

調理業務指示書

確認	所長	担当者	栄養士	栄養士

田主丸学校給食共同調理場

[illegible]

アレルギー指示書

確認	所長	担当者	栄養士	栄養士

田主丸学校給食共同調理場

[illegible]

作業工程表 久留米市田主丸学校給食共同調理場

令和 年 月 日 曜日

- (手1) 標準的な手洗い
(塩) 残留塩素測定
- (手2) 作業中手洗い
(袋) 使い捨て手袋使用
- (温) 中心温度確認記録
(汚) 二次汚染注意
- (エ) エプロン交換
(消) 器具の消毒
- (靴) 履物交換

料理名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:20
その他											

※作業開始前、汚染から非汚染作業区域に移動する場合には必ず標準的な手洗い(手1)を行うこと。

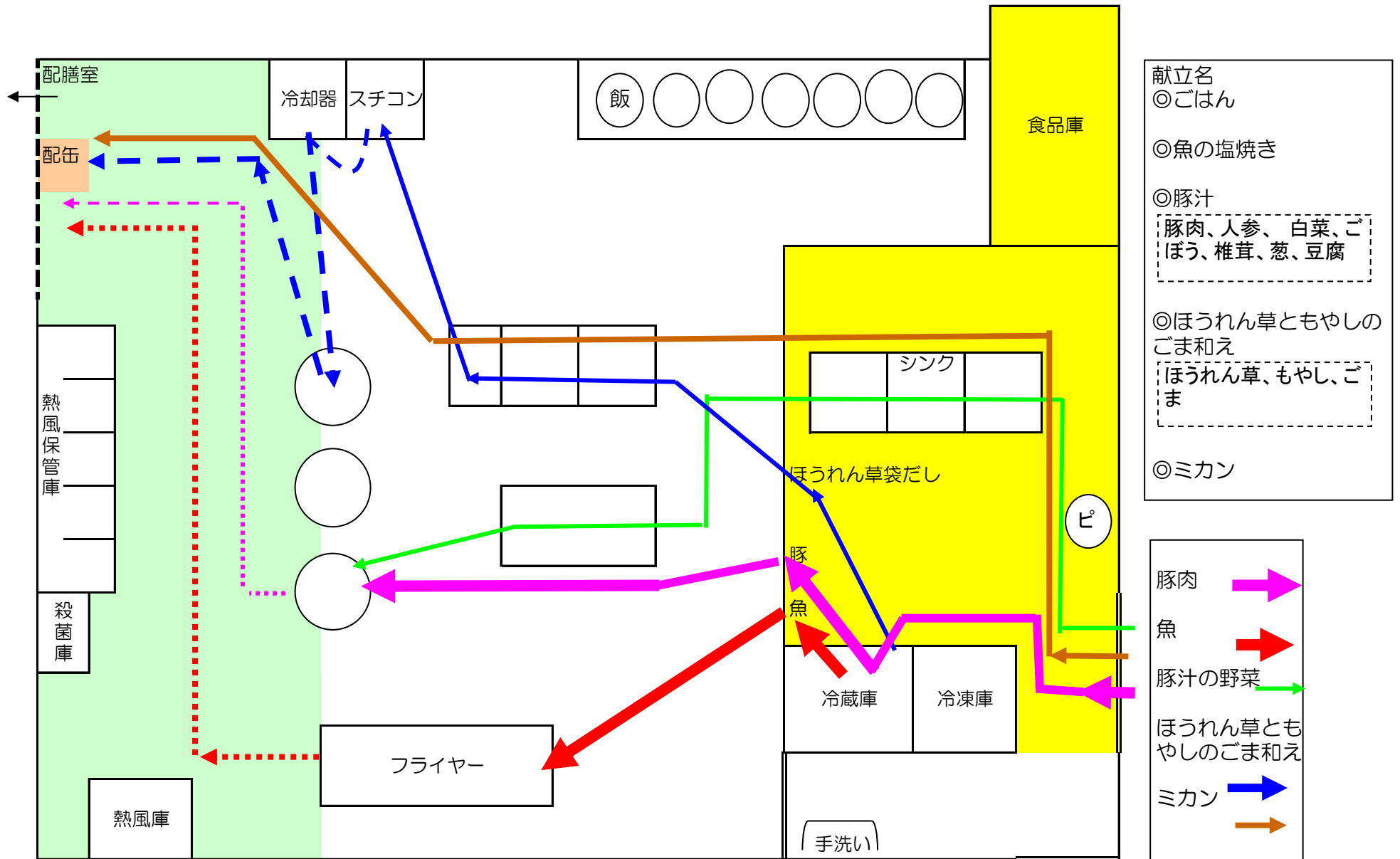
※汚染作業区域の矢印がない部分は野菜の下処理作業とする。

汚染作業区域

非汚染区域

※記入例

(施設ごとで施設のレイアウトが異なります。)



年度年間給食計画表

田主丸学校給食共同調理場

所 長 印

記入者 印

区 分 月	実 施 予定日数 ①	予定食数		予定食数（延べ）			備 考
		児童・生徒 ②	教職員 ③	児童・生徒 ④（①×②）	教職員 ⑤（①×③）	合 計 ⑥（④+⑤）	学校行事など
4月							
5月							
6月							
7月							
8月							
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
合 計							
	日	食	食	食	食	食	

様式第3号

献立確認表（献立表 兼 発注確認書）

[illegible]

エネルギー	Kcal		%
たんぱく質	g		%
脂肪	g		%
カルシウム	mg		%
鉄分	mg		%
マグネシウム	mg		%
亜鉛	mg		%
ビタミンA	μg		%
ビタミンB 1	mg		%
ビタミンB2	mg		%
ビタミンC	mg		%
食塩相当量	g		%
食物繊維	g		%

※注文数欄が「****」となっている物資は、別の料理でも使用されています。注文数は合算して出力されています。

※様式第1号の1で代用可。

様式第4号

学 校 給 食 日 常 点 検 表

調理場名久留米市田主丸学校給食共同調理場

検査日年 月 日

調理前調理中

所長名印

天気外気温℃

調理室温度℃℃

作成者

調理室湿度% %

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

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。
☐ 本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。
☐ 感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている。
☐ 手指・顔面に外傷等はない。
☐ 手指・顔面に化膿性疾患はない。

服装等

☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
☐ 履物は清潔である。
☐ 適切な服装をしている。
☐ 爪は短く切っている。

手洗い

☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。

使 用 水

☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。
☐ 使用水の外観(色、濁り、異物)、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)

施 設 ・ 設 備

☐ 調理場内の清掃・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。
☐ 調理用機械・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・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-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。
☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、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。
☐ ねずみやはえ、ごきぶり等の衛生害虫は出ていない。

検 収

☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
☐ 品質、鮮度、品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。
☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
☐ 納入業者は衛生的な服装である。
☐ 主食・牛乳の検収をし、記録した。

・調理前の冷凍・冷蔵庫温度記録

については、別紙様式に記載。

作
業
中

下 処 理

☐ エプロン・履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。

調 理 時

☐ 床に水を落とさないで調理した。
☐ 魚介類・食肉類・卵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・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
☐ 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。
☐ 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
☐ 加熱処理後の冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。

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・ロット別に採取した。
☐ 保存食用容器(ビニール等)は清潔である。
☐ 保存食採取容器は清潔である。
☐ 原材料を50g程度採取した。
☐ 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
☐ 保存食について採取、廃棄日時を記録した。

配 食

☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
☐ 素手で配食していない。
☐ 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
☐ 配食時間は記録した。

使 用 水

☐ 使用水の外観(色、濁り、異物)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり)
☐ 調理作業終了時に、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)
☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その温度と時間を記録した。

便 所

☐ 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
☐ 調理衣(上下)、履き物等は脱いだ。
☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

調理室の立ち入り

☐ 部外者が立ち入っていない。
☐ 部外者は衛生的な服装で立ち入った。
☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。
『立ち入り者及び時間』

共同調理場受配校

☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し、記録した。
☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。
☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。
※各小中学校、配膳員日常点検票に記載。

作
業
後

配 送 ・ 配 膳

☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。
☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
☐ 配送記録をつけている。

検 食

☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
☐ 加熱調理や冷却は適切に行っている。
☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
※検食は各小中学校、調理場にて実施している。

給 食 当 番

☐ 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。
☐ 衛生的な服装をしている。
☐ 手指は確実に洗浄した。
※給食当番は各小中学校にて別紙様式に記載。

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量は適切である。(洗剤名:液体七色石けん、ウォッシュメイトメタルEサイド)
☐ 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。
☐ 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行った。
☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。

残 菜 と 廃 品 の 処 理

☐ 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。
☐ 調理に伴う廃棄物(残菜等)は、分別し、衛生的に処理されている。
☐ 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。
☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。

食 品 庫

☐ 食材料は整理整頓されている。
☐ ネズミやはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。
☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
☐ 給食物資以外のものは入れてない。

保存食の廃棄
月 日から 月 日分を廃棄

ネズミ、衛生害虫などの駆除の記録

様式第5号

令和 年 月 日

久留米市長 あて

受託者名

代表者名

EP

健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 受診結果

(田主丸学校給食共同調理場)

[illegible]

2. 受診医療機関名

3. 添付書類

受診医療機関の結果報告書（写）

※実施後、速やかに市に提出すること。

EP

細菌検査結果報告書(月分)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 受診結果

[illegible]

2. 受診医療機関名

3. 添付書類

受診医療機関の検査報告書（写）

個人健康管理等表（令和 年度）

令和（ ）年（ ）月

施設名	
氏名	

※ 出勤したら毎朝各項目について確認する。項目に該当する場合○を、該当していない場合×を記入し、×の場合は、下記の対応方法に記載する。
日常点検票には、全員分の健康管理等表を点検し、点呼確認して記録する。

日・曜日			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
			確認項目																														
健康 状態	1	下痢をしていない																															
	2	発熱、腹痛、嘔吐をしていない																															
	3	本人または同居者に感染症又はその疑いはない																															
	4	感染症またはその疑いがある場合は医療機関を受診している																															
	5	手指・顔面に外傷等はない																															
	6	手指・顔面に化膿性疾患はない																															
服装 等	7	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である																															
	8	履物は清潔である																															
	9	適切な服装をしている																															
	10	爪は短く切っている																															

対応方法

日	項目	対応方法（作業内容について具体的に）	対応指示者

日	項目	対応方法（作業内容について具体的に）	対応指示者

令和 年 月 日

久留米市長 あて

受託者名

代表者名

印

従 事 者 健 康 状 態 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

施設名	田主丸学校給食共同調理場
発覚日時	
従事者名	
発覚の経過 及び原因 (詳細に)	
対応策 (具体的に)	

※発覚後、速やかに市に提出すること
※提出の流れ・・・受託者（1部提出）→田主丸学校給食共同調理場

受付	
----	--

久留米市長 あて

受託者名
代表者名 印

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. 業務従事者 (田主丸学校給食共同調理場)

氏名	性別	年齢	住所	資格の種類	健診結果	正規職員	勤務形態	勤務時間 (休憩除く)	連絡先
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		

※ 年齢は、報告年度の4月1日現在のものを記載すること。
※ 資格の種類は、取得している資格を○で囲むこと。
※ 健診結果は、1年以内に受診した結果であって、従事に支障が無い場合○印を記載すること。
※ 正規職員には○印を記載すること。勤務形態は、常勤・パート・代替の区分に○印を記載すること。
※ 勤務時間は休憩時間を除く時間数を記載のこと

2. 業務従事者のうち各責任者

- (1) 業務責任者 . . .
- (2) 業務副責任者 . . .
- (3) 食品衛生管理者 . . .

3. 添付書類 (該当する記号を○で囲むこと)

- ア. 健康診断書 (最新の検査機関結果の写し) イ. 細菌検査結果 (最新の検査機関結果の写し)
- ウ. 給食調理業務等経歴書兼誓約書 (様式第15号) または履歴書 (写)
- エ. 調理師免許 (写) オ. 栄養士免許 (写)

※提出の流れ . . . 受託者 (1部提出) → 共同調理場

受付	
----	--

久留米市長 あて

受託者名
代表者名 印

業 務 従 事 者 変 更 報 告 書（その1）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 変更理由（該当する記号を○で囲むこと）

- ア. 退職のため
- イ. 異動のため
- ウ. 増員のため
- エ. その他（詳細な理由： ）

2. 業務従事者 (田主丸学校給食共同調理場)

氏名	性別	年齢	住所	資格の種類	健診結果	正規職員	勤務形態	連絡先	摘要	変更月日
				調理師・栄養士						
				調理師・栄養士						
				調理師・栄養士						
				調理師・栄養士						

- ※ 年齢は、報告年度の4月1日現在のものを記載すること。
- ※ 資格の種類は、取得している資格を○で囲むこと。
- ※ 健診結果は、1年以内に受診した結果であって、従事に支障が無い場合○印を記載すること。
- ※ 正規職員には○印を記載すること。勤務形態は、常勤・パート・代替の区分を記載すること。
- ※ 摘要の欄には、退職、採用等を記入すること。

3. 添付書類（該当する記号を○で囲むこと）

- ア. 健康診断書（最新の検査機関結果の写し）
- イ. 細菌検査結果（最新の検査機関結果の写し）
- ウ. 給食調理業務等経歴書兼誓約書（様式第15号または履歴書（写）
- エ. 調理師免許（写）
- オ. 栄養士免許（写）

※当初提出した業務従事者報告書の内容に変更が生じた場合、その都度報告すること。
※提出の流れ・・・受託者（1部提出）→共同調理場

受付	
----	--

久留米市長 あて

受託者名
代表者名 印

業 務 従 事 者 変 更 報 告 書 （その2）

このことについて、業務従事者変更報告書（その1）の結果、下記のとおりとなるので報告します。

記

1. 業務従事者 (田主丸学校給食共同調理場)

氏名	性別	年齢	住所	資格の種類	健診結果	正規職員	勤務形態	勤務時間 (休憩除く)	変更日
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		
				調・栄			常・パ・代		

- ※ 年齢は、報告年度の4月1日現在のものを記載すること。
- ※ 資格の種類は、取得している資格を○で囲むこと。
- ※ 健診結果は、1年以内に受診した結果であって、従事に支障が無い場合○印を記載すること。
- ※ 正規職員には○印を記載すること。勤務形態は、常勤・パート・代替の区分を記載すること。
- ※ 変更月日には、年度当初提出した『業務従事者報告書』から変更になった者のみ変更月日を記載すること。

2. 業務従事者のうち各責任者

- (1) 業務責任者 . . .
- (2) 業務副責任者 . . .
- (3) 食品衛生管理者 . . .

※当初提出した業務従事者報告書の内容に変更が生じた場合、その都度報告すること。
※提出の流れ . . . 受託者（1部提出）→共同調理場

受付	
----	--

様式第11号

令和 年 月 日

久留米市長 あて

受託者名

代表者名

EP

研 修 實 施 報 告 書

このことについて、下記のとおり研修を実施しましたので報告します。

記

1. 日 時 令和 年 月 日 ()

2. 受講者名

[illegible]

3. 研修テーマ（目的）

4. 研修概要

※研修内容がわかる資料を添付すること。

※実施後、速やかに市に提出すること。

※提出の流れ・・・受託者（１部提出）→共同調理場

受付

様式第12号

業務完了確認書(年 月)

(田主丸学校給食共同調理場)

[illegible]

様式第13号

令和 年 月 日

久留米市長 あて

受託者名

代表者名

EP

業務完了届

このことについて、令和 年 月分の久留米市田主丸学校給食共同調理場調理等業務について、下記のとおり完了しましたので報告します。

記

- | | |
|---------|------------------|
| 1. 業務場所 | 久留米市田主丸学校給食共同調理場 |
| 2. 業務内容 | 別紙『業務完了確認書』のとおりに |

※提出の流れ・・・受託者（１部提出）→共同調理場

受付

様式第14号

令和 年 月 日

久留米市長 あて

受託者名

代表者名

EP

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

区 分	事 故 内 容 等		
業務名	久留米市田主丸学校給食共同調理場調理等業務		
発生日時			
発生場所			
人又は施設 設備の区分	（人の場合） 住所 氏名 性別 年齢	（施設・設備の場合） 名称	
事故の経過 及び原因 （詳細に）			
改善策 （具体的に）			
学校長所見			

※発生後、速やかに市に提出すること。

久留米市長 あて

受託者名
代表者名 印

集 団 給 食 業 務 等 経 歴 書 兼 誓 約 書

このことについて、下記のとおり報告します。また、下記報告内容について、疑義が生じた場合、当該経歴書の作成に使用した履歴書等を提出することを誓約いたします。

記

1. 業務従事者名

氏 名	
住 所	
緊急連絡先	

2. 当該従事者の給食・食堂等経歴

年/月 ～ 年/月	施設名	形態	委託先
～		食堂・給食・ その他（ ）	
～		食堂・給食・ その他（ ）	
～		食堂・給食・ その他（ ）	
～		食堂・給食・ その他（ ）	
～		食堂・給食・ その他（ ）	
～		食堂・給食・ その他（ ）	

※形態については該当するものを○で囲むこと

3. 資格の取得

取得年月日	資格の種類

※ 様式第8号または第9号に併せて提出すること。ただし、履歴書の写しを添付する場合不要です。

学校給食調理等業務巡回指導報告書

実施日	
施設名	久留米市田主丸学校給食共同調理場
業者名	
実施者	
献立名	

受付

業者 ⇒ 共同調理場
(巡回指導者⇒業務責任者)

区分	作業状況等	指導事項等	備考（改善状況等）
〔 〕			
〔 〕			
その他			

※注 1 「区分」は、巡回指導した内容「調理作業管理」、「食材管理」、「衛生管理」、「施設管理」に応じて記載してください。

※注 2 「区分」の欄が不足する場合は、「2 枚に記載する」、「別紙に記載する」などして、提出してください。

ボイラー運転日誌

令和 年 月 日 ()

責任者	副責任者	担当者

運転記録

	No 1		No 2	
運転時間	～	～	～	～
圧力（停止時）	Mpa	Mpa	Mpa	Mpa
炎色の状態	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良
室内温度	℃			

燃料記録

軟水・薬液記録

①本日指数	ℓ	軟水器の状態（運転前）	良 不良
②前日指数	ℓ	パックテスト色（運転前）	良 不良
本日使用量（②－①）	ℓ	軟水器 再生塩	kg
		薬液供給 清缶剤 防食材	
当月使用量（月末記入）	ℓ	No1	kg kg
		No2	kg kg

備考欄

配送業務日誌

令和 年 月 日 () 天候 ()

車両No. 庫内温度 ()℃

責任者	副責任者	運転者	補助

走行前	km	走行後	km	走行距離	km
-----	----	-----	----	------	----

○食器 東		学校シャッター 閉め確認	庫内固定バー 確認	後部扉 ロック確認
共同調理場	発 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
共同調理場	着 (:)			

- 準備
- ・手洗い、消毒、服装衛生確認 ()
 - ・配送車両点検、庫内状態確認 ()
 - ・道路情報収集 ()
 - ・中止校等確認 ()

西		学校シャッター 閉め確認	庫内固定バー 確認	後部扉 ロック確認
共同調理場	発 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
共同調理場	着 (:)			

- 食器配送
- ・コンテナ数の確認 ()
 - ・コンテナ扉の確認 ()
 - ・積み込み確認 ()
 - ・配送書類の確認 ()

○食缶 東		学校シャッター 閉め確認	庫内固定バー 確認	後部扉 ロック確認
共同調理場	発 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
共同調理場	着 (:)			

- 食缶配送
- ・コンテナ数の確認 ()
 - ・コンテナ扉の確認 ()
 - ・積み込み確認 ()

西		学校シャッター 閉め確認	庫内固定バー 確認	後部扉 ロック確認
共同調理場	発 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
	着 (:)			
共同調理場	着 (:)			

- 運行終了後
- ・配送車両の清掃 ()
 - ・配送車両点検、庫内状態確認 ()
 - ・車両施錠、タイヤ止め設置確認 ()
 - ・提出書類記入 ()

○回収 東	
共同調理場	発 (:)
共同調理場	着 (:)

西	
共同調理場	発 (:)
共同調理場	着 (:)

備考:

アルコール チェック	mg/l
---------------	------

最終点検表 No.1

責任者	副責任者	担当者

令和 年 月 日 ()

点検場所	No	点 検 項 目	確認欄
準備室(調理・下処理)	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	靴・白衣殺菌庫のスイッチはONになっている。	
調理室	1	電気、空調、送風機のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	包丁類は全て揃っている。	
	4	ガスの元栓は全て閉まっている。	
	5	換気扇のスイッチは全てOFFになっている。	
	6	各コンセントは抜いてある。	
	7	ライスボイラーの蒸気バルブは閉まっているか。	
	8	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
和え物室	1	電気、空調、ファンのスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	窓の鍵は全て閉まっている。	
	4	各コンセントは抜いてある。	
	5	冷却機は清掃され、電源はOFFになっているか。	
	6	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
	7	冷蔵庫()℃	
揚げ・焼き室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	窓の鍵は全て閉まっている。	
	4	ガスの元栓は全て閉まっている。	
	5	送風機、吸気のスイッチは全てOFFになっている。	
	6	各コンセントは抜いてある。	
	7	スチコンの電源はOFFになっているか。	
	8	フライヤーの排出バルブは閉まっているか。	
	9	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
コンテナ室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	窓・扉の鍵は全て閉まっている。	
	4	シャッターは閉まっている。	
	5	各コンセントは抜いてある。	
	6	扇風機はOFFになっているか。	
	7	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
	8	冷凍庫()℃	
	9	洗浄時 温度()℃ 湿度()%	
炊飯室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	窓の鍵は全て閉まっている。	
	4	ガスの元栓は全て閉まっている。	
	5	各機器操作盤はOFFになっている。	
	6	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	

最終点検表 No.2

責任者	副責任者	担当者

令和 年 月 日 ()

点検場所	No	点 検 項 目	確認欄
準備室(検収)	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	靴・白衣殺菌庫のスイッチはONになっている。	
検収室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	出入り口の鍵は全て閉まっている。(外鍵4箇所、内鍵2箇所)	
	4	エアカーテンはOFFになっている。	
	5	はさみはある。(2本)	
	6	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
下処理室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	包丁類は全て揃っている。	
	3	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	4	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
	5	冷凍庫()℃	
	6	冷蔵庫()℃	
準備室(洗浄室)	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	靴・白衣殺菌庫のスイッチはONになっている。	
洗浄室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	水道の蛇口は全て閉まっている。	
	3	窓の鍵は全て閉まっている。	
	4	洗浄機の電源は全て切ってある。	
	5	エアカーテンは止まっている。	
	6	換気扇操作盤はすべて停止になっている。	
	7	洗剤倉庫の鍵はかかっているか。	
	8	厨芥処理室の鍵はかかっているか。	
	9	グレーチングのゴミ受けにゴミは溜まっていないか。	
	10	食缶洗浄機にゴミは溜まっていないか。	
	11	食器洗浄機にゴミは溜まっていないか。	
	12	ゴミ箱にゴミは残っていないか。	
	13	水気は残っていないか。	
	14	洗浄時 温度()℃ 湿度()%	
休憩室(2箇所)	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	窓の鍵は全て閉まっている。	
会議室	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	窓の鍵は全て閉まっている。	
	3	IHの電源は切れている。	
各トイレ	1	窓の鍵は全て閉まっている。(男女共に確認すること)	
事務所	1	電気、空調のスイッチは切れている。	
	2	窓の鍵は全て閉まっている。	
	3	パソコンはOFFになっているか。	
ボイラー	1	鍵は閉まっているか。	