

変更仕様書

(総則)

第1条 北九州市立鴨生田小学校給食調理等業務委託契約の契約書及び変更契約書(以下「変更契約書等」という。)に規定する仕様書は、この仕様書とし、この仕様書で使用する用語は契約書及び変更契約書で使用する用語と同意義とする。

(手引書等)

第2条 契約書第1条第1項第1号に規定する手引書等は、次のとおりとする。

- (1) 学校給食献立の手引
- (2) 学校給食調理の手引
- (3) 学校給食用日誌
- (4) 北九州市学校給食用物資納品規格書
- (5) 変更特記仕様書
- (6) 北九州市中学校給食衛生管理基準(配膳用)
- (7) 北九州市中学校給食配膳業務作業マニュアル

(給食基本人員等)

第3条 契約書第2条第2項に規定する給食基本食数は、1給食実施日において調理すべき学校給食の数をいい、その数は、平成20年3月31日以前は485食(以下「変更前の給食基本食数」という。)、平成20年4月1日以降は911食(うち鴨生田小学校433食、二島中学校478食、以下「変更後の給食基本食数」という。)とする。

2 契約書第2条第2項に規定する給食基本日数は、契約期間中に給食を実施する予定の日数をいい、その数は、平成20年3月31日以前は568日(以下「変更前の給食基本日数」という。)、平成20年4月1日以降は191日(以下「変更後の給食基本日数」という。)とする。なお、変更後の給食基本日数のうち平成20年4月1日から平成20年7月31日までは65日とし、変更前の給食基本日数との合計は633日とする。

3 契約書第2条第3項に規定する給食基準調理員数は、平成20年3月31日以前は4名、平成20年4月1日以降は5名とする。ただし、鴨生田小学校または二島中学校のいずれかのみ給食を実施する場合は3名とする。

4 乙は、給食を実施する日において、鴨生田小学校においては午後0時05分までに、二島中学校においては給食開始時刻の15分前までに給食を甲が指定する職員の検食に供しなければならない。

5 前項の規定にかかわらず、甲は、遠足、修学旅行その他の学校行事を実施するに当たり必要と認めるときは、前項に規定する検食を行う時刻を変更することができる。この場合において、甲はその旨を事前に乙に通知するものとする。

(委託料の支払い)

第4条 契約書第3条第1項に規定する委託料の請求方法は、次の方法による。

- (1) 平成20年4月においては、甲が平成20年3月の委託業務の実施を確認した後、

753,000円を請求するものとする。

- (2) 平成20年5月以降においては、甲が平成20年4月以降各月の委託業務の実施を確認した後、原契約において定めた平成20年5月から平成20年8月までの各月の請求額の合計3,028,500円に変更契約金額を加えた額（以下「変更後の請求額の合計」という。）を各月（毎年9月を除く。）において均等に分割して請求するものとする。この場合、各月の委託料は千円未満を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計額は最終の請求における請求額に加える。
- 2 契約書第3条第3項に規定する日割計算の方法は、次の方法による。
- (1) 平成20年3月31日までの日割り計算の方法は、原契約金額から原契約において定めた平成20年5月から平成20年8月までの各月の請求額の合計3,028,500円を控除した額（以下「変更前の請求額の合計」という。）に平成20年3月31日までの実給食実施日数を乗じたものを、変更前の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）から既支払額を減じて得た額とする。
 - (2) 平成20年4月1日以降の日割り計算の方法は、変更後の請求額の合計に平成20年4月1日以降の実給食実施日数を乗じたものを、変更後の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）から既支払額を減じて得た額とする。
- （委託料の減額等）

第4条の2 契約書第3条第4項に規定する給食基本日数に満たない期間において給食を実施した場合の委託料の減額は、次の方法による。

- (1) 平成20年3月31日以前に、変更前の給食基本日数に満たない日数で給食を実施した場合は、変更前の請求額の合計を変更前の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に当該満たない日数を乗じて得た額を契約金額から減じる。
- (2) 前号に規定する契約金額から減じる額については、平成20年4月の請求額から減じるものとし、なお不足額があるときは、甲は、これを乙から徴収する。
- (3) 平成20年4月1日以後に、変更後の給食基本日数に満たない日数で給食を実施した場合は、変更後の請求額の合計を変更後の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に当該満たない日数を乗じて得た額を契約金額から減じる。
- (4) 前号に規定する契約金額から減じる額については、この契約における最終の請求における請求額から減じるものとし、なお不足額があるときは、甲は、これを乙から徴収する。

2 契約書第3条第5項に規定する給食食数に大幅な減少があった場合の委託料の減額は、次の方法による。

- (1) 平成20年3月31日以前の期間において、その原因が乙の責めに帰すべきでない場合は、実給食人員が変更前の給食基本食数の2分の1未満の給食実施日（以下「変更前の減食実施日」という。）が変更前の給食基本日数の100分の5を超えたときにおいて、当該超えた日1日につき、変更前の請求額の合計を変更前の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に0.2を乗じて得た額を契約金額から減じる。

- (2) 前号に規定する期間において、その原因が乙の責めに帰すべき場合は、変更前の減食実施日1日につき、変更前の請求額の合計を変更前の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）を契約金額から減じる。
 - (3) 前2号に規定する契約金額から減じる額については、平成20年4月の請求額から減じるものとし、なお不足額があるときは、甲は、これを乙から徴収する。
 - (4) 平成20年4月1日以降の期間において、その原因が乙の責めに帰すべきでない場合は、実給食人員が変更後の給食基本食数の2分の1未満の給食実施日（以下「変更後の減食実施日」という。）が変更後の給食基本日数の100分の5を超えたときにおいて、当該超えた日1日につき、変更後の請求額の合計を変更後の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に0.2を乗じて得た額を契約金額から減じる。
 - (5) 前号に規定する期間において、その原因が乙の責めに帰すべき場合は、変更後の減食実施日1日につき、変更後の請求額の合計を変更後の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）を契約金額から減じる。
 - (6) 前2号に規定する契約金額から減じる額については、この契約における最終の請求における請求額から減じるものとし、なお不足額があるときは、甲は、これを乙から徴収する。
- 3 契約書第3条第7項に規定する給食基本日数を超えた期間において給食を実施した場合の委託料の増額は、次の方法による。
- (1) 平成20年3月31日以前に、変更前の給食基本日数を超える日数で給食を実施した場合は、変更前の請求額の合計を変更前の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に当該超える日数を乗じて得た額を契約金額に加える。
 - (2) 前号に規定する契約金額に加える額については、平成20年4月の請求額に加えるものとする。
 - (3) 平成20年4月1日以後に、変更後の給食基本日数を超える日数で給食を実施した場合は、変更後の請求額の合計を変更後の給食基本日数で除して得た額（1円未満は切り捨てる。）に当該超える日数を乗じて得た額を契約金額に加える。
 - (4) 前号に規定する契約金額に加える額については、この契約における最終の請求における請求額に加えるものとする。
- 4 契約書第3条第4項及び第7項に規定する給食を実施した日数については、次により算定することとする。
- (1) 給食を全部実施しなかった日が、次の条件の一に該当する場合は、給食を実施した日数に算入しない。
 - ア 甲が、台風、大雪、地震などの天災地変、インフルエンザ等の疾病その他により、全部の給食を実施しないことを、当該全部の給食を実施しない日の午前8時30分以前に乙に通知していた場合。
 - イ 甲が、学校行事またはその代休日としていたことにより、全部の給食を実施しないことを、当該学校行事またはその代休日の前日以前に乙に通知していた場合。
 - (2) 給食を全部実施しなかった日が、次の条件の一に該当する場合は、給食を実施

した日数に算入する。

ア 甲が、台風、寒波、地震などの天災地変、インフルエンザ等の疾病その他により、全部の給食を実施しないことを、当該全部の給食を実施しない日の午前8時30分以前に乙に通知していなかった場合。

イ 甲が、学校行事またはその代休日としていたことにより、全部の給食を実施しないことを、当該学校行事またはその代休日の前日以前に乙に通知していなかった場合。

(3) 給食を一部実施した場合は、給食を実施した日数に算入する。

(4) 各学期の給食開始日の前日までに実施される清掃等の準備に要する日数については給食を実施した日数に算入しない。

(業務の分担区分等)

第5条 甲又は乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」(別紙1)のとおりとする。

2 契約書第5条に定める業務計画書は、「1日の作業の流れ」(別紙2)に準拠して作成しなければならない。

3 乙は、あらかじめ甲が指定する2日間に、前項の業務計画書に従い、200食(鴨生田小学校100食、二島中学校100食)を調理し、変更後の給食基本食数を満たす食器食缶等を配膳して、甲の承認を得なければならない。食材及び調理、配膳に要する費用は、乙の負担とする。

4 乙は、甲が指定する日に、第2項の業務計画書に従い、200食以内の試食を調理し、二島中学校における試食会に供しなければならない。食材及び調理、配膳に要する費用は、乙の負担とする。

(業務報告書等)

第6条 契約書第6条第1項に定める業務報告日誌は、次に掲げる書類とする。

(1) 「衛生管理チェックリスト(日常点検票)」(別紙3)

(2) 「学校給食従事者の健康調査票」(別紙4)

(3) 「学校給食用日誌」(別紙5)

2 乙は、平成20年3月3日から同年3月31日までの間において、第7条第1項第1号、第2号及び第6号に規定する従事者に対する研修を10日間(第3号から第5号までに規定する従事者については5日間)以上行わなければならない。研修の内容については第2条第5号に規定する変更特記仕様書に定めるところによる。

3 乙は、次条第1項各号に規定する全ての従事者に対する研修を各学期に最低1回は行わなければならない。

4 乙は、第2項及び前項に規定する研修を行おうするときは、事前に研修計画書(別紙6)を甲に提出し、その承諾を受けた後に研修を行うものとする。乙は、研修を行ったときは、研修を行った日時、場所、研修参加者の氏名及び研修の内容を記入した研修実施報告書(別紙7)を研修で配布した文書と併せて甲に提出しなければならない。

5 第2項及び第3項に規定する研修の実施に要する費用は乙の負担とする。

6 甲は、委託業務を円滑に実施するために必要があると認めるときは、甲の指示す

る日に会議を開催し乙の出席を求めることができる。出席者については、甲の指示するところによる。

(従事者の配置等)

第7条 乙が配置する従事者の種類は次のとおりとする。

- (1) 業務総括責任者
- (2) 常勤の従事者
- (3) 常勤の従事者以外の従事者
- (4) 中学校配膳従事者
- (5) 前4号に掲げる者が欠勤した場合にその代替を行なう者
- (6) 学校給食の経験を有する従事者

2 契約書第10条第1項に定める提出を必要とする書類は、次に掲げる書類とする。

- (1) 前項各号に規定する従事者(第5号に規定する従事者を除く。)の氏名、生年月日、住所、従事者の種類及び免許の有無を記載した書類(別紙8)
- (2) 前項第5号に規定する従事者の氏名、生年月日、住所及び免許の有無並びにその者が代替を行う従事者の種類を記載した書類(別紙9)
- (3) 業務総括責任者については勤務経験のある特定給食施設名及び勤務期間を記載した書類
- (4) 学校給食の経験者については勤務経験のある学校給食施設名及び勤務期間を記載した書類
- (5) 常勤の従事者及び契約書第10条第4項に規定する学校給食の経験者については栄養士又は調理師の免許証の写し
- (6) 第1項各号に規定する全ての従事者について実施した赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌(O157以外の他の大腸菌を含む。)検査の結果報告書(直近のものに限る。)の写し
- (7) 第1項各号に規定する全ての従事者について実施した健康診断(学校保健法施行規則(昭和33年文部省令第18号)第10条に規定する健康診断の項目と同内容又は同内容以上であることを要する。以下同じ。)の結果(直近のものに限る。)の写し

3 乙は、契約期間中において、前項第6号の検査にあつては毎月2回、同項第7号の健康診断にあつては毎年1回それぞれ第1項各号に規定する全ての従事者について実施し、前項第6号の検査にあつては毎月10日までに、同項第7号の健康診断にあつてはその都度速やかに結果報告書等の写しを甲に提出しなければならない。

4 契約書第10条第2項に定める常勤の従事者以外の従事者についての1従事日ごとの勤務時間(休憩時間を除く。以下同じ。)は、乙の定めるところによる。ただし、第1項各号に規定する従事者(第4号に規定する従事者を除く。)の勤務時間の合計は、1従事日につき39時間(小学校のみ給食を実施する場合は21時間、中学校のみ給食を実施する場合は25時間)以上とし、同項第4号に規定する従事者の勤務時間は、1従事日につき4.5時間以上とする。

5 契約書第10条第9項に定める書類には、第1号及び第2号に掲げる事項を記載し、第3号に掲げる書類を添付しなければならない。

- (1) 委託業務から除外させた理由及びその理由が生じた日時
 - (2) 委託業務から除外させたことによる影響及び対応方法
 - (3) 委託業務から除外させた理由が、医学的な事項に係る場合は、医師の診断書の写し
- 6 乙が、契約書第 10 条第 10 項に定める従事者等の異動又は交替を行う場合は、新たに業務に従事させる者にあつては第 2 項の規定を、業務から除外する者にあつては前項の規定を準用する。
- 7 乙は、第 1 項第 1 号から第 3 号までに規定する従事者の欠勤のため、契約書第 10 条第 2 項に規定する常勤の従事者の数が不足する場合、又は第 4 項に規定する従事者の勤務時間の合計時間が不足する場合は、直ちに第 1 項第 5 号に規定する従事者を業務履行場所に配置するとともに小学校長へ報告しなければならない。
- 8 乙は、第 1 項第 4 号に規定する従事者の数または勤務時間が不足する場合は、直ちに第 1 項第 5 号に規定する従事者を業務履行場所に配置するとともに中学校長へ報告しなければならない。
- 9 乙は、委託業務実施日ごとに、従事者の業務分担を決定し、第 6 条第 1 項第 3 号に規定する学校給食用日誌にその分担を記入しなければならない。

(業務の従事制限)

第 8 条 乙は、従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- (1) 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- (2) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第 6 条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、擬似症患者(急性灰白髄炎、ジフテリア及び腸管出血性大腸菌感染症を除く。)又は無症状病原体保有者である場合
- (3) 化膿性疾患が手指にある場合

2 乙は、従事者が手指に傷がある場合には適切に処置させなければならない。

3 乙は、下痢をしている従事者について、速やかに検便を実施しなければならない。

(営業許可等)

第 9 条 乙は、この契約の履行に当たり、食品衛生法第 21 条第 1 項に規定する許可を受けなければならない。許可を受けるため必要な費用は乙の負担とする。

2 前項の許可を受けた場合、乙は、北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例(平成 12 年北九州市条例第 23 号)別表第 1 に規定する食品衛生責任者を配置しなければならない。

3 乙は、この契約の履行に当たり、契約書頭書の業務履行場所に面する道路が、道路交通法(昭和 35 年法律第 105 号)第 8 条第 1 項に規定する車両等が通行を禁止されている道路である場合は、同条第 2 項に規定する警察署長による通行の許可を、第 7 条第 1 項各号に規定する全ての従事者の運転する車両について受けさせなければならない。許可を受けるため必要な費用は乙の負担とする。

4 乙は、第 7 条第 1 項各号に規定する全ての従事者が前項の許可を受けたときは、直ちに当該許可証の写しを甲に提出しなければならない。

(費用の負担区分等)

第 10 条 契約書第 1 条第 1 項第 1 号に定める指定器材等については、「指定器材等一覧表」(別紙 10)のとおりとする。

2 契約書第 21 条第 7 項に定める経費の負担区分については、「経費の負担区分」(別紙 11)のとおりとする。

業務の分担区分

【別紙1】

区分	業務内容	北九州市	受託者	
			小学校	中学校
給食管理	学校給食運営の総括	○		
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○	○
	献立作成	○		
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○		
	給食数等必要な事項の連絡	○		
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施		○	○
	学校給食用日誌の点検	○		
	検食の実施・評価	○		
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○	○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○		
	上記書類等の作成配布	○		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○		
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○	○
	月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○	
調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・検収書)の記入		○	○
	上記の確認	○		
	調理		○	
	配食・配膳		○	○
	展示食の展示		○	○
	展示食の点検	○		
	配膳室での食器食缶等の児童生徒への引渡し(声かけを含む。)		○	○
食器食缶等の洗浄消毒		○		
配送作業管理	小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車へ積み込み		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、校舎搬出入口へ移動		○	
	小学校において、運搬コンテナ車を、校舎内から配送車へ搬出	○		
	中学校において、運搬コンテナ車を、配送車から配膳室内へ搬入	○		
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し			○
	中学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車へ積み込み			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室搬出入口へ移動			○
	中学校において、運搬コンテナ車を、配膳室内から配送車へ搬出	○		
	小学校において、運搬コンテナ車を、配送車から校舎内へ搬入	○		
小学校において、食器食缶等を、運搬コンテナ車から取り出し		○		
食材管理	食材の選定・調達	○		
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○	○
	食材の保管・在庫管理		○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○		
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守管理		○	
	配膳施設、主要な設備の設置・改修	○		
	配膳施設、主要な設備・その他の設備(食器食缶等)の保守管理		○	○
業務管理	勤務表の作成		○	
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○	
	当日業務分担の決定の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成(マニュアル)	○		
	食材の衛生管理		○	○
	施設・設備(調理器具、食器等)の清掃等の衛生管理		○	○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○	○
	保存食の確保(原材料及び調理済食品)点検		○	○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○	○
	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の記入		○	○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○		

業務の分担区分

【別紙1】

区分	業務内容	北九州市	受託者	
			小学校	中学校
研修等	調理従事者等に対する研修			○
	定期健康診断の実施及び結果の保管			○
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便(月2回)の実施及び報告			○
	検便結果の確認	○		
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定			○
	労災保険の加入			○

1日の作業の流れ

小学校(給食室)	中学校(配膳室)
朝の打ち合わせ	
①当日の打ち合わせ 従事者の健康調査 献立の説明・担当の確認 給食人員・予定配食量の確認 衛生管理の留意点等 ②更衣・・・清潔な白衣と帽子着用	
作業の準備	
①手洗い ②使用水の遊離残留塩素測定、気温・湿度測定 ③冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認 ④施設設備、器具等の点検、消毒	
出庫・検収	
①在庫品の出庫・納入物資の検収 ②原材料保存食の採取	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">中学校分</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">小学校分</div>
調理	
計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 → 調理(加熱・冷却)温度、時間の確認、記録	
出来上がりの確認	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ※ 献立によっては、小学校・中学校分を同時刻に仕上げることもある。 </div>
保存食の採取	
・釜ごと	出来上がりの確認
配食	
食器・食缶をコンテナ車に収納し、配送事業者へ。	保存食の採取
	・釜ごと
配送	配食
中学校へ配送	
後片付け	
使用水の遊離残留塩素測定 調理に使用した機器類・器具類の洗浄 冷蔵庫および冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認	
	食器・食缶の返却
回収	
配送事業者よりコンテナ車を回収	
残食量調査	残食量調査
おかずのみ	主食・牛乳・おかず
食器類洗浄・消毒	
洗浄し、消毒保管庫へ収納 コンテナの清掃	
給食室清掃	
①作業終了後の清掃 ②残渣処理 ③機器類の点検	
	準備
	①従事者の健康調査・更衣 ②手洗い ③冷蔵庫・冷凍庫および保存食用冷凍庫の温度確認
	清掃
	配膳棚・配膳台の清掃
	出庫・検収
	当日使用食品(直納品)の出庫 翌日使用食品(直納品)の検収 当日使用食品(主食)の検収
	配分
	当日使用食品(直納品)を学級人員ごとに配分 主食(パンのみ)を学級人員ごとに配分 → 配分した物を学級ごとに配膳
	受け入れ・配膳
	食器食缶等をコンテナ車から取り出し、学級ごとに配膳
	保存食の採取
	サンプルの展示
	運搬立会い
	配膳室での給食当番への受け渡しに立ち会う
	返却立会い
	配膳室への返却に立ち会う
	残食量調査
	主食、牛乳および一食物の残食量計量
	配送車へ受け渡し
	食器食缶等をコンテナ車に収納し、配送事業者へ渡す
	後片付け
	残食計量用ポリペーパーやゴミ箱の洗浄
	配膳室清掃
	配膳棚 冷蔵庫・冷凍庫の清掃 配膳室全体の清掃 冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認

衛生管理チェックリスト 《日常点検票》

検査日	月 日 天気	調理室の 温度 湿度	調理前	調理中	確認 印	校長	
			温度	温度			
作成者			℃	℃		教頭	
			湿度	湿度			
			%	%		栄養士	

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目		評価	点検内容	
作業前	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。	
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
			感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。	
			感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。	
			手指に化膿性疾患のある者はいない。	
	服装等		手指に傷がある場合は適切な処置をし、対応した。	
			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。	
	手洗い		適切な服装をしている。	
	施設・設備		爪は短く切っている。	
石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。				
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。				
調理機器・器具類は清潔である。				
機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。				
冷蔵庫(10℃以下)、牛乳保冷庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。				
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。				
使用水		手洗い施設の石鹸、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。		
		ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。		
検収		作業前に十分(5分間程度)流水した。		
		使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり)		
		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) (mg/L)		
作業中	下処理		食品は、検収する場所において立ち会い受け取った。	
			品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。	
			保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
			納入業者は衛生的な服装である。	
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
	調理時			主食・牛乳の検収をし、記録した。
				エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
				野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
				下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
				野菜類は流水で十分に洗浄した。
			食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
			床に水を落とさないで調理した。(ドライ施設)	
			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は洗浄・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。	
			まな板・包丁は、野菜類の場合は献立が替わるごとに水洗いし、たん白質食品を取り扱った後は必要に応じて洗浄・消毒した。	
			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(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。	
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。	
			生食する食品は特に衛生的に取り扱った。	

作業中	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素を確認して記録した。 *朝の遊離残留塩素が0.2mg/L未満の場合 (mg/L、時 分)
	保存食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
		保存食採取器具は清潔である。
		原材料を採取した。
配食	乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。	
	保存食について採取、廃棄日を記録した。	
	素手で配食していない。(器具等使用)	
	食缶を直接床に置いていない。	
	飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	配食時間は記録した。	

作業後	配膳	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使用水	調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり) 遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
	調理機器・器具・食器の洗浄消毒	食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名:)
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。
	残菜と廃品の処理	器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後にを行った。
		消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
		返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。		
食品庫	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。	
	厨芥置場は清潔である。	
	食材料は整理整頓されている。	
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	通風、温度、湿度の状態は良い。	
	給食物資以外のものは入れてない。 (食品庫と物品庫が分かれていない場合は、棚等で分けけて保管する)	

便所	便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	調理衣、履き物等は脱いだ。
調理室の立ち入り	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
	部外者が立ち入った。(氏名: 時間:) 部外者は衛生的な服装で立ち入った。

学校給食(配膳業務)日常点検票

検査日	平成 年 月 日	天気		業務総括 責任者
作成者		気温	℃	
	配膳室温度	配膳室湿度		
配膳前(時分)	℃	%		
配膳後(時分)	℃	%		
	牛乳保冷库	物資冷蔵庫	物資冷凍庫	保存食冷凍庫
配膳前(時分)	℃	℃	℃	℃
配膳後(時分)	℃	℃	℃	℃

* 評価について、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目		評価	点検内容
配膳室	配膳業務従事者	健康状態	下痢をしていない。
			発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
		本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。	
		本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。	
	服装等	手指に化膿性疾患はない。	
		手指に傷がある場合は適切な処理をし、対応した。	
	手洗い	調理衣・マスク・髪覆いは清潔である。	
	施設・設備		履き物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
		石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。	
		配膳室内の清掃・清潔状態はよい。	
		配膳室には、不必要な物品等を置いていない。	
		機器・器具類は清潔である。	
		機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
検収		牛乳保冷库(10℃以下)、冷蔵庫(5℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。	
		主食置場、容器は清潔である。	
		床は清潔である。	
		手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
		冷蔵・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。	
		ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。	
		食品は、検収する場所において立ち会い、受け取った。	
保存食		品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。	
		保管していた食品は安全を確認した。	
		納入業者は衛生的な服装である。	
		納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない。	
		主食・おかずの検収をし、記録した。	
品残の菜処と理廃		食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		品目ごとに全ての飲食物50g程度採取した。	
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。	
		保存食採取器具は清潔である。	
便所		乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。	
		保存食について採取、廃棄日を記録した。	
		取り分けるものは素手で採取していない。(器具等使用)	
	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。		
	厨芥置場は清潔である。		
	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。		

学校給食従事者(調理業務)の健康調査票

平成 年 月 日 ()
北九州市立鴨生田小学校

本日の健康状態

はい...○、いいえ...×

氏 名								
質 問 事 項								
1 下痢をしていないか。								
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。								
3 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症又はその疑いがないか(注1)								
4 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の無症状病原体保有者ではないか。								
5 手指に化膿性疾患はないか。								
6 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。								

(注1)【一類から三類感染症について】

【感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律】

- 一類...エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
- 二類...急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
- 三類...腸管出血性大腸菌感染症

対 応

学校給食従事者(配膳業務)の健康調査票

平成 年 月 日 ()
北九州市立二島中学校

本日の健康状態

はい…○、いいえ…×

日付(月/日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
氏 名										
質 問 事 項										
1 下痢をしていないか。										
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。										
3 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症 又はその疑いがないか(注1)										
4 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症 の無症状病原体保有者ではないか。										
5 同居者に上記1から4の症状はないか。										
6 手指に化膿性疾患はないか。										
7 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。										

(注1)【一類から三類感染症について】

【感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律】

- 一類…エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
- 二類…急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
- 三類…腸管出血性大腸菌感染症

対 応

学校給食用日誌(調理日誌) (例)

月 日 曜			給食数 人			記入者	栄養士	主任	教頭	校長	
献立名	材料名	児童1人分量g		総使用量kg (使用量×給食量)	検 収		残 量	主 食		kg	
		可食量	使用量		検収日時	良否		牛 乳	kg		
					日 時間			おかず	kg		
ご飯・牛乳・肉とじゃがいもの含め煮・おひたし・あさりの佃煮		上	● 90			:		調 理 メ モ			
	米	中	80			:		* あさりの佃煮は配食直前まで、冷蔵保管すること。			
		下	60			:					
	●牛 乳		206			:					
	☆牛肉(スライス)		30			:					
	☆じゃがいも		80	89		:					
	☆糸こんにゃく		30			:					
	☆にんじん		15	16		:					
	☆たまねぎ		30	32		:		原材料保存	8	品	
	☆(冷)さやいんげん		5			:		調理済保存	5	品	
	サラダ油		2			:		温度管理	肉とじゃがいもの含め煮	℃ 時 分	
	三温糖		4			:			おひたし	℃ 時 分	
	しょうゆ(こいくち)		7			:			(ほうれんそう)	℃ 時 分	
						:			おひたし	℃ 時 分	
	☆ほうれんそう		20	22		:			(キャベツ)	℃ 時 分	
	☆キャベツ		20	24		:		配食時間	肉とじゃがいもの含め煮	時 分	
	砂糖		0.4			:			おひたし	時 分	
	しょうゆ(こいくち)		1.7			:			あさりの佃煮	時 分	
						:		区分	保冷库		冷凍庫
	●あさり佃煮		15			:		温度	牛 乳	物 資	物 資 保存食
					:		作業前(℃)				
					:		作業後(℃)				
					:		備 考				
					:						
					:						
					:						
					:		休務者		代替者		
					:						

研修計画書

【別紙6】

平成 年 月 日

北九州市長 様

住 所

商号又は名称

代表者

印

変更仕様書第6条第4項の規定により次のとおり報告します。報告内容については、事実
に相違ありません。また、報告内容が事実と異なる場合は、契約を取り消されても異議あり
ません。

研修計画書（1枚目）

実地研修項目	実施日	研修場所	参加者	講師
〔記入例〕 調理日誌の記録	3/3~18	鴨生田小学校	総括責任者1名、常勤2名、 経験者1名、その他従事者4 名、配膳従事者1名	本 社 指導員
釜 使 用	煮物（調理・味付）			
	炒物（調理・味付）			
	揚げ物			
	ルー（カレー、お汁ルー）			
茹で野菜水冷				
球根皮むき機操作				
野菜裁断機操作				
ミキサー操作				
食器洗浄機操作				
中心温度計取扱い				
遊離残留塩素測定				
保存食の採取				
物資の検収・保存				
汚染・非汚染の区別				

研修計画書（2枚目）

実地研修項目	実施日	研修場所	参加者	講師
調理日誌の記録				
作業工程表の作成				
調理の手引きの理解				
献立の手引きの理解				
作業動線図作成理解				
食物アレルギー対応理解				
スチームコンベクション操作				
配膳作業マニュアル理解				

* 研修実施報告書を4月4日までに提出すること（従事者各自の習得度記入含む）

研修実施報告書

【別紙 7】

平成 年 月 日

北九州市長 様

住 所

商号又は名称

代表者

印

変更仕様書第 6 条第 4 項の規定により報告した「研修計画書」に基づき、別紙のとおり研修を実施しましたので報告します。報告内容については、事実と相違ありません。

また、報告内容が事実と異なる場合は、契約を取り消されても異議ありません。

記

1 研修実施報告書 . . . 別紙 7-1

研修実施報告書（2枚目）

別紙7-1

実地研修項目	実施日	実習場所	講師	従事者別 研修参加日及び習熟度													
				北九 A子 (責)		門司 B男 (経)		小倉 C子 (常)		若松 D子 (常)		八幡 E子 (パ)		戸畑 F男 (配)			
				参加日	習熟度	参加日	習熟度	参加日	習熟度	参加日	習熟度	参加日	習熟度	参加日	習熟度		
汚染・非汚染の区別																	
調理日誌の記録																	
作業工程表の作成																	
調理の手引きの理解																	
献立の手引きの理解																	
作業動線図作成理解																	
食物アレルギー対応理解																	
スチームコンベクション操作																	
配膳作業マニュアル理解																	

記入上の留意点 ① 氏名には責任者 (責)、経験者 (経)、常勤 (常)、パート (パ)、配膳 (配) 別を () 内に記入する。
 ② 「習熟度」記入方法 ⇒ A (かなりできる)、B (大体できる)、C (ほとんどできない)

従事者配置表

北九州市長 様

平成 年 月 日
(平成 年 月 日以降)

北九州市立鴨生田小学校給食調理等業務委託契約の契約書第10条第1項の規定並びに変更仕様書第7条第2項第1号及び第2号の規定により、業務に従事する者について下記のとおり提出します。

受託者

記載責任者 印

小学校で業務に通常従事する者

従事者氏名	生年月日	自宅住所	勤務時間	従事者の種類	免許
			～		
			～		
			～		
			～		
			～		
			～		
			～		
			～		
			～		
必要総勤務時間数					39

中学校で業務に通常従事する者

従事者氏名	生年月日	自宅住所	勤務時間	従事者の種類	免許
			～	配膳従事者	
必要総勤務時間数					4.5

指定器材等一覧表

【別紙10】

鴨生田小学校給食室設置厨房機器

番号	品名
1	牛乳保冷库
2	物資用冷蔵庫
3	保存食用冷凍庫
4	物資用冷凍庫
5	給湯ボイラー
6	食器洗浄機
7	食器洗浄機受台
8	食器消毒保管庫
9	食缶器具消毒保管庫
10	包丁まな板殺菌庫
11	ガス回転釜
12	フライヤー
13	球根皮剥機
14	野菜裁断機
15	ミキサー
16	シンク(三槽)
17	シンク(移動)
18	調理台
19	荷受台
20	移動台
21	
22	パンラック
23	扇風機
24	上皿自動秤
25	展示用サンプルケース
26	食器(皿)
27	食器(碗)
28	食器かご
29	食缶
30	中心温度計
31	ザル受け台
32	缶切り機(ハンドル式)
33	塩素濃度測定器
34	台車
35	ザル
36	スプーン(丸型)
37	お玉
38	トング
39	ボール
40	配膳盆
41	給食室及び給食室に付属する設備
42	その他市が指定する器材

二島中学校使用機器

番号	保管場所	品名
1	二島 中学校	牛乳保冷库
2		冷凍冷蔵庫
3		保存食用冷凍庫
4		デジタルはかり
5		配膳棚
6		サンプルケース
7		献立白板
8		人員白板
9		事務用机
10		事務用椅子
11		ポリペール
12		残乳計量バケツ
13		掃除道具入れ
14		配膳室及び配膳室に付属する設備
15	鴨生田 小学校	食器(お椀)
16		食器(二ツ仕切皿)
17		食器かご
18		スプーン(丸型)
19		スプーンかご
20		角型二重保温食缶(7ℓ、10ℓ)
21		丸型二重保温食缶(16ℓ)
22		配膳盆
23		おたま(大・小)
24		麺用おたま
25		中華サービススプーン
26		トング
27		運搬コンテナ車
28	その他	市が指定する器材

経費の負担区分

甲（北九州市）	乙（受託者）
指定器材(食器食缶等を含む)等の購入費	受託者の人件費及び法定福利費、福利厚生費等、従事者の雇用に要する経費
指定器材等の修繕費(消耗によるもの)	受託者の被服費・洗濯費、保健衛生費(健康診断・検便等)
水道・光熱費	営業経費
食材料費(※保護者負担)	研修に関する費用
防鼠・防虫等の害虫駆除費	指定物品等の修繕費(受託側の過失責任による場合)
調理用消耗品の購入費(ボール・ざる・まな板・包丁等調理機具・ラップ・各種ビニール袋等消耗品)	調理外消耗品の購入費(小学校給食室清掃用具等受託者負担分)
中学校配膳室清掃用具等	通信機器費及び通信費
中学校教室用残食ビニール袋	雑貨、文具類
検収表、作業日報等必要関係書類の作成に要する経費	営業許可及び通行許可の申請にかかる費用
	その他の経費