

様式 1

令和 年 月 日

炊飯業務完了届

宛

住 所

商 号

受 託 者

印

下記のとおり業務を完了したのでお届けします。

委 託 件 名 南房総市炊飯センター炊飯等業務委託

委 託 場 所 南房総市炊飯センター

契 約 年 月 日 令和 年 月 日

履 行 内 容

給 食 実 施 回 数 回

清 掃 実 施 回 数 回

炊飯業務完了確認者

炊飯センター所長

印

宛

受託者

印

炊飯業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告いたします。

記

炊飯業務受託調理場名 南房総市炊飯センター

1. 業務責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	保有資格

2. 業務副責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	保有資格

3. 業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	保有資格	区分
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ
						正パ

4. 食品衛生責任者

氏名

資格名

5. 添付書類

- (1) 履歴書の写し(入社日のわかるもの)
- (2) 4. については食品衛生管理者であることを証明する書類の写し
- (3) 健康診断結果報告書の写し(従事前1ヶ月以内のもの)
- (4) 検便結果成績書の写し(従事前2週間以内のもの)

宛

受託者

印

炊飯業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり変更しますので報告します。

記

炊飯業務受託調理場名 南房総市炊飯センター

1. 業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

2. 業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	変 更 月 日 変 更 理 由
変更前							
変更後							

3. 従事者

	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	保有資格	区 分	変更月日 変更理由
変更前							正・パ	
変更後							正・パ	

4. 食品衛生責任者

	氏 名	変更月日	資 格
変更前			有・無
変更後			有・無

5. 備考、詳細

--

6. 添付書類

炊飯業務従事者報告書と同様とする。

宛

受託者

印

炊飯業務従事者代替届

このことについて、下記のとおり代替しますので届けます。

記

炊飯業務受託調理場名 南房総市炊飯センター

1. 代替者

区 分	氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	代替月日	保有資格	区分
欠 員								正・パ
変更後								正・パ
						社員採用 年月日		

2. 添付書類

(1) 健康診断結果報告書の写し

(社内代替…… 1年以内に実施した定期健康診断)

(新規採用者… 従事前1ヶ月以内の雇用時の健康診断書)

(2) 検便検査成績書の写し(従事前2週間以内のもの)

様式 5

令和 年 月 日

宛

受託者

印

研 修 報 告 書

1. 実 施 日 令和 年 月 日

2. 研 修 会 場

3. 受 講 者 名

4. 内 容 (詳細に書いてください)

令和 年 月 日

受託者 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)

様式7

学校給食日常点検票

検査日 令和 年 月 日

調理場名 南房総市炊飯センター

天気 気温 ℃

所長検印

調理室温度 調理前 ℃ 調理中 ℃

作成者

調理室湿度 調理前 % 調理中 %

衛生管理チェックリスト

作業	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。 ☐ 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。 ☐ 法定伝染病の保菌者はいない。 ☐ 手指・顔面に傷のある者はいない。	作業中	保存食	☐ 品目ごとにすべての飲食物を採取した。 ☐ 釜別・ロット別に採取した。 ☐ 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。 ☐ 保存食採取器具は清潔である。 ☐ 原材料を採取した。 ☐ 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 ☐ 保存食について記録した。(採取年月日等)	
		服装等	☐ 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。 ☐ 長靴は清潔である。 ☐ 適切な服装をしている。 ☐ 爪は短く切っている。			配食	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 ☐ 素手で配食していない(使い捨て手袋等着用) ☐ 調査釜別及び製造ロット配送先の記録をした。 ☐ 釜缶を直接床においていない。 ☐ 配食時間は記録した。
		手洗	☐ 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。			配送・配膳	☐ 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。 ☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である(2時間以内) ☐ 配送記録をつけている。
		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。 ☐ 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした。 ☐ 機器・器具の保守・故障の有無・故障の機器及び箇所名を確認した。 ☐ 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下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・食缶等の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。 ☐ 手洗い施設の石鹸・消毒薬・ペーパータオル等は十分にある。 ☐ 冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。 ☐ ネズミ、衛生害虫等はない。			使用水	☐ 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) ☐ 遊離残留塩素は確認した。 (0.1mg/ℓ以上あった。)(mg/ℓ) ☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。
前	使用水	☐ 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) ☐ 遊離残留塩素は確認した。 (0.1mg/ℓ以上あった。)(mg/ℓ) ☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。	作業後	検査	☐ 加熱調理は適切に行っている。 ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。 ☐ 野菜、果実等は十分洗浄されている。 ☐ 検査結果について記録した。		
		☐ 調理場外の検収場において検収をおこなった。 ☐ 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認した。 ☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 ☐ 納入業者は衛生的な服装である。 ☐ 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。 ☐ 主食・牛乳の検収をした。			ごはん・パン 採取時間 時 分 ごはん品温 ℃ 牛乳 採取時間 時 分 牛乳品温 ℃ 冷蔵庫 ℃ 冷凍庫 ℃ カートイン冷蔵庫 ℃ 検食用 ℃		
作業中	下処理	☐ ゴム前掛け等は下処理専用を使用している。 ☐ 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。 ☐ 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。 ☐ 食器を入れた容器を直接床においていない。	便所	立調	☐ 便所の手洗い用消毒薬は十分にある。 ☐ 作業衣・履物等は脱いだ。 ☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。		
		☐ 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・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 ☐ 蛇口・水栓・調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した。 ☐ まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。 ☐ 加熱を十分にを行ったことを確認した。 ☐ 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に過熱できたか確認した。 (75℃以上、1分間) ☐ 生食する食品は特に衛生的に取り扱った。			☐ 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。		

様式8

配 缶 量

令和 年 月 日()

		ごはん	おかず	副食	汁物
配 食 量	〇〇幼	kg	kg	kg	kg
	〇〇幼	kg	kg	kg	kg
	〇〇小	kg	kg	kg	kg
	〇〇小	kg	kg	kg	kg
	〇〇中	kg	kg	kg	kg
塵芥量		kg			

令和 年 月分

[illegible]

長期休業中における清掃業務作業記録票

[illegible]

令和 年 月 健康状態チェック表

氏名：

はい：○ いいえ：×

	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
下痢をしていない																															
発熱・腹痛・嘔吐はない																															
同居人に上記の症状がある者はいない																															
手指に傷や化膿創はない																															
作業着・帽子・エプロンは清潔である																															
くつは清潔である																															
適切な服装である																															
髪の毛は帽子から出ていない																															
爪は短く切つてある																															
爪ブラシを使用し、十分な手洗いを行った																															
作業毎に手洗いをしている																															
用便後に正しい手洗いをしている																															

いいえ（×）の時の対応 例：指に傷があった時→栄養職員に相談→ 月/日 バンドエイド、手袋使用

	・ 牛乳 ・ ・ ・ ・
--	--

業務指示書(食数編)

令和 年 月 日

〇〇幼		
	園児	教職員
年少		
年長		
小計		

〇〇幼		
	園児	教職員
年少		
年長		
小計		

〇〇小		
	児童	教職員
1年		
2年		
3年		
4年		
5年		
6年		
職員室		
小計		

〇〇小		
	児童	教職員
1年		
2年		
3年		
4年		
5年		
6年		
職員室		
小計		

〇〇中		
	生徒	教職員
1-A		
1-B		
2-A		
2-B		
3-A		
3-B		
職員		
小計		

給食センター	
	職員等
職員	
予備	
小計	

合計	
----	--

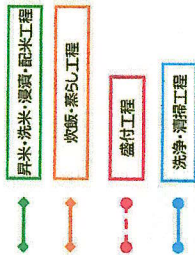
令和 年 月 日()

献立名

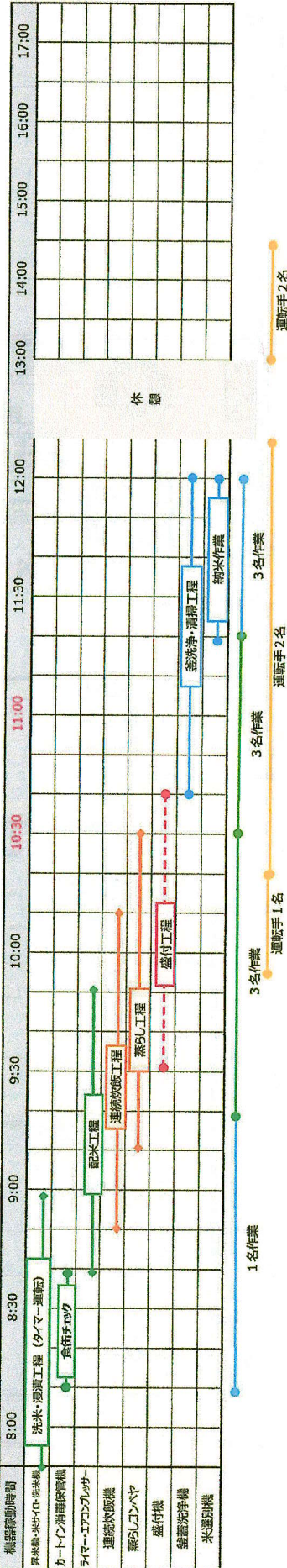
[illegible]

* 小3・4年生平均摂取量

稼働タイムチャート		メニュー ごはん							
● 機器能力の算出と機器稼働スケジュール									
提供食数 想定 (食)	合計	100%	2,000 食						
	小学校	63%	1,260 食	中学校	36%	720 食	幼児	1%	20 食
←現状食数における割合を現状食数に反映し算出します。									



- 洗米時間：5 分/釜
 ● 浸漬時間：60 分/釜
 ● 炊飯時間：20 分/釜
 ● 蒸らし時間：20 分/釜
 ● 盛付時間：5 分/釜



← 現状食数における割合を現状食数に反映し算出します。

This architectural floor plan depicts a large, rectangular building with a complex internal layout. The plan is oriented with a grid system, with horizontal dimensions ranging from 3,000 to 16,000 units and vertical dimensions ranging from 3,000 to 31,000 units. The building is divided into numerous rooms, including offices, corridors, and service areas. Key features include a central staircase, a large open area on the right side, and a series of rooms along the bottom edge. The plan is annotated with various labels, including room numbers (e.g., 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 89

Architectural floor plan of a building, likely a school or institutional facility, showing a path marked by a red dashed line and arrows. The path starts near the entrance area and points towards a room labeled "9:50から配付作業" (Distribution work from 9:50). The plan includes various rooms, corridors, and structural elements. Dimensions are provided along the edges.

3名作業
(運転手
10:40~
2名)

