

上毛町立小中学校給食調理業務委託仕様書

- 1 件名 上毛町立小中学校給食調理業務委託
- 2 対象及び食数 対象は児童生徒及び教職員とし、調理食数は対象校の校長から指定する食数とする。
- 3 履行場所 上毛町立小中学校の給食室及び附帯する施設
- 4 履行場所の内容
 - ①対象施設 上毛町立南吉富小学校
所在地 福岡県築上郡上毛町大字垂水 1397 番地
食数 225 食／日（予定食数。授業等、学校の都合により変動あり。）
基準給食日数 年間 200 日
給食概要 米飯 4 回／週（パン 1 回／週）
 - ②対象施設 上毛町立西吉富小学校
所在地 福岡県築上郡上毛町大字緒方 598 番地 1
食数 131 食／日（予定食数。授業等、学校の都合により変動あり。）
基準給食日数 年間 200 日
給食概要 米飯 4 回／週（パン 1 回／週）
 - ③対象施設 上毛町立友枝小学校
所在地 福岡県築上郡上毛町大字東下 1467 番地 1
食数 120 食／日（予定食数。授業等、学校の都合により変動あり。）
基準給食日数 年間 200 日
給食概要 米飯 4 回／週（パン 1 回／週）
 - ④対象施設 上毛町立唐原小学校
所在地 福岡県築上郡上毛町大字上唐原 1265 番地 1
食数 77 食／日（予定食数。授業等、学校の都合により変動あり。）
基準給食日数 年間 200 日
給食概要 米飯 4 回／週（パン 1 回／週）
 - ⑤対象施設 上毛町立上毛中学校
所在地 福岡県築上郡上毛町大字下唐原 2141 番地 1
食数 235 食／日（予定食数。授業等、学校の都合により変動あり。）
基準給食日数 年間 200 日
給食概要 米飯 4 回／週（パン 1 回／週）

※食数には、児童生徒の他、教職員（調理従事者）を含む。

5 業務の内容

(1) 食品の検収・保管

食品の納入にあたっては、納入業者立会いのもと業務責任者又は副責任者が検収を行い、検収表に記録する。保存食として原材料の 50 g 程度を -20°C 以下で2週間以上保存し記録すること。納入された食品は、専用の容器に移し替えるなどして棚、冷蔵・冷凍設備に保管する。

(2) 水質検査

調理開始前と調理終了後、食品を水で冷却する場合等は水質検査を実施し記録する。

(3) 調理業務

ア 献立表、調理業務指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成する。

イ 前記の献立表や調理業務指示書に従い調理する。(前日調理は行わないこと。)

ウ 加熱処理や加熱後冷却する場合等中心温度を確認し記録する。

エ 保存食として調理後の食品 50g 程度を -20°C 以下で2週間以上保存し記録する。

オ 調理した1食分を学校の定める時間に校長室へ運ぶ。

(4) 配食、運搬及び回収

調理した給食をクラスごとに配食し、その日の献立にふさわしい食器類、主食、牛乳、できあがり製品等とともに学校長の指示する場所に運搬する。給食終了後、食器類及び残菜、残飯を給食室に回収し、残菜量を計る。

(5) 食器・調理器具等の洗浄、消毒及び保管

(6) 施設及び設備の清掃と日常点検及び害虫等の駆除・点検・記録

(7) 残菜、残飯及び厨芥の処理

ア 当日の野菜屑及び残菜は可燃ゴミとして町で定めた「ゴミの出し方」に従って処理をする。

イ その他のゴミは分別を徹底する。

プラスチック類は月1回。

再生可能物は、学校の指示に従う。

(8) 学校給食日常点検票、給食日誌等記録簿を作成し、学校長に報告し挨拶をして帰る。

6 業務の指示

業務の指示は次の書面により行う。ただし、緊急の場合はこの限りではない。

指示区分	指示内容	指定日
年単位	年間給食実施計画書	年度当初
月単位	月間予定献立表	月初め
必要に応じ	アレルギー対応食指示書	その都度

7 調理等業務従事者の勤務時間

本調理業務等を適切に遂行するのに必要な時間とする。

8 調理等業務従事者数等

調理業務に従事する者（以下「従事者」という。）の数は学校給食調理員数の基準に基づく数を基本とし、その数は小学校が2名、中学校が4名とする。これらの従事者のうち小学校は2名を、中学校は2名以上を常勤従事者とし、うち1名以上は調理師の有資格者で集団給食調理業務に1年以上の経験を有すること。受託者は、調理に従事する者を報告すること。

また、調理経験のある地元出身者を優先的に採用すること。

すべての従事者に休暇等があった場合は必ず代替要員を配置すること。

9 業務責任者等の配置

(1) 業務責任者

調理師資格を有する常勤者の中から業務責任者1名を選任し、学校長及び栄養教諭（または栄養士）との連絡調整にあたらせること。

(2) 業務副責任者

常勤者の中から業務副責任者1名を選任し、業務責任者に事故等あるときはその任務にあたらせること。

(3) 食品衛生責任者及び衛生管理責任者

業務責任者又は業務副責任者は、食品衛生責任者及び衛生管理責任者を兼ねるものとし、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、業務の安全衛生管理及び従事者の健康管理に万全を期すること。

(4) 火元責任者

常勤従事者の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行うこと。

10 施設、設備及び調理器具等の使用

(1) 調理業務は学校の施設、設備その他調理器具を町が受託者に対し無償で使用許可し行う。その他物品等の町と受託者の費用負担については別表2のとおりとする。なお、これに記載のないものは協議して決める。

(2) 受託者は施設、設備、調理器具等を適正な方法で使用する。

(3) 受託者は施設、設備、調理器具等を破損した場合は、学校長に報告しその指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする。

11 安全、衛生管理

(1) 現場指導

受託者の業務責任者（または業務副責任者）は専門的な立場から他の調理員へ調理指導を行い、栄養教諭（または栄養士）との連絡を密にすること。

(2) 従事者の衛生管理

ア 受託者は、従事者（代替要員を含む）に対し、年1回以上の健康診断を行い、毎日の健康観察を行うこと。また、月2回検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O157検査）、冬期（10月から3月）に月1回ノロウイルス検査を行い、結果を学校長に報告すること。ただし、新規採用の従業員を業務に従事させる場合は、従事する日前1ヶ月以内に健康診断、細菌検査を行わなければならない。

イ 受託者は、上記アの検査結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等伝染性疾患で食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。

ウ 身体、衣服は常に清潔にし、調理室では毎日洗濯した清潔な白衣を着用すること。頭髮はきちんと帽子に納めること。また、専用の履物を用い、室外と兼用しないこと。

なお、マスクは調理中及び必要に応じて着用すること。

エ 爪は常に短く切り、指輪、マニキュア、ネックレス、時計等のアクセサリは付けないこと。

オ 手洗いを励行すること。特に調理前、下処理後、汚染食品取扱い後、用便後、配缶前等は爪ブラシを用い念入りに洗浄し消毒する。

カ 調理室では、私物の持ち込み、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

(3) 食品の取扱い

ア 提供された食品は、直ちに所定の貯蔵場所に保管すること。

イ 下処理後及び調理後の食品は、床上 60 cm以上の場所で取り扱うこと。

ウ 野菜、果物等を使用する場合は、指示に従い洗浄、消毒すること。

エ 給食に使用する容器・器具は、清潔なものを使用すること。

オ 冷蔵庫内で保存食及び食品等を貯蔵する場合は、適温を保つとともに食品の相互汚染が生じない方法で行うこと。

カ 加熱を要する食品の加熱は、使用当日に行うこと。特に、肉類、魚介類、卵類は充分加熱処理を行うこと。

(4) 施設管理

ア 調理室、調理室周辺、食品倉庫、休憩室、配膳室等は毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。

イ 天井、腰壁、扉、床等は、常に清潔を保つように清掃すること。

ウ 排水溝の厨芥、残菜等は常に除去し、清潔にしておくこと。

エ 給食室に関係者以外のものを立ち入らせたり、動物などを入れないこと。

オ 防虫設備のない窓、出入り口は開放したまま調理業務を行わないこと。

カ 換気装置は常に清潔に保ち、作動に支障がないようにすること。

(5) 保存食の管理

「学校給食衛生管理基準」に基づき適切に行うこと。

(6) 立入検査

受託者は自身の責任において適宜立入検査を行うこと。また、学校、教育委員会、保健所等の立入検査や必要な資料の提出を求められた場合はこれに応じること。

(7) 研修等

受託者は町から要請された研修会等に従事者を出席させること。また、社内において定期的に安全衛生及び調理技術の向上のための教育、訓練を実施し、それを学校長に報告をすること。

(8) 報告

給食施設、備品、器具、食材料を点検、検収した結果、業務に支障をきたす恐れがあるときは、学校長または栄養教諭（または栄養士）に報告してその指示を受けること。また、給食に異物混入があった場合やその疑いがあった場合も同様とする。

12 工程確認、検食

受託者は、調理途中で栄養教諭（または栄養士）が行う調理指示書の確認及び学校長が行う検食において不具合と認められた場合は、手直しに応じなければならない。

13 学校給食等への理解と協力

- (1) 学校給食は教育の一環として行われていることを考慮し、従事者は教育の場に従事していることを意識し、児童生徒たちとのふれあいや家庭の食事のモデルになる給食づくりに努めること。また、町が進める食育や地産地消の取組みに協力すること。
- (2) その他学校の諸行事等の要望に積極的に対応すること。

14 アレルギー児童生徒への対応は、学校長又は栄養教諭（または栄養士）との協議のうえ行うこと。

15 報告、記録

- (1) 受託者は、日常点検、その他の報告、記録は次に掲げる書面により行い、学校長又は栄養教諭（または栄養士）が確認する。

報告の種類	提出期限	部数	様式番号
給食日常点検票	毎日	1部	様式1号
給食従事者健康状態チェック表	毎月		様式1-1号
給食室の温度・湿度及び冷凍・冷蔵庫湿度点検・保存食廃棄記録表	毎月		様式1-2号
害虫駆除記録表	毎月		様式2号
給食日誌	毎日		様式3号
給食用物資発注書兼検収表	毎月		様式4号
調理作業工程表			様式5号
調理作業動線図			任意様式

- (2) 受託者は、次に掲げる報告について学校長を経由し、教育委員会に報告する。

報告の種類	提出期限	部数	様式番号	備考
受託業務完了届	毎月10日	1部	様式6号	日常点検票添付
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに	1部	様式7号	
細菌検査成績報告書（腸管出血性大腸菌O157検査含む）	実施後直ちに	1部	様式8-1号	月2回以上
細菌検査成績報告書（ノロ	実施後直ちに	1部	様式8-2	冬期（10月から3

ウイルス検査成績)			号	月) に月 1 回
調理業務従事者届出報告書	当初	1 部	様式 9 号	
調理業務従事者変更報告書	変更の都度	1 部	様式 1 0 号	
研修会実施報告書	実施後直ちに	1 部	任意様式	

16 契約金の支払い

委託料は、毎月履行確認後、適正な請求書を受理した日から 30 日以内に支払う。

17 協議

この仕様書は業務の概要を示すものであり、定めのない事項は学校、教育委員会と協議して実施すること。

別表1

業務の分担区分

区 分	業務内容	上毛町	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事への協力		○
	献立作成	○	
	各月献立表、衛生管理チェックリスト、検収表等の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	各種指示の確認・実施		○
	検食の実施・評価	○	
	嗜好・喫食調査への実施	○	
	嗜好・喫食調査への協力		○
調理作業 管 理	学校給食日常点検票、作業工程表、動線図等諸帳簿の記入		○
	学校給食日常点検票、作業工程表、動線図等諸帳簿点検	○	
	調理		○
	配食・配膳（リフト配置校では各階への運搬を含む）		○
	配膳室から食器・食缶・ワゴン車の児童生徒への引渡し		○
	食器・食缶・調理器具等の洗浄消毒		○
	保存食（原材料・調理済食品）の確保、記録		○
食品管理等	食品の選定	○	
	食品の発注		○
	食品の点検・研修の実施・報告、納品伝票の整理、検収表の記入		○
	納入業者の清潔保持状況の確認		○
	食品の保管・在庫管理		○
	月末物資残量報告書の作成及び保管		○
施設等管理	給食施設・設備・調理器具・食器食缶等の設置、保守	○	
	給食施設・設備の衛生管理		○
	衛生害虫駆除と記録		○
研 修	調理従事者に対する研修		○
	夏期調理員研修会への参加要請	○	
	夏期調理員研修会への参加		○
労働安全 衛 生	給食従事者の健康診断		○
	給食従事者の検便（月2回）、ノロウイルス検査（冬期（10月から3月）に月1回）実施と報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表2

負担区分	品名		
町負担	光熱水費、電話代、施設・備品の維持管理費、食器食缶		
受託者負担	人件費（福利厚生費、健康診断費、細菌検査費用を含む）、調理員の被服類（帽子、白衣、エプロン、靴）、研修費、消耗品（事務用品含む）・衛生消耗品		
	消耗品内訳		
	業者負担消耗品	① 洗剤・清掃及び日常点検に必要な洗剤類・薬品類 ② 洗浄・清掃・日常点検に必要な用具類及び設備器具手入れ用品 （ただし、児童・職員個々に共する食品に仕様するものは除く） ③ 雑貨・文具類	
			品名
		身につけるもの	エンボス手袋（青）、ラテックス手袋、エンボスロング（ゴム付き）、ゴム手袋、軍手、使い捨てエプロン（マスク）
		タワシ、スポンジ、ブラシ、その他	スポンジ（赤・黄・青）、がんこタワシ、キッチンブラシ、水切りワイパー、水切りワイパー床用、キッチンブラシ、バケツ、ホウキ、モップ、モップスクイザー
		給食室消耗品	ポリラップ（ショート・ロング）、ホイル、クッキングシート、チャッカマン、白タオル、保存食用袋、レジ袋、TS48半透明ポリ袋、フレックスひも付きビニール袋、ニューポリひも付きビニール袋、機械油、砥石
		手洗い道具	クリーンアンドクリーン、アルボース（手洗い用）、ペーパータオル、逆性石けん、爪ブラシ
		洗剤薬品	次亜塩素酸ナトリウム、器具洗浄用洗剤、食器洗浄機用洗剤、マジックリン、スーパーブレイクアップTG、消毒用アルコール、残留塩素測定試薬、調理器具洗剤、消毒液、薫煙殺虫剤
文具・雑貨		応急医薬品、筆記用具、トイレットペーパー、トイレ洗剤	