

別添3

嘉手納町保育所等調理等業務委託

調理等業務委託に関する様式集

令和2年1月17日

嘉手納町 子ども家庭課

様式番号	様式名称	サイズ	ページ
様式 1	業務従事者等報告書	A 4 版	P 1
様式 2	業務従事者等変更報告書	A 4 版	P 2
様式 3	健康診断結果報告書	A 4 版	P 3
様式 4	腸内細菌検査成績報告書	A 4 版	P 4
様式 5	予定・実施献立表及び給食日誌	A 4 版	P 5
様式 6	離乳食日誌	A 4 版	P 6
様式 7	調理作業工程表	A 4 版	P 7
様式 8	検食日誌	A 4 版	P 8
様式 9	食物アレルギー除去（代替）食日誌	A 4 版	P 9
様式 10	食品等在庫チェック表	A 4 版	P 10
様式 11	健康管理及び服装点検表	A 4 版	P 11
様式 12	調理室の温度・湿度チェック表	A 4 版	P 12
様式 13	冷蔵庫・冷凍庫温度チェック表	A 4 版	P 13
様式 14	検収記録簿	A 4 版	P 14
様式 15	簡易専用水道水の自主管理表	A 4 版	P 15
様式 16	加熱調理記録表	A 4 版	P 16
様式 17	調理済み食品の温度管理表	A 4 版	P 17
様式 18	委託業務完了報告書	A 4 版	P 18
様式 19	異物混入報告書	A 4 版	P 19
任意様式	研修報告書	A 4 版	

業 務 従 事 者 等 報 告 書

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

受託者 _____ 印

下記のとおり決定したので報告します。

記

1. 調理場名

2. 業務責任者

氏名		資格内容	
----	--	------	--

3. 食品衛生責任者

氏名		資格内容	
----	--	------	--

4. その他の調理業務従事者

氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)	氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)
氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)	氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)
氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)	氏名	調理師免許 有・無 (社員・パート)

5. 保育支援業務従事者

氏名	
----	--

6. 添付書類

- ① 調理経験年数・調理師免許・栄養士免許（写）
- ② 食品衛生責任者であることを証明する書類
- ③ 町内最近検査結果報告書（写）
- ※③は2週間以内のもの

業務従事者等変更報告書

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

受託者 _____ 印

下記のとおり決定したので報告します。

記

1. 調理場名

2. 業務責任者

変更前	氏名		資格内容	
変更後	氏名		資格内容	

3. 食品衛生責任者

変更前	氏名		資格内容	
変更後	氏名		資格内容	

4. その他の調理業務従事者

変更前	氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
		有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)
変更後	氏名	調理師免許	氏名	調理師免許
		有・無 (社員・パート)		有・無 (社員・パート)

5. 保育支援業務従事者

変更前	氏名	
変更後	氏名	

6. 添付書類

- ① 調理経験年数・調理師免許・栄養士免許（写）
- ② 食品衛生責任者であることを証明する書類
- ③ 町内最近検査結果報告書（写）※ 2週間以内のもの

健康診断結果報告書

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

受託者 _____ 印

雇入時の健康診断（労安規則第 43 条）・定期健康診断（労安規則第 44 条）に基づく診断結果を下記のとおり報告します。

記

1. 調理場名
2. 検査結果

氏名	受付年月日	診断結果	備考

3. 受診医療機関名：
4. 添付資料：検査機関の結果報告書（写）

腸内細菌検査成績報告書(通常検便、ノロ検便)

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

受託者 _____ 印

令和 年 月分の検査結果を下記のとおり報告します。

記

- 1. 調理場名
- 2. 検査結果

氏名	受付年月日	決定年月日	成績	備考

- 3. 受診医療機関名 :
- 4. 添付資料 : 検査機関の結果報告書 (写)

	完了期		後期		中期		初期	
人数								
献立名								
	材料	(g)	材料	(g)	材料	(g)	材料	(g)
材 料								
喫食児								

調理作業工程表

担当者	8 : 30			9 : 00		9 : 30		10 : 00		10 : 30		11 : 00		11 : 30		12 : 00		おやつ 13 : 00			
	検収	手洗い	ミーティング															洗浄作業			
献立	昼食							おやつ					栄養士	責任者	作成者						
															年 月 日 ()						

検 食 日 誌

子ども家庭課(一般)

所長		栄養士		担当者						
日付等	2000/00/00(曜日) 天候() 気温() 湿度()				食中毒警報の発令 有 無					
3歳以上児・3歳未満児	時間帯	午前おやつ		昼食		午後おやつ		その他		
	献立									
	検食時間	時 分		時 分		時 分		時 分		
	盛りつけ	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	味付け	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	量	適	多	少	適	多	少	適	多	少
	彩り	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	温度	適	ぬるい	冷	適	ぬるい	冷	適	ぬるい	冷
	所見									
	記録者									
離乳食		完了期		後期		中期		初期		
	献立									
	検食時間	時 分		時 分		時 分		時 分		
	盛りつけ	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	味付け	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	量	適	多	少	適	多	少	適	多	少
	彩り	良	普	悪	良	普	悪	良	普	悪
	温度	適	ぬるい	冷	適	ぬるい	冷	適	ぬるい	冷
	所見									
	記録者									
(備考)										

所 長	記入者	栄養士

食物アレルギー除去(代替)食日誌

年 月 日()

児童名 (アレルギー)	クラス (〇歳児)	昼食			おやつ			備考
		献立名 (対象食品)	対応		献立名 (対象食品)	対応		
			除去 除去した場合 ○をつける	代替 (食品)		除去 除去した場合 ○をつける	代替 (食品)	
〇〇〇 (卵・乳・小麦)	〇〇〇 (〇歳児)							
〇〇〇 (卵)	〇〇〇 (〇歳児)							

健康管理及び服装点検表(個人票)

嘉手納町 保育所

調理従事者 氏名

衛生担当者 氏名

所長	栄養士	衛生担当者

※調理従事者は、毎日作業開始前に、自らの健康状態等を衛生担当者に報告し、衛生担当者は確認後、結果を記録すること。

※項目2, 3については前日の確認のため休日でも記録すること。

年 月

記入要領 はい・・・○ いいえ・・・× 対応済み・・・⊗

項目/日付	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	
1 健康診断・検便検査の結果に異常はありませんか。																																
2 下痢、嘔吐、発熱等の症状はありませんか。																																
3 同居家族に、下痢、嘔吐、発熱等の症状はありませんか。																																
4 手指や顔面に化膿創がありませんか。																																
5 着用する白衣、帽子は清潔ですか。																																
6 毛髪が帽子から出ていませんか。																																
7 調理専用の履物を使っていますか。																																
8 爪は短く切っていますか。装飾品・マニキュアをしていませんか。																																
9 手洗いは適切ですか。																																
10 【「いいえ」の場合、その対処方法】 ※対応し作業に従事できる場合は を記入。 ※下痢⊗嘔吐等の症状がある場合は直ちに医療機関を受診させること。																																
11 【計画的に改善すべき点】																																

調理室の温度・湿度チェック表 (年 月)											所長	栄養士	食品衛生責任者
											<input type="checkbox"/> 支援センター	<input type="checkbox"/> 第二保育所	<input type="checkbox"/> 第三保育所
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8:15	温度(°C)												
	湿度(%)												
10:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
11:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
15:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
8:15	温度(°C)												
	湿度(%)												
10:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
11:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
15:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
		25	26	27	28	29	30	31	備考				
8:15	温度(°C)												
	湿度(%)												
10:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
11:00	温度(°C)												
	湿度(%)												
15:00	温度(°C)												
	湿度(%)												

※施設は十分な換気を行い、高温多湿をさけること。調理場は湿度80%以下、温度は25°C以下に保つことが望ましい。

冷蔵庫・冷凍庫 温度チェック表 (年 月)							所長	栄養士	食品衛生責任者	・支援センター ・第二保育所 ・第三保育所			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10:00	冷蔵庫1												
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												
3:00	冷蔵庫1												
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												
		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
10:00	冷蔵庫1												
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												
3:00	冷蔵庫1												
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												
		25	26	27	28	29	30	31	備考				
10:00	冷蔵庫1								<温度の目安> ・冷蔵庫5℃以下 ・冷凍庫-20℃以下 ※目安を逸脱している場合はチェックを継続すること。				
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												
3:00	冷蔵庫1												
	冷凍庫1												
	検食用冷凍庫												
	冷蔵庫2												

検収記録簿

000/00/00

所		栄		担	
長		養		当	
		士		者	

〇〇〇保育所 記録

※検収時は、直接ボールペンで記入すること (鮮度・包装・異物の記入欄には、異常時のみ×を記入)

納品時間	納入業者	品目名	検収者 サイン	表示項目		品温	鮮度	包装	異物
				期限表示	数量(単位)				
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			
:						℃			

備考
 ※原材料の納入に関しては、調理従事者が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際に適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
 ※原材料の搬入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
 ※

簡易専用水道水の自主管理表

子育て支援センター

嘉手納町第〇〇保育所

※給水栓水の外観(色、濁り、臭気、味)及び遊離残留塩素の測定(オルトリン法)記録表

検 印	所 長	栄養士	担当

○・・・異常なし

×・・・異常あり

※測定基準・・・0.1以上

年 月

日	曜日	測定結果		色		濁り		臭い		味		測定者		備考
		午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	
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														

※所長の責任のもと、試験試薬等の保管管理には十分気を付けてください。

加熱調理記録表(年 月)

子育て支援センター

第二保育所 第三保育所

所長	栄養士	食品衛生 責任者

月 日	調理食品名	時 間	中心温度	加熱時間	担当者
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		
月 日		①調理開始時間	時 分		
		(食材投入時刻)	②1点目中心温度	℃	③□90秒以上
			②2点目中心温度	℃	③□90秒以上
		④最終加熱処理時間	時 分		

※中心部温度が85℃以上で90秒間以上加熱されたことを確認する。

※揚げ物、焼き物・蒸し物・炒めものは2点以上、煮物は1点以上測定する。

※中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を2点以上(煮物の場合は1点以上)測定する。

調理済み食品の温度管理表(年 月)

様式 17

子育て支援センター

第二保育所 第三保育所

所長	栄養士	食品衛生責任者

月 日	調理食品名	時 間	温度	冷却時間(分)	担当者
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		
月 日		①保冷設備への搬入時刻	時 分 ② ℃		
		③保冷設備からの搬出時刻	時 分 ④ ℃		

※調理終了後提供まで30分以上を要する場合に記録する。

※加熱後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至的溫度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くする。

※30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫する。

※調理後2時間以上、提供されない給食は、食中毒菌の増殖を制御するため、10℃以下又は65℃以上で管理すること。

委 託 業 務 完 了 報 告 書

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

受 託 者
住 所
氏 名 _____ ㊟

下記のとおり _____ 月分の業務を完了したので報告します。

記

- 1. 件名 嘉手納町保育所等調理等業務委託
- 2. 履行場所（施設名）
- 3. 調理業務実施日

	日（曜日）	食数		日（曜日）	食数		日（曜日）	食数
1	日（ ）	食 9		日（ ）	食 17		日（ ）	食
2	日（ ）	食 10		日（ ）	食 18		日（ ）	食
3	日（ ）	食 11		日（ ）	食 19		日（ ）	食
4	日（ ）	食 12		日（ ）	食 20		日（ ）	食
5	日（ ）	食 13		日（ ）	食 21		日（ ）	食
6	日（ ）	食 14		日（ ）	食 22		日（ ）	食
7	日（ ）	食 15		日（ ）	食 23		日（ ）	食
8	日（ ）	食 16		日（ ）	食 24		日（ ）	食

実施日数計 _____ 日

調理場確認欄（ 年 月 日）

所長 ㊟	業務責任者 ㊟	栄養士 ㊟
------	---------	-------

異物混入報告書

令和 年 月 日

嘉手納町 所長 殿

報告者 (施設名)

発生日時	年 月 日 () 午前・午後 時 分		
メニュー (異物混入のあった 献立に○をつける)		混入物 (形状、 素材、 色、大き き等)	分類：Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ 「異物の分類について」を参照
			写真があれば添付してください。
異物混入発見時の状況			
異物混入の発見の報告	午前・午後 時 分 (連絡者)		
異物混入の経緯			
対応			
防止にむけて今後の 配慮など			