

射水市学校給食調理業務委託仕様書

1 業務委託の名称

射水市学校給食調理業務委託

2 委託場所の概要（別表1のとおり）

(A) 小杉小学校・歌の森小学校・中太閤山小学校・下村小学校

(B) 金山小学校・太閤山小学校・大島小学校・小杉中学校・小杉南中学校

(C) 大門わかば幼稚園・大門小学校・大門中学校

3 委託期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日まで

4 給食基本食数

給食基本食数は、別表1のとおりとする。なお、実際の食数は、週単位又は日単位で指示する。

5 業務内容

受託者は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「学校における食物アレルギー対応指針～富山県版～」(富山県)に基づき、次のとおり業務を行うこと。なお、委託の業務に関連する作業区分については、別表2のとおりとする。

(1) 食材料の検収・保管

食品の納入に立会い、検収を確実に実施すること。

(2) 調理

・各小学校、中学校及び幼稚園（以下「学校」という。）が作成した献立表及び「給食日誌」（様式2）に従い、学校が提供する食材料を使用し調理すること。

・調理した1食分を検食用とし、学校が指定した場所へ運ぶこと。不具合と認められた場合は、手直しに応じること。

・特別給食メニュー、その他行事等で調理等が必要な場合や食物アレルギー等の児童生徒については、学校の指示によりそれに対応すること。

・学校行事等により校時に変更があるときは、校時にあわせ調理業務を行なうこと

(3) 配食及び運搬

調理した給食をクラスごとに配食し、学校が指定した場所に運搬すること。給食終了後、食器類及び残菜などを給食室に回収すること。

(4) 食器具の洗浄、消毒、保管

(5) 施設・設備の清掃及び日常点検

施設・設備の清掃及び整理整頓を行い、「学校給食日常点検票」（様式6）によって

日常点検を行うこと。

(6) 廃棄物の処理

厨芥、残菜、プラスチック、空き缶、空き瓶、ダンボール等、委託業務を履行するうえで発生した廃棄物は、適切に処理し、指定場所まで搬出すること。

(7) 報告書等の作成、提出

受託者は、報告書等を作成し、学校、射水市教育委員会（以下「教育委員会」という。）へ提出すること。

(8) その他

(1) から(7)までに付帯して必要とする業務

6 業務の手順

受託者は、次の委託者が指示した内容に従って業務を行なうこと。

内容	提示日	様式等
年間給食実施計画表	各年度当初	様式1
月別予定献立表	前月末	学校が定める
給食日誌	前月	様式2

7 業務責任者及び調理従事者の配置

受託者は、調理業務を行うに当たり、各学校に次の者を置き、「調理従事者届」（様式4-1）を学校及び教育委員会に提出しなければならない。

(1) 調理従事者

- ・管理栄養士又は栄養士の資格を有する者を1名配置すること。
- ・上記以外の者で、パート作業員を含めた調理従事者のうち2分の1以上は調理師の資格を有する者を配置すること。ただし、調理従事者が3名以下である場合は、この限りではない。

(2) 業務責任者

調理従事者のうち、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者で、2年以上、集団給食業務経験を有している者の中から、業務責任者1名を選任し、給食実施期間及び準備等に必要期間は学校に常駐し、学校との連絡調整に当たること。なお、業務責任者は、特別の事情のない限り、年度途中において変更してはならない。

8 施設・設備・器具等の使用

(1) 使用

- ・調理業務は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこととし、委託者は受注者に無償で貸与する。

(2) 経費の負担

- ・経費の負担については、「別表3」のとおりとする。

(3) 破損等

- ・受注者は、施設、設備、器具等が破損した場合、学校に報告し、その指示に従うこと。なお、受注者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償すること。

9 安全・衛生管理

(1) 食品衛生担当責任者の選任

- ・選任された食品衛生担当責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配食、運搬等が衛生的に行われるよう調理従事者の衛生教育に努めること。

(2) 調理業務従事者の衛生管理

- ・受注者は、調理従事者に対し年1回以上の健康診断を行うほか、常に調理従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日までに健康診断及び腸内細菌検査（検便）を行い異常がないことを確認すること。
- ・受注者は、調理従事者に対し1か月に2回以上腸内細菌検査（検便）を行うこと。
- ・詳細は、学校給食衛生管理基準（文部科学省）に従って行うこと。

(3) 食品の取扱い

- ・食品の取扱いは、学校給食衛生管理基準（文部科学省）に従って行うこと。

(4) 施設、設備、器具等の管理

- ・施設、設備、器具等の衛生管理は、学校給食衛生管理基準（文部科学省）に従って行うこと。

(5) 保存食の管理

- ・保存食は、学校給食衛生管理基準（文部科学省）に従って採取・管理すること。

(6) 立入検査

- ・受注者は、学校、教育委員会、富山県高岡厚生センター、学校薬剤師等の立入検査が行われる場合は、これに応じること。

10 研修

受託者は、調理及び食品の取扱い等が安全、衛生かつ適正に行われるよう、また学校給食の目的を十分理解し、子ども達の健やかな成長に資することができるよう、調理業務従事者に対して自主的に研修を実施し、資質の向上に努めること。

11 報告

受託者は、次の報告を行うこと。

内容	提出期限	提出先	提出部数	様式等
現場監督員届	当初	学校 教育委員会	各 1 部	様式 3
調理従事者届	当初	学校 教育委員会	各 1 部	様式 4 - 1
調理従事者変更届	変更時速やかに	学校 教育委員会	各 1 部	様式 4 - 2
検収表	毎回業務終了後	学校	1 部	様式 5
学校給食日常点検票	毎月末日	学校	1 部	様式 6
学校給食従事者健康 調査票	毎月末日	学校	1 部	様式 7 - 1
給食室における外部 者の健康調査票	毎月末日	学校	1 部	様式 7 - 2
検収室用冷凍冷蔵庫 温度記録表	毎月末日	学校	1 部	様式 8 - 1
調理室用冷凍冷蔵庫 温度記録表	毎月末日	学校	1 部	様式 8 - 2
牛乳用冷蔵庫温度記 録表	毎月末日	学校	1 部	様式 8 - 3
中心温度計機器校正 チェック表	毎月末日	学校	1 部	様式 8 - 4
調理作業工程表	毎回業務終了後	学校	1 部	様式 9
月別履行届	毎月末日	教育委員会	1 部	様式 10 - 1
業務完了届	業務委託完了時	教育委員会	1 部	様式 10 - 2
健康診断結果報告書	実施後速やかに	教育委員会	1 部	様式 11
腸内細菌検査（検便） 結果報告書	実施後速やかに	学校 教育委員会	各 1 部	様式 12
トラブル報告書	その都度速やかに	学校 教育委員会	各 1 部	様式 13

※ 上記以外の報告事項及び連絡事項は、速やかに学校へ連絡すること。

別表1

グループ	A				B					C		
学校名	小杉小	歌の森小	中太閤山小	下村小	金山小	太閤山小	大島小	小杉中	小杉南中	大門わかば幼	大門小	大門中
所在地	戸破4100	黒河560	中太閤山11丁目3	加茂中部1051	青井谷1648	橋下条926	小島675-1	戸破2013	南太閤山1-2	二口427-1	二口417-1	二口258
調理場建築年月(改築)	平成21年度	平成30年度	平成20年度	平成23年度	平成13年度	平成17年度	平成25年度	平成26年度	平成30年度	平成18年度	平成17年度	令和3年度
延床面積(m ²)	221	218	227	99	114	239	329	297	306	126	249	274
調理場の方式	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ	ドライ
使用食器	ポリエチレンナフタレート製食器											
学校で炊飯	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×
実施予定日数	200	200	200	200	200	200	200	205	205	240	200	205
基本食数	650	490	320	80	80	420	660	700	330	90	690	800

※大門わかば幼稚園では、園児持参のお茶が不足した場合用に、朝、調理室でお茶をわかす。

別表 2

作業区分

○のついた方の担当とする。

	業 務 内 容	委託者	受託者	備 考
1	献立作成	○		
2	給食日誌の作成	○		
3	食材料の発注	○		
4	食材料の検収		○	
5	副食の調理加工等		○	
6	炊飯（金山小学校及び大門わかば幼稚園）		○	
7	園児用お茶の準備 （大門わかば幼稚園）		○	園児持参のお茶が不足した場合のため
8	学級別に配食		○	
9	食器具等の洗浄、消毒、保管		○	
10	厨房内設備機器の洗浄・点検整備		○	1回/日 1回/7日
11	厨房内の清掃、殺菌消毒		○	1回/日 1回/7日
12	厨芥・残菜処理		○	所定場所への搬出 残菜計量を行う
13	食材・保存食の採取、管理		○	
14	食材料の使用量及び残量の点検		○	
15	食材料出庫表、在庫棚卸表の作成		○	
16	委託業務完了検査（検食の実施）	○		
17	作業工程表及び動線図の作成		○	
18	休憩室の清掃及び敷地内の除雪等		○	適宜実施すること
19	受託職員の検便、健康診断		○	検便月 2 回、ノロウイルス検査月 2 回 （多発期）、健康診断年 1 回以上
20	学期初め、終了時の厨房内清掃、消毒		○	
21	施錠及び火元点検		○	
22	厨房内清掃状況、消毒状況、衛生状況等点検	○		随時

別表 3

受託者が調達する消耗品等

区 分	主な品名
受託業務従事者の被服	白衣上下、帽子、マスク、調理室用シューズ、調理室用サンダル、調理用前掛け、エプロン等
洗浄、消毒及び日常点検に必要な洗剤、薬品等	厨房器具用洗剤（除菌・殺菌・消毒・漂白等）、食器食缶用洗剤、手洗い用石鹼、残留塩素測定用試薬、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等
業務に必要な消耗品、清掃用具等	ペーパータオル、ふきん、スポンジ、オープンシート、アルミホイル、ラップ、ポリ袋、ゴミ袋、耐熱手袋、作業用ゴミ手袋、使い捨て手袋、デッキブラシ、手洗い用ブラシ、雑巾、軍手、タオル、バケツ、ほうき、ちりとり、モップ、トイレットペーパー、その他必要なもの
受託業務従事者の使用する雑貨、文房具、救急薬品等	筆記用具類、救急薬品類

様式1

令和 年度年間給食実施計画表

月	実施予定日数 (日) (1)	予定人員 (人)		予定延べ人数 (人)		
		児童生徒 (2)	教職員等 (3)	児童生徒 (1)×(2) (4)	教職員等 (1)×(3) (5)	合計 (4)+(5) (6)
4 月						
5 月						
6 月						
7 月						
8 月						
9 月						
10 月						
11 月						
12 月						
1 月						
2 月						
3 月						
合計	0	0	0	0	0	0

様式3

令和 年 月 日

射水市長

殿

受託者

印

現 場 監 督 員 届

下記のとおり、現場監督員を届けます。

記

- | | | | |
|---|-------|-----------|----------|
| 1 | 業務委託名 | 射水市立 | 給食調理業務委託 |
| 2 | 現場監督員 | 氏名 | |
| | | 生年月日 | |
| | | 住所 | |
| | | 資格免許等 | |
| 3 | 添付書類 | 資格証明書 (写) | |

射水市長

殿

受託者

調理従事者届

下記について、調理従事者を届けます。

記

1. 業務委託名 射水市立 給食調理業務委託

2. 調理従事者

(1)業務責任者

	氏名	性別	年齢	栄養士免許	調理師免許	住所	電話番号	備考
1				有・無	有・無			

(2)調理従事者

	氏名	性別	年齢	栄養士免許	調理師免許	住所	電話番号	備考
1				有・無	有・無			
2				有・無	有・無			
3				有・無	有・無			
4				有・無	有・無			
5				有・無	有・無			
6				有・無	有・無			
7				有・無	有・無			
8				有・無	有・無			

3. 添付書類

履歴書、資格証明書(写)

射水市長

殿

受託者

調理従事者変更届

下記について、調理従事者の変更を届けます。

記

1. 業務委託名 射水市立 給食調理業務委託

2. 調理従事者

(1)業務責任者

	氏名	性別	年齢	栄養士免許	調理師免許	住所	電話番号	備考
1				有・無	有・無			

(2)調理従事者

	氏名	性別	年齢	栄養士免許	調理師免許	住所	電話番号	備考
1				有・無	有・無			
2				有・無	有・無			
3				有・無	有・無			
4				有・無	有・無			
5				有・無	有・無			
6				有・無	有・無			
7				有・無	有・無			
8				有・無	有・無			

3. 添付書類

履歴書、資格証明書(写)

学 校 給 食 日 常 点 検 票

検査日 令和 年 月 日()

学校名 _____

	調理前	調理中	食品庫
調理室の温度	℃	℃	℃
湿度	%	%	%

校長	栄養教諭	記録者

作	施設・設備		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
			<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
			<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)・保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切で記録した。
			<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 手洗い施設のせっけん液・アルコール・ペーパータオル等は十分にある。		
	<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。		
業	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認し記録した。(0.1mg/L以上) (mg/L)	
前	検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
調理従事者		<input type="checkbox"/> 調理従事者の服装、手洗い、健康状態等は適切で、記録した。	
下処理		<input type="checkbox"/> エプロン、履物等は下処理専用を使用している。	
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	

作 業	調理	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器、器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃1分以上)、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
中	使用水	<input type="checkbox"/> 食品を水冷する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認し記録した。(0.1mg/L以上) (mg/L)
	保存食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。(採取 月 日) (廃棄 月 日)
業 後	配食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台に置いた。
作 業	配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
	食器具・ 容器・器 具の洗 浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
業 後	廃棄物 の処 理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
業 後	食品 保管 庫	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。
		<input type="checkbox"/> 通風、温度・湿度等の衛生状態は良い。
		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ・ごきぶり等衛生害虫はいない。
便所		<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
		<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)・履き物等は脱いだ。
		<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
そ の 他		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
		<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。

学校給食従事者健康調査票 令和 年 月分

氏名()

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜日																															
下痢・発熱・嘔吐・腹痛をしていない。																															
本人や家族に感染症又はその疑いが無い																															
感染症又はその疑いがあれば医療機関に受診している。																															
手指・顔面に化膿性疾患がない。																															
手指・顔に傷や湿疹、手荒れがない。																															
調理用衣、エプロン、マスク、帽子、履物は清潔である。																															
適切な服装をしている。																															
爪は短く切っている。																															
石けん液やアルコール手指を洗浄・消毒した。																															
体温																															
×の場合の対処を記入																															

※「はい」の場合は○、「いいえ」の場合は×をつける。×の場合の対処法を記入する。休日の健康状態等も記入する。

栄養教諭	調理責任者

【お願い】 給食室に入る前に、健康観察を記入してください。

校 長	栄養教諭	調理員

給食室における部外者の健康調査票

令和 年度

月	日	業者名	氏名	下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしていない。	本人や家族に、感染症又はその疑いが無い。	手指・顔面に化膿性疾患や外傷がない。	清潔な白衣・帽子・マスクを着用し、履き物をかえて入室した。	爪を短く切り、石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	備考	
記入例	11	1	射水厨房	射水 太郎	○	○	×	○	○	右手親指に傷、手袋着用

【記入の仕方】

- ① 当てはまる箇所に○を記入してください。
- ② 当てはまらないときは、備考に例のように対処法を記入してください。

令和 年 月 検収室用冷凍冷蔵庫 温度記録表 (°C)

	作業前 (:)			作業後 (:)		
	冷蔵庫	冷凍庫	保存食用	冷蔵庫	冷凍庫	保存食用
1()						
2()						
3()						
4()						
5()						
6()						
7()						
8()						
9()						
10()						
11()						
12()						
13()						
14()						
15()						
16()						
17()						
18()						
19()						
20()						
21()						
22()						
23()						
24()						
25()						
26()						
27()						
28()						
29()						
30()						
31()						

令和 年 月

牛乳用冷蔵庫 温度記録表 (°C)

	作業前 (:)	作業後 (:)
	温度 (°C)	温度 (°C)
1()		
2()		
3()		
4()		
5()		
6()		
7()		
8()		
9()		
10()		
11()		
12()		
13()		
14()		
15()		
16()		
17()		
18()		
19()		
20()		
21()		
22()		
23()		
24()		
25()		
26()		
27()		
28()		
29()		
30()		
31()		

中心温度計機器校正チェック表

学校名

日付	釜用		和え物用		揚げ・焼き用		確認者	責任者
	温水	冷水(氷水)	温水	冷水(氷水)	温水	冷水(氷水)		
1	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
2	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
3	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
4	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
5	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
6	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
7	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
8	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
9	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
10	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
11	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
12	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
13	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
14	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
15	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
16	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
17	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
18	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
19	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
20	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
21	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
22	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
23	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
24	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
25	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
26	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
27	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
28	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
29	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
30	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
31	°C	°C	°C	°C	°C	°C		

※作業開始前に全ての中心温度計を検査すること。

※氷等が準備できない場合は、水道水（流水）を測定して記録か冷蔵庫内で測定すること。

※各中心温度計の測定温度を比較して「交差2°C」から乖離する機器は更新すること。

【基本測定温度】 温水：85°C～100°C、冷水：0°C～20°C以内の温度帯で確認することが望ましい。

様式9

調理作業工程表

令和 年 月 日 ()

〇〇 学校

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00

*汚染区域(検収室・下処理)は色を付ける。(作業時間 時 分から 時 分)

- 手 手洗い
- 温 中心温度確
- エ エプロン交換
- ★ 使い捨て手袋
- ◀ 靴交換

様式10-1 別紙

■調理業務実施日

確 認	
校 長	栄養職員

月

	実 施 日	調 理 従 事 者		備 考
1	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
2	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
3	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
4	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
5	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
6	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
7	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
8	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
9	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
10	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
11	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
12	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
13	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
14	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
15	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
16	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
17	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
18	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
19	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
20	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
21	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	
22	日 ()	正社員 AM ~ PM	人	
		パート AM ~ PM	人	

令和 年 月 日

射水市長 殿

受託者

業 務 完 了 届

下記のとおり、業務を完了したので届けます。

記

1. 業務委託の名称 射水市立 給食調理業務委託
2. 履行場所
3. 履行期限 令和 年 月 日
4. 業務完了日 令和 年 月 日
5. 添付書類 月別履行届の写し(別紙を除く。)

射水市長 殿

受託者

健康診断結果報告書

下記委託における調理従事者の健康診断の実施結果について、報告します。

記

1. 業務委託名 射水市立 給食調理業務委託
2. 受診結果 別紙のとおり
3. 受診医療機関名
4. 添付書類 医療機関の受診結果報告書等(写)

射水市長

殿

受託者

腸内細菌検査(検便)結果報告書

下記委託における調理従事者の健康診断の実施結果について、報告します。

記

1. 業務委託名 射水市立 給食調理業務委託
2. 検査成績一覧 別紙のとおり
3. 検査機関名
4. 添付書類 検査機関の結果報告書(写)

トラブル報告書

令和 年 月 日()報告

報 告 者		備 考
日 時	令和 年 月 日 () :	
内 容 ・場所 ・経過 ・現在の状況 など		
処 理 方 針 ・ 案		
処 理 ・ 結 果		
そ の 他		