別　添

給　食　調　理　作　業　仕　様　書

長野県寿台養護学校

１　業務時間帯

　　委託業務は、長野県寿台養護学校の勤務時間（8時25分から16時55分まで）の範囲において行うこと。

　　なお、学校行事に伴い、土曜日・日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日に給食を実施する場合は、別途協議する。

２　食事内容

　　学校給食で提供する給食は、次のとおりとする。

（１）普通食

普通食は、様式１「調理業務指示書・予定実施献立表」の献立内容に基づき提供する。

　　なお、１週間献立内容の主食予定は、米飯が３日、パン類が１日、めん類が１日とする。

（２）行事食

　　　普通食の他に、「リクエスト給食（月数回）」「セレクト給食（年数回）」「給食試食会（年数回）」

　　「郷土料理食（年数回）」の行事食の他、学校行事や季節のイベントに合わせた献立内容を提供する。

（３）特別食

上記(1)及び(2)の献立内容に準じて、児童生徒の発達段階や障がい及び健康状況によるアレルギー食、病態食、形態食、偏食対応食の提供をする。

なお、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。

（４）原則として、調理済み冷凍食品の利用は避け、手作りとする。

３　給食時間

　　給食時間は下表のとおりとする。（見直し等により変更する場合がある。）

なお、学校行事及び授業等により時間を変更する場合は、その都度指示する。

また、検食及び展示食の時刻は「11時05分」とする。

|  |  |
| --- | --- |
| 区分 | 月～金 |
| あゆみ部 | 11時25分～13時00分まで |
| 小学部 | 11時25分～13時00分まで |
| 中学部 | 11時40分～13時00分まで |
| 高等部・職員室 | 11時50分～13時00分まで |

４　調理業務の内容

（１）調理従事者は事前に各自身体・衣服の点検を行い「学校給食衛生管理基準」（別冊）及び学校で別途定める「調理作業基準」に基づき、清潔で衛生的な髪覆い、マスク、作業着等を着用すること。

（２）食品の検収

納入された食品については、食品検収表（様式７）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。

（３）食材の処理等

食材の処理は、原則として給食提供当日の洗浄・手切りとする。

なお、食材の処理方法は、下表のとおり行うこと。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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。なお、在庫品を使用する場合は、「在庫品出庫表」（様式７）に必要事項を記入する。 |
| 下処理 | 洗浄 | * 野菜や果物の洗浄は、残留塩素を確認した清潔な流水で繰り返し洗浄すること。   また生食する野菜や果物については、塩素処理を行うこと。 |
| 切裁 | * 食品の切栽方法は、所定の場所で行い、様式１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。 |
| 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な処理時間で行うこと。 * 加熱時には、食材の中心温度が75℃以上で１分間以上（ノロウイルス感染のおそれのある食材は85℃以上で１分間以上）で、中心温度計で確認し、中心温度記録簿に必要事項を記録しながら行うこと。   ○　冷却が必要な場合は、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 | | * 調味は、様式１に基づき行い、委託者による中間検査を受ける。 * 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 | | * 11時05分までに、検食を盛り付けて、検食を受けること。 |

（４）盛付・配食

　普通食及び特別食の盛付及び配食は、様式１、様式３-１、３-２及び３-３、様式４、様式５、様式６及び調理作業基準に沿って行い、11時25分までに適温で給食を提供すること。なお、特別食はラップで覆うこと。

（５）下膳

　　　下膳は次のとおり行うものとする。

　　　ア　12時10分までに下膳用の机を出して準備をし、戻って来たものからシンクへ移動する。

　　　イ　食器浸漬槽にぬるま湯をためて、食器を十分に浸してから洗浄すること。

　　　ウ　バット、ボウル、鍋、及び食缶等が下膳台の上にたまったら、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。

　　　オ　空の牛乳ケースは、所定の場所へ片づけること。

（６）保存食の取り扱い

ア　原材料及び調理済み食品ごとに50ｇ程度ずつ採取し、ビニール袋等の清潔な容器に密封すること。

イ　採取した保存食は、専用の冷凍庫（―20℃以下に設定）に入れて２週間経過するまで保存す　　　ること。２週間以上経過した保存食は適時廃棄すること。

ウ　保存食の採取及び廃棄については、その都度「保存食記録簿」（様式11）に記入し、学校の確認を受けること。

（７）洗浄・消毒・保管の方法

　　食器具類及び調理器具類の洗浄、消毒、保管の方法は、「学校給食衛生管理の基準」、「設備・器具の手入れ基準表」（別紙９）に基づき行うこと。

（８）廃棄物の処理

　　下表のとおり処理すること。

* 収集曜日・時間等が変更になった場合は、直ちに伝えるので、それに従うこと。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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（プラスチック類を含む） | 水分を十分取り除き指定のゴミ袋に入れ口を結ぶ | 火～土  午前 | ゴミ置き場 | ＊①～② |
| 不燃ゴミ  ・カン  ・ビン | カン（金属類）・ビン等はすすぎそれぞれ専用の容器に入れる | 随時 | ゴミ置き場 | ＊①～② |
| ペットボトル | すすいで専用の容器に入れる | 随時 | 資源物倉庫 | ＊①～② |
| 段ボール | 折りたたみ、ビニール紐で十文字に縛る。 | 随時 | 資源物倉庫 | ＊①～② |
| 廃油 | 指定の容器に入れる | 随時 | ゴミ置き場 | ＊①～② |

＊①厨房外へ出るときは、白衣、髪覆い等をとり、専用の履き物を使用する。

＊②ゴミの搬出は、専用の運搬車を使用する。

（９）施設管理

調理室、食品庫等　調理業務委託に伴い使用する学校施設は、「学校給食衛生管理の基準」及び「調理作業基準」により、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

（10）学校給食における日常点検

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、「衛生管理チェックリスト　－日常　点検票－」（様式10）、学校給食従事者個人別健康観察記録票（様式12）及び「学校給食衛生管理マニュアル」（別冊）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」に基づく衛生管理チェックは、業務責任者が毎日実施し、チェック済みの「日常点検票」を委託者へ提出すること。

（11）その他

ア　給食調理の履行にあたっては、重度重複障がいや知的障がい等のある児童及び生徒が所属する学校であることを理解し、教育活動に十分に配慮すること。特に下記の点において、配慮すること。

・状況に応じて、適切な声かけ・手助け等行うこと。

・児童及び生徒と同じ給食を食すること。

イ　学校の長期休業期間（夏・冬・春休み等）の開始直後・終了直前の数日及び学校の指定する日を、施設・調理機器・食器具類等給食調理業務委託関連施設・設備の清掃、消毒、点検、整理整頓に充て業務の円滑な運営に努めること。

ウ　学校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。

　　　エ　業務分担については「業務分担区分表」（別紙１）のとおりとする。

　　　オ　この給食調理作業仕様書の各条項の定め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。

　　　カ　節電・節水等に留意すること。

５　事故対策

（１）事故防止

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。

（２）緊急対策

栄養教諭または学校管理栄養士不在の場合の対応（休暇・出張等）は、「調理作業基準」に定めるとおりとする。