

年 月 日

(あて先) 久留米市長

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、下記のとおり報告いたします。

記

1. 業務場所 _____ 保育園

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) 細菌検査報告諸（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。）

年 月 日

(あて先) 久留米市長

受託者
所在地
名称及び代表者

業 務 従 事 者 変 更 届 出 書

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出書を提出します。

記

1. 業務場所 保育園

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) 細菌検査報告諸（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。）

年 月 日

(あて先) 久留米市長

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
	日	食	日	食	日	食

業務責任者
氏 名

業務完了確認者
園長・氏名

年 月 日

(あて先) 久留米市長

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

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に、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。

様式第6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 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。

様式第7号

保育所献立表 兼 給食日誌				行事:				施設長印								担当者印												
年 月 日 (曜日)						予定人員		実施人員		一人当たり金額		離乳食 後期				離乳食 中期				離乳食 前期								
				3歳未満児		人	合計	人	合計	円	献立名／材料名		使用量	献立名／材料名		使用量	献立名／材料名		使用量									
				3歳以上児		人	人	人	人	円	1	軟飯		1	かゆ		1	かゆ										
共通献立				職 員		人		人	人	円		ごはん	40.00		全かゆ(精白米)	30.00		全かゆ(精白米)	20.00									
献立名／材料名				使用量	単位	発注量	単位	総量	金額	一人分量																		
主	ご飯										1	鶏とじゃがいものかりんと		1	鶏とじゃがいものかりんと		1	煮つぶし										
	水稻穀粒(精白米)			45.00	g							鶏若鶏肉胸(皮なし)	10.00		鶏若鶏肉胸(皮なし)	7.00		じゃがいも	10.00									
	おおむぎ(押麦)			5.00	g							じゃがいも	20.00		じゃがいも	15.00		人参	5.00									
												人参	10.00		人参	7.00												
副	鶏とじゃがいものかりんと											さやいんげん	7.00		さやいんげん	5.00	1	スープ(つぶし)										
	鶏若鶏肉モモ(皮なし)			40.00	g													はくさい	6.00									
	酒			1.00	g						1	スープ		1	スープ(刻み)			人参	5.00									
	こいくちしょうゆ			3.00	g							はくさい	10.00		はくさい	8.00												
	でんぷん			10.00	g							人参	7.00		人参	6.00	1	果汁										
	じゃがいも			55.56	g													りんご	20.00									
	揚げ油			4.00	g						1	薄切り(皮、芯を取薄切)		1	おろし													
	人参			20.62	g							りんご	20.00		りんご	15.00												
	さやいんげん			8.25	g																							
	こいくちしょうゆ			8.00	g																							
	三温糖			6.00	g																							
	ごま(乾)			3.00	g																							
副	春雨スープ																											
	春雨			5.00	g																							
	きくらげ(乾)			0.50	g																							
	人参			10.31	g																							
	はくさい			15.96	g																							
	食塩			0.50	g																							
	こいくちしょうゆ			1.00	g																							
	いりこ(出汁用いりこ)			2.00	g																							
副	果物										離乳食利用者氏名欄																	
	りんご			58.82	g						氏名	出・欠	氏名	出・欠	氏名	出・欠												
3	牛乳																											
	牛乳			120.00	g																							
3	蒸しパン																											
	小麦粉			20.00	g																							
	ベーキングパウダー			1.20	g																							
	黒砂糖			7.00	g																							
	レーズン			5.00	g																							
10	お茶																											
	玄米茶(浸出液)			100.00	g																							
10	果物																											
	バナナ			75.00	g						残食量・喫食状況																	
栄養素		熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	K(mg)	Ca(mg)	Fe(mg)	レチノール活性当量(μg)	VB1(mg)	VB2(mg)	VC(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維総量(g)														
栄養価		652	20.6	13.3	111.2	1008	278	2.8	274	0.28	0.36	28	2.6	4.8														

衛生管理チェックリスト

日常点检表

※給食担当者が毎日点検し、園長の点検を受け記録を保存すること

検査日		年	月	日	天気	晴		雨	曇	雪	気温	℃
保育園長名						調理前		調理後		冷蔵庫の温度	℃	
						調理室の温度		℃	℃		冷凍庫の温度	℃
作成者				調理室の湿度	%			%		保存用冷凍庫の温度	℃	

作業前	給食従事者	健康状態		施設・設備	☐	調理室内の清掃・清潔状態はよい
		①	下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしていない		☐	食器・器具等は清潔に保管されている
		②	手指の傷・顔面にできものはない		☐	冷蔵庫は整理整頓され、清潔である
		③	本人、同居者に法定伝染病の疑いがあるものはいない		☐	調理機械・器具の洗浄・殺菌をした
		服装等			☐	食品庫は整理整頓され、清潔である
		④	作業衣・マスク・帽子・履物は清潔である		☐	ネズミ・衛生害虫などはでない
		手洗い				
		⑤	爪は短く切っている	使用水	使用水の外観(色・濁り)臭いは味を確認した	
	⑥	消毒液で手洗をした	☐		始業前	
	検収	☐	品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認し、チェックした			
		☐	保管していた食品は安全を確認してから使用した			
				☐	作業終了後	
			☐	作業前に5分間流水した		

作業中	下処理	☐	ゴム前かけ等は下処理専用を使用している	配食	☐	素手で配食していない
		☐	魚介類・食肉類は食材ごとに専用容器・器具で下処理した		☐	食缶を直接床に置いていない
		☐	野菜類は流水で十分洗浄した	保存食	☐	保存食容器(ビニル袋等)・保存食採取器具は清潔である
		☐	下処理終了後・水槽・蛇口・水栓・器具の洗浄・消毒を確実にを行った		☐	原材料を採取した
		☐	食品を入れた容器を直接床に置いていない		☐	品目ごとにすべてを採取した
	調理時	☐	魚介類・食肉類・卵を取扱った手指は洗浄・消毒できた	トイレ	☐	乾燥しないように完全密封し、採取年月日を記入し、冷凍庫に保存した
		☐	作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した		☐	作業服は脱いだ
		☐	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した		☐	用便後は消毒液での手洗を行った
		☐	まな板・包丁など調理器具は作業中に洗浄し、消毒をするときは飛散しないように注意した	提供時間	提供開始 : ~ 提供終了 :	
		☐	加熱食品は中心まで十分に加熱し、チェックした			

[illegible]

年 月 日

(あて先) 久留米市長

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			