

委託業務区分表

項目	業務内容	委託者 (学園)	受託者
給食管理	1 施設給食運営の総括	○	
	2 給食会議の開催、運営	○	
	3 給食会議への参加、協力		○
	4 献立表の作成		○
	5 献立及びその他指示事項の確認	○	
	6 特別食の指示	○	
	7 検食の実施、評価	○	
	8 関係書類の作成	○	○
	9 作成書類等の確認、保管	○	○
	10 給食関係帳票の整理並びに報告書の作成保管	○	○
料理作業管理	1 調理		○
	2 配膳	○	○
	3 下膳	○	
	4 食器洗浄消毒、保管		○
食材料管理	1 食材の購入契約		○
	2 食材の点検、検収、保管、在庫管理		○
	3 食材の点検、検収、保管、在庫管理の確認	○	
	4 食材の出納事務		○
	5 学園農園収穫物の提供	○	
	6 学園農園収穫物の使用		○
施設設備管理	1 給食施設、設備の設置、修繕	○	
	2 給食施設、設備の日常管理		○
	3 調理器具、なべ、食器等の日常管理		○
	4 設備全般の使用状況の確認	○	
	5 共用部分の管理	○	
業務管理	1 給食業務従事者届（給食業務従事者変更届）の作成		○
	2 給食業務従事者届（給食業務従事者変更届）の確認	○	
	3 業務実施計画書の作成		○
	4 業務実施計画書の確認	○	
	5 業務実績報告書の作成		○
	6 業務実績報告書の確認	○	
	7 各種点検表の作成		○
	8 各種点検表の確認	○	
	9 緊急対応を要する場合の指示	○	
	10 学園職員共食給食費の支払	○	

項目	業務内容	委託者 (学園)	受託者
	11 県産使用食材調査の集約		○
衛生管理	1 衛生面の遵守事項の作成	○	
	2 食材の衛生管理		○
	3 残飯、残菜及び塵芥の処理		○
	4 施設、設備全般（調理器具等を含む）の清掃等衛生管理		○
	5 水道水の残留塩素濃度測定の実施及び記録		○
	6 作業者の衣服等、清潔保持状況等の確認		○
	7 保存食の確保、管理		○
	8 衛生管理表、衛生管理チェックリスト（日常点検表）等の作成		○
	9 衛生管理表、衛生管理チェックリスト（日常点検表）等の点検確認	○	
労働安全 衛生	1 調理従事者の健康診断の実施と結果確認、報告		○
	2 調理従事者の健康診断実施状況等の確認	○	
	3 調理従事者の検便の定期実施結果確認、報告		○
	4 調理従事者の検便結果の確認	○	
	5 事故防止対策の策定		○
研修等	1 調理従事者に対する研修、訓練の実施		○