

様式1 日常点検表

検査日 年 月 日

学校側責任者 検印

調理長 検印

作成者

天気		気温	
		調理前	調理中
調理室の温度		℃	℃
調理室の湿度		%	%

点検項目		点検結果
調理施設備	1、施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか	
	2、施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか（床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所）	
	3、施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか	
	4、施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
	5、手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか	
従事者等の衛生管理	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、発熱などの症状はありませんか	
	3、手指や顔面に化膿創はありませんか	
	4、着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか	
	5、毛髪が帽子から出ていませんか	
	6、作業場専用の履物を使っていますか	
	7、爪は短く切っていますか	
	8、指輪やマニキュアをしていませんか	
	9、手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか	
	10、下処理から調理場への移動の際には外衣、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか	
	11、便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか	
	12、調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか	立ち入った者
原材料の取扱い	1、原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか	
	2、原材料の納入に際し、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ましたか	
	3、原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか	
	4、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか	
	5、原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか	
	検食の取扱い 検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ—20℃以下で2週間以上保存されていますか	
調理等における点検	下処理調理中取扱い 1、非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか	
	2、冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか	
	3、野菜及び果物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	
	4、加熱調理食品は中心が十分（75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）等）加熱されていますか	
	5、食品及び移動性の調理器具並びに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、非加熱調理食品の下処理における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか	

点 検 項 目								点検結果
調理等における点検	調理取扱い	7、加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、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						
		1、加熱調理後、食品を冷却する場合には、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、他からの二次汚染を防止するため、衛生的容器にふたをして保存していますか						
		3、調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか						
	4、調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか							
	廃棄物の扱い	1、廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか						
		2、返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。						
		3、廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。						
		4、廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか						
	調理器具等及び使用水の点検	器具等の点検	1、包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意、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、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか								
3、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								
4、調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行っていますか。（使用中等やおおえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと）								
5、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								
6、全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか								
使用水の点検	採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度	
							mg/l	
							mg/l	
	朝食		昼食		夕食			
調理食数								
喫食数								

1カ月ごとの点検

調理施設の点検	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、ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか						
	3、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか						
	4、各作業区域の入口手前に手洗い設備、履物の消毒施設（履物の交換が困難な場合に限る）が設置されていますか						
	5、シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか 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						
	6、シンクの排水口は排水が飛散しない構造になっていますか						
	7、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						
	8、便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていますか						
	9、施設の清掃は、全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）						
原材料の取扱い	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最近1ヶ月以内にありましたか。						
	検査結果は1年間保管されていますか						

3カ月ごとの点検

	1、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						
	2、施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか						
	3、便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか						

様式2

年 月 日

業 務 完 了 報 告 書

沼津工業高等専門学校
契約担当役 事務部長 殿

期間 年 月 日 至 年 月 日

月別	月	月	月	計
給食業務を実施すべき日数	日	日	日	日
給食業務を実施した日数	日	日	日	日
給食業務を実施しなかった日数	日	日	日	日

※給食業務を実施しなかった日は、食中毒など不測の事態が起こり食事が提供できなかった日を表します。

月別	月	月	月	計	備考
朝食	食	食	食	食	
昼食	食	食	食	食	
夕食	食	食	食	食	
計	食	食	食	食	

上記のとおり実施したことを報告します。

委託業者名

担当責任者

印

業務完了確認者氏名印

沼津工業高等専門学校

学生課寮務係長

印

様式3

沼津工業高等専門学校 殿

業者名

責任者

印

収 支 計 算 書

年 月分

収 入			支 出		
科 目		金 額	科 目		金 額
前月繰越金 (前月分差引残高)	食材料費 a		食材料費	使用食材料費 h	
	諸経費 b			欠食金 i	
給食費	食材料費 c		諸経費	水光熱費 j	電気代
	諸経費 d				ガス代
喫食費	食材料費 e				水道代
	諸経費 f			人件費 k	
委託費 g				雑費・その他 l	
収入合計 ①			支出合計 ②		

差引残高(△損失)①-②

当月食材料費の差引額

前月繰越金 (食材料費) a	給食費 (食材料費) c	喫食費 (食材料費) e	使用食材料費 費 h	欠食金 i	差引残額 a+c+e-h-i

当月諸経費の差引額

前月繰越金 (諸経費) b	給食費 (諸経費) d	喫食費 (諸経費) f	諸経費(水光熱費 j+ 人件費 k + 雑費・その他 l)	委託費g	差引残額 b+d+f+g-j-k-l

様式5

雑費・その他 明細

年 月分

勘定科目	金額	摘要
修理費		
保健衛生費(従業員被服費及び洗濯代)		
保健衛生費(健康診断料・検便料等)		
消耗品経費		
害虫駆除経費		
グリストラップ清掃費		
清掃用品費		
通信費		
事務用品費		
食中毒等保険料		
残飯・残菜等処理費		
廃油処理費		
研修費(講習会参加料等)		
給食費振替手数料		
雑費		
合計		

収支計算報告

年 月分

1. 期間

_____ 月 日(食) ~ _____ 月 日(食) _____

2. 給食費

	給食材料費			諸経費		
	単価	食数	計	単価	食数	計
朝食						
昼食						
夕食						
合計						

3. 喫食費(来客等他の会計よりの収入)

	給食材料費			諸経費		
	単価	食数	計	単価	食数	計
朝食						
昼食						
夕食						
合計						

4. 欠食費

	給食材料費			諸経費		
	単価	食数	計	単価	食数	計
朝食						
昼食						
夕食						
合計						

5. 内訳

当月食材料費内訳

前月棚卸高 (前月o) m	当月仕入材料費 n	当月棚卸高 o	当月使用食材料費 p=m+n-o

6. 給食費徴収状況

	徴収予定額	徴収済額	未徴収額
先月までの累計			
今月			

業者名

責任者

印

損益計算書

(年 4月 1日～ 年 3月31日)

収入		支出			備考
科目	金額	科目	金額		
昨年度繰越金	食材料費 a		食材料費	使用食材料費 h	
	諸経費 b			欠食金 i	
給食費	食材料費 c		諸経費	水光熱費 j	電気代
	諸経費 d				ガス代
喫食費	食材料費 e				水道代
	諸経費 f		人件費 k		
委託費 g			雑費・その他 l		
収入合計 ①			支出合計 ②		

差引計①-②	
--------	--

今年度食材料費の差引額

昨年度繰越金 (食材料費) a	給食費 (食材料費) c	喫食費 (食材料費) e	使用食材料 費 h	欠食金 i	差引残額 a+c+e-h-l

今年度諸経費の差引額

昨年度繰越金 (諸経費) b	給食費 (諸経費) d	喫食費 (諸経費) f	委託費g	諸経費(水光熱費 j+ 人件 費 k+ 雑費・その他 l)	差引残額 b+d+f+g-j-k-l