

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）大門小学校・大門中学校

3 委託期間

令和９年４月１日から令和１２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。
- ・開封した調味料や乾物の保持期限は学校の指示に従うこと。

（２）調理

- ・各小中学校（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。食品の切裁に布手袋を使用する場合は、事前に学校と協議しその指示に従うこと。
- ・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、射水市学校給食センター(以下「学校給食センター」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)を学校及び学校給食センター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の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、学校給食センター、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。

併せて、委託者が開催する研修会に調理業務従事者を参加させるよう努めること。

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 学校給食センター	各 1 部	様式 3
調理従事者届	当初	学校 学校給食センター	各 1 部	様式 4 - 1
調理従事者変更届	変更時速やかに	学校 学校給食センター	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	学校 学校給食センター	1 部	様式 10 - 1
業務完了届	業務委託完了時	学校給食センター	1 部	様式 10 - 2
健康診断結果報告書	実施後速やかに	学校給食センター	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 学校給食センター	各 1 部	様式 12
トラブル報告書	その都度速やかに	学校 学校給食センター	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。

※ 月別履行届は学校長、栄養教諭・学校栄養職員の押印を受けてから学校給食センターに提出すること。