

(宛先) 下 関 市 長

受託者 所 在 地
名称及び代表者

業 務 従 事 者 報 告 書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務場所 _____ 園

2 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	調理業務 経験年数

3 業務従事者（2以外の正規社員）

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	調理業務 経験年数

4 業務従事者（パート社員等調理補助者）

氏 名	性別	年齢	住 所	電 話	資格免許	調理業務 経験年数

5 添付書類

- (1) 履歴書（給食調理の経歴含む）
- (2) 調理師免許、栄養士免許等（写）
- (3) 健康診断書（写）（労働安全衛生規則第43条各号に掲げる項目について実施したもの）
- (4) 細菌検査報告書（検便）（写）（業務開始前1月以内のもの）
- (5) 給食施設での調理経験を明らかにする書類（業務責任者に限る。）

(宛先) 下 関 市 長

受託者 所 在 地

名称及び代表者

業 務 従 事 者 変 更 届

このことについて、下記のとおり変更しますので変更届を提出します。

記

1 業務場所 _____ 園

2 業務責任者

	氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	資格 免許	変更 月日	調理業務 経験年数	変更 理由
変更前									退職 異動 ()
変更後									新規 異動 ()

3 業務従事者 (2以外の正規社員・パート社員等調理補助者)

	氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	資格 免許	変更 月日	調理業務 経験年数	変更 理由
変更前									退職 異動 ()
変更後									新規 異動 ()

4 添付書類

- (1) 履歴書 (給食調理の経歴含む)
- (2) 調理師免許、栄養士免許等 (写)
- (3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条又は第44条第1項各号に掲げる項目について実施したもの)
- (4) 細菌検査報告書 (検便) (写) (業務従事前15日以内のもの)
- (5) 給食施設での調理経験を明らかにする書類 (業務責任者に限る。)

(宛先) 下 関 市 長

受託者 所 在 地
名称及び代表者

業 務 完 了 報 告 書

下記の業務を完了したので報告いたします。

記

業 務 名	
業 務 場 所	
履 行 内 容	年 月分 給食実施日数及び食数 日 食
	内訳
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食
	日 食 日 食 日 食

業務責任者
氏名

業務完了確認者
職・氏名

園長

(宛先) 下 関 市 長

受託者 所 在 地
名称及び代表者

研 修 結 果 報 告 書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1 研修生 氏名 _____

2 研修名 _____

3 研修年月日 年 月 日 ()
(時 分から 時 分まで)

4 研修場所 _____

5 研修内容

--

6 今後の取り組み等

--

7 添付書類

・ 研修資料

別記第5号様式

衛生管理点検表（月次点検）

年 月分

点検日 年 月 日

園長	点検者

○調理施設の点検表

	点検項目	点検結果	備考
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。		
2	施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（天井、内壁のうち床面から1m以上の部分）		
3	排水溝のつまりはありませんか。グリーストラップ等の清掃は、定期的に行っていますか。	日 日	

○原材料の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。		
2	原材料をダンボール包装のまま、非汚染作業区域に持ち込んだり、保管していませんか。		
3	保管設備内（冷蔵庫含む）での原材料の相互汚染が防がれていますか。		

○調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果	備考
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。		
2	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。		
3	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、すべての食品が調理場から搬出された後に行なっていますか。（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が発散しないよう行うこと。）		
4	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。		
5	すべての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。		

○調理等における点検表

・下処理・調理中の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。		
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行されていますか。		
3	非加熱で供される食品は下処理後、速やかに調理に移行していますか。		
4	野菜及び果実を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。		
5	食品並びに移行性の調理器具及び容器の取り扱いは、床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）		
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。		

・調理後の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、清潔な場所で速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。		
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止していますか。		

※点検結果は○・×で記入し、×の場合は理由と改善方針を記入のこと。

衛生管理点検表（年次点検）

園長	点検者

点検日 年 月 日

○調理施設の点検表

	点検項目	点検結果	予定及び実施計画	実施日時	備考
1	ねずみや昆虫の駆除は半年に1度実施されていますか。 (記録は1年以上保存のこと)		年 月頃 年 月頃	年 月 日 年 月 日	
2	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。		年 月頃	年 月 日	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されていますか。		年 月頃	年 月 日	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設備されていますか。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
5	施設の床面に水がたまりやすい部分や腐蝕しているところはありませんか。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
6	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
	設置されていないところは、用途ごとに洗浄して使っていますか。			年 月 日	
7	すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。		年 月頃	年 月 日	

○原材料の取り扱い

原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出がありましたか。(魚、肉、練り製品、冷凍食品)			:年 月 日 :年 月 日	:年 月 日 :年 月 日
---	--	--	------------------	------------------

※点検結果は○・×で記入し、×の場合は予定と実施計画を記入のこと。

給 食 業 務 日 誌

園長	月 日 曜日				検 食 者	1異物の混入(ある・なし) 2異味・異臭(ある・なし) 3盛付(良・悪) 4味付(良 薄 濃) 5分量(適 多 少) 6残菜(無 多 少)	検 食 者	1異物の混入(ある・なし) 2異味・異臭(ある・なし) 3盛付(良・悪) 4味付(良 薄 濃) 5分量(適 多 少) 6残菜(無 多 少)	
	乳児	未 満 児	以 上 児	職 員					合 計
記入者印									
予定人員									
実施人員									
食品分類及び使用食品量		献 立 名		材 料 名		1人当たり数量 可食量 / 使用量		使用総量	総発注量
1	穀類								
2	いも								
3	砂糖								
4	菓子								
5	油脂								
6	種実								
7	豆(製品)								
8	魚介								
9	肉類								
10	卵類								
117	牛乳								
114	乳製品								
114	脱脂乳								
127	葉菜								
124	緑他								
124	その他								
13	乾燥野菜								
14	漬物								
157	かんきつ								
154	果実								
16	藻類								
17	調嗜								
合計									
エネルギー	kcal								
たんぱく質	g								
脂質	g								
塩分	g								
≪メモ≫		未 満 児	主食						
			乳 児						
金 額						乳 児 未 満 児 幼 児 合 計			
≪備考≫									

【衛生管理自主点検表】(毎日)

点検日 年 月 日

園長又はその代理者	点検者

測定時間: 時 分						
温度	湿度	冷蔵庫1	冷蔵庫2	冷凍庫1	冷凍庫2	保存食用冷凍庫
°C	%	°C	°C	°C	°C	°C

点検項目	氏名			
1 下痢の症状はありませんか				
2 嘔吐の症状はありませんか				
3 発熱など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 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか				
6 毛髪が帽子から出ていませんか				
7 作業場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				
9 指輪やマニキュアをしていませんか				
10 便所には調理中の外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか				
11 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか				
12 調理、点検に従事しない者が調理施設に立ち入りしましたか	立ち入った者:			
立ち入った場合、専用の清潔な帽子、外衣、履物を着用し手洗いましたか	点検結果:			

良:○、やや良い:△、不良:×で記入し、×の場合は直ちに正してから調理を行うこと
 ※×の場合処置状況を記載すること

◇食品の加熱加工の記録

料理名	料理名	料理名
調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分
中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C
B °C	B °C	B °C
C °C	C °C	C °C
調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分
再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分
料理名	料理名	料理名
調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分
中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C
B °C	B °C	B °C
C °C	C °C	C °C
調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分
再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分
料理名	料理名	料理名
調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分	調理開始時間 時 分
中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C	中心温度3点 A °C
B °C	B °C	B °C
C °C	C °C	C °C
調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分	調理終了時間 時 分
再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分	再加熱時間 時 分

◇使用水の点検表

項目	作業前	作業後
色		
濁り		
臭い		
異物		
残留塩素濃度		
	mg/l	mg/l

※加熱調理終了後30分以内に提供するようにしましょう
 30分以上を要する場合は、下記の記録もつけましょう

◇食品保管時の記録(提供まで調理終了後30分以上かかる場合)
 加熱冷却する食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備からの搬出時刻	保冷設備の温度
	時 分	時 分	°C
	時 分	時 分	°C
	時 分	時 分	°C
	時 分	時 分	°C

(宛先) 下 関 市 長

受託者 所 在 地
名称及び代表者

事 故 報 告 書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

業 務 名		
業 務 場 所		
発 生 日 時		年 月 日 () 時 分
発 生 場 所		
対 象	人の場合	氏名 性別 (男・女) 年齢 歳
	物の場合	名称等
発 生 状 況 (原因や経緯を詳しく)		
発 生 後 の 対 応		
対 策		