給　食　調　理　作　業　仕　様　書

別 添

長野県伊那養護学校

１　業務時間帯

委託業務は、下記配食時刻に給食の提供ができる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

（１）一般的な献立内容は、学校給食等調理業務委託仕様書「調理業務指示書」及び「予定実施献立表」（様式１）等のとおり。

（２）上記（１）の一般的な献立の他に、児童・生徒の発達段階、障がい及び健康等の状況に応じた特別食の提供については、「特別食状況表」（様式４）、「特別食指示書」（様式５）、「形態食指示書」（様式６及び様式７）やミーティング時の指示により実施する。

（３）一週間の平均的な主食予定は、以下のとおり。

　米飯３回　パン類１回（火曜日）　麺類１回（木曜日）

（４）一般的な献立の他に、下記の行事食等を実施する。

希望献立（適宜）、セレクト給食（適宜）、試食会（年数回）、郷土料理（年数回）

その他、年間の行事にあわせた特別献立

＊これらの食形態・食事内容・配膳方法・食数については、その都度指示する。

　（５）原則として、調理済冷凍食品の使用は避け、手作りとする。

３　給食時間（配食・検食時刻及び食事時間）

給食時間は下表のとおりとする。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、給食時間は年度当初変更する場合がある。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | 配食時刻 | 食事時間 |
| 小学部 | 11時25分 | 11時40分～13時 |
| 中学部 | 11時35分 | 11時50分～13時 |
| 高等部 | 11時50分 | 12時05分～13時 |
| つくしG | 11時20分 | 11時40分～13時 |
| つくしG特別食 | 11時20分 | 11時40分～13時 |

* 見本提供時刻：11時10分、検食提供時刻：11時10分

４　調理業務

（１）調理作業のうち食品に関わる作業（洗浄、切裁、調理）については、すべて給食提供当日に実施すること。

（２）業務従事者は、作業前に各自の身体・衣服の点検を「業務従事者の個人健康管理点検表」（様式15）により行い、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び学校で別途定める「調理作業基準」（別添）に基づき、清潔で衛生的な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

（３）食材等の受入れ（検収）

食材等の受入れに際しては、納入業者と協力しスムーズに検収できるように常に検収担当者を配置しておくこと。また、納入食品は、食品検収表（様式16）に基づき点検し、直ちに指定の容器等に移し変え、冷蔵庫等の食品ごとに指定された場所に保管すること。

　（４）調理

ア　適温給食に配慮すること。

イ　給食提供時間を考慮し、適切な時間配分により調理を行うこと。

ウ　調理に当たっては、「調理業務指示書」（様式１）、「特別食指示書」（様式５）、「形態食指示書」（様式７）に従い、下表のとおり実施すること。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | | 適　　　　　用 |
| 計量 | | * 食品及び調味料は、必ず所定の場所で計量する。 |
| 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を行う。生食する果物やトマトは塩素消毒を行い、流水で十分すすぎ洗いをする。 |
| 切裁 | ○食品の切裁方法は、「調理業務指示書」（様式１）及び「形態食指示書」（様式７）による。また、味付けの均等性、出来映え等を考慮して適切に行う。  ○下処理は、所定の場所で適切に行う。 |
| 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時間帯等に配慮する。  ○揚げ物・焼き物は、中心温度計を用い食品の中心部の温度の加熱状態を確認（中心温度75℃で１分間以上。ノロウィルス汚染のおそれのある物は85～90℃で90秒間以上）し、温度、加熱時間及び計測者名を「調理作業記録表」（様式13）に記録する。  ○加熱後冷却する場合は、素早く粗熱をとり、冷蔵庫等の決められた場所に保管する。（冷却方法により水温、遊離残留塩素、冷却時間及び冷却温度、計測者名を記録する。） |
| 調味 | | ○「調理業務指示書」（様式１）、「特別食指示書」（様式５）、「形態食指示書」（様式６）（様式７）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。 |
| 検食 | | ○検食用の食事（１食）は、11時10分までに盛付け、給食提供前に検食を受ける。 |

エ　作業上の注意

調理作業は、「食品の基本的な取扱い方」（別紙６）、「食物アレルギー食材別調理方法」（別紙７）及び「形態食食材別調理方法」（別紙８）を参照し、「調理業務指示書」（様式１）、「特別食指示書」（様式５）、「形態食指示書」（様式６）（様式７）に基づき実施すること。

また、「調理作業基準」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、「学校給食衛生管理基準」を遵守し、学校の点検を受けること。

　（５）配膳（配食）

ア　配食は、「調理業務指示書」（様式１）及び「調理作業基準」に従い行うこと。

イ　アレルギー食及び特別食は、「特別食状況表」（様式４）、各々の指示書及び「個別指示書（食札）」（様式８）に基づき行うこと。

（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（ビニール袋等）に密封し保存すること。

イ　保存した食材は、専用の冷凍庫（－20℃以下に設定）で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「保存食状況表」（様式14）に記入し、学校の確認を受けること。

（７）洗浄、消毒、保管

食器具及び調理設備・器具等の洗浄・消毒・保管は「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ、Ⅱ」（文部科学省）、「設備・器具の管理（手入れ）等基準表」（別紙９）等に基づき実施すること。

（８）残菜及び厨芥等の処理

　　　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、学校からの指示により直ちに対応すること。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 廃棄物の種類 | 処理方法等 | 回収日及び回収時間 | 置き場所 | その他 |
| 生ごみ  給食残飯 | 水分を十分取り除き透明なゴミ袋に入れ口を結ぶ | 月・水・金 | 給食室前の  ゴミ置き場 | 毎日搬出 |
| 可燃ゴミ | 透明なゴミ袋に入れ口を結ぶ | 月・水・金 | 学校指定のゴミ置き場 | 毎日搬出 |
| プラスチック  ゴミ | 透明なゴミ袋に入れ口を結ぶ | 木 | 学校指定のゴミ置き場 | 毎日搬出 |
| 不燃ゴミ  金属類  ガラス類  アルミはく等 | 汚れをすすぎ、それぞれ指定のゴミ袋に入れ口を結ぶ | 週１回 | 学校指定のゴミ置き場 | 適宜搬出 |
| 段ボール | 折りたたみ、ビニール紐で十文字に縛る | 月・水・金 | 学校指定のゴミ置き場 | 業者引取り適宜搬出 |
| 廃油 | 空の一斗缶に入れる | 学期ごとに１回 | 給食室外倉庫 | たまったら学校へ連絡 |

ア　給食室外へ出るときは、白衣、帽子等を脱ぎ、専用の履き物を使用すること。

イ　学校指定のゴミ置き場に持っていく際は、児童・生徒に気をつけること。

ウ　ルールに従い確実に分別し、決められた場所へ置くこと。

（９）施設管理

委託業務で使用する学校施設は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「調理作業基準」

（別添）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

委託業務に係わる各工程の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）、「学校給食衛生管理マニュアル」（文部科学省）及び「調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル」（文部科学省）等により常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

（11）その他

ア　調理の履行にあたっては、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するとともに教育、食育活動の推進に十分に配慮すること。また、下記の点についても対応すること。

（ア）状況に応じて、適切な声掛けや手助け等を行うこと。

（イ）作業は大きな音を立てて行わないこと。

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は、施設（食堂含む）・調理機器・食器具類等の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　学校で実施す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、整理整頓等を学校の指示に従い実施すること。

エ　電気、ガス、水道等の使用に当たっては、節約に努めること。

　　　オ　この給食調理作業仕様書の各条項**に**定めのない事項について、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　事故対策

（１）事故防止

調理作業中（特に火気使用中）は、持ち場を離れないようにし、火災等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（休暇・出張等）の対応は、「調理作業基準」（別添）Ⅴ２（４）に定めるとおりとする。