

業務分担表

区分	関連業務内容	発注者	受注者
調理等	献立作成業務		○
	調理作業(パーティ・イベント食などの特別食も含む)		○
	盛付、提供業務(パーティ・イベント食などの特別食も含む)		○
	食器・器具・備品等の洗浄・消毒業務		○
	調理従事者に対する定期的な教育・訓練		○
	調理盛り付け等の指示・確認		○
	保健所指定の保存食の確保(－20℃、2週間保管)		○
	飲食物代金の回収		○
施設衛生管理	調理従事者の定期的な検便・健康診断の実施		○
	衛生自主管理点検表の実施記録の記入		○
	食事業務の衛生的取扱いの確認	○	○
	施設の整備	○	
	厨房内清掃・消毒・害虫駆除	○	○
	食堂ホール清掃・消毒・害虫駆除	○	○
	食堂テーブル上の清掃		○
食品管理	食材の発注・購入		○
	購入材料の検収(品質・量目等)		○
	食材の取扱い・保存・棚卸し		○
業付務帯	売店営業(日用品および注文品)		○
	マッサージ、クリーニング、買物、食事変更の受付および手配		○
労務管理	業務割当・勤務表の作成・実施		○
調連整絡	公益財団法人JKA、久留米市、受託業者 各部門との連絡・調整	○	
	給食関係者、各部門との連絡・調整		○
その他	(移設の場合)厨房器具・備品・食材等の搬出入 ※大型の厨房設備・機器、大量の食器等は除く		○