

**丸亀市中央学校給食センター及び
丸亀市飯山学校給食センター
調理等業務委託事業 報告様式**

令和6年11月1日

丸 亀 市

報 告 様 式 一 覧

様式番号	様 式 名 称	サイズ
様式第 1 号	年間学校給食実施計画 (学校給食予定日数・食数)	A 4 版
様式第 2 号	献立指示書	A 4 版
様式第 3 号	献立変更指示書	A 4 版
様式第 4 号	調理従事者報告書	A 4 版
様式第 5 号	調理従事者変更報告書	A 4 版
様式第 6 号	研修実施報告書	A 4 版
様式第 7 号	学校給食日常点検表	A 4 版
様式第 8 号	調理業務完了報告書	A 4 版
様式第 9 号	調理作業工程報告書	A 4 版
様式第 10 号	調理作業動線報告書【別紙】	A 4 版
様式第 11 号	残菜量記録報告書	A 4 版又は A 3 版
様式第 12 号	保存食（調理済み食品）記録表	A 4 版又は A 3 版
様式第 13 号	委託業務完了届	A 4 版
様式第 14 号	モニタリング調査票	A 4 版

令和 年度学校給食実施計画表

丸亀市

学校給食センター

日付	4 月		5 月		6 月		7 月		8 月		9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月	
	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施	曜日	実施
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																								
計																								
																			合 計		回			

令和 年 月 日

丸亀市

学校給食センター

献立指示書

[illegible]

献立変更指示書

月 日 ()		センター長	栄養教諭等	総括責任者	
食 数	学校名	食 数	備 考 (中止校など)		
		食			
		食			
		食			
		食			
		食			
連絡事項・特記事項					

●様式第4号

令和 年 月 日

丸亀市長 松永 恭二 宛て

所在地

委託者名

代表者名

印

調理従事者の届け出について(報告)

令和 年度丸亀市 学校給食センター調理等業務委託事業に基づき報告いたします。

記

1. 業務従事者

別紙調理従事者表のとおり

2. 各業務責任者等

- (1) 総括責任者 ()
- (2) 業務責任者 ()
- (3) 業務副責任者 ()
- (4) 食品衛生責任者 ()
- (5) 衛生管理責任者 ()
- (6) アレルギー対応給食責任者 ()
- (7) 施設管理・ボイラー業務従事者 ()

3. 添付書類

栄養士免許(写し)、調理師免許(写し)、ボイラー技士免許又はボイラー取扱技能講習終了証明書(写し)

以 上

別紙：調理従事者表

No	氏 名	性別	年齢	住 所	栄養士・調理師資格の有無
1					栄養士・調理師（免許番号 ）
2					栄養士・調理師（免許番号 ）
3					栄養士・調理師（免許番号 ）
4					栄養士・調理師（免許番号 ）
5					栄養士・調理師（免許番号 ）
6					栄養士・調理師（免許番号 ）
7					栄養士・調理師（免許番号 ）
8					栄養士・調理師（免許番号 ）
9					栄養士・調理師（免許番号 ）
10					栄養士・調理師（免許番号 ）
・ ・ ・					

●様式第 5 号

令和 年 月 日

丸亀市長 松永 恭二 宛て

所在地

委託者名

代表者名

印

調理従事者変更の届け出について(報告)

令和 年度【丸亀市中央学校給食センター・丸亀市飯山学校給食センター】調理等業務委託事業の調理従事者が変更となりましたので、報告いたします。

記

1. 業務従事者

No	氏名	性別	年齢	住所	栄養士・調理師資格の有無
1					栄養士・調理師(免許番号)
2					栄養士・調理師(免許番号)
3					栄養士・調理師(免許番号)

2. 各業務責任者等

- (1) 総括責任者 ()
- (2) 業務責任者 ()
- (3) 業務副責任者 ()
- (4) 食品衛生責任者 ()
- (5) 衛生管理責任者 ()
- (6) アレルギー対応給食責任者 ()
- (7) 施設管理・ボイラー業務従事者 ()

3. 添付書類

栄養士免許(写し)、調理師免許(写し)、ボイラー技士免許又はボイラー取扱技能講習終了証明書(写し)

以 上

●様式第6号

令和 年 月 日

丸亀市長 松永 恭二 宛て

所在地

委託者名

代表者名

印

研 修 実 施 報 告 書

標記の件について、【丸亀市中央学校給食センター・丸亀市飯山学校給食センター】調理等業務に関する研修を行いましたので、報告いたします。

記

1. 研修日時 令和 年 月 日 () ～ 月 日 () ・ 日間

2. 研修標題 研修の実施

3. 研修内容

4. 研修目的

5. 研修参加者	業務責任者	名 ()
	業務副責任者	名 ()
	食品衛生責任者	名 ()
	衛生管理責任者	名 ()
	アレルギー対応給食責任者	名 ()
	調理従事者	名 ()
	その他の参加者	名 ()

6. その他報告事項

以 上

●様式第7号

センター長	栄養教諭等	総括責任者	業務責任者	作成者

検査日：令和 年 月 日 ()
天気 気温 ℃

温度・湿度	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

学校給食日常点検表

■調理場名： 学校給食センター

■事業者： _____

■作成者： _____

※委託事業者の衛生管理責任者が毎日点検し、センター長の検印を受け、学校給食センターにおいて記録を保存すること。

レ…良好 ×…理由を記入

衛生管理チェックリスト			
作業前	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。
			☐ 本人や家族に感染症また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。
		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。
			☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	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。	
水使用	☐ 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。		
	☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
検収	☐ 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、 mg/L）		
	☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	☐ 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、品温、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。			

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト		
作 業 <		

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト	
便 所	☐ 便所には、石けん液、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、確実に洗淨・消毒した。
調理室の立 ち入り	☐ 部外者は立ち入っていない。
	（立ち入った場合） ☐ 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。

衛生管理チェックリスト

作	配 膳 ・ 配	☐ 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）
		☐ 鑑別、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。
業	出 発 時 刻	【中央学校給食センター】 城東幼稚園（　：　）　　城辰幼稚園（　：　） 郡家こども園（　：　）　あやうたこども園（　：　） 城東小学校（　：　）　城辰小学校（　：　）　郡家小学校（　：　） 飯野小学校（　：　）　垂水小学校（　：　）　栗熊小学校（　：　） 岡田小学校（　：　） 東中学校（　：　）　南中学校（　：　）　綾歌中学校（　：　） 【飯山学校給食センター】 飯山こども園（　：　） 飯山北小学校（　：　）　飯山南小学校（　：　）　富熊小学校（　：　） 飯山中学校（　：　）
		☐ 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。 ☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている。 ☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
後	食 器 具 ・ 容 器 ・ 器 具 の 洗 浄 ・ 消 毒	☐ 食器具・容器や調理用器具の下洗いは適切に行った。 ☐ 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。（洗剤名：キャンペーンS-100） ☐ 食器具・容器や調理用器具の食缶は、確実に洗浄・消毒、乾燥した。 ☐ 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。 ☐ 食器具・容器や調理用器具の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理室内から搬出された後に行った。 ☐ 殺菌保管庫内の食器は、すべてよく乾いている。
		☐ 調理に伴う廃棄物（空き缶、空きビンを含む）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。 ☐ 残菜の処理は適切に行った。 ☐ その他の廃品の処理は適切に行った。 ☐ 残菜容器は清潔である。 ☐ 厨芥置き場は清潔である。
	管 室 食 品 保	☐ 食材料は整理・整頓されている。 ☐ 給食物資以外のものは入れていない。 ☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 ☐ ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

●様式第8号

センター長	栄養教諭等

調理業務完了報告書

〔委託業者名・責任者名〕

下記のとおり、業務が完了いたしましたので報告いたします。

日付	献立名	調理数	調理従事者	点検	
				衛生管理	施設設備
月 日		食			

残留塩素量・室内温湿度・冷蔵冷凍庫 庫内温度記録

令和 年 月 日 ()	天候	
--------------	----	--

■残留塩素量（調理室）

作業前 7:30	mg/l	作業後 10:30	mg/l
----------	------	-----------	------

■室内温・湿度

	下処理室			調理室			和え物室		
	測定時間	温度(℃)	湿度(%)	測定時間	温度(℃)	湿度(%)	測定時間	温度(℃)	湿度(%)
作業前									
作業中 (午前中)									

	洗浄室			配膳室			肉・魚下処理室		
	測定時間	温度(℃)	湿度(%)	測定時間	温度(℃)	湿度(%)	測定時間	温度(℃)	湿度(%)
作業前									
作業終了									

■冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度

別紙報告書（冷凍庫・冷蔵庫温度管理表及び検食管理表）による。

月 日 ()

調理作業工程報告書

丸亀市

学校給食センター

献立 の 室 下 黄 色 緑 の 床 調 理 室 実 験 室																					洗浄
氏名																					
時間 7:30																					
8:00																					
8:30																					
9:00																					
9:30																					
10:00																					
10:30																					
11:00																					
12:00																					
備考	○：手洗いポイント、●：温度チェックポイント、△：エプロン交換ポイント																				

残菜量記録報告書

丸亀市

学校給食センター

[illegible]

●様式第 12 号

保存食（調理済み食品）記録表

令和 年 月 日 ()

[illegible]

令和 年 月 日 ()

[illegible]

令和 年 月 日 ()

[illegible]

委 託 業 務 完 了 届

令和 年 月 日

丸 亀 市 長 松 永 恭 二 宛 て

受 託 者 住 所

代 表 者

下 記 の と お り 、 令 和 年 月 分 の 委 託 業 務 を 完 了 し た の で お 届 け し ま す 。

記

- 1 . 業 務 名
丸 亀 市 学 校 給 食 セ ン タ ー 調 理 等 業 務 委 託
- 2 . 履 行 場 所
丸 亀 市 飯 山 町 東 坂 元 番 地 (丸 亀 市 学 校 給 食 セ ン タ ー)
- 3 . 調 理 等 業 務 実 施 日

月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日

- 4 . 調 理 食 数
- (1) 業 務 日 数 日 (う ち ア レ ル ギ ー 対 応 給 食 業 務 日 数 日)
- (2) 調 理 食 数 食 (う ち ア レ ル ギ ー 対 応 給 食 数 食)

●様式第 14 号

令和 年 月 日

モニタリング調査票（丸亀市 学校給食センター）

評価項目	詳細	事業者評価欄	評価の原因	改善・提案等
1.調理業務	人員等の調理実施体制は満たしているか	A B C D		
	アレルギー対応給食はマニュアルに沿って行えているか	A B C D		
	異物混入はなかったか	A B C D		
2.配缶業務	指示された通り各学校へ配缶できているか	A B C D		
3.食器、食缶、調理設備機器。備品及び容器等の洗浄・消毒業務	洗浄・消毒は適切に行えているか	A B C D		
4.厨芥の処理及び残菜、残渣の残菜等堆肥化装置への投入作業	厨芥は適切に処理されているか	A B C D		
5.施設・設備等の清掃	清掃の頻度、方法は適切か	A B C D		
6.施設管理及びボイラー業務	施設、ボイラーの日常点検を行い、トラブル等に対応できているか	A B C D		
7.使用物品管理業務	保存食や調味料は適切に管理できているか	A B C D		
8.衛生管理業務	学校給食事業における安全衛生管理要綱に基づき管理できているか	A B C D		
9.付帯する業務	職員の研修は要求水準書どおりに行えているか	A B C D		

A：要求水準以上に新たな提案も取入れている B：要求水準の内容を工夫して行えている
 C：要求水準のとおりに行えている D：要求水準を満たしていない

※この調査票の詳細欄は新たな提案や項目の追加などで随時更新していきます。