

学校給食配膳員業務マニュアル

令和6年 4月 4日

丸亀市学校給食センター

健康管理

- (1) 年1回の職員の定期健診を受け、健康管理に留意する。
- (2) 赤痢菌・サルモネラ菌・O-157を保菌していないか調べるため、検便を月2回実施する。
10月から3月には、ノロウイルスの検便検査も実施する。
- (3) 給食実施日には、毎朝、衛生チェックリストにより健康状態を点検し、記録する。
※ 個人ごとにチェックする。
- (4) 体調の悪い時（腹痛、嘔吐、下痢をしているなど）は、申し出て、給食の取り扱いを避ける。
- (5) 自分だけでなく、家族の健康状態にも留意する。
- (6) 食中毒原因菌の保菌者となる可能性のある（生卵、生肉、生カキ）は食べないように留意する。

服装等

- (1) 牛乳、パン、デザート、給食を取り扱う際には、給食用の清潔な服装（エプロン、マスク、三角巾等）を着用する。
- (2) トイレに行く際は、配膳用のエプロン等を脱ぎ、配膳室用の靴を履き替える。
- (3) 白衣のまま野外に出ないこと。
- (4) 爪は短く切り、マニキュアはしないこと。
- (5) 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等ははずして作業すること。
- (6) 給食を取り扱う前には、石けん及び消毒液で丁寧に手洗いをする。

配膳室・設備等

- (1) 配膳室、ランチルーム等の衛生管理に努め、生ゴミ・残菜等を置かないこと。
また、ねずみ、はえ、ゴキブリ等の発生状況を点検し、必要に応じて駆除をすること。
- (2) 配膳室の気温と湿度を毎日測定し、衛生チェックリストに記録する。
- (3) 牛乳保冷庫の温度を毎日点検し、10℃以下であることを確認し、衛生チェックリストに記録する。
- (4) 配膳台や、台車、食器入れ替え用のコンテナは、毎朝、消毒をする。
- (5) 牛乳やパンなどを運ぶ台車の上が汚れていないかを確認する。
- (6) 残菜の処理は適切に行う。
- (7) 配膳室は、みだりに人が出入りしないようにする。配膳室から離れる時は、鍵をかけるなど、給食が置き去りにならないようにする。
また、廊下に放置されるコンテナは、鍵をかけて管理する。

検収

- (1) 給食の食器及び食缶コンテナについては、配送員と協力し、受け取り、回収作業を行う。
- (2) 牛乳・パン・給食・デザートは必ず対面で立ち会い、納入時刻・品質・賞味期限・品温・異物の混入等及び破損の有無を確認し、衛生チェックリストに記録をする。

問題があれば、校長に連絡するとともに、備考欄にも記録を残す。

- (3) 数の確認も行い、問題があれば、給食センターに連絡をする。

※ 検収時に確認していないと、給食時間に間に合わない場合もある。

牛乳・デザート取り扱い

- (1) 牛乳については、納入時に、納入時刻・納入温度（10℃以下であること）・賞味期限を確認し、衛生チェックリストに記録をする。（詳しくは、保存食のとり方を参照）

※ 10℃を超えていた場合、その場で業者に確認させ、校長に連絡し、温度も記録しておく。
速やかに給食センターに連絡をする。給食センターからメーカーに改善を要望する。

- (2) 牛乳・デザートは速やかに保冷庫に保管する。
- (3) 牛乳は温度が上がりやすいので、給食時間直前に出す。
- (4) 学校保管の牛乳容器を使用する場合は、使用後は毎日、水洗いをする。（ただし、汚れを発見した時は、その都度、洗剤を使って洗浄をする。）牛乳容器は使用前に消毒をする。
- (5) 学校保管の牛乳容器をごみ箱代わりにしない。（容器に汚れを付着させないため）

パンの取り扱い

- (1) 業者のパン箱から、所定のビニール袋に入れ替え、学校のパン箱に入れる。（パン箱に入れ替えをしていた学校のみ）なお、ビニール袋はその都度使い捨てとし、ごみ袋等に使用する。
パン箱は、使用前に消毒をする。
- (2) パン箱の洗浄は、月2回程度の水洗いとする。（ただし、汚れを発見したときは、その都度、洗剤を使って洗浄をする。）
- (3) パンをクラスごとに数読みする時は、使い捨て手袋を着用し、パンに直接手で触れないようにする。

食器・給食物資の搬入について

- (1) 食器に異常がないか（ぬれている・汚れている等）を確認し、所定の場所に置く。
または、消毒したコンテナや台に移し替える。
- (2) 給食コンテナの納入時刻を記録し、食缶などに異常がないか確認する。毎月月初めには、献立ごとに温度を確認し、記録をする。（毎日の温度確認は必要ない。）
※ 異常があれば、校長に連絡し、備考欄にも記録する。
- (3) 給食は運転手1人での配送となるため、校内でバックする際には、児童との接触が起きないよう声かけを行うなど気を配る。
- (4) トラックの中で作業を手伝う際には、ヘルメットをかぶる（通常の搬入には必要ありません）

その他

- (1) 嘔吐した食器は、学校で次亜塩素酸ナトリウムにて消毒してから、袋に入れてセンターに返却する。センターの配送員に渡すときに、その旨を伝えること。また、嘔吐物は、センターの食缶には入れないこと。
- (2) 異物等があれば、現物を保管し、給食センターへ返送する。
- (3) チェックリスト等の記録は、1年間保存する。 <学校給食衛生管理基準（平成21年4月1日施行）による>

給食日誌兼衛生管理チェックリスト記入要項

- (1) 検食は、給食開始の30分前に学校長等が行い、異味、異臭、異物等がないか確認し、記録する。異常があった場合は、すみやかに給食センターに連絡し、備考欄に記録する。

検食者・時間は実態に合った記入にする。

- (2) 給食配膳員さんが管理し、あわせて記録する項目は次のとおり。

- ・ 学校給食配膳員 ・ 検収 ・ 施設設備
- ・ 便所 ・ 配膳 ・ 残菜処理
- ・ 配膳室 ・ タイムスケジュール
- ・ 検収者の名前や施設設備の洗剤名、保冷庫の温度の記入もれがないように。

- (3) 衛生チェックリストは、毎日記入し、記録者のところには、出勤した給食配膳員さんの印、主任のところは、給食主任の印、管理職の印をもらい1年間保管する。

＊ 必要に応じて、給食センターへの提出を求める場合がある。

牛乳保冷庫の清掃方法について

定期的に掃除をしましょう。

- ① たな、つゆ皿を取り出し、温湯と洗剤でよく洗浄し、乾燥させる。
- ② 庫内は温湯と洗剤液でよくふき、温湯で洗剤をふきとる。
- ③ 消毒用アルコールで庫内をふく。

月に1回、フィルターを取り外し、水洗いなどで掃除する。

＊機種により構造が異なるため、使用機器の取り扱い説明書を守って洗浄しましょう。

①食器の搬入②牛乳検収(温度チェック)③パン検収④デザート検収(温度チェック)⑤牛乳数読み⑥パン数読み⑦デザート数読み
⑧給食搬入・各階配膳⑨牛乳・デザート各階配膳⑩給食時間(配膳～後始末)⑪パン箱洗浄⑫ごみ処理、後片付け

* チェックをしたら、☒を記入する。

* 備考欄には、給食パート以外が物資の受入をした場合において、その人の健康状態の記録やチェックリスト項目に異常があった場合などを記入

保存食のとり方

パンについて

保存食用に、パンを丸ごと一個チャック付きの袋に入れてチャックをしてください。（各学校の職員室の大きさと同じサイズのパン1個分を保存食として注文しています。）



パンを1個
チャック付きの袋にとる。
※直接パンに触れないようにする。



チャックをしっかり閉める。
※パンの形が崩れてもよいので、チャックを
閉めて密封する。

直接配送のデザートについて

デザートは、納品されてすぐ非接触式の温度計で品温を測定した後、冷蔵庫で保管してください。



牛乳について

牛乳は、業者さんに10度以下での配送をお願いしています。納品されてすぐ、非接触式の温度計でパックの外側から表面温度を測ります。



10度以下である
ことを確認する。

10 度以下であった場合

10 度を超えていた場合



パックを開けて
中身の温度を測る。

※中身の温度が 10 度を超えていたら
給食センターに連絡してください。



牛乳をチャックつきの
袋に半分入れる。
残りは味見をする。
(味・異臭などの確認)



チャックをしっかり
閉めて、冷蔵庫に入
れる。

その日の保存食が揃ったら、ひとまとめにして学校名と日付を書いた袋（給食センターから配布）に入れて、冷蔵庫へ保存しコンテナ回収時に給食センターの運転手にお渡しください。

※回収時に渡せなかった場合は学校の冷蔵庫に保存して、次の日に運転手にお渡しください。



※袋の使い分けについて

「ポリ袋 NO. 14」・・・まとめて入れるための外袋

「I-4」（チャック付き）・・・パン用

「G-4」（チャック付き）・・・牛乳用

デザートは、個袋に入っているので、チャック付きの袋には入れず、そのままポリ袋に入れてください。

袋は、すべて1年分をまとめて年度当初にお渡しします。

学校で採取していただいたものは、給食センターにて-20度以下で2週間保存します。学校給食の衛生管理のために、ご協力お願いします。