

(様式1)

年間学校給食実施計画表 (年度)

学校長 _____

作成者 _____

区分 月	実 施 予定日数 ①	予定人員			予定総人数	予定総食数	備 考
		児童 生徒 ②	教職員等 ③	その他 ④	②+③+④ ⑤	①×⑤ ⑥	
4							
5							
6							
7							
9							
10							
11							
12							
1							
2							
3							
合 計	日	人	人	人	人	人	

(様式3)

調理作業工程表

☆以下の項目を明記すること
 作業担当者名・中心温度の測定と記録、手洗い、エプロン
 手袋、保存食、アレルギー
 ☆汚染・非汚染作業区分を明確に示す

学校長	学校栄養士	業務責任者	食品衛生管理者

年 月 日 (曜日)

☆予定作業工程は黒字で記入する。実施作業結果は赤字で記入する。

料理名	食器	牛乳	アレルギー対応																																								
担当者			作業工程	作業工程	作業工程	作業工程	作業工程																																				
時間																																											
7:45																																											
8:00																																											
9:00							<table border="1"> <tr> <th rowspan="2">食材名</th> <th rowspan="2">残留塩素</th> <th colspan="2">加熱時間</th> <th rowspan="2">中心温度</th> <th colspan="2">冷却時間</th> <th rowspan="2">冷却温度</th> </tr> <tr> <th>開始</th> <th>終了</th> <th>開始</th> <th>終了</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	食材名	残留塩素	加熱時間		中心温度	冷却時間		冷却温度	開始	終了	開始	終了																								
							食材名			残留塩素	加熱時間		中心温度	冷却時間		冷却温度																											
								開始	終了		開始	終了																															
10:00																																											
11:00																																											
12:00																																											
12:10																																											
12:20																																											
12:30																																											
特記事項																																											
実施結果	開始	:	開始	:	調理開始	:	調理開始	:	調理開始	:	調理開始	:	調理開始	:																													
	終了	:	終了	:	調理終了	:	調理終了	:	調理終了	:	調理終了	:	調理終了	:																													
					配食時間	:	配食時間	:	配食時間	:	配食時間	:	配食時間	:	開始																												
				中心温度		中心温度		中心温度		中心温度		中心温度		終了																													

☆水で冷却した場合
 ・直前に、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること
 確認後、食材名の横に✓
 ・下の欄に、冷却時間および食品の温度を記録すること

(様式5-1)

調理業務完了確認書 (年 月分)

学校名 _____

受注者名 _____

日付 曜日	食数	残菜処理 (単位: kg)						日常 点検 票	退室時チェック				調理従事者等		特記事項	業務 責任者	学校 栄養士	学校長
		残菜量の水分は除く							ガス 栓	水道 栓	消 灯	施 錠	人 数	出勤状 況入退 室時間				
		主食	主菜	副 菜		牛乳 (本)												
日 ()		献立名											正規社員	:				
		配食量											:					
		残菜量											パート	:				
		残菜率											:					
日 ()		献立名											正規社員	:				
		配食量											:					
		残菜量											パート	:				
		残菜率											:					
日 ()		献立名											正規社員	:				
		配食量											:					
		残菜量											パート	:				
		残菜率											:					
日 ()		献立名											正規社員	:				
		配食量											:					
		残菜量											パート	:				
		残菜率											:					
日 ()		献立名											正規社員	:				
		配食量											:					
		残菜量											パート	:				
		残菜率											:					

学校からの連絡事項

受託者からの連絡事項

(様式6-2)

学校給食日常点検表 2

期間 年 月 日(月) ~ 月 日(金)

※食品衛生責任者が記録し、学校栄養士、学校長の確認を受ける。問題の無い物は「○」を記入する。
問題のあるものは「×」を記入し、「備考欄」に対処した内容（機械・器具の故障、検収不良品等の対応）を記入する。

衛生管理チェック票		/	/	/	/	/
		(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
作業前	調理従事者の衛生点検を行い、「従事者の衛生管理点検表」に記録した。 (*)					
	手洗いは個人用爪ブラシで石けん液・アルコール液を使用して適切に行った。 (*)					
	調理室内の清掃・清潔状態はよい。					
	調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。					
	作業前の調理室の温度と湿度を記録した。(*)					
	☆ 温度 (°C)					
	☆ 湿度 (%)					
	調理機器・器具の洗浄・消毒をした。					
	施設・設備 機器・器具の故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。					
	冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切で、整理整頓され、清潔である。 「日常点検票1」に記録した。					
	食器・食缶等の保管場所は清潔であり、すべてよく乾燥している。					
	主食置き場、容器は清潔である。					
	床・排水溝は清潔である。					
	グリストラップは清潔である。					
	手洗い施設の石けん液・アルコール液・ペーパータオル等は十分にある。					
	ハエ・ゴキブリ等の害虫やネズミ等はいない。					
	使用水	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認し、異常なかった。				
遊離残留塩素を確認し、0.1mg/l以上だった。						
☆ 測定残留塩素 (mg/l)						
作業前に十分（5分程度）流水した。						

作業前	食材料の衛生管理	食材は所定の場所で検収責任者が立会い、検収した。					
		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。					
		納入業者に体調・体温を確認し記録した。					
		食品は、食品保管場所に食品の分類ごとに衛生的に保管した。					
		保管していた食品は安全を確認してから使用した。（*）					
		原材料を適切に採取し、保管して「保存食記録表」に記録した。（*）					
		納入業者は食材の納入時に調理室に立ち入っていない。					
作業中	下処理	前掛け・履物は下処理専用を使用した。					
		加熱調理用、非加熱調理ごとに下処理した。					
		野菜類・魚介類・食肉類等は食品ごとに専用の容器・器具で下処理をした。（*）					
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。					
		野菜は流水で十分洗浄した。					
		食品の入った容器は直接床に置いていない。（*）					
	調理中	原材料は適切に温度管理した。					
		魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は念入に洗浄し、消毒した。					
		作業区分で次の作業に移るときに、手指を洗浄・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・器具は作業中に適切に洗浄した。（*）					
		まな板・包丁は作業中に適切に洗浄・消毒した。（*）					
		調理の開始時間から終了時間を「調理業務指示書」に記録した。（*）					
		「作業基準」にそって加熱処理を行い、加熱を十分にしたことを確認した。（*）					
		焼物・揚物等加熱調理食品（75℃・1分間以上又は85度～90度・90秒間以上）は中心まで加熱したか確認した。（*）					
		☆ 中心温度測定食品名					
		☆ 測定最低中心温度（℃）					
		生食する食品は特に衛生的に取り扱った。（*）					
		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理をした。（*）					
		作業中の調理室の温度と湿度を記録した。（*）					
☆ 温度（℃）							
☆ 湿度（%）							

作業中	保存食	「安全衛生管理基準」にそって保存食を採取し、「保存食記録表」に記録した。（*）					
		原材料・調理済み食品すべて50g程度を採取した。					
		保存食容器（ポリ袋等）、採取用器具は清潔である。					
		採取用器具は洗浄・消毒したものを使用した。（*）					
		採取した保存食は密封し、-20℃以下で冷凍庫に保存した。					
		配食時は、マスクを着用し、器具又は使い捨て手袋を使用し、調理終了後の食品を素手で扱っていない。					
		飲食物の食缶には蓋を使用した。					
		食缶を直接床に置いていない。（配食時に専用の台車・置き台等を使用している）					
		配食した時間を「調理業務指示書」に記録した。					
検食	児童・生徒の摂取30分前に検食を実施した。						
	検食の結果、手直し等の指示はなく、完了の確認を得た。（*）						
便所	便所の手洗い用消毒液・使い捨てタオルは十分にある。						
	便所の使用時は白衣上下・帽子等は脱ぎ、履き物は便所専用に変更した。						
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。						
部外者	給食調理以外の部外者の立ち入り（有・無）						
	部外者の立ち入りは、学校長等の確認・許可を得て行った。（*）						
	部外者は適切な服装（原則：白衣・帽子・マスク着用・専用履き物）で立ち入った。						
配送・配膳	調理終了後、速やかに喫食できるよう、配送・配膳にかかる時間は適切である。（原則調理終了後から2時間以内）						
	釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻を記録した。						
	調理終了後は料理品の二次汚染を防止するために、従事者が教員及び児童・生徒に手渡しした。（*）						

作業後	使用水	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認し、異常なかった。（*）					
		遊離残留塩素を確認し、0.1mg/l 以上だった。（*）					
		☆ 測定残留塩素（mg/l）					
	器具等の洗淨・消毒	使用洗淨剤は「使用方法」に従い、希釈温度・使用量は適切であった。（*）					
		食器・食缶・器具等の洗淨は「洗淨方法」に従い、適切に行った。					
		食器洗淨機は適切に使用した。（*）					
		食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥した状態で保管した。					
		消毒保管庫内の温度・稼働時間は適切であった。（*）					
		分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗淨・消毒・乾燥した。					
		調理室・下処理室の清掃は「安全・衛生管理基準」に従い、適切に行った。					
	使用済みの器具等の洗淨は、すべての食品が調理場から搬出された後に行った。						
	残菜・廃品の処理	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、非汚染区域に持ち込んでいない。					
		空缶・空ビン等は清潔に処理されている。（*）					
		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。					
	食品庫等	塵芥置き場は整理され・衛生的である。					
		食品・食品以外の物は整理整頓され・衛生的である。 （ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない）					
		通風・温度・湿度の状態はよい。					
☆ 温度（℃）							
☆ 湿度（%）							
	給食物資以外の物は入っていない。						
備考	／（ ）						
	／（ ）						
	／（ ）						
		学校栄養士確認					
		学校長確認					

※参考：学校給食管理衛生基準の第8票学校給食日常点検票

※（*）については、港区独自の点検項目

(様式7)

調理業務完了届

年 月 日

(あて先)
港区長

受注者

住所

氏名

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

下記のとおり 月分の業務を完了したので提出します。

記

- 1 件名 学校給食調理業務委託 (学校)
- 2 履行場所 港区立 学校
- 3 調理業務実施日

年 月								
	日(曜日)	食 数		日(曜日)	食 数		日(曜日)	食 数
1	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	9	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	17	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
2	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	10	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	18	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
3	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	11	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	19	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
4	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	12	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	20	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
5	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	13	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	21	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
6	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	14	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	22	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
7	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	15	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	23	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食
8	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	16	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食	24	日()	総数 _____ 食 うち 児童・生徒: 食

※総数は提供数を記入すること。(調理従事者分及び検食・サンプル食も含む。)
 ※内訳として、児童・生徒分を記入すること。

受注者確認欄

調理業務責任者

学校確認欄

学校長

学校栄養士

(様式8)

(あて先)

年 月 日

港区教育委員会

港区立

学校長

健康診断結果報告書

受注者

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

下記のとおり報告します。

記

1 学校名

2 受診結果

氏名	受診月日	診断結果	備考

3 受診医療機関名

4 添付書類

医療機関からの結果報告書等 (写)

(様式9-1)

(あて先)

年 月 日

港区教育委員会

港区立

学校長

腸内細菌検査成績報告書

受注者

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

月分（上期・下期）の結果を下記のとおり報告します。

記

1 学校名

2 検査結果

氏名	検体提出日	成績通知日	成績	特記事項

3 検査機関名

4 添付書類

検査機関からの成績報告書等（写）

(様式9-2)

(あて先)

年 月 日

港区教育委員会

港区立

学校長

腸内細菌検査成績報告書（ノロウィルス）

受注者

（署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名）

月分の結果を下記のとおり報告します。

記

1 学校名

2 検査結果

氏名	検体提出日	成績通知日	成績	特記事項

3 検査機関名

4 添付書類

検査機関からの成績報告書等（写）

(様式10)

(あて先)

港区教育委員会

港区立

学校長

年 月 日

受注者

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

調理業務従事者等報告書

下記のとおり決定しましたので報告します。

記

1 学 校 名

2 巡回指導員

氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	就任年月日	調理師免許	栄養士免許
				年 月 日	有 無	有 無

3 業務責任者(食品衛生責任者)

氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	就任年月日	調理師免許	栄養士免許
				年 月 日	要	有 無

※仕様書10(2)より、業務責任者は、東京都食品衛生法施行条例第2条で定められている食品衛生責任者を兼務します。

4 業務副責任者

氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	就任年月日	調理師免許	栄養士免許
				年 月 日	要	有 無

5 食物アレルギー対応責任者

氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	就任年月日	調理師免許	栄養士免許
				年 月 日	有 無	有 無

6 その他の調理業務従事者

氏 名	性別	年齢	区 分	就任年月日	調理師免許	栄養士免許
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無
			社員・パート	年 月 日	有 無	有 無

7 添付書類

- ・健康診断結果(写)、腸内細菌検査成績報告書(写)(従事前2週間以内のもの)
- ・給食調理の経歴書、栄養士・調理師免許(写)、食品衛生責任者であることを証明する書類

(様式11)

(あて先)
港区教育委員会

年 月 日

港区立 学校長

受注者(署名又は記名押印)

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

調理業務従事者等変更報告書

下記のとおり変更しますので報告します。

記

1 学 校 名

2 巡回指導員

	氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	変更年月日	調理師免許	栄養士免許
変更前					年 月 日	有 無	有 無
変更後					年 月 日	有 無	有 無

3 業務責任者(食品衛生責任者)

	氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	変更年月日	調理師免許	栄養士免許
変更前					年 月 日	有 無	有 無
変更後					年 月 日	有 無	有 無

4 業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	変更年月日	調理師免許	栄養士免許
変更前					年 月 日	有 無	有 無
変更後					年 月 日	有 無	有 無

5 食物アレルギー対応責任者

	氏 名	性別	年齢	緊急連絡先(電話)	変更年月日	調理師免許	栄養士免許
変更前					年 月 日	有 無	有 無
変更後					年 月 日	有 無	有 無

6 その他の調理業務従事者(社員・パート)

	氏 名	性別	年齢	変更年月日	区 分	調理師免許	栄養士免許
変更前				年 月 日	社員・パート	有 無	有 無
変更後				年 月 日	社員・パート	有 無	有 無

7 添付書類

- ・健康診断結果(写)、腸内細菌検査成績報告書(写)(従事前2週間以内のもの)
- ・給食調理の経歴書、栄養士・調理師免許(写)、食品衛生責任者であることを証明する書類

(様式12)

(あて先)

年 月 日

港区立

学校長

受注者

(署名又は記名押印、法人の場合は名称及び代表者名)

臨時調理業務従事者の届出

下記により、臨時に調理従事者を配置しますので届出いたします。

記

1 従事年月日 年 月 日から 年 月 日まで

2 業務従事者 (変更月日 年 月 日)

氏名	性別	年齢	調理師免許	区分	現在の勤務先
			有 無	社員・パート	
			有 無	社員・パート	
			有 無	社員・パート	
			有 無	社員・パート	

3 臨時配置理由

◎ 従事者配置前に、この届出書と、※健康診断結果報告書(写)、※腸内細菌検査結果報告書(写)を学校長等に提出し協議すること。(※は、従事前2週間以内のもの)

◎ この届出により業務に従事する期間は、継続して14日未満とする。

(様式15)

従事者の衛生管理点検表

学校長	学校栄養士	食品衛生責任者

年 月 日 (曜日)

	点 検 事 項	点 検 結 果							
		氏名							
1	健康診断、検便検査の結果に異常はないか								
2	検温結果に異常はないか（体温を記入すること）								
3	本人や家族（同居者）に下痢、発熱、嘔吐、腹痛などの症状のある者はいないか								
4	手指や顔面に化膿創がないか								
5	着用する白衣、三角巾（帽子）は専用で清潔なものを使用しているか								
6	毛髪が三角巾（帽子）から出していないか								
7	調理室専用の履物を使っているか								
8	爪を短く切っているか								
9	指輪やマニキュア、ネックレスをしていないか								
10	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っているか								
11	下処理室から調理室への移動の際には、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履物消毒）をしているか								
12	トイレに入る際、調理作業時に着用する白衣上下、三角巾（帽子）、履物を脱いでいるか								
13	調理従事者以外の者がやむを得ず調理施設に立ち入る場合に、専用の白衣、三角巾（帽子）、マスク、履物を着用させたか	立ち入り者氏名	点検結果	立ち入り者氏名	点検結果	立ち入り者氏名	点検結果		
評価方法：良好○・異常あり×									

※「学校給食衛生管理基準」による

港区教育委員会

巡回指導報告書

港区立 学校 月 回目の巡回指導内容について、下記のとおり報告します。

記

- 1 日 時 年 月 日 () 巡回時間 : ~ :
- 2 巡回者
- 3 学校立会い者
- 4 献立
- 5 指導内容

項目		状況	指導内容・特記事項
衛生	個人衛生、食品の取扱、作業区分、温度管理、水質管理、洗浄・消毒、清掃状態等	問題無 ・ 要指導	
調理	計量、切裁、成形、加熱、配食、時間・温度管理等	問題無 ・ 要指導	
	特別食対応	問題無 ・ 要指導	
業務・連絡体制		問題無 ・ 要指導	
(課題・問題点・学校からの意見等)			
(課題に対する対応策等)			
学校側確認※	学校長	栄養士	

※署名又は記名押印

(様式 17)

申請日： 年 月 日

セキュリティ責任者
学務課長 ○○ ○○ 様

情報資産持込申請書

申請者 (社 名)
(代表者名)
(担当者名)
(連絡先)

実施日	<input type="checkbox"/> 今回のみ 年 月 日 <input type="checkbox"/> 定例的に実施 (最大で1年とする) 年 月 日 ~ 年 月 日 使用頻度：
持込情報資産	<input type="checkbox"/> コンピュータ (仕様：) <input type="checkbox"/> ネットワーク機器 (仕様：) <input type="checkbox"/> 外部記録媒体 (仕様：) <input type="checkbox"/> 入出力データ (仕様：)
情報資産を 取り扱う場所	
取り扱う情報の内容 ※すべて記入して ください。	
目的	

情報の管理について

- (1) 業務の履行に際し知り得た個人情報、秘密を当該情報資産で取り扱うことは一切認めない。
- (2) 港区情報安全対策指針を遵守し、情報管理を徹底すること。

以上の、情報資産の取り扱いについて同意いたします。

(様式18 小学校用)

学校長	学校栄養士	業務責任者

調理業務連絡書

年 月 日 (曜日) 学校名 _____					
給食時間 時 分 ~ 時 分					
料理名	食器	配食用具		配膳用具	
		用具	規格	用具	数
食 数					
	小学年	中学年	高学年	その他	計
実施人数					
係数	×0.85	×1.0	×1.1	×1.1	—
換算人数					
(特記事項)					

(様式18 小学校用)

学校長	学校栄養士	業務責任者

調理業務連絡書

年 月 日 (曜日) 学校名 _____					
給食時間 時 分 ~ 時 分					
料理名	食器	配食用具		配膳用具	
		用具	規格	用具	数
食 数					
	小学年	中学年	高学年	その他	計
実施人数					
係数	×0.85	×1.0	×1.1	×1.1	—
換算人数					
(特記事項)					

(様式18 中学校用)

学校長	学校栄養士	業務責任者

調理業務連絡書

年 月 日 (曜日) 学校名 _____					
給食時間 時 分 ~ 時 分					
料理名	食器	配食用具		配膳用具	
		用具	規格	用具	数
食 数					
生徒	教職員	その他	計		
(特記事項)					

(様式18 中学校用)

学校長	学校栄養士	業務責任者

調理業務連絡書

年 月 日 (曜日) 学校名 _____					
給食時間 時 分 ~ 時 分					
料理名	食器	配食用具		配膳用具	
		用具	規格	用具	数
食 数					
生徒	教職員	その他	計		
(特記事項)					