

資料 1

研修実施報告書（例）

（仕様書 2.1 関係）

鳥取県立鳥取養護学校長 様

年 月 日

事業所住所

事業所名

代表者名

研修実施報告書

下記のとおり研修を実施しましたので報告します。

1 名称

2 実施日時

3 参加者

4 内容

5 その他（参考資料など）

学校給食日常点検票

学校 (調理場) 名 _____

検査日 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日

校長 (所長) 検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長 (所長) の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト				
作	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いない。	
			☐ 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。	
			☐ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
業	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)	
前	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	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
食	従	事	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		
業 作 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。
	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。	
便 所	☐ 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。	
	☐ 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。	
共同調理場 受配校	☐ 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。	
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。	
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。	

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業 務	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 査 ・ 食 食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 ☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。 ☐ 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。 ☐ 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。
	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。
後	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、湿度等の衛生状態は良い。 ☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

[illegible]

鳥取養護学校給食従事者日常点検票(作業前・個人別)

1.備考には体調が悪い時の対応を明記する。

2.手洗いの項目は午前中の作業終了後チェックする。

令和 年 月 日 ()		〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	備考
健康状態	本人	下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
		嘔吐をしていない								
		手指・顔面に傷はない								
		手指・顔面にできものはない								
	家族	感染症の感染、またはその疑いはない								
		下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
服装等	嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いはない									
	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									
手洗い	適切な服装をしている									
	爪は短く切っている									
		石鹸及び消毒薬で手洗いをを行った								

令和 年 月 日 ()		〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	備考
健康状態	本人	下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
		嘔吐をしていない								
		手指・顔面に傷はない								
		手指・顔面にできものはない								
	家族	感染症の感染、またはその疑いはない								
		下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
服装等	嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いはない									
	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									
手洗い	適切な服装をしている									
	爪は短く切っている									
		石鹸及び消毒薬で手洗いをを行った								

令和 年 月 日 ()		〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	備考
健康状態	本人	下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
		嘔吐をしていない								
		手指・顔面に傷はない								
		手指・顔面にできものはない								
	家族	感染症の感染、またはその疑いはない								
		下痢をしていない								
		発熱をしていない								
		腹痛をしていない								
服装等	嘔吐をしていない									
	感染症の感染、またはその疑いはない									
	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									
手洗い	適切な服装をしている									
	爪は短く切っている									
		石鹸及び消毒薬で手洗いをを行った								

検収の記録簿

令和 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の 時 刻	納入業者名	品目名	生産地	期限 表示	数 量	鮮 度	包 装	品 温	異 物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

<進言事項>

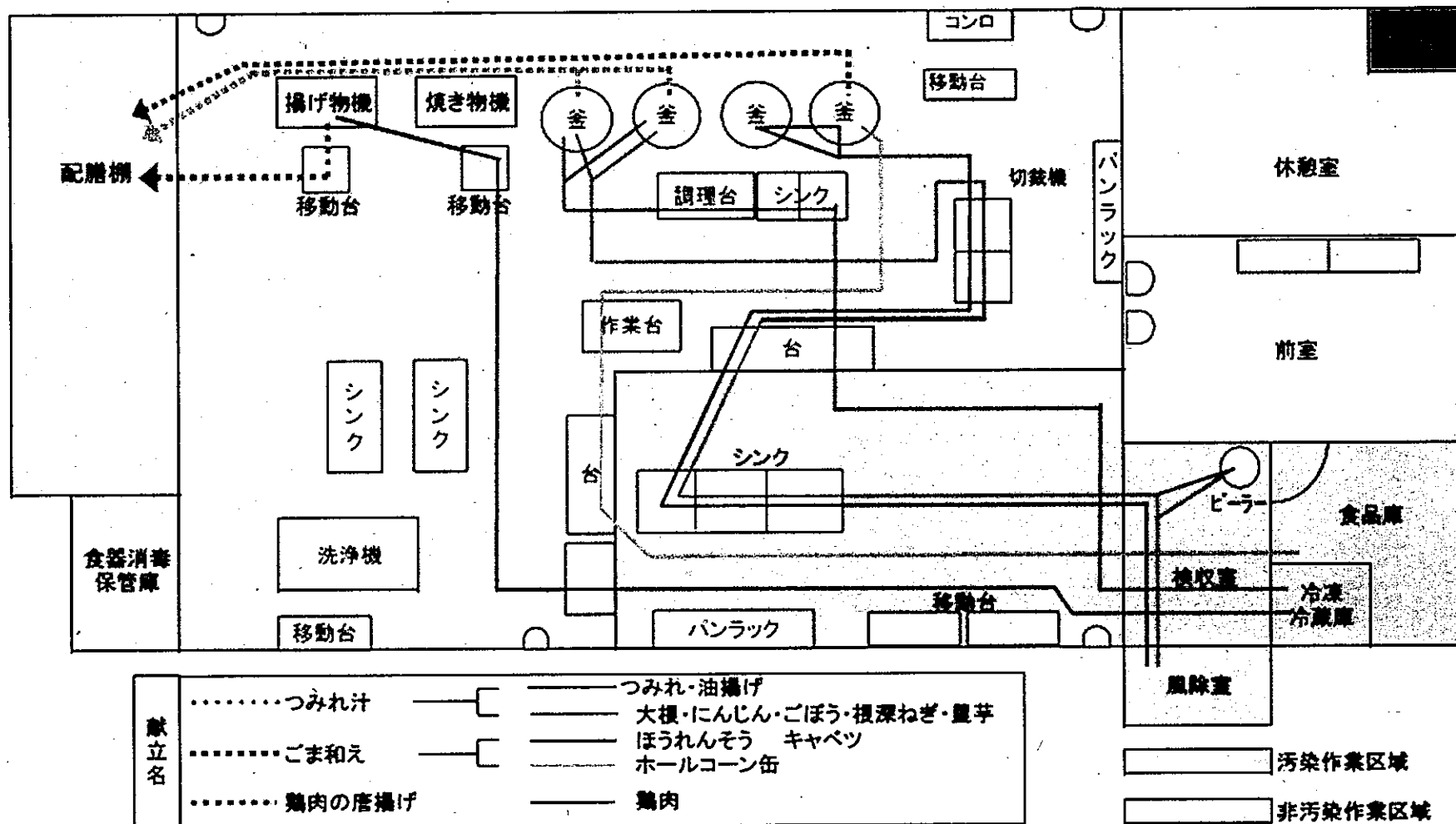
調理作業工程表

汚染作業		非汚染作業		令和 年 月 日	
献立名	担当者				
つみれ汁	A	（下処理） 大根・にんじん・ごぼう 根菜ねぎ 里芋 エプロン交換 靴履き替え 手洗い	並準備 → だしをとる	煮込み・調味 温度確認	配食・配送 エプロン 手袋
	B		野菜を切る	煮込み・調味 手洗い	配食・配送
ごま和え	C	ほうれんそう キャベツ	キャベツ切り ほうれんそう切り	茹・冷却 → 調味 残留塩素 濃度測定 温度確認 手洗い	配食・配送 エプロン 手袋
その他 （ごま和え）	D	検収	コーン缶切り 和え衣作り 手洗い	【ごま和え】 茹・冷却 残留塩素 濃度測定 手洗い	配食 → 配送準備 積み込み エプロン 手袋
鶏の唐揚げ	E	検収・鶏肉に下味 エプロン 手袋 手洗い	揚げ物準備	でんぷんをまぶす・揚げる 中心温度	片付け
	F	食器等準備、牛乳数え	配缶準備	揚げ物数え 手洗い エプロン 手袋	配送

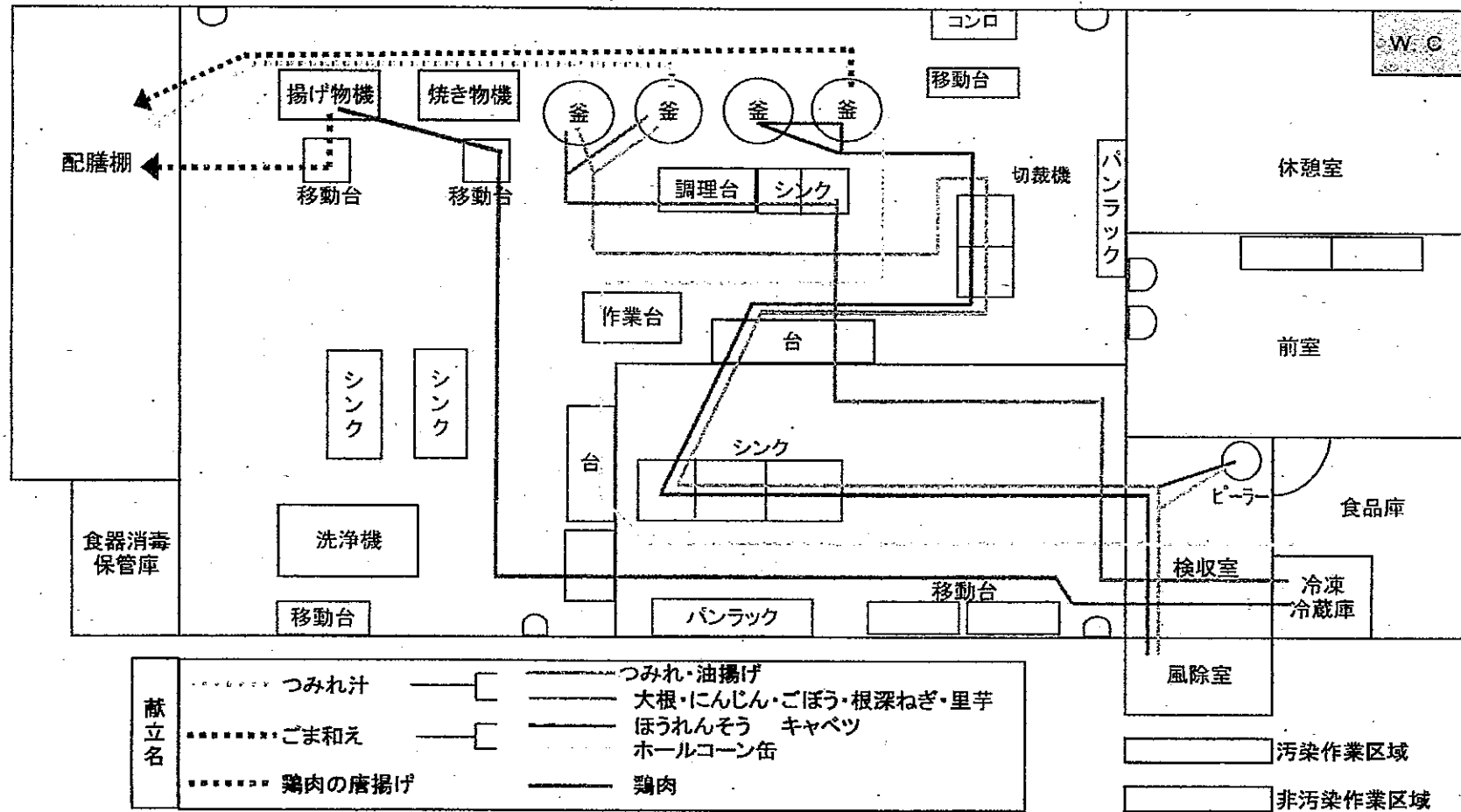
調理作業動線図

調理作業動線 (例)

(仕様書 2.1 関係)



単独調理場または食数が少ない共同調理場作業動線図 (例)



学校給食の異状に関する報告書

資料9
異物混入等報告書(例)
(仕様書2.1関係)

報告年月日 年 月 日

報告者

1	発見、確認の年月日・場所	令和 年 月 日() 場所:	
2	異状のあった献立 ※該当する()に○をつけてください。		
	異物混入 ()	献立名 (料理名) 状況	
	加熱不足 ()		
	腐敗 ()		
	異臭、異味 ()		
	その他 ()		
3	使用した食材		
4	調理工程	【記入例】にんじん→洗浄→切裁→異物確認→加熱→調味→配缶	
5	調査内容		
6	混入原因		
7	再発防止策		
8	備考		

※作業動線図を添付する

○月○日(○)

○月○日(○)

○月○日(○)

○月○日(○)

資料10

献立表(例) (仕様書14関係)

No料理名			No料理名			No料理名			No料理名			No料理名		
ご飯◎ 牛乳 肉じゃがコロケ 豆腐のみそ汁 コーンサラダ			ご飯◎ 牛乳 鶏の照り焼き いもこん汁 ひじきサラダ(ごまドレ)			ご飯◎ 牛乳 豚肉のカレー醤油炒め なめこ汁 もやしのゆかり和え			ご飯◎ 牛乳 さばのみそ煮 もずくのすまし汁 きんぴらごぼう			麦入りわかめご飯◎ 牛乳 五目たまご焼き みそけんちん汁 ささみ和え		
食品名	重量	正味	食品名	重量	正味	食品名	重量	正味	食品名	重量	正味	食品名	重量	正味
こめ〔水稲穀類〕精白米 うるち米	80.00	80.00	こめ〔水稲穀類〕精白米 うるち米	80.00	80.00	こめ〔水稲穀類〕精白米 うるち米	80.00	80.00	こめ〔水稲穀類〕精白米 うるち米	80.00	80.00	こめ〔水稲穀類〕精白米 うるち米	70.00	70.00
学校給食用強化米60g	0.20	0.20	学校給食用強化米60g	0.20	0.20	学校給食用強化米60g	0.20	0.20	学校給食用強化米60g	0.20	0.20	学校給食用強化米60g	0.20	0.20
<牛乳及び乳製品>〔液体乳類〕普通牛乳	...	...	<牛乳及び乳製品>〔液体乳類〕普通牛乳	...	...	<牛乳及び乳製品>〔液体乳類〕普通牛乳	...	...	<牛乳及び乳製品>〔液体乳類〕普通牛乳	...	...	麦割米粒麦	7.00	7.00
ビーフの肉じゃがコロケ (植物油脂類) 調合油	...	...	鶏もも肉 しょうが こいくちしょうゆ	...	...	豚もも肉 もやし キャベツ	...	...	さばのみそ煮	...	...	<牛乳及び乳製品>〔液体乳類〕普通牛乳	...	...
乾燥わかめ	...	...	みりん	...	...	にんじん	...	...	冷凍海苔そのまま手軽に炙る海もずく	...	...	五目厚焼玉子	...	...
鳥取県産干し椎茸スライス500g	...	...	清酒	...	...	たまねぎ	...	...	木綿豆腐	...	...	木綿豆腐	...	...
木綿豆腐	...	...	こいくちしょうゆ	...	...	油	...	...	えのきたけ	...	...	油	...	...
にんじん	...	...	三温糖	...	...	こいくちしょうゆ	...	...	小松菜	...	...	糸こんにゃく	...	...
境港産煮干小不織布	...	...	みりん	...	...	みりん	...	...	にんじん	...	...	鳥取県産ささがきごぼう1kg	...	...
みそ	...	...	片栗粉	...	...	片栗粉	...	...	厚削り節	...	...	だいこん	...	...
キャベツ	...	...	鳥取県産里いも	...	...	カレー粉	...	...	うすくちしょうゆ	...	...	鳥取県産里いも	...	...
にんじん	...	...	三温糖	...	...	三温糖	...	...	食塩	...	...	にんじん	...	...
ホールコーン(国産)	...	...	こんにゃく	...	...	清酒	...	...	鳥取県産ささがきごぼう1kg	...	...	油揚げ	...	...
和風ドレッシング	...	...	だいこん	...	...	なめこ	...	...	さつま揚げ	...	...	和風だしの素	...	...
			にんじん	...	...	にんじん	...	...	にんじん	...	...	みそ	...	...
			鳥取県産ささがきごぼう1kg	...	...	だいこん	...	...	インゲン(国産) 3cmカット	...	...			
			厚削り節(栄養価無し)	...	...	木綿豆腐	...	...	糸こんにゃく	...	...	チキンささみ水煮	...	...
			うすくちしょうゆ	...	...	葉ねぎ	...	...	すりごま	...	...	もやし	...	...
			みりん	...	...	境港産煮干小不織布	...	...	こいくちしょうゆ	...	...	キャベツ	...	...
			国産乾燥ひじき1kg	...	...	みそ	...	...	うすくちしょうゆ	...	...	にんじん	...	...
			キャベツ	...	...	もやし	...	...	みりん	...	...	ごまクリームドレッシング	...	...
			にんじん	...	...	にんじん	...	...	三温糖	...	...			
			むき枝豆(国産)1kg	...	...	ゆかり	...	...	油	...	...			
			ごまクリームドレッシング	...	...	食塩	...	...						

調理作業指示書

実施日 令和●年●月●日 ●曜日

学校	委託業者	
衛生管理者	衛生管理責任者	調理責任者

中止：鳥取養護学校				食数	鳥取養護	白兔養護	合 計
今日の予定							
献立名	鶏肉の照り焼き	コーンポタージュ		コールスローサラダ		ご飯	
作業工程	グリルチキンM 50g ↓ 異物確認 ↓ スチコン ↓ 検温 ↓ 味確認 ↓ 配缶	油 ↓ にんじん ↓ たまねぎ ↓ 水 ↓ チルドポテト ↓ 冷)ホールコーン ↓ 冷)クリームコーン ↓ 調味 ↓ 味確認 ↓ 検温 ↓ 配缶	下処理→いちよう切り(3mm) 下処理→スライス3mm 異物確認 洗浄→異物確認 解凍→異物確認 ポタージュエース、ストック 食塩、こしょう	キャベツ ↓ にんじん ↓ 冷)プチブロッコリー ↓ 冷)ロースハム ↓ スチコン ↓ 冷却 ↓ 調味 ↓ 味確認 ↓ 検温 ↓ 配缶	下処理→スライス7mm 下処理→千切り2mm 解凍→洗浄→異物確認 解凍→異物確認 ※取扱注意 コールスロードレッシング	米 ↓ 洗米 ↓ 浸漬 ↓ 炊飯 ↓ 味確認	
	注意事項	※中心温度・時間の確認・記録 ※二次汚染に注意 ※数確認	※仕上がり温度・時間の確認・記録 ※野菜は3回洗い		※野菜は3回洗い ※加熱後の温度確認 ※加熱後は速やかに冷却		