様式第１号

年　　月　　日

（宛先）岩国市長

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  |
|   |   |   |   |   |   |   |

1. 業務従事者（２以外の常勤社員）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 氏 名  | 性別  | 年齢  | 住 所  | 電 話  | 資格免許  | 調理業務経験年数  |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |

1. 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  |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |

1. 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。）

様式第２号

年　　月　　日

（宛先）岩国市長

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した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  |   |   |   |   |   |   |   |   | 退職異動 ( )  |

1. 業務従事者（２以外の常勤社員・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  |   |   |   |   |   |   |   |   | 退職異動 ( )  |

1. 添付書類
2. 履歴書（給食調理の経歴含む。）
3. 調理師免許、栄養士免許等（写）
4. 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）
5. 細菌検査報告書（検便）（写）（業務従事前 15 日以内のもの）
6. 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。）

様式第３号

年　　月　　日

（宛先）岩国市長

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）

1. 研修場所
2. 研修内容
3. 今後の取組等
4. 添付書類

・研修資料

様式第４号

年　　月　　日

（宛先）岩国市長

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  |
| 月初日在籍人数  | 年齢区分別食数内訳  |
| ３歳未満児 人３歳以上児 人職 員 　 人  | ３歳未満児 食３歳以上児 食職 員 食  |
| 各日内訳  |
| 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

様式第５号

給食従事者衛生管理点検表



様式第６号

給食衛生管理点検表



様式第７号

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）  |   | 年年  | 月頃月頃  | 年年  | 月月  | 日日  |   |
| 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  | 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  | 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  | 日  |   |
| 7  | 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  | 月頃  | 年  | 月  | 日  |   |
| 8  | 全ての移動性の器具、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  |   |

○原材料の取扱い

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1  | 原材料について納入業者が定期的に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 |
| 2  | 1 の検査結果は１年間保管されていますか。  |   |  |

※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。

様式第８号

 点検日 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検収記録簿  | 検収者  |   |
| 納品時刻  | 納入業者名  | 品目名  | 数量  | 消費期限賞味期限  | 鮮度  | 異物  | 包装  | 品温  | その他 (処置状況)  |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ： |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

①原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。

②鮮度・異物・包装は、良：○、やや良い△、不良×で記入し、×の場合は処置状況を記入すること。

③品温は温度管理が必要な品目について表面温度計で計測し、記入すること。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 保存基準  | -15℃以下  | 5℃以下  | 10℃以下  | 15℃以下  |
| 品目  | 冷凍食品 ※冷凍状態か  | 生鮮魚介類  | 牛乳、肉類、マーガリン、卵（殻付）、生鮮果実・野菜  | バター、チーズ  |

様式第９号

|  |  |
| --- | --- |
| 園 長  | 点検者  |
|   |   |

調理場・食品の加熱加工の記録

点検日 年 月 日

◇温度・湿度の記録

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 測定時刻  | 温度  | 湿度  | 冷蔵庫  | 冷凍庫  | 保存食用冷凍庫  |
| 作業開始前  | ：  | ℃  | ％  | ℃  | ℃  | ℃  |
| 作業終了後  | ：  | ℃  | ％  | ℃  | ℃  | ℃  |

◇使用水の点検表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 色 | 濁り | 匂い | 異物 | 残留塩素濃度 |
| 作業開始前  |  |  |  |  | mg/l |
| 作業終了後  |  |  |  |  | mg/l |

◇食品の加熱加工の記録

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名  |  | 料理名  |  | 料理名  |  |
| 調理開始時刻  |  時  | 分  | 調理開始時刻  |  時  | 分  | 調理開始時刻  |  時  | 分  |
| 中心温度３点 A  |  | ℃  | 中心温度３点 A  |  | ℃  | 中心温度３点 A  |  | ℃  |
|  B  |  | ℃  |  B  |  | ℃  |  B  |  | ℃  |
|  C  |  | ℃  |  C  |  | ℃  |  C  |  | ℃  |
| 調理終了時刻  |  時  | 分  | 調理終了時刻  |  時  | 分  | 調理終了時刻  |  時  | 分  |
| 再加熱時刻  |  時  | 分  | 再加熱時刻  |  時  | 分  | 再加熱時刻  |  時  | 分  |
| 料理名  |  |  | 料理名  |  |  | 料理名  |  |  |
| 調理開始時刻  |  時  | 分  | 調理開始時刻  |  時  | 分  | 調理開始時刻  |  時  | 分  |
| 中心温度３点 A  |  | ℃  | 中心温度３点 A  |  | ℃  | 中心温度３点 A  |  | ℃  |
|  B  |  | ℃  |  B  |  | ℃  | B  |  | ℃  |
|  C  |  | ℃  |  C  |  | ℃  | C  |  | ℃  |
| 調理終了時刻  |  時  | 分  | 調理終了時刻  |  時  | 分  | 調理終了時刻  |  時  | 分  |
| 再加熱時刻  |  時  | 分  | 再加熱時刻  |  時  | 分  | 再加熱時刻  |  時  | 分  |

※加熱調理終了後３０分以内に提供すること

 ３０分以上を要する場合は、下記の記録もつけること

 ◇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  | ℃  |
|   | 時 　 分  | 時 　 分  | ℃  |

様式第10号

年　　月　　日

（宛先）岩国市長

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、下記のとおり報告します。

記

|  |  |
| --- | --- |
| 業 務 名  |   |
| 業 務 場 所  | 年 月 日（ ） 時 分  |
| 発 生 日 時  |   |
| 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  |   |