

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立_____学校長

(受託者)

業務従事者等報告書

1 調理業務責任者

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数
		歳			年

2 調理業務副責任者

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数
		歳			年

3 食品衛生責任者（1又は2と兼任可能）

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数
		歳			年

4 その他の調理業務従事者

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数
		歳			年
		歳			年
		歳			年
		歳			年
		歳			年
		歳			年
		歳			年
		歳			年

5 添付書類

- ① 栄養士又は調理師免許（写）※ 業務に必要な者のみ
- ② 医療機関の健康診断書（写）
- ③ 検査機関の検便結果報告書（写）

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立_____学校長

(受託者) _____

業務従事者等変更報告書

1 変更年月日 年 月 日

- 2 変更区分
- ☐ 調理業務責任者
- ☐ 調理業務副責任者
- ☐ 食品衛生責任者
- ☐ その他の調理業務従事者

3 変更者

【変更前】

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数等
		歳			

【変更後】

氏 名	性別	年齢	住所・電話番号	免許・資格	実務経験年数等
		歳			

4 添付書類

- ① 栄養士又は調理師免許（写）※ 業務に必要な者のみ
- ② 医療機関の健康診断書（写）
- ③ 検査機関の腸内細菌検査結果報告書（写）

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立_____学校長

(受託者)

健康診断結果報告書

1 受診者名

氏 名	備 考	氏 名	備 考

2 受診月日 別紙のとおり

3 受診結果 別紙のとおり

4 添付書類 医療機関の受診結果等（写）

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立_____学校長

(受託者)_____

検便結果報告書 (月 上期・下期分)

1 受診者名及び受診結果

氏 名	判定結果		備 考	氏 名	判定結果		備 考
	陰性	陽性			陰性	陽性	

2 受診月日 別添のとおり

3 添付書類 検査受診機関の結果報告書 (写)

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立_____学校長

(受託者)_____

研修結果報告書

1 実施日 年 月 日 () 時 分～ 時 分

2 受講者

氏 名	備 考	氏 名	備 考

3 研修内容（資料があれば添付してください。）

業務完了確認報告書（日報）

学校長	業務責任者

1 履行日、食数等

履 行 日 年 月 日 ()
調 理 食 数 _____ 食

2 従事者

	従事者氏名	従事内容	勤務開始	勤務終了	備考
1			：	：	
2			：	：	
3			：	：	
4			：	：	
5			：	：	
6			：	：	
7			：	：	
8			：	：	
9			：	：	
10			：	：	

3 残食状況

4 その他特記事項

水道

動力

電灯

ガス

学校給食調理従事者等健康点検票

学 校 長	業務責任者

年 月 日()

1 業務従事者

※ 記載は、異常なし○ 異常あり× 不在者は休 と記入する。

項目 \ 氏名									
①下痢をしていないか									
②発熱、腹痛、嘔吐はしていないか									
③本人や家族に感染症又はその疑いがないか									
④手指・顔面に化膿性疾患はないか									
⑤爪は短く切っているか									
⑥勤務しない日(休日)の健康状態はよい									

※ ①～⑥(その他含)において異常がある場合は、次に詳しく記載する。

氏 名	①～⑥及びその他の症状又は状況報告(完治日を含む。)

2 その他(部外者又は業者の立入り)

※ 記載は、異常なし○ 異常あり× と記入する。

項目 \ 氏名					
①下痢をしていないか					
②発熱、腹痛、嘔吐はしていないか					
③本人や家族に感染症又はその疑いがないか					
④手指・顔面に化膿性疾患はないか					
⑤衛生的な服装・履物を着用しているか					
⑥前日までの健康状態はよい					

※ ①～⑥(その他含)において異常がある場合は、次に詳しく記載する。

氏 名	①～⑥及びその他の症状又は状況報告(完治日を含む。)

立ち入り理由

--

学 校 長	栄養教諭	業務責任者

学校給食日常点検票

様式 8

学校名 _____
検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 () 曜 _____
天気 _____

	調理前	調理中
	時 分	時 分
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

※校長の検印を受け、記録を保存すること。

作 業 前	1 学校給食調理従事者 服装等 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 履き物は清潔である。 適切な服装をしている。 石けん及び消毒薬で手洗いをを行った。	3 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。 調理機械・器具は清潔である。 調理器具の保守・故障の有無を確認した。 故障の機械及び箇所名 [_____] 食材用冷蔵庫・牛乳保冷库 (10℃以下)・ 食材用冷凍庫 (-15℃以下) の温度は適切である。 食材用冷凍庫 (_____ ℃) 保存食用冷凍庫 食材用冷蔵庫 (_____ ℃) (_____ ℃) 牛乳保冷库 (_____ ℃) 食品庫 (_____ ℃) 4 検 収 検収室・下処理室等において検収を行った。 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認し、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。	熱風消毒保管庫内の食器等は全てよく乾いている。 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。 手洗い施設の石けん・消毒薬・ペーパータオル等は十分にある。 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ネズミ・はえ・ごきぶり等衛生害虫は出ない。 納入業者は衛生的な服装である。 納入業者は検収時に検収室・下処理室等に立ち入っていない。 主食・牛乳の検収をし、記録した。													
	2 使用水 使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味に異常がないか確認した。 遊離残留塩素は確認し、記録した。 (0.1mg/L以上あった) [_____] mg/L 作業前 (特に休み明け) は十分 (5分間程度) 流水した。															
作 業 中	5 下処理 エプロン・履き物等は下処理室専用を使用している。 野菜類・卵・魚介類・食肉類等食品ごとに専用の容器・器具を使用した。 野菜類は流水で十分に洗浄した。	7 保存食 保存食採取器具及び容器 (ビニール袋等) は、清潔である。 原材料を採取した。 品目ごとに全ての飲食物を50g程度採取した。 釜別に採取した。 8 配 食 素手で調理終了後の食品を扱っていない。 配缶開始・終了時刻を記録した。	食物アレルギー対応食は、採取した。 保存食用冷凍庫 (-20℃以下) の温度は適切である。 乾燥しないように完全密封し、保存食用冷凍庫に保存した。 検収保存食簿に採取・廃棄日時を記録した。 調理終了後、速やかに喫食されるよう配缶にかかる時間は適切である。													
	6 調理時 床に水を落とさないように意識して調理した。 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。 原材料は適切に温度管理した。 加熱調理においては、十分に加熱し温度・時間を記録した。(75℃、1分以上) 加熱調理後、冷却した食品は、適切に温度管理し、加熱終了時・冷却終了時・調理終了時の温度・時刻を記録した。 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、記録した。(0.1mg/L以上あった) [_____ 時 _____ 分] [_____ mg/L] 9 使用水 使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味に異常がないか確認した。 遊離残留塩素は確認し、記録した。 (0.1mg/L以上あった) [_____] mg/L	<table><tr><th>献立名</th><th>測定した材料等</th><th>温度 (℃)</th><th>時間 (分・秒)</th><th>加熱・冷却時刻</th><th>記録者</th><th>配缶開始・終了時刻</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	献立名	測定した材料等	温度 (℃)	時間 (分・秒)	加熱・冷却時刻	記録者	配缶開始・終了時刻							
献立名	測定した材料等	温度 (℃)	時間 (分・秒)	加熱・冷却時刻	記録者	配缶開始・終了時刻										
作 業 後	10 調理機器・器具・食器の洗浄・消毒 洗剤の濃度及び使用量は適切である。 食器・食缶・調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。 食器・食缶・調理機器・器具の破損はないか確認した。 分解できる調理機器は使用後に分解し、洗浄した。 熱風消毒保管庫は、設定温度まで上がっているか確認した。[_____ 時 _____ 分] (_____ ℃) [スイッチを入れたのは _____ 時 _____ 分]	12 食品庫 整理整頓されている。 ネズミ・はえ・ごきぶり等衛生害虫はいない。 衛生状態は良い。 13 便 所 便所に石けん及び消毒薬は十分にある。 調理衣・履き物等は脱いだ。 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 14 調理室への立ち入り 部外者が立ち入った。(別紙記入) 15 冷凍冷蔵庫 食材用冷凍庫 (_____ ℃) 保存食用冷凍庫 食材用冷蔵庫 (_____ ℃) (_____ ℃) 牛乳保冷库 (_____ ℃)														
	11 残菜と廃品の処理 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 残菜容器は清潔である。 ゴミ置き場は清潔である。 調理に伴う廃棄物は分別し衛生的に処理されている。															

業務完了報告書（月報）

年 月 日

（宛先）
姫路市教育委員会
姫路市立_____小学校長

（受託者）

年 月の調理等業務委託について、「姫路市立_____小学校給食室調理等業務委託仕様書」に規定する業務の実施及び様式の提出が完了したことを報告します。

1 実施日及び調理食数

日	曜	食 数	日	曜	食 数	日	曜	食 数
1		食	11		食	21		食
2		食	12		食	22		食
3		食	13		食	23		食
4		食	14		食	24		食
5		食	15		食	25		食
6		食	16		食	26		食
7		食	17		食	27		食
8		食	18		食	28		食
9		食	19		食	29		食
10		食	20		食	30		食
						31		食
							計	食

2 電気・水道等使用状況

	使用量	料金	使用期間					
電気			月	日	～	月	日	
上水道			月	日	～	月	日	
下水道			月	日	～	月	日	
ガス			月	日	～	月	日	

3 その他特記事項

調味料等在庫票

学 校 長	栄養教諭	業務責任者

(年 月 日確認)

[illegible]

年 月 日

(宛先)

姫路市教育委員会

姫路市立 小学校長

受託者 _____

給 食 事 故 等 報 告 書

1 発生年月日 年 月 日

2 発生場所 _____

3 事故の内容

4 事故の経過、状況

5 調査結果（異物の特定、発生原因など）

6 今後の対応（改善策など）