

## 調 理 作 業 仕 様 書

長野県波田学院

## 1 業務時間帯

委託業務は、6時から19時までの範囲において行うこと。

## 2 食事内容

- (1) 一般的な献立内容は、調理業務委託仕様書『週間献立表』(様式1)及び『調理指示書』(様式4)のとおり。
- (2) 上記(1)の一般的な献立の他に、児童のアレルギー食の提供を『アレルギー食指示書』(様式6)により実施する。
- (3) 1週間の平均的な主食予定は、以下のとおり。

区 分	朝 食	昼 食	夕 食
米 飯	3	6	7
パン類	4	1	—
麺 類	—		—

- (4) 一般的な献立内容の他に、下記の行事食等を実施する。

誕生日希望メニュー (入所児童の誕生日に合わせて)

その他年間の行事にあわせた特別献立 (収穫感謝祭、卒業生激励会・年中行事等)

\*これらの食形態・食事内容・配膳方法・食数はその都度指示する。

- (5) 原則として、調理済冷凍食品は使用しない。

だしについては、既成の物は使用しない。

食材は、原則として当日の手作りとする。

## 3 食事時間

食事時間は、下表のとおりとする。なお、学校行事及び日課等によって時間を変更する場合は、その都度指示する。

区 分	朝 食	昼 食	夕 食
平 日	7時30分	12時50分	18時00分
休 日	8時00分	12時30分	

## 4 調理業務

- (1) 調理作業のうち、食品に係わる作業については、数量確認を除いて原則全て食事の提供当日実施すること。
- (2) 調理従事者は、事前に各自身体・衣服の点検を行い『大量調理施設衛生管理マニュアル』及び学院で別途定める『調理作業基準』(別紙)に基づき、清潔で衛生的な着衣、髪覆い、マスク等を着用すること。
- (3) 食品の検収  
納入された食品については、『発注伝票兼検収表』(様式9)に基づき点検し、直ちに指定の容器に収納し、冷蔵庫等食品ごとに指定された場所で保管すること。
- (4) 調理  
ア 調理は、食事時間に合わせ適温で提供できるよう『調理指示書』(様式4)及び『アレルギー食指示書』(様式6)及び『アレルギー食変更指示書』(様式7)に従い、下記のとおり実施すること。

区 分		適 用
計量		食品・調味料は、必ず指定の場所で計量の上使用する。
下 処 理	洗浄	○ 野菜、果物を使用する場合は、洗剤を使用せず清潔な流水で繰り返し洗浄すること。また、生食の野菜、果物については、塩素処理を行うこと。
	切裁	○ 食品の切裁方法は、『調理指示書』（様式4）に基づき加熱、調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して適切に行うこと。 ○ 下処理については、指定の場所で、適切に行うこと。
加熱 (冷却)		○ 加熱処理は、食品の色彩・風味・舌ざわり等を損ねないように加熱処理時間等に配慮すること。 ○ 揚げ物・焼き物等については、その中心温度まで十分に加熱（中心温度 75℃で 1 分以上）できたかを中心温度計で確認し、温度、加熱時間及び計測者名を「加熱食品温度記録用紙」に記録する。 ○ 加熱後冷却する場合は、素早く荒熱をとり、冷蔵庫等決められた場所に保存する。
調味		○ 『調理指示書』（様式4）に基づき調味し、中間検査を受ける。 ○ 中間検査により、手直し、やり直しの指示があった場合は、迅速に対応すること。
検食		○ 各食事時間 10 分前までに、検食用食事を作成し、食事提供前に検査を受ける。

#### イ 作業上の注意

調理作業は、『大量調理施設衛生管理マニュアル』及び『アレルギー食品別の調理方法』（別紙）を参照し、『調理指示書』（様式4）及び『アレルギー食指示書』（様式6）に基づき実施すること。

また、『調理作業基準』（別紙）を遵守し、安全衛生に万全を期すこと。なお、衛生管理については、『大量調理施設衛生管理マニュアル』を遵守し、委託者の点検を受けること。

#### (5) 盛りつけ及び配膳（配食）、下膳

ア 盛りつけ・配膳（配食）は、『調理指示書』（様式4）及び『調理作業基準』（別紙）に従い行うこと。

イ アレルギー食の盛り付け・配膳は、『アレルギー食指示書』（様式6）及び『個人別指示書（食札）』（様式8）に基づき行うこと。なお、盛り付けは調理室内で行うこと。

ウ 下膳時は、返却の食器が溜まったら随時洗浄室内に移すこと。

エ 大きな音を立てての作業は行わないこと。

#### (6) 保存食の採取及び記録

ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごと及び料理ごとに 50g 程度ずつ採取し、清潔な容器（ビニール袋）に密封して保存する。

イ 保存した食材は、専用の冷凍庫（-20℃以下に設定）に入れ2週間以上保存し、2週間以上経過した物は適時廃棄する。

#### (7) 洗浄、消毒、保管

食器具類及び調理器具類の洗浄・消毒・保管は、『学校給食衛生管理基準』に基づき実施すること。なお、食器具類及び調理機器類の洗浄は、原則として、全ての食品が調理室より搬出されてから行うこと。

#### (8) 残菜及び厨芥等の処理

以下のとおり処理すること

廃棄物の種類	処理方法等	収集日及び収集時間	収集場所	その他
生ゴミ 可燃ゴミ	水分を十分取り除き、指定のゴミ袋に入れ口を結ぶ	火・金曜日 時間9：00頃	食堂北 ポリペール内	*参照
不燃ゴミ ・カン ・ビン	カン・ビン等はすぎ、それぞれゴミ袋に入れ口を結ぶ	随 時	ゴミ置き場	*参照
段ボール	折りたたみ、ビニール紐で十文字に縛る。	随 時	管理棟	*参照
廃油	専用の缶にいれる	指定日	食堂北 ポリペール内	*参照

\*厨房外へ出るときは、白衣、髪覆い等を取り、専用の履き物を使用する。

(9) 施設管理

調理室、食品倉庫等調理業務委託に伴い使用する学院施設は、『大量調理施設衛生管理マニュアル』及び『調理作業基準』（別紙）により、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(10) 日常点検

ア 本調理業務委託に係わる各工程における衛生管理については、『日常点検票』（様式 10）及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

イ 『日常点検票』（様式 10）に基づく衛生管理チェックは、業務責任者により毎日実施し、チェック済みの『日常点検票』（様式 10）を委託者へ提出すること。

(11) その他

ア 学院で実施される工事等に協力するとともに、それに伴う給食調理業務委託関連施設・備品の清掃、消毒、点検、整理整頓等を委託者の指示に従い実施すること。

イ 業務分担については『業務分担区分表』（調理業務委託仕様書 別紙 1）のとおりとする。

ウ 学院の農場生産物を食材として有効活用すること。

エ この調理作業仕様書の各条項に定めのない事項についての追加及び変更等の必要が出た場合はその都度協議し対応すること。

5 その他

調理作業中（特に揚げ物作業中）は持ち場を離れないようにし、火災の事故防止に努めること。