

別表5 業務区分一覧

区 分	業務内容	市	事業者
給食管理	学校給食の実施(総括)	○	
	市教育委員会、給食提供対象校との連絡・調整	○	○
	献立予定表の作成、実施	○	
	栄養指導業務	○	
	食数管理	○	
	給食費徴収管理	○	
調理・洗浄	調理業務		○
	アレルギー対応食業務マニュアルの作成		○
作業管理	調理指示書の作成	○	
	調理実施完了報告書の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	調理食品の温度管理(中心温度確認等)		○
	学校別・学級別に配缶、コンテナへの積み込み・荷降し		○
	完成品の検食業務	○	
	食器、食缶、バット等の洗浄・消毒保管		○
	調理機器類の洗浄・点検整備		○
	配送用コンテナの洗浄・整備等		○
	施設・設備の運転・管理点検業務		○
	釜わけ表の作成		○
	配送・回収・配膳		○
食材管理	食材の選定・購入(契約)・発注・管理	○	
	食材の点検・検収	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の使用状況の確認	○	
	添加物表・人数表の作成		○
衛生管理	衛生管理マニュアルの作成		○
	個人別健康管理表の作成		○
	食材、調理、配缶における衛生管理		○
	施設・設備・備品等の清掃等衛生管理及び点検業務		○
	納入業者の衛生状況等の確認	○	
	衛生管理表等の作成		○
	衛生管理表等の点検・確認	○	
	食材の衛生管理業務		○
	保存食(原材料・調理済み食品)の確保・保存・点検		○
	場内湿温度の確認		○
	使用水の水質確認		○
施設・物品等の管理	機器取扱マニュアル作成		○
	敷地内の清掃・除草等		○
	厨房内使用消耗品類の購入(洗剤・使い捨て手袋等)		○
	給食施設、主要な設備等の設置・改修・保守点検	○	
	施設の防火管理	○	△
	調理器具、食缶、食器等の購入・数量の確認	○	△
	調理器具、食缶、食器等の管理		○
	施設設備の法定点検・保守、施設管理業務(警備業務・衛生害虫駆除作業・電気保安業務・受水槽清掃作業<西・東>・グリーストラップ清掃作業<北・東>・火災報知設備等点検業務・廃水処理維持管理・重油タンク清掃作業<北・東>)の実施	○	
	ボイラーの維持管理等業務(ボイラー缶体清掃作業、ボイラー性能検査、ボイラーばい煙量測定作業)の実施	○	
	ボイラー缶体清掃作業、ボイラー性能検査、地下重油タンク検査等の立合い		○
	敷地内除雪業務		○

別表5 業務区分一覧

区 分	業務内容	市	事業者
細菌検査	腸内細菌検査(検便)の実施(月2回)		○
	腸内細菌検査(検便)結果の確認	○	
職員研修	業務従事者等に対する研修・訓練		○
	研修内容の確認	○	
廃棄物管理	残食・厨芥集積及び搬入		○
	残食・厨芥の運搬及び処理	○	
業務等管理	勤務体制表の作成		○
	勤務体制表の確認	○	
	当日分担の決定・報告		○
	業務分担・職員配置の提示		○
	業務分担・職員配置の確認	○	
労働・安全・衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施及び結果保管(年1回)		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	緊急対策マニュアルの策定		○
	労災保険への加入		○
食育支援	見学の受入れ	○	△
	試食会の実施	○	△

(注) ○:主 △:副