

別表3 業務分担一覧

学校給食関連業務内容	甲	乙
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
献立作成業務	○	
食材の発注業務	○	
食材の検収業務		○
調理指示書作成業務	○	
調理作業工程表、調理作業動線図作成業務		○
従事者の管理業務		○
ボイラー及び付帯設備の管理業務		○
作業前の点検業務		○
下処理業務		○
調理業務		○
保存食（原材料）の保存業務		○
保存食（調理食品）の保存業務		○
官能検査及び検食	○	
配缶等搬送準備		○
調理機械・器具、コンテナ、食器の洗浄・消毒業務		○
施設の清掃・消毒・軽微な維持補修業務		○
温度計（塩分濃度計、塩素濃度計も含む）の状態確認業務		○
衛生害虫防除業務	○	
施設の警備・維持管理等業務	○	

別表4 業務報告一覧

No.	報告書の種類等	作成時期	提出期限	提出部数
1	学校給食従事者個人別健康観察記録表	日次	毎日	
2	給食室日誌	日次	毎日	
3	検収表	日次	毎日	
4	学校給食日常点検票	日次	毎日	
5	施設・設備等点検表	日次	毎日	
6	物品受払日報	日次	毎日	
7	調理作業工程表	日次	前週末	
8	調理作業動線図	日次	前週末	
9	在庫食品記録簿	月次	当該月末	各1部
10	温度計測機器点検表（中心温度計用）	隨時	実施後、直ちに	
11	温度計測機器点検表（放射温度計用）	隨時	実施後、直ちに	
12	ボイラー稼動日誌	日次	毎日	
13	施設の清掃・消毒実施報告書	隨時	実施後、直ちに	
14	施設・設備等の不良報告書	隨時	実施後、直ちに	
15	定期健康診断結果報告書	隨時	実施後、直ちに	
16	腸内細菌検査結果報告書	隨時	実施後、直ちに	
17	ボイラ定期自主検査表	月次	翌月7日	