

<資料 1>

海田町立小学校給食調理等委託業務仕様書

- 1 件 名 海田町立小学校給食調理等委託業務
- 2 履 行 期 間 令和 8 年 4 月 1 日から令和 10 年 3 月 31 日まで
- 3 対象及び予定日数等 別紙 1 のとおり
- 4 履 行 場 所 海田町立海田小学校，海田町立海田東小学校
海田町立海田西小学校，海田町立海田南小学校
- 5 受託業者の要件
 - (1) 1 日 2,000 食以上を提供する学校給食調理受託実績があり，受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。なお，学校給食調理受託実績は，令和 6 年度における自校方式及びセンター方式による実績を指し，デリバリー方式による実績を除くものとする。
 - (2) 学校給食の意義を十分に認識し，学校運営にも協力的であること。
 - (3) 経営基盤の安定と危機管理等への対応能力と体制が構築されていること。
 - (4) 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
 - (5) アレルギー食，特別給食への対応体制を整備すること。
 - (6) 学校給食の質の確保を図ること。
 - (7) 地元雇用，地域の実情に十分配慮できること。
- 6 業務の内容

受託者が実施する調理業務については，「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）及び，その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより，学校給食法の趣旨を十分理解し，「学校給食衛生管理基準」（文部科学省作成）に基づいて，業務を実施するものとする。

業務内容は，次のとおりとする。

 - (1) 調理業務
 - (2) 配缶業務
 - (3) 検収業務
 - (4) 食材管理業務
 - (5) 食器，食缶，調理機器・備品及び容器等の洗浄・消毒業務
 - (6) 調理業務指示書等に基づく作業工程表及び作業動線図の作成業務
 - (7) 残菜及び厨芥の処理業務
 - (8) 給食調理場・設備の清掃及び点検業務
 - (9) 使用物品管理業務

- (10) 衛生管理業務
- (11) 調理業務・施設管理業務等に要する消耗品の調達業務
- (12) 前各号に附帯する業務

7 業務の分担 別紙2のとおり

8 費用負担区分 別紙3のとおり

9 献立及び給食実施日数等に関する指示

給食実施日数及び献立等については、次のとおり提示する。

内 容	時 期	様 式 番 号
年間給食実施計画表	年度当初	様式第1号
月間予定献立表	前月末	
給食調理指示書	前週末	
調理等業務変更仕様書	実施日の前日（緊急の場合は当日）	

10 業務責任者等

受託者は、学校給食調理業務であることを考慮し、調理等業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ、集団給食調理業務に従事した経験のある者を配属すること。また、欠員が出た場合には、業務に支障がないよう速やかに対応すること。

(1) 業務責任者（1名）

業務責任者は、調理師の資格を有し、学校給食若しくは「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）に定められている「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」で3年以上の実務経験のある者又はそれと同等と認められる者で、常勤的な雇用者とする。

(2) 業務責任者の業務内容

業務責任者は、給食調理に係る業務管理、衛生管理、設備管理等に関する総合的な管理及び調理等業務従事者の指揮監督、並びに海田町教育委員会及び学校との連絡調整を行う。

(3) 業務副責任者（1名）

業務責任者が欠けたときその職務を代行する業務副責任者を配置すること。業務副責任者は、調理師の資格又はそれと同様の資格を有する者で、学校給食若しくは「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）に定められている「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」で1年以上の実務経験のある者又はそれと同等と認められる者で、常勤的な雇用者とする。

(4) 食品衛生責任者

選任された食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生並びに給食業務が衛生的に行われるよう調理等業務従事者の指導教育に努めること。

11 施設設備器具

- (1) 調理業務に使用する設備、器具等は教育委員会と受託者が別に協議して定める。
- (2) 受託者は施設、設備、器具等が破損した場合は、直ちに教育委員会に報告するものとする。また、その原因が受託者の責に帰すべき事由による場合は、その損害を賠償させることがある。

12 立入検査

保健所等検査機関の立入検査、学校薬剤師等の検査が行われる場合は応じること。

13 報告等

次のとおりとし、提出部数は各 1 部とする。

報告書の種類	提出期限	提出先	備 考
作業工程表、作業動線図	作業日 3 日前	学校	様式第 2 号
調理等業務完了報告書	毎日業務終了後	学校	様式第 3 号
健康診断結果報告書	1 回／年 ※但し、新規採用者は調理等業務従事者変更報告書と同時に	教育委員会	(検査機関の証明書添付)
検収簿	毎日業務終了後	学校	
温度管理表（調理）	毎日業務終了後	学校	
温度管理表（施設）	当該月業務終了後	学校	
健康観察個人別記録表	当該月業務終了後	学校	
検便結果報告書	2 回／月	学校 教育委員会	様式第 4 号 (検査機関の証明書添付)
調理等業務従事者報告書	年度初	学校 教育委員会	様式第 5 号
調理等業務従事者変更報告書	変更の都度	学校 教育委員会	様式第 6 号
主要な設備・器具の手入れ基準及び報告書	各学期開始まで	学校	様式第 7 号
研修報告書	実施後直ちに	教育委員会	様式第 8 号
異物混入等報告書	発生後直ちに	教育委員会	様式第 9 号
実績報告書	毎日業務終了後	学校	様式第 10 号

14 研修

受託者は、調理等業務従事者の安全衛生管理や調理技術などの知識や技術の習得・資質の向上を図るため、定期的に研修会を実施し、終了後は速やかに研修の際に使用した資料及び研修を実施している様子が確認できる写真等を添付し、研修報告書を提出すること。また、新たに調理等業務従事者を採用した場合は研修を行い、従事させること。受託会社による衛生巡視（検収～受渡しまでの作業確認）を年2回以上実施すること。また、給食施設に関する巡視を年1回以上実施すること。

15 パソコンの利用について

- (1) 受託者は、委託者が設置するパソコンを利用して、作業工程表及び作業動線図を作成すること。
- (2) 作成したデータは委託者の所管とすること。
- (3) 受託者は、別紙4に定めるパソコン利用規約を遵守すること。

16 その他

- (1) 異物混入等、緊急を要する事柄が発生した場合、直ちに学校に駆けつけられる体制を整えておくこと。また、速やかに教育委員会へ報告することとともに、対応計画等を基に協議を行うこと。
- (2) 入札金額は、4校当たりの1年間の総委託料（税抜）を提出すること。

(別紙1)

対 象 及 び 予 定 日 数 等

1 対 象 児童及び教職員

2 給食予定日数等

学校名	日数 (1年間 あたり)	人員 (R7.5.1)			想定 年間食数	実施内容
		児童数	教職員 数	合計		
海田小学校	200 日	384 人	31 人	415 人	83,000 食	・ 米飯給食 2 日～3 日／週 ・ 自校炊飯 (α 化米) 1 日／週 ・ パン給食又は 麺給食 1 日～2 日／週
海田東小学校	200 日	543 人	43 人	586 人	117,200 食	
海田西小学校	200 日	219 人	25 人	244 人	48,800 食	
海田南小学校	200 日	733 人	46 人	779 人	155,800 食	
合 計		1,879 人	145 人	2,024 人	404,800 食	

(注) 履行時において日数及び人員の変更があった場合には, 契約した金額で履行すること。

(別紙 2)

業 務 分 担 表

区分	業務内容	町・学校	事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認	○	
	作業工程表，作業動線図の作成		○
	作業工程表，作業動線図の確認	○	
調理作業	調理業務（学校行事・アレルギー対策等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	配缶		○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	給食の児童への引渡し及び回収		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
	検食の準備		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収，検収簿の記入		○
	食材の保管・在庫管理		○
残菜等の処理	給食の残食処理費	○	
	厨芥等の集積・処理費（野菜屑・調理ごみ等の事業用ごみ）	○	
	調理ごみの処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠（原則，学校で管理）	○	
	給食施設及び設備の点検・管理		○
	給食施設及び設備の保守・維持・修繕	○	
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入		○
	調理従事者の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月 2 回）の実施及び報告		○
	手指細菌検査（年 2 回）の実施及び報告		○
	※ふき取り検査としてもよいこととする。		
	調理器具細菌検査（年 2 回）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査，手指細菌検査，調理器具細菌検査の実施の確認	○	
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○

(別紙3)

費用負担区分

	委託者負担分	受託者負担分
光熱水費	電気，ガス，上水道	
施設等修繕	調理業務に必要な施設，設備，食器具類の補修，修繕，補填に要する経費	
消耗品等	アルミホイル，ラップ 検食容器，検食入れビニール袋 食材用検食袋 砥石，ゴムベラ，包丁，大しゃもじ ひしゃく，あみじゃくし ザル，タライ 児童が使用するもの（プリンカップ，ナプキン等児童が直接使用する消耗品）	調理器具洗浄用洗剤 食器洗浄用洗剤 洗濯用石鹼 手洗石鹼液 次亜塩素酸ナトリウム 消毒用アルコール，消毒液 機械及び施設設備洗浄用洗剤 炊事用手袋，クリーン手袋，耐熱手袋 履物 着火ライター 中心温度計 非接触温度計 スポンジタワシ，金タワシ ナイロンタワシ，タワシ ペーパータオル ゴミ袋 水切りネット デッキブラシ 調理着，エプロン その他掃除道具一式 (ドライシステム専用品目) ドライ床用洗浄剤 ビニール樹脂床剥離剤， ビニール樹脂床用ワックス

※乾電池は乾電池を使用する物品の所有者が準備することとする。

(別紙4)

パソコン利用規約

1 目的

受託者が作成した作業工程表及び作業動線図を委託者の所管とすることで、データを積上げ、効率的に活用すること。

2 使用用途

作業工程表及び作業動線図の作成，データ保存

3 禁止事項

- (1) 学校給食室からは持ち出さないこと。
- (2) USBは使用しないこと。
- (3) 上記使用用途以外の用途で利用しないこと。

4 その他

本規約に関して疑義が生じたとき，又は本規約に定めのない事項については，学校教育課と協議のうえ，決定するものとする。

様式第 1 号

令和 年度年間給食実施計画表

学校名 海田町立 小学校
校 長 _____

区分	実施予定日数	予定給食人員		
		児童数	教職員数	合計
4 月				
5 月				
6 月				
7 月				
8 月				
9 月				
1 0 月				
1 1 月				
1 2 月				
1 月				
2 月				
3 月				
合計	日	人	人	人

記 録 表

年 月 日 ()

調理前	室温	℃	湿度	%	天	
調理中	室温	℃	湿度	%	気	
温 度	牛乳保冷库		冷蔵庫		食材用冷凍庫	保存食冷凍庫
	℃		℃		℃	℃
業者名						
食材						
納入時間						
測定時間						
品温						
業者名						
食材						
納入時間						
測定時間						
品温						
野菜		冷凍・冷蔵食品			その他	
切裁機		手切り	ボイル	コンロ		
			冷却機	オープン		
釜 1	釜 2	釜 3	釜 4			
			釜5 or フライヤー			

作 業 工 程 表

手洗い■ エプロン交換○ 使い捨て手袋▲ 温度測定● 残留塩素測定◎ (作成者 印)

献立	担当	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00
野 菜 下 処 理 等							
調味料							
食器							
牛乳							
洗浄							

校長	教頭	栄養士

調理等業務完了報告書

小学校長 様

受託者 _____

校 長	教頭	栄養士	責任者

令和 年 月 日 () 業務時間 : ~ : 業務従事者 (正) 人 (パート) 人												
献立名										食 数 食		
牛乳保冷库温度		℃	冷蔵库温度		℃	冷凍库		℃	検査用冷凍库温度		℃	
消毒 保管 庫 使用 状 況	平皿		消毒 保管 庫 使用 状 況			施設・器具の清掃及び点検状況						
	大わん					窓・ 出入 口			電 気 ・ ス イ ッ チ			
	小わん											
	はし											
	スプーン											
	フォーク											
						清 掃	使用器具の清掃					
							排水溝					
						ガ ス 元 栓						

残 菜 に 関 す る 報 告					保存食・検食に関する事項	
項目	献 立 名	出来 上り	残 菜	割 合	保存食の有無	
牛 乳		本	本	%		
主 食		Kg	Kg	%		
副 食	①	Kg	Kg	%	検食の有無	
	②	Kg	Kg	%		
	③	Kg	Kg	%		
	④	Kg	Kg	%		

特記事項

様式第 4 号

検便結果報告書（ 月分）

令和 年 月 日

海田町教育委員会教育長 様

受託者_____

検便（細菌検査）を実施したので、次のとおり報告します。

1 検査結果一覧

検査年月日	受検者氏名	結果	備考

2 検査機関名 _____

3 添付書類 検査計画書の写

様式第 5 号

調理等業務従事者報告書

令和 年 月 日

海田町教育委員会教育長 様

受託者 _____

調理等業務従事者を次のとおり報告します。

1 業務従事者

氏名	備考

2 責任者氏名

- (1) 業務責任者 _____
- (2) 業務副責任者 _____
- (3) 食品衛生責任者 _____

3 添付書類 免許の写し（原本証明を行うこと）

様式第 6 号

調理等業務従事者変更報告書

令和 年 月 日

海田町教育委員会教育長 様

受託者 _____

調理等業務従事者を次のとおり変更したので報告します。

1 業務従事者

区分	氏名	変更年月日	備考
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			
変更前			
変更後			

2 変更後の各責任者氏名

- (1) 業務責任者 _____
- (2) 業務副責任者 _____
- (3) 食品衛生責任者 _____

3 添付書類 免許の写し（原本証明を行うこと）

提出日	校長	栄養職員

主要な設備・器具の手入れ基準及び報告書

_____小学校長 様

受託者_____

品名	日 常 の 手 入 れ ・ 点 検 の 方 法	点検期間	1 学 期	2 学 期	3 学 期
野菜切り機	機体と附属品の清掃				
	取り外しできる部分は外して清掃				
	特に食品に触れるものは保管庫に保管				
	刃物プレートは回転軸から外して保管				
皮むき機	皮むき円盤を外して機体内外と皮むき円盤の清掃				
	機体内に汚物を残さないこと				
	回転軸回りに直接注水厳禁				
	スイッチ回りは必ずから拭き清掃				
	皮むき円盤のヤニ状汚れは針金ブラシで取り除くこと				
ミキサー	機体と付属部品の清掃				
	攪はん容器内は洗浄消毒				
	スイッチ回りとモーター部は必ずから拭き清掃				
フードカッター	取り外せる部分は外して清掃				
	刃物はそのまま洗浄				
	清掃後元通りに組付け，ボウル裏と回転台に特に注油				
	指定注油部に注油	1 回/週			
回 転 釜	釜内外の清掃				
	ガスバーナー等に水をかけないこと				
	ガスバーナーの点検整備				
	清掃後釜を立てて水を切ること				
	ハンドル軸の軸受けと歯車，釜回転軸の軸受けに注油	1 回/週			
運搬車	キャスター等に水をかけないこと・				
	キャスター軸受に注油	1 回/週			

食器洗浄機	洗浄ノズルの清掃				
	取り外せる付属品は外して清掃				
	機体内外の清掃，電気系統や回転駆動部の注水厳禁				
	回転ブラシは軸から外して乾燥				
	コンベアの念入りの洗浄と点検整備				
	回転ブラシの取り替え				
	コンベア駆動チェーンに注油				
消毒保管庫	扉の内外面と機体外面のから拭き，放水洗いは厳禁				
	すのこ棚板を全部外し，機内側壁とすのこ棚板の清掃	1 回/3～6 月			
保冷庫	扉の内外面と庫外周の拭き掃除				
	霜取り（自動式は夜間に）				
	庫内の全面と棚板の清掃	1 回/週			
	ファンのフィルター清掃	1 回/3～6 月			
焼物機	庫内の油汚れを念入りに洗浄する				
	排気口内の油汚れ点検				
	扉のガラスに水掛け厳禁				
	パッキン・フィルターの清掃・点検				
	外回りは拭き清掃				
	棚網，天板，台車，つゆ受けの清掃				
揚物機	油槽は油を拭いて洗剤で洗うこと				
	水洗い後よく水気をとり乾燥，蓋掛けしておくこと				
	槽外表面と燃焼排気筒回りは完全に油汚れを拭き取り				
	サーモスタットと感温部は取扱注意				
	付属品の清掃，抜油の始末				
	ガス系統の点検，清掃	1 回/4 月			
	サーモスタットの作動確認	1 回/4 月			
真空冷却機	各部品（露よけ板，吸気口，排水目皿）を取り外して清掃				
	洗浄・ふき取り・消毒は毎回実施				
	パッキンの清掃				
	品温センサーの点検				
	ブロー（水抜き）の実施	1 回/月			
	再生塩の投入	1 回/月			
	軟水チェック	1 回/週			
	戸外の水掛け厳禁				

令和 年 月 日

研修報告書

海田町教育委員会教育長 様

受託者 _____ 印

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1 研修日 令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

2 研修場所

3 対象

4 参加人数 _____ 名

5 内容（※研修資料等の添付）

異物混入等報告書

海田町教育委員会教育長 様

受託者 _____

対象者	
発生年月日・時刻	
発生場所	
発生の原因	
発生概要	箇所
発生後の状況及び措置	
反省と今後の対策	

令和 年 月 日

海田町教育委員会教育長様

(小学校)

会社名
代表者名

令和 年 月分 実 績 報 告 書

日	曜日	実施状況	確認印
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

日	曜日	実施状況	確認印
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
合計		日	

※ 実施状況に○印を付してください。
※ 確認印は、学校長が押印してください。