁、まな板

イ 消毒の必要なもの

消毒液で拭く・・・調理台、配膳台

ウ 食器消毒保管庫に入れて消毒する・・・食器、調理用ボール、食缶、杓子等、その他調理器具

2 食品の衛生

(1) 給食材料の購入

ア 給食材料は新鮮で鮮度の良いものを使用すること。

イ 賞味期限のあるものは期限を確認して使用すること。

ウ 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

- (2) 給食材料が搬入された場合や下処理してから保存する場合は調理室の温度、湿度及び保存期間を十分考慮し、食品貯蔵庫、冷蔵庫または冷凍庫に仕分けして保管する。
- ア 火を通さないものは蓋（ラップ等）をし、ゴミ、埃等入らないようにする。
- イ 給食材料として購入した食品は直ちに所定の場所に保管し、汚染や腐敗防止に努めること。
- (3) 調理に当たっては食品の基本的な取扱いと正しい調理方法を理解し、十分かつ迅速な処理をして細菌等の発生を防ぐ。
- (4) 食品調理用具を直接床の上に置かない。また、食材の入っている段ボール箱等外から搬入された容器は下処理までとし、空箱は速やかに厨房外に出す。
下処理及び調理後の食品は床面や不潔な場所に置かないこと。
野菜、果物を使用する場合は十分に洗浄し、消毒が必要と認められるものは浸漬消毒後、十分な洗浄を実施する。
- (5) 食品の腐敗・変質を発見したときは、責任者に報告し、指示を受ける。
- (6) 食事を出して1時間以上経過した場合、責任者の指示がある場合を除いて全て処分する。
夕食の場合、届けのあった者の食事については安全な方法で保管する。
- (7) 米飯、副食は食事毎に調理する。
- ア 調理時間・・・当日調理を原則とする。（漬け物はその限りではない。）
- イ 調理開始時間・・・原則として2時間以内とする。
- (8) 盛りつけは手袋、マスクを使用する。
- (9) 調理食品は必ず配膳前に責任者が検食する。
- (10) 使用機器は使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。
- (11) 使用後に機器は洗浄、消毒し、よく乾燥させておくこと。
- (12) 調理機器は洗浄後十分乾燥させた物を使用し、使用後も同様に処理すること。
- (13) 包丁及びまな板は、下処理用、魚用、肉用、野菜用、喫食に直接供する食品調理用等用途別に区分すること。
- (14) 冷凍庫、冷蔵庫並びに食器消毒保管庫の温度は常に適正に管理すること。なお、異常がある時は直ちに甲に届けること。

冷凍庫	-18℃
冷蔵庫	5℃
食器消毒保管庫	90℃40分以上

- (15) 調理器具類及び食器類の洗浄には、指定の洗剤または薬液を適正濃度で使用すること。
また、自動食器洗浄機使用後は洗浄機も洗浄すること。
- (16) 清掃用器材は用途別に区分して使用し、使用後は所定の場所に保管する。

3 調理従事者の衛生

- (1) 職員は年1回以上の健康診断と月2回以上の検便を実施すること。
- (2) 自己またはその同居者が伝染病、化膿性創傷、伝染性皮膚疾患にかかった場合、調理作業に従事しないこと。

- (3) 近隣に伝染病の発生があった場合や、自己に下痢、腹痛のあった場合は、速やかに責任者に申し出て乙の指示を受けること。
- (4) 常に被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意すること。
爪は短く切り、時計、アクセサリーは着けないこと。また、マニキュア等は使用しないこと。
- (5) 手洗いを完全に励行すること。特に就業前、休息後、用便後、電話使用后、下処理後、配膳前等はその都度手指の洗浄消毒を行うこと。
 - ア 決められた場所で洗浄と消毒を行うこと。
 - イ 前腕から指先まで石鹸でブラシを使って1分間こすり洗いをすること。
 - ウ 流水で石鹸分を完全に洗い落とすこと。
 - エ ペーパータオルで水気を拭き取ること。
- (6) 従業員が着用する帽子、外衣、エプロン、履き物等は、専用で清潔なものに交換すること。厨房から出るときは履き物を履き替えること。
- (7) 調理担当者以外の者（生徒・納入業者等）を調理場に入れないこと。
- (8) 調理室内では、更衣、喫煙、休息その他食品衛生上支障となる行為を行わないこと。

4 保存食の取扱い

- (1) 原則として所定の保存食用専用容器を使用するが、やむを得ずラップを使用する場合は、料理と料理の接触を避けるため、料理別に独立保存すること。
- (2) 全ての食種につき、原材料及び料理別にビニール袋に保存する。
- (3) 保存温度に注意する。（冷凍庫内温度は -18°C 以下）
- (4) 保存食の量は、全食品1品50g程度とする。
- (5) 取扱いはビニール手袋または割箸を用いる。
- (6) 月日を確認し、記載して保管する。
- (7) 14日間経過したものは、廃棄する。

健康診断項目

診断項目		実施回数	実施時期	備考
1 胸部X線検査		採用時と定期検診	採用時	
2 喀痰検査		年1回	4～6月	胸部X線が異常の場合
3 検 便	①赤痢菌	採用時	採用時	
	②サルモネラ菌	定期検便 月2回	月の定例日	
	③腸管出血性 大腸菌			

厨房・食堂備品一覧表

	備 品 名	台数	備 考
1	冷 温 水 器	3	日立 RW-187BH他
2	食 器 洗 浄 機	1	JWE-400TUB
3	電 気 食 器 消 毒 保 管 庫	1	明城製作所 MMS-5M
4	調 理 台	3	
5	電 子 レ ン ジ	1	パナソニック NE-EH225
6	オ ー ブ ン	1	
7	ガ ス 台	1	3口
8	流 し 台	2	
9	冷 凍 庫	1	ナショナル NR-FZ151W
10	冷 蔵 庫	1	ナショナル NR-B141J
11	恒 温 高 湿 庫	1	ホシザキ CT-150SNB
12	ジ ャ ー	1	象印 THA-400
13	ジ ャ ー 炊 飯 器	2	ナショナル SR-UH36他
14	ガ ス 炊 飯 器	2	パロマ PR-10DSS他
15	計 量 機	2	カスタム CS-1000S他
16	食 器 棚	2	アイホー DS-66他
17	電 気 ポ ッ ト	1	象印 CD-PA50
18	包 丁 ま な 板 殺 菌 庫	1	明城製作所113型
19	冷 凍 ケ ー ス	1	ホシザキ HF-90Z3-ML
20	冷 蔵 ケ ー ス	1	ホシザキ HR-90Z